



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

Principales aspectos a considerar relacionados con la calidad e inocuidad de alimentos.

Cadena de valor: Sistema constituido por acciones interrelacionadas y por una sucesión de operaciones de producción, transportación y comercialización, de un producto o grupo de productos en un entorno determinado. La CVA tiene como objetivo investigar la estructura de la cadena de valor y de las actividades realizadas en cada paso de la cadena, los riesgos asociados y acciones para mitigarlos, con el fin de entender y cuantificar las contribuciones de las diversas actividades de creación de valor, incluyendo a la de sus socios y proveedores fuera de los límites de la organización, para agregar valor a los clientes.

Riesgo, significa una función de la probabilidad de que se produzca un efecto adverso en los resultados que se esperan lograr. Ejemplo; eficiencia, productividad, calidad, inocuidad, medio ambiente.

Alimento: Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano y animal, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Alimento inocuo: Los alimentos se consideran inocuos si ellos o sus ingredientes, no causan daño al consumidor cuando se preparan y consumen, o cuando se consumen de acuerdo con el uso previsto.

Cinco claves para la Inocuidad de los alimentos: 1. Correcto lavado de las manos, 2. separe los alimentos crudos de los cocinados, 3. cocine completamente los alimentos, 4. mantenga los alimentos a temperatura seguras y 5. utilice agua y materias primas seguras.

Higiene de los alimentos: Condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos



REPÚBLICA DE CUBA
MINISTERIO DE LA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO INDEPENDIENTE GESTIÓN DE LA CALIDAD

destinadas a garantizar un alimento inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano y animal, estas medidas y acciones forman parte de la prevención.

Buenas Prácticas (agrícola, veterinaria, pecuarias, higiene, producción, comercio), directrices que definen las acciones de manejo y manipulación, con el objetivo de asegurar las condiciones favorables para la producción de alimentos con calidad e inocuos.

Peligro para la inocuidad: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

En la pregunta actual 96. ¿Cómo puedo consultar información científico-técnica y manuales técnicos para fincas, organopónicos, huertos intensivos y organoponía? **Incluir:** Normas, manual de buenas prácticas, procedimientos, instructivos técnicos, regulaciones de las Autoridades Nacional Reguladoras. Se podrá consultar y descargar información científico-técnica del Sitio Web de la **Oficina Nacional de Normalización (ONN)**, **Oficinas Territoriales de Normalización (OTN)**, **Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad (CDGC)**.