

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
9NO CUATRIMESTRE
LICENCIATURA EN NUTRICION
MATERIA: LEGISLACION EN NUTRICION
PRESENTA: ANGELA DILERI BALLINAS ALTUZAR

1 PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

En la preparación de alimentos es muy importante aplicar buenas prácticas de higiene y sanidad, esto es: llevar a cabo todas las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren o contaminen, provocando enfermedades a los consumidores. Para lo anterior es necesario considerar los siguientes aspectos: recepción de materias primas, almacenamiento, , manipulación de alimentos, personal, etc.,

2 SISTEMAS DE AUTOCONTROL CON ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

Este sistema nos permite adelantarnos a los problemas, es un sistema de prevención, y si aparecen problemas también se especifica qué debemos hacer. Su cumplimiento es OBLIGATORIO por parte de todas las empresas del sector alimentario y su OBJETIVO es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor.

3 NORMA DE AGUA Y HIELO.

Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel,

4 NORMA DE LECHE

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

5 NORMA DE YOGURT

NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

6 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

7 NORMA DE HUEVOS

Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados.

8 NORMA DE EMBUTIDOS

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados, así como los productos cárnicos curados y madurados

