



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Carlos Alberto Avendaño Ballinas.

Nombre del tema: Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva.

Parcial: Tercer Parcial.

Nombre de la Materia: Legislación En Nutrición.

Nombre del profesor: Mónica Elizabeth Culebro.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: 9°

Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos: 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.



Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios: Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una sola vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción. Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar para este fin recipientes o utensilios específicos o desechables.



Normas y legislación en el etiquetado de alimentos: La Norma Oficial Mexicana NOM-051 que 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 (DOF). Entre las medidas a implementar a partir de esa fecha, se menciona que los productos preenvasados que ostenten uno o más sellos de advertencia o la leyenda de edulcorantes, no deben incluir en la etiqueta personajes infantiles, animaciones, dibujos animados.

NUEVO ETIQUETADO EN MÉXICO



CONTIENE CAFÉINA
EVITAR EN NIÑOS

CONTIENE EDULCORANTES,
NO RECOMENDABLE EN NIÑOS

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria: En la etiqueta de los productos preenvasados pueden incluirse sellos o leyendas de recomendación o reconocimiento por organizaciones o asociaciones profesionales con evidencia científica, objetiva y fehaciente. Para el otorgamiento del respaldo los productos no deben exceder uno o más de los nutrimentos críticos añadidos y contenido energético o calorías.

ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS.



Normas y legislación para el consumo de agua y hielo: El área de llenado debe estar completamente aislada de las demás áreas, durante dicha operación, los accesos de recepción y salida del envase deben mantenerse cerrados o protegidos de manera que se evite la contaminación del producto, Las boquillas de llenado, así como las válvulas y el maneral deben ser de material sanitario, limpiarse y desinfectarse al inicio de la operación.



Norma de la 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, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.



Norma de quesos: Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan.



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.



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 (dentro de estos derivados encontraremos a los helados en diversas presentaciones).



Norma de huevo: La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos, Huevo con cascarón, Productos de huevo, Líquidos, Deshidratados y Sometidos a otros procesos.



