



Nombre de alumno: Aguilar Rodríguez Ángeles Anarela.

Nombre del profesor: Culebro Mónica Elizabeth.

Nombre del trabajo: súper nota

Materia: Legislación en Nutrición.

Grado: 9

Grupo:

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de julio de 2021.



Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

Prácticas de higiene y sanidad en la preparación y manipulación de los alimentos.



Es necesario llevar a cabo todas las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen.

Recepción de materias primas.



Las materias primas deben revisarse para ver si se encuentran en buenas condiciones.



Almacenamiento



Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación



Manipulación de los alimentos.



Los alimentos vegetales deben estar libre de mohos y lavarse con agua, jabón estropajo o



Áreas de servicio y comedor



Los utensilios de servicio, manteles, servilletas de tela deben estar limpios



Personal



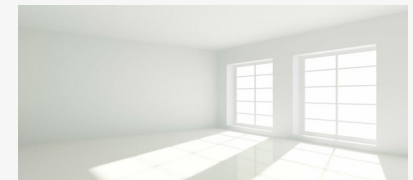
Deben utilizar uniforme de trabajo limpio y en buen estado



Instalaciones físicas y sanitarias



Los pisos y paredes deben ser de recubrimientos continuos, no porosos.



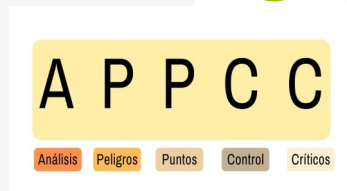
Sistema de autocontrol con análisis de peligros y control de puntos críticos.



Es un sistema de prevención, su cumplimiento es obligatorio.



Pasos APPCC:



Identificar los peligros de cada fase, aplicar medidas preventivas

Establecer los límites críticos, establecer un sistema de vigilancia, medidas correctoras, sistema de control y registro.

Norma de agua y hielo. 201



Esta Norma establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano.



Esta Norma es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de importación de agua y hielo



Para la correcta aplicación se sugiere consultar las siguientes normas: Norma oficial mexicana NOM 051-SCFI-2002 sistema general de unidades de



Norma de leche. 243



establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.



Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos



Norma de yogurt. 181



establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.



Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos



Norma de helados 036

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.

