



Nombre de alumno: Eduardo de Jesús López López

Nombre del trabajo: Servicios de manipulación de alimentos.

Materia: Legislación en la nutrición

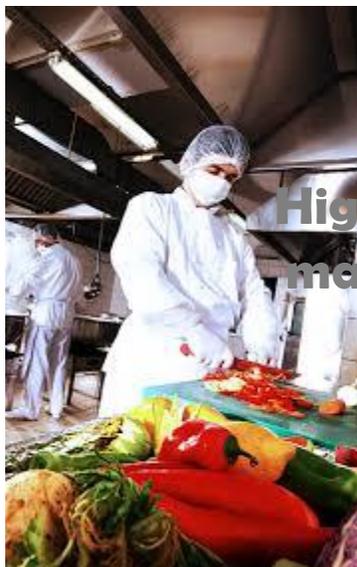
Grado: 9no cuatrimestre

Grupo: "A"

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 08 de julio de 2021.

Legislación aplicada a los servicios de manipulación de los alimentos



Higiene y salud en la manipulación de los alimentos

Contempla:

Lavado de manos

Control de plagas

Desinfección de áreas

Uniforme adecuado

Desinfección de utensilios

Cocción adecuada

Normas de manipulación de alimentos específicos:

Norma de agua y

Se implementan medidas seguras para purificar el agua, con protocolos y el uso de filtros para asegurar su inocuidad.



Norma de carnicol

Se da información sobre el almacenamiento adecuado de alimentos de origen animal.



Las normas sirven para...

Implementar toda información sobre el alimento en común, su consumo adecuado y la manipulación que este debe de tener para poder ser seguro de consumirlo.

Norma de leche

Se dan medidas de envasado y protocolos con el uso de métodos de inocuidad para el trato y consumo de leche.



Norma de embutidos

Se da información sobre el almacenamiento de este tipo de alimentos y su envasado.



Norma de quesos

Se da información sobre su almacenamiento y el uso de tipos viables de refrigeración.



Norma de pescados y mariscos

Se enfoca en el almacenamiento y manipulación adecuadas de este tipo de alimentos.



Norma de yogurt

El tema se mantiene enfocado en el almacenamiento y manipulación adecuada, como la adecuada inocuidad de este alimento.



Norma de cereales y derivados

Su correcta manipulación, como su adecuado almacenamiento, su consumo adecuado.



Norma de helados

La manipulación de este alimento, su almacenamiento.



Norma de leguminosas

Hablamos de un aporte proteico de origen vegetal, se le da importancia a su almacenamiento y consumo.



Norma de huevos

La manipulación de este alimento supone una serie de protocolos complejos para su correcto almacenamiento



Norma de grasas y aceites

Se le da importancia a su consumo, tipos de grasas adecuadas para consumir de manera habitual y riesgos en la enfermedad



Norma de alimentos azucarados

Su consumo adecuado, riesgos de un consumo excesivo son parte de los temas que se abarcan en esta norma.

