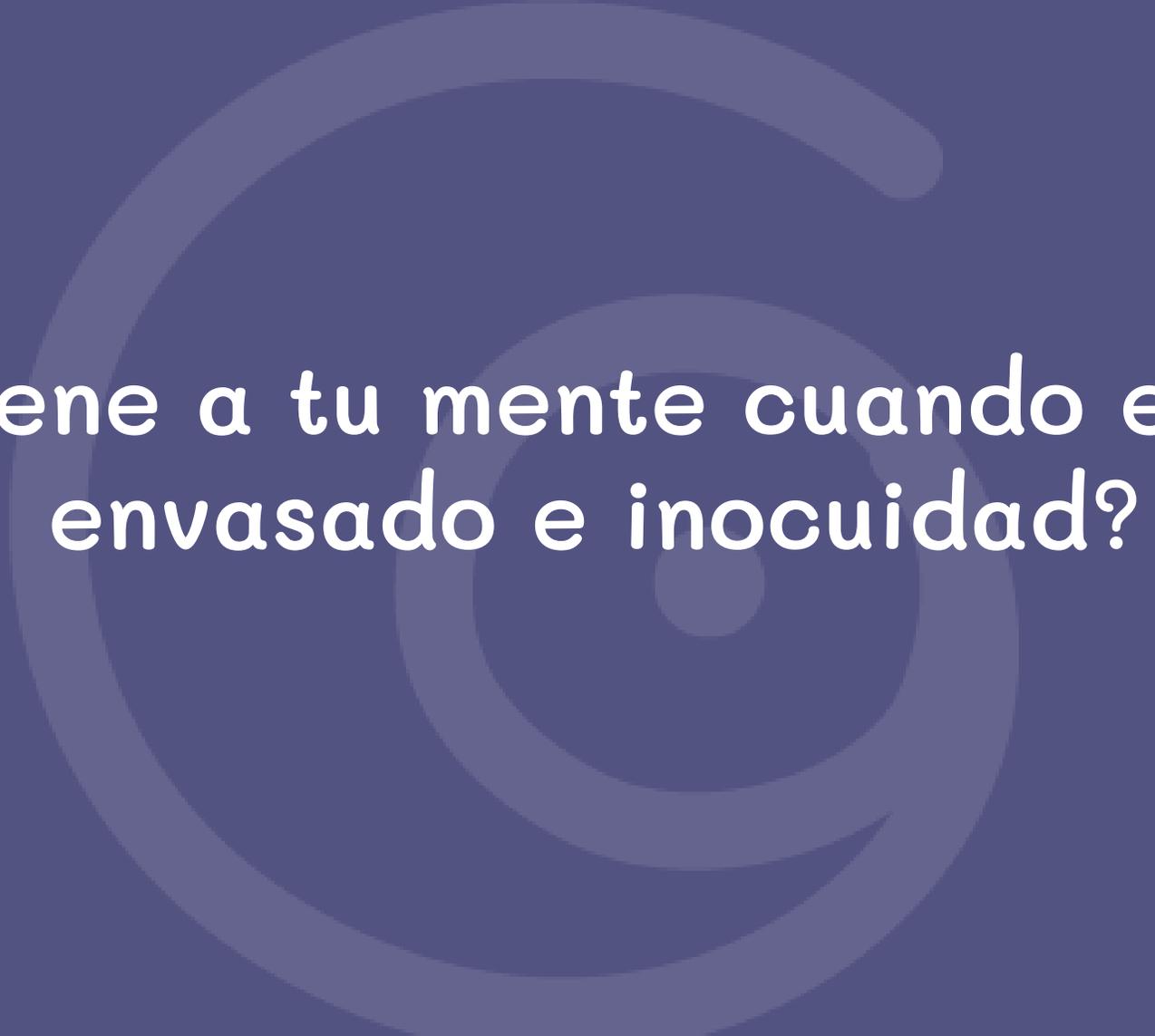




Envasado e Inocuidad

iBER©CINAS



¿Qué viene a tu mente cuando escuchas
envasado e inocuidad?

¿Qué Es La Inocuidad?

Inocuidad alimentaria es el conjunto de medidas y condiciones que se deben seguir para que los alimentos no representen un riesgo para la salud de las personas que los consumen.

