



Nombre de alumno: Firidiana Dominguez Godínez

Nombre del profesor: Mónica Elizabeth Culebro Gómez

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Legislación en nutrición

Grado: Noveno cuatrimestre

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: "A"

Legislación aplicada

A los

Servicios de restauración colectiva



3.1 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación y manipulación de los alimentos



Recepción de materias primas

Es necesario revisar que se encuentren en buenas condiciones, limpias y sin materia extraña

Si se trata de productos que requieren refrigeración o congelación (carne, productos lácteos, etc.) se debe verificar que la temperatura sea la adecuada (7°C o menos para refrigerados y -18°C o menos para congelados)

Las materias primas deben revisarse para decidir su aceptación o rechazo, entre las características a considerar están su color, olor, sabor, textura, apariencia



Lleva 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:

- ⇒ Deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro, para lo cual deben ser colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados y de ser el caso, mantenidos en refrigeración o congelación, revisando periódicamente las temperaturas.
- ⇒ No se deben almacenar productos en huacales, cajas de madera, recipientes de mimbre o costales.
- ⇒ Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos, colocando éstos últimos en los compartimentos inferiores de los refrigeradores.
- ⇒ Los productos deben colocarse sobre tarimas de 15 cm de altura, evitando el contacto directo con pisos, paredes y techos.

Almacenamiento



Manipulación de alimentos

Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo, según el caso, y desinfectarse con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante efectivo.

11 Prácticas Higiénicas para los Manipuladores de Alimentos



Áreas de servicio y comedor

- Los utensilios de servicio, manteles y servilletas de tela (si se utilizan) deben estar limpios.
- Los cubiertos, vasos, tazas, platos, popotes, y otros utensilios o implementos deben manipularse de manera que los dedos no toquen las partes que estarán en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.

Instalaciones físicas y sanitarias

- ♦ Los pisos y paredes deben ser de recubrimientos continuos, no porosos, sin roturas o grietas y mantenerse limpios, secos.
- ♦ Las coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, libres de basura y sin estancamientos.
- ♦ Debe contarse con ventilación adecuada para evitar calor excesivo y condensaciones que provoquen goteos.
- ♦ Las estufas, hornos, rosticeros, braceros freidoras, etc. deben contar con campanas de extracción o filtros extractores limpios y en buen estado.

TEMPERATURA DE LAS CARNES



Legislación aplicada

A los

Servicios de restauración colectiva



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

Nos permite adelantarnos a los problemas, es un sistema de prevención, y si aparecen problemas también se especifica qué debemos hacer

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



PRINCIPIOS del APPCC que son:

- **Identificar los peligros**
- **Medidas preventivas**
- **límites críticos**
- **Sistema de vigilancia**
- **Medidas correctoras, sistema de control o registro.**

OBJETIVO

Es obtener alimentos seguros para la salud del consumidor



Antes de empezar a elaborar el APPCC deben seguirse unos pasos para su correcta implementación en la empresa:

- ⇒ Formar un equipo APPCC
- ⇒ Describir el producto
- ⇒ Identificar el uso esperado
- ⇒ Desarrollar un diagrama de flujo

Los PASOS para su correcta implementación en la empresa son: formar un equipo APPCC, describir el producto, identificar el uso esperado, desarrollar un diagrama de flujo y cumplir los principios del APPCC



3.3 Norma de agua y hielo

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel, excepto la que es consumida directamente de los sistemas de abastecimiento



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



Definiciones

- ◇ Agua para consumo humano a granel, a la que no contiene materia extraña, ni contaminantes.
- ◇ Agua para consumo humano preenvasada, a la de cualquier origen, que no contiene materia extraña, ni contaminante.
- ◇ Anomalía sanitaria, a la irregularidad con relación a las especificaciones de carácter sanitario establecidos las normas aplicables y que representan un riesgo para la salud.
- ◇ Contaminación cruzada, a la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros productos o etapas del proceso.

3.4 Norma de leche

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



Objetivos

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto

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.



Legislación aplicada

A los

Servicios de restauración colectiva



3.6 Norma de yogurt

Objetivo

- Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.
- Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.



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

Definiciones

- * Aditivo: Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas.
- * Estandarización de la leche: es el ajuste del contenido de grasa y sólidos no grasos a una proporción determinada de los componentes propios de la misma.
- * Fermentación: La transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo
- * Grasa butírica: La grasa que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos saturados, incluyendo el ácido butírico.
- * 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.

3.7 Norma de helados

Objetivos

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.



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

3.8 Norma de huevos

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. HUEVO, SUS PRODUCTOS Y DERIVADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.

Objetivos

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

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.



Definiciones

- ♦ Clara (albúmina de huevo), porción transparente, de textura viscosa que rodea a la yema.
- ♦ Deshidratación, tratamiento que consiste en reducir el contenido de agua, hasta un límite que puede fluctuar entre 3 y 6%.
- ♦ Huevo, producto de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*) y otras especies de aves que sean aceptadas para consumo humano.
- ♦ Metal pesado y metaloide, aquellos elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas.
- ♦ 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

Legislación aplicada

A los

Servicios de restauración colectiva



3.10 Norma de embutidos

Objetivos

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.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-145-SSA1-1995, PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS. PRODUCTOS CARNICOS CURADOS Y MADURADOS. DISPOSICIONES Y ES-

Definiciones

- ♦ Ahumado, procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo o sus derivados para conferir sabor a éstos y reforzar su color, pudiendo mejorar su capacidad de conservación.
- ♦ Buenas prácticas de fabricación, conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.
- ♦ Cocción, proceso por medio del cual se someten los productos a la acción del calor húmedo o seco hasta que alcancen en su centro térmico una temperatura de 68°C.

3.11 Norma de pescados y mariscos

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



Objetivo

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.

3.12 Norma de cereales y derivados

3.13 Norma de leguminosas.



Objetivos

- 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.
- 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.

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 PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES.

Definiciones



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.

Harina o Harina de trigo, a la obtenida de la molienda del trigo del grano maduro, entero, quebrado, sano y seco del género



Harina de arroz, al producto resultante de la molienda del grano de arroz; maduro, limpio, entero o quebrado, sano y seco de la especie *Oriza sativa*

Harina de avena, al producto resultante de la molienda del grano de avena; maduro, limpio, entero, sano y seco de la especie *Avena sativa*, L; y que además está libre de sus envolturas celulósicas.

Legislación aplicada

A los

Servicios de restauración colectiva



OBJETIVO

La presente Norma Oficial establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa.



3.14 Norma de grasas y aceites. (Mantequilla, margarina, cremas y aceites).

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.



Definición

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.

Clasificación

El producto objeto de esta norma se clasifica en los tipos con un solo grado de calidad.



Tipo I SIN SAL
Tipo II CON SAL

3.15 Norma de alimentos azucarados- (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares).



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



Energizante



Bebida de mandarina



Té de limón



Néctar de pera



Té raspberry

ÁMBITO DE APLICACIÓN

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.

Esta Norma no se aplica a

- 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.
- Productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales.
- Productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- Productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

Bibliografía: UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2021). legislación en nutrición. Comitán de Domínguez Chiapas: UDS.