

CONTROL DE CALIDAD

- **Monitoreo de Procesos:** Supervisar las prácticas de producción para asegurar la calidad nutricional (The Food Tech, 2023).
- **Pruebas de Calidad:** Realizar pruebas para verificar la composición nutricional de los productos finales.

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. **Prácticas de Manipulación:** Asegurar que se sigan las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos.
2. **Control de Contaminación:** Implementar medidas para prevenir la contaminación cruzada.

NUTRIÓLOGO EN LA CALIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

EVALUACIÓN NUTRICIONAL

1. **ANÁLISIS DE INGREDIENTES:** EVALUAR LA CALIDAD DE LOS INGREDIENTES UTILIZADOS.
2. **RECOMENDACIONES NUTRICIONALES:** SUGERIR MEJORAS PARA CUMPLIR CON LOS ESTÁNDARES NUTRICIONALES (AMMFEN)

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- **Capacitación del Personal:** Formar al personal sobre prácticas adecuadas de higiene y calidad alimentaria (AMMFEN).
- **Concientización Nutricional:** Educar sobre la importancia de una alimentación equilibrada en la producción alimentaria.

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS

- **Regulaciones Sanitarias:** Asegurar que se cumplan las normativas y regulaciones sanitarias locales e internacionales.
- **Certificaciones:** Obtener y mantener certificaciones de calidad alimentaria. (Respyn, U.A.N.L, 2016)

INNOVACIÓN Y DESARROLLO

- **Desarrollo de Nuevos Productos:** Colaborar en el desarrollo de productos alimenticios mejorados desde el punto de vista nutricional.
- **Optimización de Procesos:** Mejorar los procesos de producción para maximizar la calidad y seguridad alimentaria (Bahena, L, 2023)