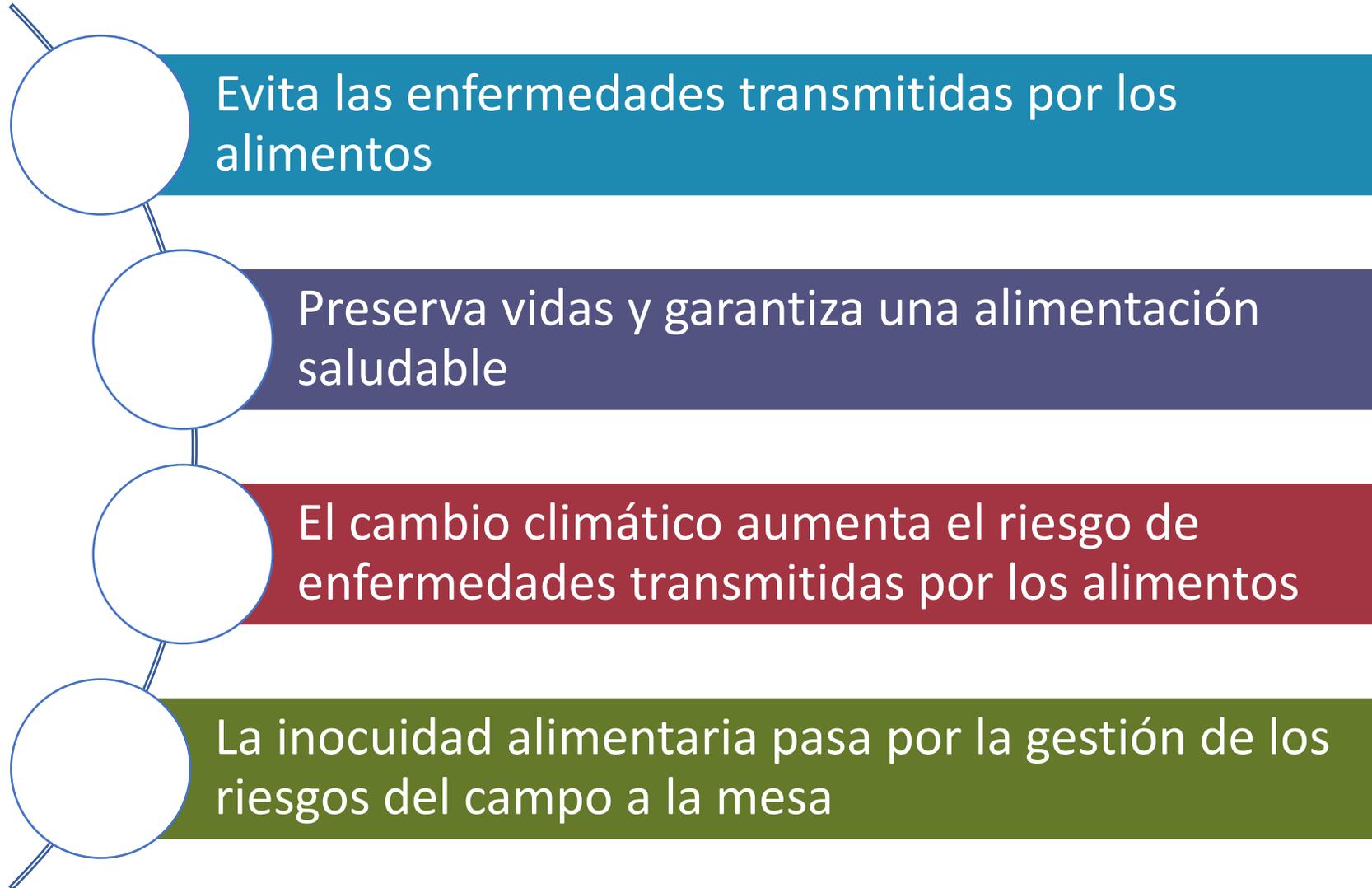
La seguridad alimentaria es una disciplina que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento.



"No existe seguridad alimentaria sin
inocuidad alimentaria".

Solo cuando un alimento es inocuo puede
satisfacer las necesidades nutricionales.

Beneficios de la inocuidad alimentaria



Claves para la inocuidad

**Separación de productos
crudos y cocidos**

Limpieza personal

**Limpieza de materia
prima**

**Envasado por
pasteurización**

Control de temperaturas

De acuerdo con la FAO la inocuidad es la ausencia de peligro en los alimentos que pueden dañar la salud de los consumidores o dotarlos de niveles seguros y aceptables. Esto va ligado a la seguridad alimentaria inmersa en cada proceso de la cadena de valor agroalimentaria.





¿Envasado?



**Productos de Calidad
correctamente envasados e
inocuos**





Cuidar conscientemente de
todo el proceso es cuidar de
nosotros mismos, de todos y
de todo el planeta

IBER@CINAS