



Mi Universidad

MAPA CONCEPTUAL

Nombre del Alumno: Julissa Cárdenas Rodas

Nombre del tema: Normas oficiales mexicanas

Parcial: 2do

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición

Nombre del profesor: Lic. Italia Hernández

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9no

Estas son regulaciones técnicas de carácter obligatorio, expedidas por las dependencias competentes.

Su propósito es establecer pautas operativas para los procesos productivos que suponen un riesgo para la seguridad de las personas o el medio ambiente.

NOM-251

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.

INSTALACIONES Y ÁREAS

Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas.

EQUIPO Y UTENSILIOS

Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.

En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.

SERVICIOS

Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.

Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.

NOM-051

Tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.

REQUISITOS GENERALES DEL ETIQUETADO

Los productos pre envasados deben presentarse con una etiqueta en la que se describa o se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran al producto.

Las etiquetas que contengan los productos pre envasado pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación, a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.

INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA

En la etiqueta de los productos pre envasado cuya comercialización se haga en forma individual, debe figurar una lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5 por ciento del alimento o bebida no alcohólica y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m), incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica pre envasado.

Los ingredientes del alimento o bebida no alcohólica pre envasado deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

NOM-043

Establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación.

DISPOSICIONES GENERALES

Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado o calificado con base en la instrumentación de programas y materiales planificados por personal calificado, cuyo soporte técnico debe ser derivado de la presente norma.

Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación, en lo posible crudas y con cáscara, ya que incorporarlas a la alimentación diaria ayuda a reducir la densidad energética de la dieta, y además son fuente de carotenos, de vitaminas A y C, de ácido fólico y de fibra dietética y dan color y textura a los platillos, así como otras vitaminas y nutrimentos inorgánicos.

Se debe recomendar el consumo de cereales, de preferencia de grano entero y sus derivados integrales sin azúcar adicionada y tubérculos. Se destacará su aporte de fibra dietética y energía.