



PASIÓN POR EDUCAR

**Nombre de alumno:
Airy del Rosario
Bautista Guillen.**

**Nombre del profesor:
Daniela Monserrat
Méndez.**

**Nombre del trabajo:
Nutrigenética en
Oncología.**

**Materia: Seminario
de Tesis. Grado: 8vo
Cuatrimestre.**

Grupo: A

Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva.

Practicas de higiene y sanidad

en la preparación y manipulación de los alimentos

En la preparación es importante la higiene y sanidad.

Aspectos a considerar.

Recepción de materias primas, almacenamiento, manipulación de alimentos, temperaturas, áreas de servicio,



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

Debemos cumplir los principios del APPCC que son:

Identificar los peligros, medidas preventivas, límites críticos, sistema de vigilancia, medidas correctoras, sistema de control o registro.



Normas de agua y hielo.

Norma oficial mexicana nom-201-ssa-2002, productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel, especificaciones sanitarias.

Esta norma es de uso obligatoria y establece disposiciones y especificaciones, para el consumo del hielo y el agua.

Normas de leche.

Nom-243-ssai-2010, productos y servicios. Leche, formula láctea, producto combinado y derivados lácteos.

Esta norma es forma obligatoria y establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche.

Normas de yogurt

Nom-181-scfi-2010, yogurt- denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

Esta norma establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el yogurt



Normas de huevos.

Nom-159-ssai-1996, Bienes y servicios huevo, sus productos y derivados, disposiciones y especificaciones sanitarias.

Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo



Normas de helado

Nom-036-ssai-1993, bienes y servicios, helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados, especificaciones sanitarias.

Las especificaciones sanitarias que precisan en esta norma solo podrán satisfacerse que se emplean materias primas e ingredientes de buena calidad sanitaria.



Normas de carnicol

Nom-145-ssai-199, productos cárnicos troceados y curados, productos cárnicos curados y madurados.

Esta norma establece la disposición y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos curados y madurados.



Normas de leguminosas

Nom-147-ssai-1996, Bienes y servicios, cereales y sus productos, harinas, cereales, sémolas o semolinas o sus mezclas productos de panificación, disposiciones y especificaciones sanitarias nutrimentales.

Esta norma establece las disposiciones y especificaciones sanitarias nutrimentales que deben cumplir las harinas y los cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a

Normas de aceites y grasas

Nom-f-f16-s-1979, margarina para mesa.

Esta norma establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina



Normas de pescado y

Nom-242-ssai-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados

Esta norma establece los requisitos sanitarias para la pesca, congelados, establecimientos y recolección.



Normas de alimentos

NORMA DEL CODEX.

(codex stan 296-2009)

se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas según sean definidas.

