



Mi Universidad

Supernota

Nombre del Alumno: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del tema: Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición

Nombre del profesor: Mónica E. Culebro Gómez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Noveno

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

3.1 Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos, la insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales.

La OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos.

3.2 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- (1) mantenga la limpieza.
- (2) separe alimentos crudos y cocinados.
- (3) cocine completamente.
- (4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
- (5) use agua y materias primas seguras.



México la **NOM-251-SSA1-2009** regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso.
- Es obligatoria.



- Instalaciones y áreas.
- Equipo y utensilios.
- Servicios.
- Almacenamiento.
- Control de operaciones.
- Control de materias primas.
- Equipo y utensilios.
- Instalaciones de Servicios.
- Control de la Temperatura.
- Control de la Manipulación.
- Limpieza.

3.3 Normas y legislación en el etiquetado de alimentos.



NOM-051 que modifica y hace más estricto el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas.

La Cofepris, al vigilar la correcta implementación de esta norma, coadyuva a la protección de la salud de la población mexicana.

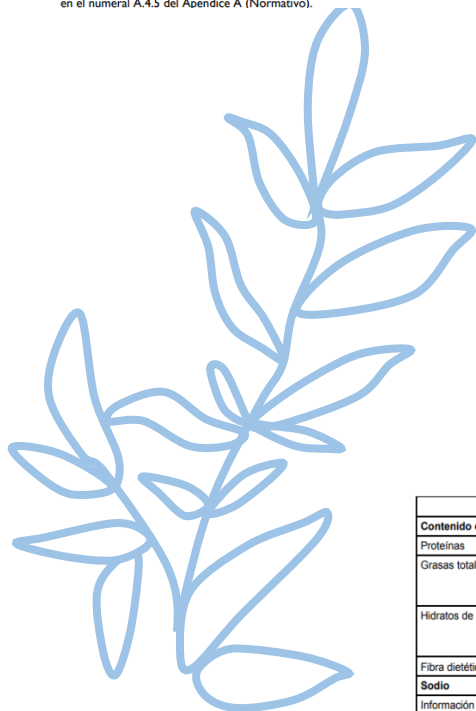
Ostentent uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados.



en el numeral A.4.5 del Apéndice A (Normativo).

La presente Norma Oficial Mexicana no se aplica a:

- a) Los alimentos y las bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en Normas Oficiales Mexicanas específicas.
- b) Los alimentos y las bebidas no alcohólicas a granel.
- c) Los alimentos y las bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta.

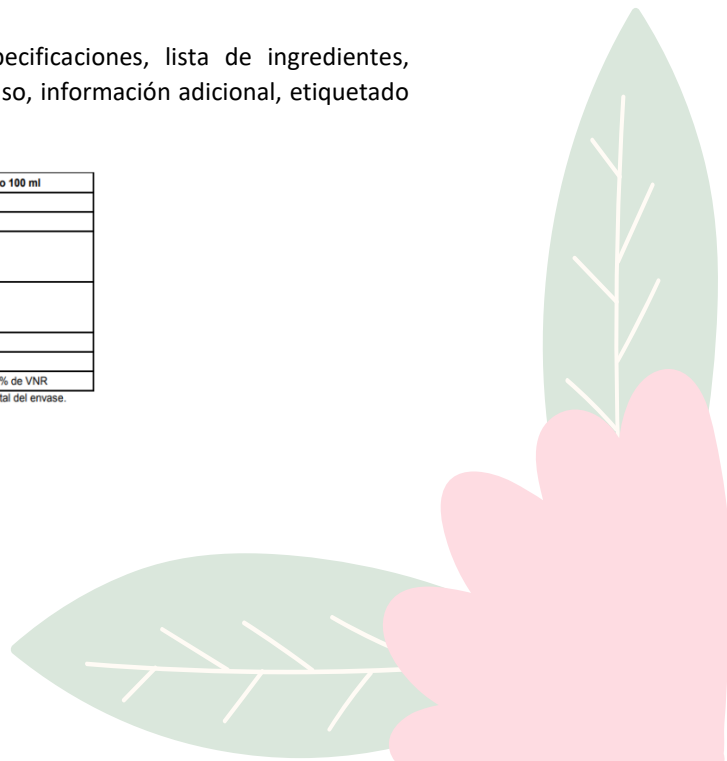


Tiene que tener: especificaciones, lista de ingredientes, instrucciones para el uso, información adicional, etiquetado nutrimental.

Tabla 3-Presentación de la declaración nutrimental

Declaración nutrimental	Por 100 g o 100 ml
Contenido energético*	kcal (kJ)
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	mg, µg o % de VNR

* De conformidad al 4.5.2.4.2 esta declaración debe hacerse también por contenido total del envase.



3.4 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

La información contenida en las etiquetas de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características del producto.

Requisitos generales de etiquetado.

Los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, pueden declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase “Este producto no contiene sellos ni leyendas”.

Los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben: a. Incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades.



Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:

- Nombre o denominación de los productos preenvasados
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal.
- País de origen
- Identificación del lote
- Fecha de caducidad o de consumo preferente
- Productos preenvasados con Norma Oficial Mexicana.

3.5 Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

Regulado en la **NOM-201-SSA1-2015** establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o a granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos.

*Condiciones sanitarias de los envases y tapas: Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo.



