

Nombre de la universidad

Universidad del sureste
UDS

Nombre de la materia

Legislación en nutrición.

Nombre del catedrático
Mónica Elizabeth culebro

Nombre del alumno
MALDONADO SALAZAR HEIDI YOSELIN



Prácticas de higiene

El análisis de peligro y puntos críticos de control es un sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad de los alimentos. Tiene que tener un carácter científico basado en la previsión y prevención de agentes biológicos, químicos y físicos y ha de ser aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria a excepción de producción primaria. El reglamento (CE) n 852/2004 establece que los operadores de las empresas del sector alimentario industria, comercio, hostelería deben crear, aplicar y mantener un procedimiento de control basado en los principios.



Esta norma establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o a granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos.



Norma de agua y hielo

La presente norma oficial mexicana tiene por objeto las especificaciones sanitarias y nutricionales que deben cumplir la leche, formula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Sus disposiciones son de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, formula láctea.



NORMA DE LECHE

De acuerdo con la norma oficial mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 queso denominación especificaciones, información comercial y métodos de prueba establecida en el diario oficial de la federación (DOF) el queso es un producto blando, semiduro, duro y extra duró, madurado o no madurado y que puede estar recubierto, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche y en el cual se puede adicionar hasta un máximo de 2% de concentrados de proteína de leche con caseína o caseinatos.



Norma de quesos

NOM-181-SCFI/SAGARPA-2017 yogurt denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba, la cual se realizó en el diario oficial de la federación el 1 de febrero de 2018 con objeto de que los interesados presentaran dichos comentarios que durante el plazo de 60 días naturales contados a partir de la fecha de publicación de dicho proyecto de norma oficial mexicana, la manifestación de impacto regulatorio a que se refiere el artículo 45 de la ley federal sobre metrología y normalización estuvo a disposición del público.



Norma de yogurt

NOM-036-SSA1-1993 helados o nieves, sorbetes de crema, de leche o grasas vegetales y bases o mezclas para helados o nieves.

Los helados o nieves son productos pasteurizados elaborados con leche, mantequilla, azúcares, frutas o saborizantes naturales o sintéticos y otros aditivos alimentarios.



Norma de helados

Esta norma oficial mexicana tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso, importación y comercialización en territorio nacional.



Norma de huevo

Norma oficial mexicana NOM-213-SSA1-2018 esta norma tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Se introducen normas detalladas en tema de envasado, características de hielo y agua utilizados para la elaboración de estos productos, requisitos que deben cumplir los establecimientos, equipos y utensilios.



Norma de carnicol

Esta norma oficial mexicana tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para las áreas de captura de moluscos bivalvos, los establecimientos que procesan productos de pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos. Esta norma oficial mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen a la captura, extracción, procesamiento, conservación, almacenamiento, distribución, transporte, venta o importación de productos de la pesca.



Norma de pescados y mariscos



Esta norma oficial mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas alimentos preparados a base de cereales de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de planificación. No son objeto de esta norma, las botanas y los alimentos a base de cereales para lactantes y niños de corta edad.

Las leguminosas no deberán contener más de 1 por ciento de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos u otras impurezas de origen animal.



Norma oficial mexicana NOM-068-ECOL-1994, que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a cuerpos receptores provenientes de la industria de aceites y grasas comestibles de origen animal y vegetal.

La presente norma se aplica a los azucares siguientes destinados al consumo humano sin ser sometidos a procesos adicionales los sinónimos están entre paréntesis. Incluye azucares vendidos directamente al consumidor final y azucares utilizados como ingredientes en productos alimentarios.



NOTA: GRACIAS PROFE POR SIEMPRE IMPULSARME A ALGO MEJOR MAESTRAS COMO USTED NO HAY NINGUNA.