

2011- 2015

## Estrategia Argentina de Salud y Seguridad en el Trabajo

**Este folleto tiene por objetivo orientar didáctica y fácilmente el proceso de elaboración y envasado de las frutas en almíbar y pulpas desde el momento que ingresa la materia prima hasta su envasado y expedición final hacia los distintos destinos.**

*El objetivo propuesto es orientar e identificar los riesgos y condiciones de trabajo que se encuentran presentes en todas las industrias que se dedican a la industrialización de vegetales, carnes o frutas, en sus distintos procesos.*

*Para ello es primordial tener conocimiento de los distintos tipos de riesgos y poder identificarlos en sus distintas etapas.*

*El mismo está dirigido a profesionales y trabajadores del sector, y de esta forma ponerlos en conocimiento brevemente de los riesgos a los que se encuentran expuestos tanto los trabajadores como las personas afectadas directamente o indirectamente a esta actividad.*

*A su vez el diagrama de flujo permite seguir paso a paso sus distintas etapas, correlativamente, guiándolos en toda su elaboración.*

*Se realizó un listado de los riesgos más representativos y característicos de esta actividad y de industrias afines, los cuales siempre van a estar presentes.*

*La prevención de accidentes y enfermedades de origen laboral comienza con la detección de los riesgos en el trabajo.*

*Entendiendo que “Riesgo es la posibilidad de que un objeto, sustancia, material o fenómeno pueda desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física del trabajador”.*

*También se tuvo en cuenta el color para transferirlo en el recuadro que le corresponde a la etapa que lo tiene como riesgo más característico de esta.*

### Alimentos en conserva (Mapa de Riesgos)

Tu trabajo presenta riesgos importantes  
**Conocerlos y prevenirlos** es cuidar tu salud.



Es tu derecho y nuestra obligación

**0800-666-6778**

# Proceso de elaboración de frutas en conserva

## DIAGRAMA DE FLUJO - MAPA DE RIESGOS

