

Universidad del sureste

Nombre del docente: MVZ. Sergio Chong velazquez

Nombre del alumno: Leonel Antonio Roblero Gonzalez

Materia: control de calidad  UDS
PASIÓN POR EDUCAR

Trabajo: Relación, calidad y seguridad De los alimentos

Escuela: UDS campus Tapachula

Fecha de entrega: 18/noviembre/2020

Relación, calidad y seguridad
De los alimentos

Cambios fisiológicos

enfoques de seguridad alimentaria y las exigencias nacionales e internacionales para el comercio de alimentos sanos y seguros,

Calidad y seguridad

están íntimamente relacionados con el término higiene. Esto implica la necesidad de estudiar los métodos para producir, preparar y presentar alimentos sanos y capaces de mantener una buena salubridad.

Objetivo

es contribuir a la formación de un profesional capaz de liderar la gestión para el mejoramiento de la seguridad, higiene y calidad de los alimentos

Política

debe aplicar un principio precautorio frente a los riesgos contaminantes de cualquier tipo, que puedan causar un daño irreversible en la salud,

Sanidad, higiene y capacitación

constituyen tres factores básicos para lograr una seguridad total en la producción de todo tipo de producto alimenticio.