



LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA
ASIGNATURA: Higiene y calidad alimentaria

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 1. Fundamentos de Higiene y Calidad Alimentaria

ACTIVIDAD:

Autorreflexiones U1

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:

03 de agosto de 2024



INTRODUCCIÓN

En la cadena de producción alimentaria, el nutriólogo desempeña un papel crucial en garantizar la calidad y seguridad de los alimentos. Su intervención no solo se centra en la evaluación nutricional de los productos, sino también en asegurar que se cumplan los estándares de higiene y control de calidad a lo largo de todo el proceso de producción. Desde la selección de ingredientes hasta el control de procesos y la capacitación del personal, el nutriólogo contribuye significativamente a la creación de alimentos saludables y seguros para el consumidor. Además, su trabajo en la implementación de normativas y en la innovación de productos permite la mejora continua en el ámbito alimentario, garantizando así el bienestar de la población y la conformidad con las regulaciones vigentes.

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)



CONCLUSIONES

En conclusión, el nutriólogo juega un papel esencial en la cadena de producción alimentaria, abarcando múltiples aspectos que garantizan la calidad y la seguridad de los alimentos. Su labor va más allá de la simple evaluación nutricional, extendiéndose a la supervisión de los procesos de producción, el cumplimiento de normativas sanitarias, y la formación del personal involucrado. Mediante su contribución en la implementación de prácticas adecuadas de higiene y control de calidad, así como en la innovación y desarrollo de nuevos productos, el nutriólogo asegura que los alimentos no solo sean nutricionalmente equilibrados, sino también seguros para el consumo. Este enfoque integral y multidimensional refuerza la confianza del consumidor y promueve una alimentación saludable, cumpliendo con los estándares más rigurosos de la industria alimentaria.



FUENTES DE CONSULTA

Bahena, L. (2023, agosto 11). El papel de los nutricionistas en la industria alimentaria. THE FOOD TECH. <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/el-papel-de-los-nutricionistas-en-la-industria-alimentaria/>

UNADM. (s/f). Fundamentos de Higiene y calidad alimentaria. Unadmexico.mx. Recuperado el 18 de julio de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad_01/descargables/NHCA_U1_Contenido.pdf

Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A.C. (AMMFEN). (s.f.). Campos profesionales. Recuperado de <https://www.ammfen.mx/campos-profesionales.aspx>

Respyn, U.A.N.L. (2016). EL ROL DEL NUTRICIONISTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: EL CASO DE COSTA RICA. Revista de Salud Pública y Nutrición, 7(1), 184-193. Recuperado de <https://respyn.uanl.mx/index.php/respyn/article/download/184/166>