



Nombre de alumno:

Héctor Mario Hernández Pérez

Nombre del profesor:

Daniela Monserrat Méndez

Nombre del trabajo:

Súper nota

Materia:

Nutrición clínica

Grado:

3. semestre

Grupo: “B” enfermería

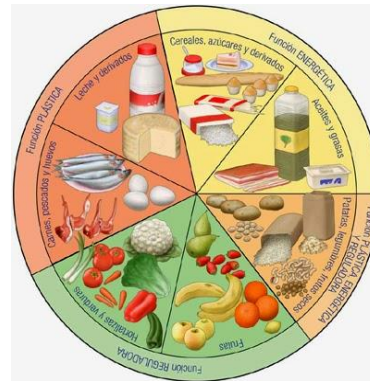


Patrón de alimentación

Son proporciones de variedades de combinación de los diferentes alimentos, bebidas y nutrimentos en la dieta, considerando la frecuencia con la que habitualmente se consumen.

Grupos de alimentos

Clasifica los alimentos según su composición nutrimental, están agrupados por similitud en el aspecto nutricional y composición, existe siete grupos de alimentos que son: 1 leche y derivados, 3 patatas, legumbres, frutos secos, 4 verduras y hortalizas, 5 frutas, 6 cereales, y derivados, azúcar y dulces y 7 grasas, mantequillas, aceite. cada grupo de alimentación cuenta con un clasificación



Normas oficiales mexicanas NOM-120-SSA1-1994



Introducción

Es la aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas. Esta norma incluye requisitos necesarios para ser aplicados en los establecimientos dedicados a la obtención, elaboración, fabricación, mezclado, acondicionamiento, envasado, conservación, almacenamiento, distribución manipulación y transporte de alimentos y bebidas.



Objetivo y campo de aplicación

Establece las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. Es de observación obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales a la que se dedican al proceso de alimentación.

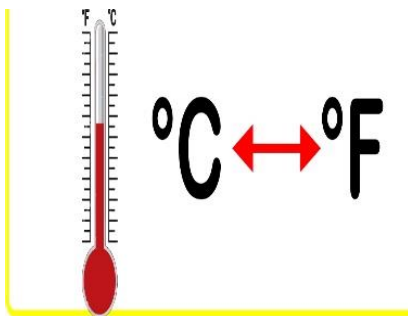
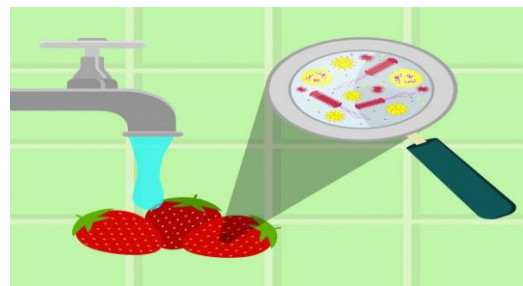
Referencias

Se complementa con prácticas de higiene y sanidad de alimentos, relativa a las condiciones de seguridad e higiene a los edificios, condiciones de seguridad e higiene para la estiba y desestiba de los materiales, centros de trabajo donde se genera ruido, centros de trabajo de referente a la ventilación y condiciones de iluminación.



Definiciones

Se entiende por agua potable, alimentos potencialmente peligroso almacenamiento, basura, conservación, contaminación cruzada, contaminación, corrosión, desechos, desinfección, desinfectante, detergente, distribución, elaboración, envasado, fabricación, higiene etc....



Símbolos y abreviaturas

°C grados Celsius

Se debe entenderse que se trata del reglamento de la ley general de la salud en materia de control sanitario

Disposiciones para el personal

Persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes materiales de empaque, equipo y utensilios deben presentarse aseados a trabajar, usar ropa limpia, lavarse las manos y desinfectarse, utilizar cubre bocas, mantener uñas cortadas, se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir.



Instalaciones físicas

Evitar que en los patios del establecimiento existan condiciones que puede ocasionar contaminación al producto. Edificios, deben de ser característicos tales como no permitir la contaminación del producto, paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable e impermeable.