3.6 Norma de leche Regulada en la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Leche pasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche ultrapasteurizada	La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.
Leche microfiltrada ultra	Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, microfiltrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultrapasteurizada. El uso de empaques y envases asépticos protegen al producto de reincidencia de infecciones y reducen al mínimo cualquier modificación ya sea fisicoquímica u organoléptica. El producto final, o sea, la leche comercialmente estéril, cumple con las especificaciones contenidas en la tabla 3.
Leche evaporada	La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones de la tabla 4.
Leche condensada azucarada	La que ha sido obtenida mediante la evaporación del agua de la leche a través de presión reducida, a la que se le ha agregado sacarosa y/o dextrosa u otro edulcorante natural, hasta alcanzar una determinada concentración de grasa butírica y sólidos totales, ajustándose a las especificaciones descritas en la tabla 4.
Leche en polvo o leche deshidratada	La que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 4.
Leche rehidratada	La que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o purificada a la leche en polvo, y estandarizada con grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las cantidades suficientes para que cumpla con las especificaciones descritas en la tabla 5.
Leche reconstituida	La elaborada a partir de leche en polvo descremada o ingredientes propios de la leche, tales como caseína, grasa butírica, suero de leche, agua para uso y consumo humano, con un contenido mínimo de 30 g por litro de proteína propia de la leche y 80 % de caseína con respecto a proteína total, en las cantidades necesarias para ajustar el producto a las especificaciones de composición y sensoriales de la leche descritas en la tabla 5.
Leche deslactosada	La que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos, en glucosa y galactosa; para cumplir con las especificaciones descritas en las tablas 5 y 8.
Leche concentrada	La que se obtiene por la remoción parcial de agua de la leche, ya sea por ultrafiltración, ósmosis inversa o por la adición de productos propios de la leche.

3.7 Norma de quesos Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso.

Clasificación del queso

Clasificación	Definición
Queso fresco	Aquel que además de cumplir con 3.6 se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.
Queso madurado	Aquel que además de cumplir con 3.7 se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza. A) Sometido a maduración. Queso que debe mantenerse bajo condiciones controladas de tiempo, temperatura y humedad para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos del producto del que se trate. B) Sometido a maduración por mohos: Queso curado en el que la maduración se ha producido principalmente como consecuencia del desarrollo característico de mohos por todo el interior y/o sobre la superficie del queso.

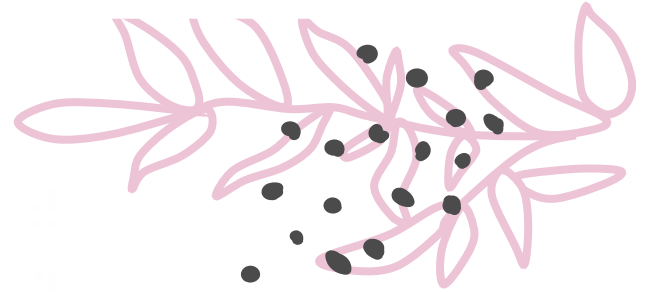


Información comercial: La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor, Para los quesos frescos que se les adiciona caseinatos.



3.8 Norma de yogurt Este producto es regulado en la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.

Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de la leche.



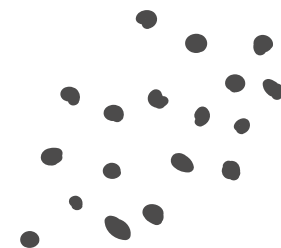
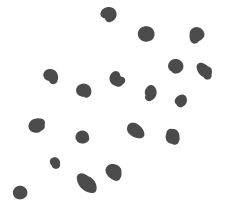
El yogurt se clasifica en: yogurt natural; yogurt natural con endulzantes; yogurt saborizado, y yogurt con fruta u otros alimentos.

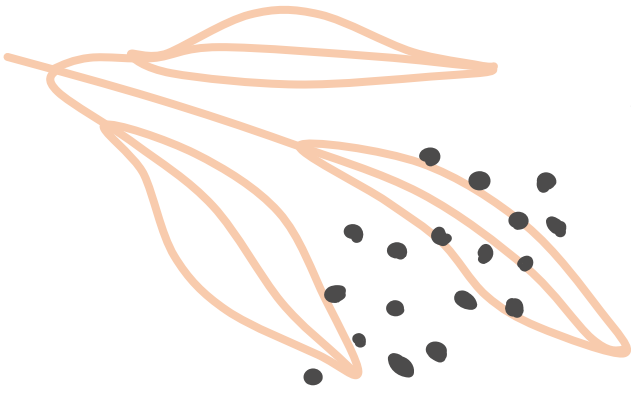
Información comercial La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

3.9 Norma de helados: Estos productos están regulados en la NOM-243-SSA1-2010 establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.

Especificaciones sanitarias Los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento.

- Helados y Sorbetes
- Helados de crema
- Helados de leche
- Helados de grasa vegetal





3.10 Norma de huevo La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.

El objeto materia de esta Norma se clasifica en: • Huevo con cascarón. • Productos de huevo: • Líquidos; • Deshidratados, • Sometidos a otros procesos.



Reglas principales: El huevo con cascarón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado.

Reglas para el lavado: El lavado del huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.

3.11 Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos La NOM-213-SSA1-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.



Disposiciones sanitarias: Los establecimientos deben contar con un área específica, separada físicamente de las áreas de producción.

Higiene del personal: De acuerdo a la actividad que se realice, el personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule y/o industrial y cubrepelo.



3.12 Norma de pescados y mariscos

Estos alimentos están regulados en la NOM-242-SSA1-2009 establece 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.

Desde: Prácticas de higiene y sanidad,
Control documental del proceso.



3.13 Norma de cereales y derivados

Regulados en la NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el proceso.

En México se manejan diferentes reglas para:

- Arroz • Cereal • Garbanzo • Maíz • Trigo • Mijo



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

En el CODEX ALIMENTARIUS se establecen las normas.

Productos: confitura¹, jalea, mermelada de agrios, mermelada sin frutos cítricos, mermelada tipo jalea.



Bibliografía:

Universidad del sureste. (2022). *Antología de legislación en nutrición*.pdf pág. 67-93 recuperado [antología LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN.pdf](#)