

Descripción del proceso de elaboración de alimentos

Objetivo: Definir la frecuencia de fases u operaciones llevadas a cabo para la elaboración de un determinado producto alimenticio.

Encargado/a: Manipulador/a de alimentos.

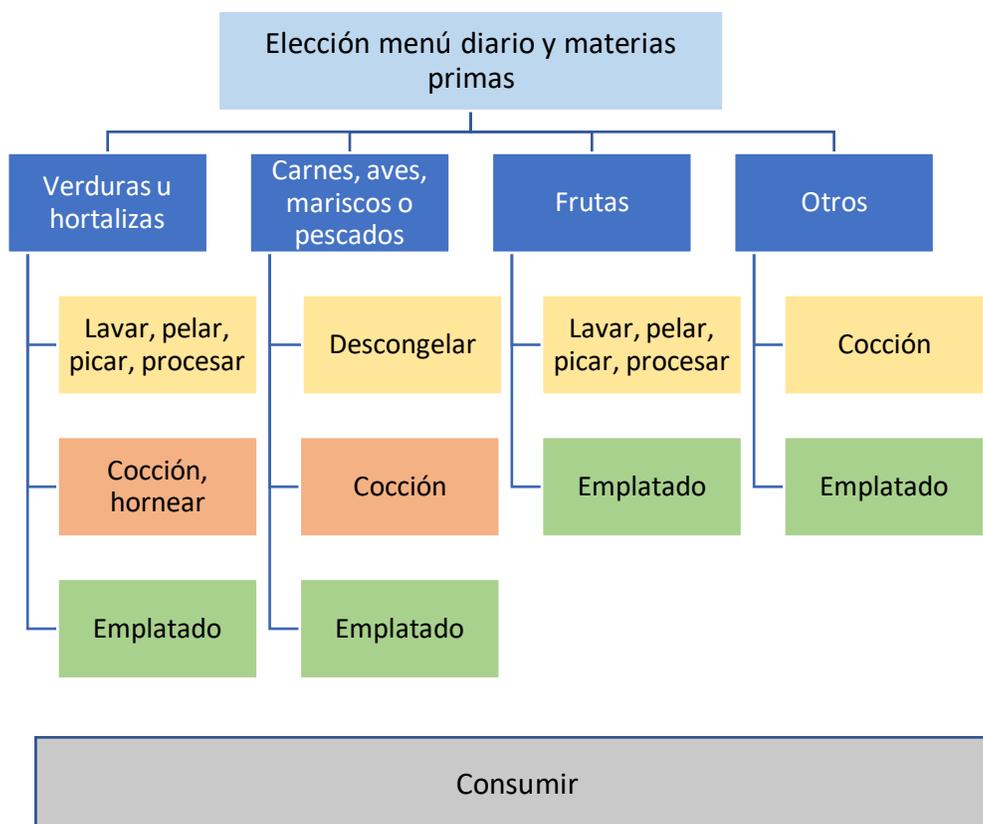
Periodicidad: diariamente.

IMPORTANTE: La elaboración del alimento debe efectuarse conservando todas las prácticas de higiene, tanto por parte de los/las manipuladores de alimentos, del ambiente y superficies de trabajo y equipos.

Toda elaboración cuenta con los siguientes procesos:



Flujograma



Bibliografía: *Manual para manipuladores de alimentos, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA (2021), Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile.*