Instalaciones sanitarias

Los baños deben de estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos, y recipiente de basura, Deben colocarse rótulos, los servicios sanitarios deben conservarse limpios, secos y desinfectados, Instalaciones para lavarse las manos en las áreas de elaboración.

Servicio a planta

Abastecimiento de agua, debe de disponer de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución, El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, combate contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con





Equipamiento

Equipos y utensilios se utiliza para el proceso de construirse y conservarse de manera que no constituyen un riesgo para la salud, se debe mantenerse limpios y desinfectarlos

Proceso

Materia prima, no se acepta ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no pueden ser reducidas a niveles aceptables



Control de plagas

Es aplicable a todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima , almacén, proceso , almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, se debe mantenerse libres de insecto

Limpieza y desinfección

Se debe llevar a cabo una limpieza eficaz y regular de los establecimiento, equipos y vehículos para eliminar residuos de los productos y suciedad que contengan microorganismos

Norma oficial mexicana NOM-093-SSA-1994



Introducción

Es el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo y verificación que debe efectuarse con el fin de contribuir a la protección de salud del consumidor.



Objetivo y campo de aplicación.

Establece las disposiciones sanitarias que deben cumplirse en la preparación de alimentos que se ofrece en establecimientos fijos, esta norma es de observación obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que dedican a la preparación de alimentos

Referencias

Esta norma se complementa en lo siguiente, método para la cuenta de bacterias aeróbicas en placa, procedimientos para la toma, manejo de transporte de muestras de alimentos muestras de alimentos para su análisis microbiológico. Determinación de bacterias coniformes.





Definiciones

Para esta norma se entiende, alimentos potencialmente peligrosos, alimentos preparados, desinfección, escamoteo, establecimientos fijos de servicios de alimento, inertes, inocuo, manipulación de alimentos, proceso, signos de descongelamiento, sistema peps y superficies vivas

MAGNITUD	UNIDAD	SÍMBOLO
Longitud	Metro	m
Superficie	Metro cuadrado	m ²
Volumen	Metro cúbico	m ³
Masa	Kilogramo	kg
Capacidad	Litro	l
Tiempo	Segundo	s
Ángulos	Grado	°
Temperatura	Grado centígrado	°



Símbolos y abreviaturas

Se hace referencia a los siguientes símbolos, g gramo, ml, miligramo, ml mililitro, l litro, cm centímetro, min minutos, C grados Celsius, UFC unidades formadas de colonias, < menor que, NMP número más probable.

Disposiciones sanitarias

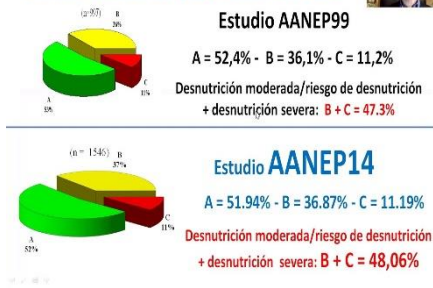
Se deben verificar los empaques de los alimentos a fin de asegurar su integridad y limpieza, los productos de la pesca deben recibirse enhieladas, Se deben corroborar las características organolépticas de los alimentos frescos como son color, textura y olor característicos

Muestreo

Las especificaciones microbiológicas de que se establecen en esta norma, debe sujetarse a lo que establece la ley general de la salud



Estado nutricional según el método de EGS



Apéndice informativo A

De célula de auto verificación, se cuenta con recepción, área limpia, mesas limpias, bascula limpia y en buen estado, Recepción de alimentos: Alimentos congelados sin signos de descongelación, almacenamiento, verificación del empaque, productos frescos de origen animal y vegetal



Métodos de prueba

Se deben aplicar los métodos de prueba que se citan en el apartado de referencias

Apéndice normativo A

De las características de los materiales, materiales de superficie lisa, materiales para empaque de alimentos, materiales de superficie inerte, Los alimentos recibidos a granel, en piezas o porciones, cámaras de refrigeración, materiales para las tablas de picar



Apéndice informativo B

Sanitarias, Ningún alimento preparado debe contener microorganismos patógenos, Los límites microbiológicos básicos máximos permisibles para diferentes alimentos salsas y purés cocidos, mayonesas, ensalada, alimentos cocidos