



Nombre de alumno: Jesimiel Ortega Gómez

Nombre del profesor: Mónica Elizabeth Culebro Gómez

Nombre del trabajo: Mapa conceptual unidad 2

Materia: legislación en nutrición

Grado: 9no Cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de julio de 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. Para lo anterior es necesario considerar los siguientes aspectos



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

Norma de agua y hielo

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 de leche

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

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-duro, madurado o no madurado, y que puede estar recubier-



Norma de yogurt

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

Norma de helados

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.



Norma de huevos.

El huevo fresco de gallina debe cumplir con lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-159-SSA1 vigente así como en cualquier otra regulación vigente aplicable al producto huevo fresco en materia de inocuidad.

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

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 debe cumplir dichos productos.



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.

Norma de leguminosas

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales 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.

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

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

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.