**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.

**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>