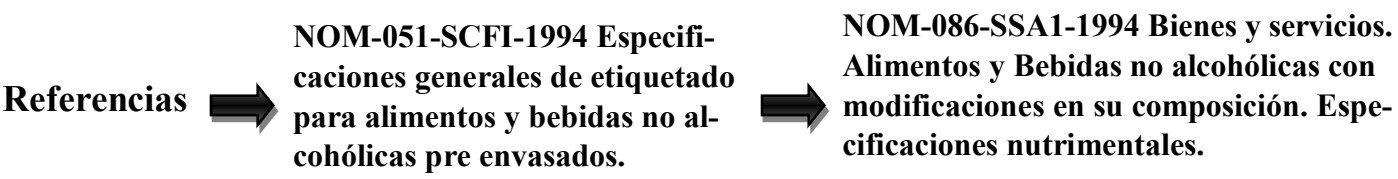
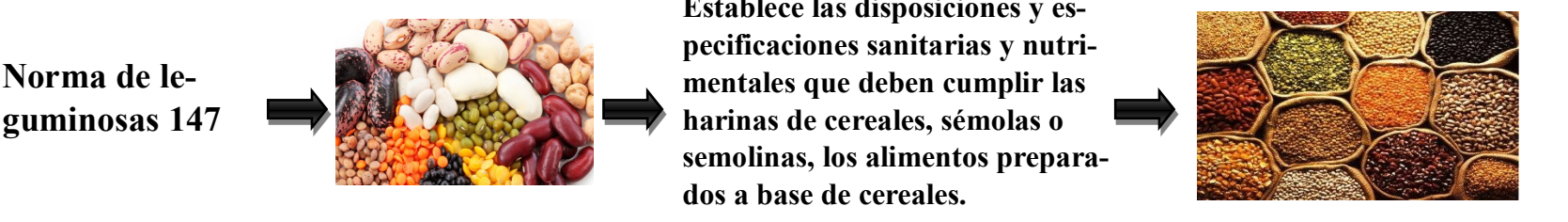
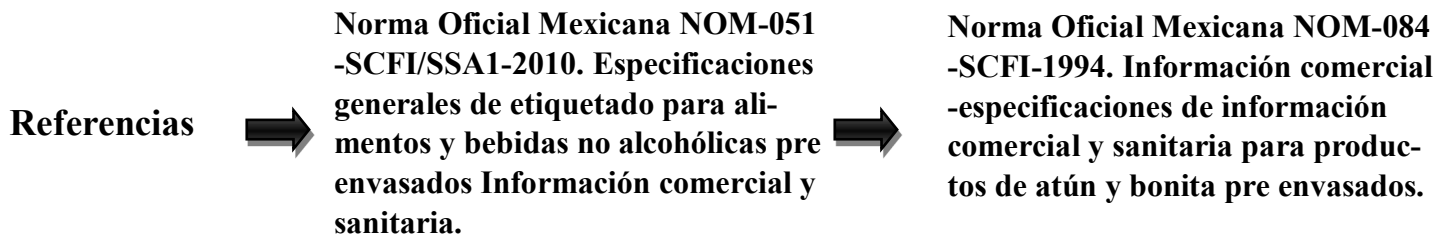
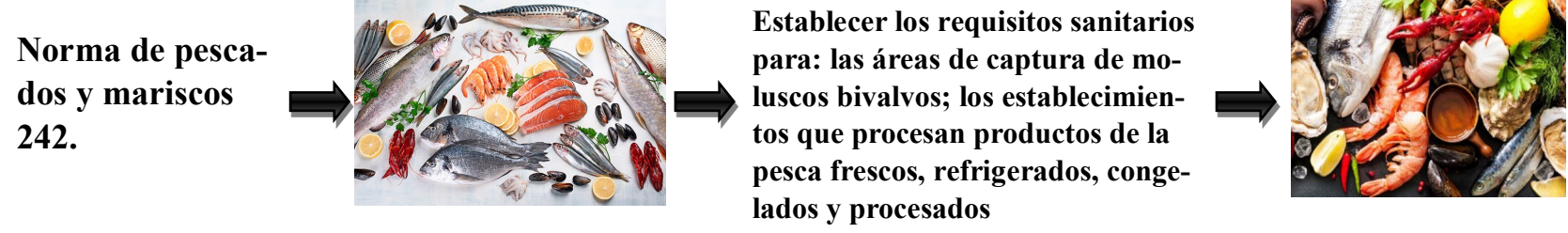
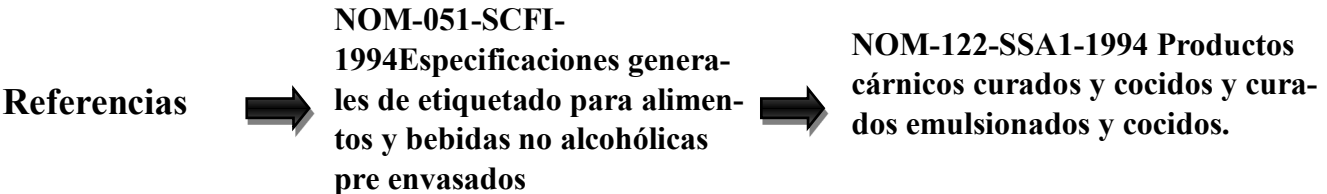
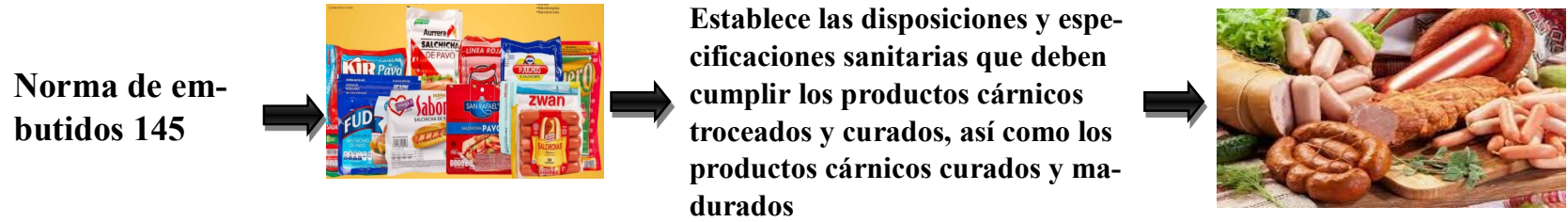
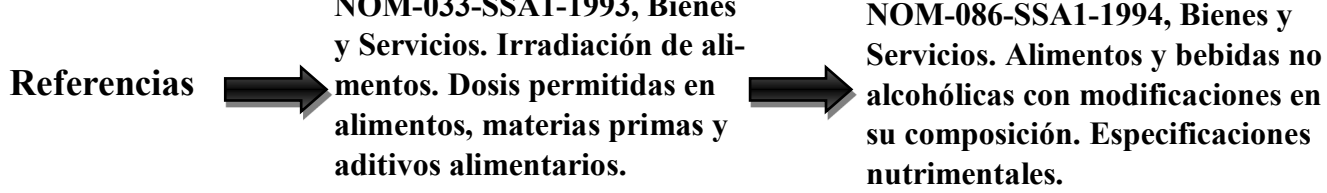
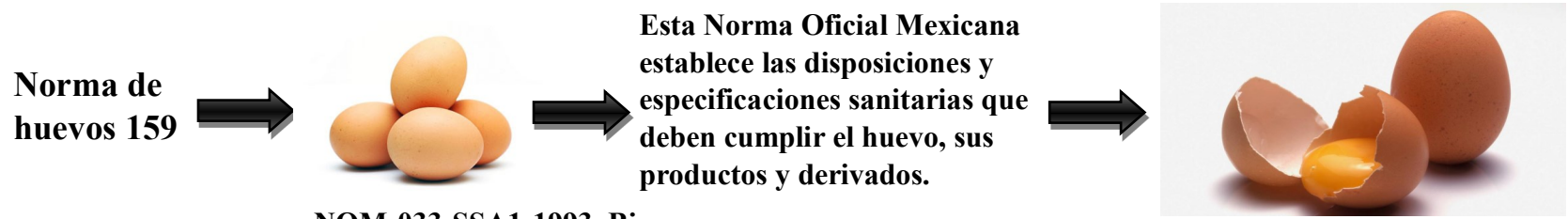


Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

Referencias

NOM-031-SSA1-1993 Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos - refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.

NOM-051-SCFI-1994 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados.



Norma de grasas y aceites 16



Establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa



Referencias



NOM-F-83 Determinación de humedad en productos alimenticios.



NOM-F-89 Determinación de extracto etéreo.

Norma de alimentos azucarados CODEX 296



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 re-empaque en caso necesario.

