



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

E.L.N GUADALUPE FLORES ZAVALA

L.N NEFI A. SÁNCHEZ GORDILLO

ENSAYO DE UNIDAD IV

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

PASIÓN POR EDUCAR

NOVENO CUATRIMESTRE

LIC. NUTRICIÓN

TAPACHULA CHIAPAS A 15 JULIO 2021

INTRODUCCIÓN

Las normas que forman parte de la legislación nutricional este apartado corresponde a normas oficiales mexicanas o normas mexicanas las cuales describen las pautas, definiciones que se deben de cumplir en la manipulación interna y externa de una industria de alimentos, las cuales están obligadamente a percibir en la elaboración producción y comercializado de cada producto, la regularización que determinan las normas del etiquetado, envasado y del alimento modificado busca priorizar una seguridad en el consumo de las personas de esta forma per cebar la salud de la población , principalmente porque una industria que realiza interacción con alimentos tienen que implementar herramientas que favorezca la calidad del producto.

Debido a la importancia de los alimentos, como sustancias esenciales para nutrir el organismo y mantener la vida y energía del ser humano, el Estado se ha visto en la necesidad de dictar normas o legislar en relación a la inocuidad, calidad y propiedades nutricionales de los productos alimenticios. Esas mismas regulaciones, y aquellas normas de carácter internacional, rigen el comercio internacional, regional y local, siempre con el objetivo de promover una seguridad para el consumidor o de preservar alimentos sanos e inocuos para las transacciones comerciales internas o externas.

Principalmente la Nom-051-SCFI/SSA1-2010, de especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas, preenvasados con información comercial y sanitaria, se dictamina con el objetivo de establecer información relevante que debe portar cada alimento en la presentación de su etiquetado, para que el consumidor visualice el aporte de nutrientes que porta cada producto y de las misma forma, mediante esta regularización dictaminar si el producto es apto en su consumo o si mantiene un exceso o es deficiente de la dieta de la población. Otra de las normas que se pretenden abordar es la Nom-086-ssa1-1994, de alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición y especificaciones nutrimentales la cual se encarga de regularizar y autorizar si un alimento presenta cambios en su presentación y Elaboración antes de ser lanzado al mercado para su consumo, ambas también deben de cumplir la pautas de higiene en su fabricación de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana -130-SSA1-1995, que establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico, en caso contrario la misma legislación alimentaria tiene el derecho de castigar o limitar la comercialización de las industrias que no presente las normativas correspondientes en su producto alimentarios o si el personal no abordar las especificaciones de las normas vigentes.

DESARROLLO

La legislación de los alimentos es fundamental para producir y procesar alimentos principalmente industrializados los cuales están obligados a seguir normativas específicas que guíen su elaboración, producción y venta, dentro de este apartado se mencionan las normas oficiales mexicanas que se enfocan en regularizar los bienes y servicios en las industrias alimentarias como la NOM-130-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Su objetivo es establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias para que los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico cumplan con todas las características de calidad antes de ser introducidas al mercado con la finalidad de ofrecer un servicio estable de lo contrario se tiende a facturar una sanción a la industria o las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación que no cumpla las normativas específicas, debido que la legislación de los alimentos busca que el comprador minorista, mayorista o el consumidor pueda ser apropiado de un producto de calidad.

La Nom-130-SSA1-1995, Alimentos actualmente vigente se enfoca en determinar las características físicas, química del proceso de envasado con cierre emético y los que son tratados térmicamente, se aborda la manipulación, almacenamiento que alimentos que contienen una variedad laborados de ingrediente como frutas, néctares, jugos, salsas, encurtidos, vegetales, productos cárnicos, productos lácteos o mezclas adicionados de otros ingredientes y los que son mayor de 0,85 sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados mantenga una aceptabilidad y garantice su estabilidad biológica, debido que los producto están dispuesto a cualquier situación que pone en riesgo su estado de calidad, también se aborda de las pautas de buenas prácticas en la fabricación que tienen que establecer dentro de cada área de la empresa para que el procesado, embazado, sellado y etiquetado se de acuerdo a las pautas establecidas, para evitar que el envase se deteriore durante el tiempo de almacenamiento o pueda existir una perforación que le permita la introducción o reproducción de colonias bacterianas que ponen en riesgo la salud de los consumidores y comprometen a la industria a cumplir con multas y sanciones las cuales no son beneficios para ambos, de cierta forma esta norma busca que cada empresa este comprometida a fijar colaboradores, trabadores y operadores que cumplan con el valor inculcado dentro del área laboral y puedan referirse como un producto de calidad en el mercado, de acuerdo a la investigación dentro de la especificación de la norma se aborda la clasificación de los

productos por su naturaleza, las disposiciones sanitarias como la cantidad de llenado, los aditivos, la temperatura, el tratamiento térmico, los medios y materiales que respectivamente deben manejarse en el envasado y cerrado de los Alimentos industrializados.

