

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

MATERIA:

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

CUATRIMESTRE -GRUPO:

° CUATRIMESTRES-LIC. EN NUTRICIÓN

PRODUCTO ACADÉMICO:

CUADRO SINÓPTICO

TEMA:

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN  
COLECTIVA.

ALUMNO:

ASHLEY RAQUEL FLORES CORDERO

DOCENTE:

LN. NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

Norma de helados.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-036-SSA1-1993, BIENES Y SERVICIOS. HELADOS DE CREMA, DE LECHE O GRASA VEGETAL, SORBETES Y BASES O MEZCLAS PARA HELADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS

Los helados son alimentos producidos mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos, pudiendo contener grasas vegetales, frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes

Objetivo y campo de aplicación  
Referencias  
Definiciones

establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados, es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación  
NOM-031-SSA1-1993 NOM-051-SCFI-1994, NOM-086-SSA1-1994, NOM-091-SSA1-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-109-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994  
Aditivos para alimento, sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor.  
Bases o mezclas para helados, emulsión cuya composición se ajusta al helado, según sea el caso, pudiendo presentarse en forma líquida, concentrada o en polvo, Envase, todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, Equipo sanitario, aquel diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento, Helado, alimento producido mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta, Inocuo, aquello que no hace o causa daño a la salud.

Norma de huevos

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. HUEVO, SUS PRODUCTOS Y DERIVADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS

Objetivo y campo de aplicación  
Referencias  
Definiciones

establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados, observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación  
NOM-033-SSA1-1993, NOM-086-SSA1-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994, NOM-116-SSA1-1994, NOM-117-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994, NOM-129-SSA1-1995,  
Aditivos para alimentos, aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas, Clara (albúmina de huevo), porción transparente, de textura viscosa que rodea a la yema, Deshidratación, tratamiento que consiste en reducir el contenido de agua, hasta un límite que puede fluctuar entre 3 y 6%.  
Embalaje, aquel que contiene al envase. Huevo, producto de la ovulación de la gallina (Gallus domesticus) y otras especies de aves que sean aceptadas para consumo humano. Huevo líquido, producto obtenido del huevo, sin cascarón y sometido a pasteurización. Yema líquida, producto obtenido del huevo sin cascarón al que se le ha eliminado la clara y sometida a pasteurización

Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo).

Norma de embutidos

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-145-SSA1-1995, PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS. PRODUCTOS CARNICOS CURADOS Y MADURADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS

Objetivo y campo de aplicación  
Referencias  
Definiciones

establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados, así como los productos cárnicos curados y madurados.  
NOM-051-SCFI-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994, NOM-117-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994, NOM-122-SSA1-1994  
**Ahumado**, procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo o sus derivados para conferir sabor a éstos y reforzar su color, Buenas prácticas de fabricación, conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí. Centro térmico, área de temperatura en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal. Cocción, proceso por medio del cual se someten los productos a la acción del calor húmedo o seco hasta que alcancen en su centro térmico una temperatura de 68°C. Curación, procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda sales como cloruro de sodio, nitritos, nitratos y otros aditivos alimentarios, Etiqueta, todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea que esté impreso, marcado, grabado, en relieve, hueco

Norma de pescados y mariscos

Objetivo y campo de aplicación  
Referencias

tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos, obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales transporte, venta o importación de productos de la pesca.  
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. Norma Oficial Mexicana NOM-084-SCFI-1994. Información comercial-especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados, Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1994. Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la Planta Industrial Procesadora de Productos de la Pesca. Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

Norma de cereales y derivados

Norma de leguminosas

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-147-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, DE SEMILLAS COMESTIBLES, HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.

Objetivo y campo de aplicación  
Referencias  
Definiciones

establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales que deben cumplir las harinas de cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación, No son objeto de esta norma, las harinas preparadas, botanas, pastas para sopa, tortillas y tostadas.  
NOM-051-SCFI-1994, NOM-086-SSA1-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-117-SSA1-1994, NOM-117-SSA1-1994, NOM-145-SSA1-1995, NOM-159-SSA1-1996  
Adicionar, a añadir uno o más componentes, tanto si están o no contenidos normalmente en el producto, Aflatoxinas, a los metabolitos secundarios producidos por hongos Aspergillus flavus, Aspergillus parasiticus y Aspergillus nonius, Cereales, a los granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón tales como trigo, maíz, arroz, avena, centeno y cebada, Envase o envase primario, a todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo. Conservando su integridad física, química y sanitaria. Harina de arroz, al producto resultante de la molienda del grano de arroz; maduro, limpio, entero o quebrado, sano y seco de la especie Oriza sativa, Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y germen.

Norma de grasas y aceites. (Mantequilla, margarina, cremas y aceites).

NORMA Oficial Mexicana NOM-F-16-S-1979, Margarina para mesa. (Esta Norma cancela la NOM-F-16-1970)

INTRODUCCION  
OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN  
REFERENCIAS  
DEFINICIÓN  
CLASIFICACIÓN

La margarina para mesa es el producto alimenticio de aspecto similar a la mantequilla y que se obtiene de la emulsión de grasas y aceites comestibles con agua y leche  
La presente Norma Oficial establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa  
NOM-F-83 Determinación de humedad en productos alimenticios. NOM-F-89 Determinación de extracto etéreo. NON-F-309 Determinación de benzoatos, salicilatos y sorbatos. NOM-F-328 Determinación de cloruro de sodio en margarina. NOM-F-114 Determinación del punto de fusión por el método de Willey. NOM-F-253 Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias. NOM-F-254 Cuenta de organismos coliformes. NOM-F-255 Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos. NOM-F-310 Cuenta de Estaphylococcus aureus, coagulasa positiva en alimentos. NOM-F-304 Investigación de Salmonella en alimentos. NOM-F-308 Cuenta de organismos coliformes fecales. NOM-R-18 Muestreo para la inspección por atributos  
se entiende por margarina para mesa, el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y/o aceites de origen vegetal o animal comestibles parcialmente hidrogenados, con agua, leche o sólidos de leche, adicionada o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos.  
producto objeto de esta norma se clasifica en los tipos con un solo grado de calidad.  
• Tipo I SIN SAL  
• Tipo II CON SAL

Norma de alimentos azucarados- (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares).

NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMEJADAS (CODEX STAN 296-2009)

ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. Esta Norma no se aplica a  
✓ los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas  
✓ los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales  
✓ productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar  
✓ productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.