

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

ALUMNO:

ANTHONY GONZALEZ GORDILLO

MATERIA:

SERVICIOS DE ALIMENTOS

DOCENTE:

KARINA GUADALUPE HERNÁNDEZ TORRES

TEMA:

ENSAYO ACERCA DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA 251 HACIENDO  
INCAPIE EN LAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE  
ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

FECHA:

20 DE ENERO DEL AÑO 2024

Para empezar este ensayo como introducción hablare un poco acerca de la norma oficial mexicana NOM-251 haciendo énfasis en las Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, la cual tiene un objetivo claro, darnos explicaciones y darnos cada una de las indicaciones que trabajadores y personas que se dedican al área de manejo de alimentos deben seguir para que estos mantengan su calidad y su correcto manejo favorezca a todos los consumidores. Además de ello estas normas sirven para que todos aquellos alimentos que se van para venta y consumo no estén contaminados por alguna bacteria o algún patógeno el cual vaya a provocar enfermedades al ser consumido el producto por las personas.

Estas normas tienen diversos puntos de inflexión los cuales van a depender del campo en el que se trabaje, por ejemplo, con alimentos procesados o con alimentos crudos estas llegan a cambiar y variar, ya que son diferentes tipos de alimentos los cuales deben ser tratados especialmente, ya que si no se llegan a tratar correctamente pueden llegar a ser contaminados.

Esta norma lo que pretende claramente es que los productos que se van a entregar tengan ese plus, tengan ese sello de calidad que hará que los consumidores se sientan con mayor confianza o con mayor impulso a consumirlo, ya que sabrán y tendrán esa seguridad de que están consumiendo un alimento de calidad, tanto nutricional como de salubridad

La norma tiene disposiciones generales las cuales nos van a proporcionar un conjunto de reglas las cuales están destinadas a asegurar que los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios sean procesados y manejados de manera segura y sanitaria. Estas disposiciones desempeñan un papel crucial en la prevención de la contaminación y en la garantía de la calidad de los productos destinados al consumo humano. Ejemplos de ellas son la responsabilidad del establecimiento Es responsabilidad de cada establecimiento el cual nos debe de garantizar que sus espacios cumplan con las buenas prácticas de higiene y producción, esto no excluye a la capacitación adecuada del personal, el mantenimiento de las instalaciones y la implementación del control de calidad del establecimiento.

Otro punto en el cual debemos hacer hincapié es la documentación y Registros, en la cual esta norma nos va a mencionar que los establecimientos deben mantener registros detallados de todas sus operaciones incluyendo desde la adquisición de materias primas, procesos de producción hasta el almacenamiento y distribución de los mismos. También cabe recalcar que la norma nos menciona acerca de los equipos y utensilios que deben ser utilizados en la producción y manipulación de alimentos, bebidas y suplementos, nos dice que juegan un papel crucial en la prevención de la contaminación y además de ellos nos dan algunas recomendaciones para el cumplimiento de la norma que van desde el material en que deben ser fabricados, el diseño de cada utensilio, en donde nos menciona que deben ser fabricados con un diseño liso y sin espacios pequeños en los cuales puedan acumularse restos de algunos alimentos, nos menciona acerca del mantenimiento que se les debe de dar a los utensilios donde hacen mucho punto de inflexión en que siempre se deben de tener bien checados y esterilizados o lavados, hasta la desinfección de los mismos, la norma nos menciona que deben ser desinfectados con frecuencia con soluciones adecuadas para la correcta eliminación de microorganismos y con ello evitar cualquier tipo de contaminación cruzada que se pueda llegar a dar si no se desinfecta con frecuencia ni con los métodos adecuados.

Como último punto de importancia al investigar y analizar la norma puedo comentar que también debemos de observar de cerca el campo de aplicación de la norma, donde nosotros podremos encontrar puntos como la producción que va desde la obtención de materias primas hasta la elaboración final del producto. El procesamiento que cubre todas las etapas de transformación de las materias primas y diversas técnicas de esterilización de microorganismos para los productos terminados. Seguimos con el siguiente punto que es el empaque donde nos menciona que las prácticas y materiales utilizados para conservar que los productos tengan garantizado que mantengan su calidad y seguridad hasta llegar al consumidor y con ellos que tengan la seguridad de estar consumiendo un producto con un empaque de calidad y normas sanitarias correctas. El penúltimo punto es la distribución la cual comprende el transporte y entrega de productos a los puntos de venta o consumo y como ultimo pero no menos importante tenemos la venta al consumidor el cual abarca desde que llegan a las tiendas o supermercados, incluyendo por ejemplo restaurantes o incluso hoteles, todos estos productos estan garantizados o deberían estarlo en cuanto a que cumplan en regla los estándares de calidad y seguridad que imparte la norma estudiada.

Para terminar y concluir este ensayo puedo mencionar que esta norma, aunque no lo parezca o no lo aparente es de suma importancia en todo el ámbito culinario, ya que debemos de cumplir siempre estos parámetros que mencionamos en el desarrollo de este ensayo con la única y esencial finalidad de poder tener la seguridad de que estamos consumiendo alimentos de calidad y sobre todo con las mejores condiciones de salubridad.

Además de ello, se dará siempre prioridad a los alimentos o productos que cumplan siempre estos parámetros tan importantes para nuestra salud y seguridad alimentaria, ya que uno como persona siempre preferirá un alimento con todos estos parámetros a otros alimentos que no tenemos la certeza ni la seguridad de cumplir estos puntos claves, simplemente por seguridad o por evitar la propagación de enfermedades o patologías relacionadas a no llevar un correcto uso de estas reglas.