



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICION

MATERIA: LEGISLACION EN NUTRICION

ACTIVIDAD: CUESTIONARIO

**TEMA: LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE
RESTAURANTE**

DOCENTE: ING. EDUARDO ARREOLA JIMENEZ

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

8° CUATRIMESTRE

TAPACHULA, CHIAPAS A; 9 DE JULIO DEL 2022

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

Preguntas Xochitl 3.10- 3.11- 3.12

Preguntas Vero: (3.4, 3.5 y 3.6)

Preguntas litzy(3.1, 3.2,3.3)

Preguntas michell (3.13.3.14)

3 preguntas de opción múltiple y 2 de complementar.

Opción verdadero o falso

1. El huevo con cascarón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado.

Falso

Verdadero

2. La NOM-213-SSA1-2018 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

Falso

Verdadero

3. NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

Verdadero

Falso

4. Esta Norma Oficial (NOM-243-SSA1-2010) 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.

Verdadero

Falso

5 Se ha calculado que cada año mueren 1,8 millones de personas como consecuencia de enfermedades diarreicas

Falso

Verdadero

6 Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria

Falso

Verdadero

7 La NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano

Falso

Verdadero

8 Una semilla de calidad no ofrece al agricultor diversas ventajas, entre ellas, que la semilla corresponda a la variedad vegetal señalada en el saco y que sea adecuada para las condiciones agroclimáticas de la región

Falso

Verdadero

Opción múltiple

1. Los pescados y mariscos están regulados por la norma.

- a) NOM-213-SSA1-2018
- b) NOM-242-SSA1-2009
- c) NOM-159-SSA1-2016
- d) NOM-247-SSA1-2008

2. La norma de Cárnicos abarca los productos de

- a) Res, pollo, pavo, cerdo y embutidos
- b) Ovejas, pato, cerdo y cabras
- c) Pescado, cabra, pollo y pavo
- d) Embutidos, almejas y res

3. Norma que establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.

- a) NOM-213-SSA1-2018
- b) NOM-242-SSA1-2009
- c) NOM-159-SSA1-2016
- d) NOM-247-SSA1-2008

4. Norma Oficial Mexicana para Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- a) NOM-251-SSA1-2009
- b) NOM-130-SSA1-1995
- c) NOM-127-SSA1-1994
- d) ninguna es correcta

5. Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

- a) NOM-181-SCFI-2010
- b) NOM-251-SSA1-2009
- c) NOM-127-SSA1-1994
- d) NOM-213-SSA1-2018

6. 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.

- a) fermentación
- b) Grasa butírica
- c) leche
- d) aditivo

7 Norma que regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

- a) NOM-241-SSA1-2008
- b) NOM-251-SSA3-2010
- c) NOM-251-SSA1-2009
- d) NOM-250-SSA2-2009

8 El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones

- a) Almacenamiento
- b) Control de operaciones.
- c) Control de materias primas

d) Servicios.

9 La temperatura mínima interna de cocción para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor debe ser de :

- a) 63°C (145°F)
- b) 68°C (154°F)
- c) 74°C (165°F)
- d) 75°C (165°F)

10 Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce

- a) Mermelada de agrios
- d) Jalea
- c) Mermelada sin frutos
- d) Confitura

11 Es el producto preparado con el zumo (jugo) y/o extractos acuosos de una o más frutas, mezclado con productos alimentarios que confieren un sabor dulce

- a) Mermelada de agrios
- d) Mermelada sin frutos
- c) Jalea
- d) Confitura

12. Es el producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaborado hasta adquirir una consistencia adecuada.

- a) Mermelada de agrios
- d) Mermelada sin frutos
- c) Jalea
- d) Confitura

Complementar

1. Si la identificación del lote corresponde a la fecha de caducidad, se debe anteponer la leyenda:

2. La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a _____ °C como mínimo y no superar los _____ °C

3. _____ que se obtiene de la leche, que se caracteriza por tener un alto contenido de ácidos grasos saturados, incluyendo el ácido butírico.

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

5 _____ ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales

6 _____ modifica y hace más estricto el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas entró en vigor el 1 de octubre del 2020, luego de su publicación en el Diario Oficial de la Federación

7 _____ es un procedimiento de seguimiento y comprobación del conjunto de actividades por las que se garantiza que las semillas se obtienen bajo métodos y procesos de producción, procesamiento y manejo postcosecha que aseguran su calidad genética, física, fisiológica y fitosanitaria

8 Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser _____

Hoja de respuestas

Opción verdadero o falso

1 verdadero

2. verdadero

3. falso

4. verdadero

5.verdadero

6.Verdadero

7. Verdadero

8.Falso

Opción múltiple

1. b) NOM-242-SSA1-2009
2. a) Res, pollo, pavo, cerdo y embutidos
3. c) NOM-159-SSA1-2016
4. a) NOM-251-SSA1-2009
5. a) NOM-181-SCFI-2010
6. a) Fermentación
7. c) NOM-251-SSA1-2009
8. b) Control de operaciones.
9. a) 63°C (145°F)
10. d) Confitura
11. c) Jalea
12. a) Mermelada de agrios

Complementar

1. Lote y fecha de caducidad
2. 32 °C y 45 °C
3. La grasa
4. Microorganismos y microorganismo
5. La insalubridad de los alimentos
6. La Norma Oficial Mexicana NOM-051
7. La calificación de las semillas
8. Menor a 45% en general