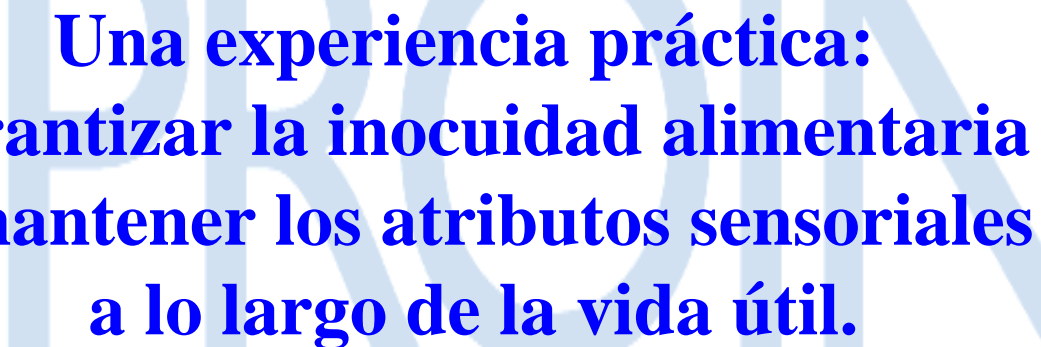




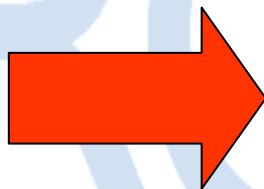
**“PRODUCTOS LISTOS para el CONSUMO.
UN RETO para la SEGURIDAD ALIMENTARIA”**



**Una experiencia práctica:
garantizar la inocuidad alimentaria
y mantener los atributos sensoriales
a lo largo de la vida útil.**

POR QUÉ :

**NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO
TENDENCIA DEL MERCADO**



NUEVO RETO de SEGURIDAD ALIMENTARIA:

- **ASEGURAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**

OBJETIVOS de los PRODUCTOS LISTOS para el CONSUMO:

- **LARGO DE PERÍODO de VIDA ÚTIL**
- **MANTENIMIENTO DE ATRIBUTOS SENSORIALES**
- **INALTERABILIDAD“ROBUSTEZ”**

¿POR QUÉ ES UN RETO para la SEGURIDAD ALIMENTARIA?

LOS PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SUPONEN:

- ▼ **Nuevos procesos de transformación.**
- ▼ **Nuevos sistemas de envasado.**
- ▼ **Mayor manipulación.**
- ▼ **Largos períodos de vida útil.**
- ▼ **Cadena de suministro: Operadores de Conveniencia.**

¿CUÁLES SON LOS RIESGOS de los PRODUCTOS LISTOS para el CONSUMO?

RIESGOS DE PÉRDIDA DE SALUBRIDAD:

- ▼ *Listeria Monocytogenes.*
- ▼ *Staphilococcus Aureus.*
- ▼ *E. Coli.*
- ▼ *etc.*

MANTENIMIENTO de ATRIBUTOS SENSORIALES:

- ▼ *Frescura (Ejs. Ensaladas, frutas precortadas).*
- ▼ *Palatividad (Ejs. Loncheados de jamón curado).*

¿CÓMO SE INTERVIENE ? DISEÑO de INSTALACIONES

NUEVOS PROCESOS de TRANSFORMACIÓN

▼ IV GAMA.

(alimentos frescos, limpios, cortados, envasados y listos para consumir)

▼ V GAMA.

(productos cocinados que se presentan envasados, a temperatura ambiente, refrigerados o congelados, y que requieren regenerarse o no)

¿CÓMO SE INTERVIENE ? DISEÑO de INSTALACIONES

NUEVOS SISTEMAS DE ENVASADO:

ENVASADO en ATMÓSFERA PROTECTORA:

- ▼ **Vacío**
- ▼ **Segunda Piel.**
- ▼ **Atmósfera controlada o modificada.**
- ▼ **Envases Inteligentes** *(que informan o interactúan con el producto)*

¿CÓMO SE INTERVIENE ? DISEÑO de INSTALACIONES

- **CONTROL de CONDICIONES AMBIENTALES: SALAS DE ENVASADO, SALAS LIMPIAS.**
- **PROCESOS CONTINUOS DE TRATAMIENTO TERMICO-ENFRIAMIENTO-ENVASADO**
- **FLUJO Y PROCESADO DE MATERIALES DE ENVASADO.**
- **PROCESOS DE CONTROL BAJO TEST RAPIDOS**
- **GESTION DE RESIDUOS**

EJEMPLO PRÁCTICO:

PRECOCINADO de MASA PANARIA a T^a AMBIENTE

VIDA ÚTIL: 3 meses

“Comida prepara con tratamiento térmico” (R.D. 3484/2000)

PROING

REQUISITOS de DISEÑO de INSTALACIONES:

- **ENVASES, y GESTIÓN de ENVASES**
- **CONDICIONES AMBIENTALES DEL PROCESO**
- **PROCESO EN CONTINUO**
- **GESTIÓN DE INSUMOS**

SOLUCIONES de DISEÑO de INSTALACIONES:

▼ UBICACIÓN de SALAS LIMPIAS en:

- **Envasado**
- **Preparación de insumos**

▼ SISTEMAS de DESINFECCIÓN de INSUMOS

▼ PROCESO CONTINUO (Enfriamiento en Noria)



PROING

“DONDE EL FUTURO LLEGA DESDE EL ORIGEN “

*“26 AÑOS TRABAJANDO
POR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA”*