

Nombre de alumno: Alicia Marqueni Morales Santizo.

Nombre del profesor: Mónica Culebro

Nombre del trabajo: Supernota.

Materia: Legislación en nutrición.

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9no. Cuatrimestre

Grupo: "A"

U

N

I

D

A

D

3

Legislación aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

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

- Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos: realizar las actividades necesarias para garantizar que los alimentos no se deterioren.
- Recepción de materias primas: buenas condiciones, limpias y sin materia extraña.
- Almacenamiento: protegidos contra contaminación
- **Manipulación de alimentos: exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente.**
- Las temperaturas mínimas a las que se deben cocer los alimentos son: Carne de cerdo 66°C Aves y carnes rellenas 74°C Alimentos recalentados 74°C



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

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. sistema de prevención, específico de cada empresa alimentaria, debemos identificar los peligros Normativas: obligatorios y vienen determinados por distinta legislación, los más importantes: Principios del APPCC, Recepción de materias primas -> Almacenamiento -> Exposición -> Venta, Identificar los peligros de cada fase, Establecer los límites críticos, las medidas correctas y sistema de control y registro.



3.3 Norma de agua y hielo

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. AGUA Y HIELO PARA CONSUMO HUMANO ENVASADOS Y A GRANEL. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel. Algunas normas con que se complementa: NOM-012-SSA1-1993, NOM-026-STPS-1998. Algunas especificaciones nutrimentales: NOM-117-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994. Esta norma se entiende por: Agua para consumo humano a granel: No contiene materia extraña. Aislado: Separación física de un área de otras. Área de suministro: Zona donde se llena el envase con agua. Riesgo asociado: Agente físico, químico o biológico. Salmuera: Solución saturada de cloruro de sodio.



3.4 Norma de leche

NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche. Algunas normas que la complementan: a NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-251-SSA1-2009, NOM-130-SSA1-1995, NOM-086-SSA1-1994



3.6 Norma de yogurt

NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba: Establece especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto. Algunas referencias de dicha norma: NOM-002-SCFI-1993, NOM-030-SCFI-2006, NOM-051-SCFI-1994. Algunas definiciones: Aditivo: sustancia permitida que no tiene propiedades nutritivas. Cultivo láctico: células microbianas inocuas utilizadas para la fermentación. Estandarización de la leche: ajuste del contenido de grasa. Fermentación: transformación de la leche por acción de microorganismos.



3.7 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. establece las especificaciones sanitarias de los helados. Algunas normas con que se complementa: NOM-031-SSA1-1993, NOM-086-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994. Algunas definiciones: Aditivos para alimentos: sustancias que se adicionan a los alimentos. Buenas prácticas de fabricación; normas y actividades relacionadas. Equipo sanitario: facilita las labores de limpieza y saneamiento.



3.8. Norma de huevos.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-159-SSA1-1996, BIENES Y SERVICIOS. HUEVO, SUS PRODUCTOS Y DERIVADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. Leyes que lo regulan: existen leyes que regulan la norma de huevo como: Ley general sobre metodología y normalización, Ley orgánica de administración pública general, Ley general de salud. Especificaciones sanitarias: Los productos de esta norma deben cumplir con el reglamento establecido; El huevo se debe almacenar con el polo mayor hacia arriba, no se debe emplear, suministrar o expandirse para el consumo humano si el huevo no se lava, manchado de sangre o excremento, esta incubado o contaminado. Algunas normas que lo complementan: NOM-033-SSA1-1993, NOM-110-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994



3.9 Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo).

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-145-SSA1-1995, PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS. PRODUCTOS CARNICOS CURADOS Y MADURADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. establece disposiciones y especificaciones sanitarias de los productos cárnicos troceados. Normas que lo complementan: NOM-092-SSA1-1994, NOM-117-SSA1-1994, NOM-122-SSA1-1994. Algunas definiciones: Aditivo para alimentos: sustancias que se adicionan a los alimentos. Centro térmico: temperatura en torno al centro geométrico. Etiqueta: forma descriptiva. Inocuo: no causa daño a la salud.



3.10 Norma de embutidos

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: establece requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos, procesan productos de la pesca. Algunas normas que lo complementan: NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994, a NOM-127-SSA1-1994, NOM-201-SSA1-2002.



3.12 Norma de cereales y derivados 3.13 Norma de leguminosas.

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: establece disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir. Algunas normas que lo complementan: NOM-051-SCFI-1994, NOM-092-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994. Algunas definiciones: Adicionar: añadir uno o más componentes. Aflatoxinas: metabolitos secundarios producidos por hongos. Cereales: granos comestibles de ciertas plantas. Embalaje: material que envuelve.



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). establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa. Algunas normas que lo establecen: NOM-F-83, NON-F-309, NOM-F-308. Definiciones: producto alimenticio elaborado por emulsión estabilizada de grasas. Tipos: Sin sal y 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). Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, no se aplica a: productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar, los términos indicados deberán cumplir los requisitos establecidos en esta norma para la confitura y la confitura



FUENTE:

UDS. (2021). Legislación en Nutrición. COMITAN DE DOMINGUEZ CHIS.: UDS.