También se hace uso de otras norma oficiales mexicanas, que en conjunto establezcan característica sanitaria y especificaciones nutrimentales en su etiquetado de los productos finales, con la finalidad de orientar a los productores buenas prácticas higiene y sanidad en su proceso, dejando a fuera el alcance de residuos tóxicos y nocivos que pueden afectar la salud de los consumidores y fijar medidas en los productos que se predisponen a mantener cerrado por un largo periodo de tiempo estén alejados de cualquier factor biológico, físico o mecánicos que pueda alterar su estabilidad biológica, otras de las normas oficiales mexicanas que se vinculan con legislación de los alimentos es la norma NOM-086-SSA1-1994, Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición y especificaciones nutrimentales la cual se encarga de analizar y emprender en las bebidas no alcohólicas modificaciones en su composición para disminuir y eliminar aditivos o que puedan resultar nocivos en su consumo principalmente aquellos que presentan una deficiencias de nutrientes en su elaboración al mismo tiempo busca ser una herramienta para prevenir los excesos de nutrientes o aditivos que afectan en gran parte a las familias que mantienen un consumo frecuentes. Dentro de su establecimiento es necesario que el producto cumpla con las especificaciones nutrimentales que presenta en su empaque, las cuales deben ser complemente iguales a las que se le indica en la normativa, también se considera los cambios que surjan dentro de su elaboración, principalmente si disminuye o aumenta el aporte de uno de los ingredientes con respecto al aporte de macros que actualmente presentara el producto en su etiquetado, esta norma busca que la empresa o industria describa las características propias de los productos alimentarios y especifique la cantidad, el tipo y para quienes son más favorables en su consumo dentro de la población debido a esto se estima que las industria deben estar en un entorno evolutivo a la necesidades de las personas para llevar acabo modificaciones en los productos, considerando que cada industria alimentaria tienen la responsabilidad de determinar cuáles serán las modificaciones que abordaran y se haga un correcto uso de las normativas responsables de operar las modificaciones y seguridad alimentaria con el objetivo de la de orientar al consumidor sobre las características nutrimentales, modificaciones y el aporte por cada unidad de los ingredientes que contempla cada alimento en su elaboración.

CONCLUSIÓN

Las normativas alimentarias son fundamentales para controlar y preservar la calidad de los alimentos industrializados, de acuerdo al texto descrito en la antología se mencionan tres normativas importantes que corresponde a las normas oficiales mexicanas, encargadas del envasado, cerrado y etiquetado de cada producto, las cuales se implantan para que cada industria alimentaria determine las especificaciones de medidas de las unidades de cada alimentos o bebida no alcohólica en su presentación o fije las medidas necesarias en el proceso del envasado y almacenado con la finalidad de que cada producto represente una calidad en el mercado, las tres normativas fijan seguridad, especificaciones y pautas con el objetivo de evitar inseguridad en la elaboración, producción y comercialización de cada producto y de la misma manera busca aclarar las dudas o solventar las necesidades de la población con respecto a su alimentación, principalmente porque la seguridad alimentaria es fundamental para preservar una calidad de salud en las personas, debido que una mala manipulación de los procesos en su elaboración del producto puede desencadenar problemas económicos, políticos y de salud en una mayor proporción, respecto al tema, una de las normas que mayor enfoque representa en el ámbito de la nutrición es las especificaciones generales del etiquetado de cada alimento principalmente porque busca orientar al consumidor que analice el aporte de los alimentos con respecto a la cantidad de aditivos, ingredientes recomendados en su consumo y puedan ser uso de conocimiento que existen alimentos que aportan un porcentaje elevado o deficiente de nutrientes necesarios para llevar una dieta equilibrada, balanceada y óptima, de esta manera la legislación alimentaria determina las modificaciones que tiene cada industria en la elaboración de los productos y busca que durante el proceso de las modificaciones se respeten las reglas fijadas en las normativas oficiales mexicanas alimentarias con la finalidad de representar un producto con claridad de la misma manera revertir los problemas de morbilidad y mortalidad ocasionadas por la inseguridad alimentaria en diversas industrias alimentarias y busca fijar que el envasado, etiquetado cumpla con los porcentajes estimados con respecto a los ingredientes y nutrientes de cada alimento contemplados en las normativas alimentarias para evitar la deficiencia o el exceso de nutrientes en la alimentación de millones de personas. Y preserve la calidad de los productos.

REFERENCIA BIBLIOGRAFICA:

Universidad del Sureste. (2021). Legislación en Nutrición. Pag.108. Consultado en <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/49abe6fbd1dd098b1816e81319e41c97.pdf>

