



**Nombre del profesor: Mónica
Elizabeth Culebro Gómez**

**Nombre del alumno: Carlos Sarahin
López López**

Materia: legislación en nutrición

Carrera: licenciatura en nutrición

Grado: 9no cuatrimestre

Turno: matutino

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de julio del 2021.

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

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.

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.

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

El sistema de autocontrol APPCC corresponde a las siglas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO, ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

Especificaciones nutrimentales.



- Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.
- Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc, y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por absorción atómica.
- Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- Salud Ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba

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

FERMENTACION

La transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrimentos necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.

LECHE

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto

PROTEÍNA LÁCTEA

Es la proteína propia de la leche. Está conformada por diversos componentes propios de la leche cuya proporción debe mantenerse durante el proceso de fabricación del yogurt.

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.

Los helados son alimentos producidos mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener grasas vegetales, frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes y otros aditivos alimentarios.

Las especificaciones sanitarias que se precisan en esta Norma sólo podrán satisfacerse cuando se empleen materias primas e ingredientes de buena calidad sanitaria y se fabriquen y se comercialicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que cumplan con las disposiciones que establece la Ley General de Salud y demás ordenamientos.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-1996, bienes y servicios. huevo, sus productos y derivados. disposiciones y especificaciones sanitarias.

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

HUEVO

producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves que sean aceptadas para consumo humano.

PASTEURIZACIÓN

tratamiento térmico que generalmente se realiza a temperatura por debajo de los 100°C y se aplica para la destrucción de microorganismos patógenos viables y casi la totalidad de la flora banal, así como la inactivación de enzimas de algunos alimentos.

YEMA

porción central del huevo de forma esferoide cuyo color es amarillo característico, textura viscosa coloidal y está separado de la clara por la membrana vitelina

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-145-SSA1-1995, productos carnicos troceados y curados. productos carnicos curados y madurados. disposiciones y especificaciones sanitarias.

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.

PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS Y MADURADOS, aquellos elaborados con cortes definidos de las especies animales consideradas aptas para consumo humano, sometidos a curación, parcialmente deshidratados, ahumados o no, madurados por cierto tiempo -por medio de cultivos microbianos o de la adición de azúcares- de manera que se asegure su calidad sanitaria.

REFRIGERACIÓN, al método de conservación físico con el cual se mantiene el producto a una temperatura máxima de 7°C (280 K).

NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

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 la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-147-SSA1-1996, bienes y servicios. cereales y sus productos. harinas de cereales, semolas o semolinas. alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, semolas o semolinas o sus mezclas. productos de panificación. disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.

CEREALES, a los granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas de un solo cotiledón tales como trigo, maíz, arroz, avena, centeno y cebada.



SÉMOLAS O SEMOLINAS, a las fracciones de granulometría mediana derivadas de la molienda refinada de cereales durante la producción de harina, libre de tegumentos y germen.

Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y germen.

NORMA Oficial Mexicana NOM-F-16-S-1979, Margarina para mesa. (Esta Norma cancela la NOM-F-16-1970).

La margarina para mesa es el producto alimenticio de aspecto similar a la mantequilla y que se obtiene de la emulsión de grasas y aceites comestibles con agua y leche.

Para los efectos de esta norma, se entiende por margarina para mesa, el producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas y/o aceites de origen vegetal o animal comestibles parcialmente hidrogenados, con agua, leche o sólidos de leche, adicionada o no de ingredientes opcionales y de aditivos alimentarios permitidos.

NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS (CODEX STAN 296-2009)

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 reenvasado en caso necesario.

(Sureste, 2021)

Esta Norma no se aplica a:

- (a) los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas; o
- (b) los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o
- (c) los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- (d) productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

Bibliografía

Sureste, U. d. (2021). *Antología de legislación en nutrición*. Comitán de Domínguez.