

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

SERVICIO DE ALIMENTOS

ENSAYO

**“NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE
HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O
SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”.**

DOCENTE: KARINA GUADALUPE HERNÁNDEZ TORRES

ALUMNA: JOSSELINE SARAHI CERDIO ZEPEDA

ENERO, 2024

NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

Cada País se rige por ciertas leyes, normas y códigos en su nación, esto con la finalidad de velar por el bienestar de todos los individuos de su población, que todos los servicios que se comercializan en el país sean seguros, aptos y no exista ningún riesgo para sus habitantes dentro de su bienestar, ambiente y patrimonio de la nación, por lo tanto no podría quedar exento el sector alimenticio, principalmente en el procesamiento de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, esta área tiene un gran valor y regularización; México está regulado por ciertas normas oficiales mexicanas de sigla NOM, es decir son regulaciones técnicas de una observación obligatoria, pero, ¿Cuál es su finalidad? Bien, tienen como fin establecer las características que deben reunir los procesos o servicios cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de los individuos o repercutir en la salud humana, estas normas deben ser revisadas cada 5 años a partir de su expedición y vigor, ciertas dependencias son las encargadas y personas competentes en dichos rubros donde modifican, cancelan, estudian y analizan las medidas para el bienestar de la sociedad; pueden aplicar al sector privado, público por medio de los tres niveles de gobierno (federal, estatal y municipal) como estudiantes de nutrición, somos futuros profesionales del área de la salud, principalmente nos interesan dos normas la NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar la orientación y la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. De la cual es tema dicho ensayo.

En el Diario Oficial de la Federación Mexicana, encontramos desglosada toda la información de dicha norma, es importante conocer a detalle como está desarrollada con sus apartados correspondientes, ya que dentro de sus ventajas

nos garantiza la inocuidad de los alimentos, asegura el bienestar de salud humano, se disminuyen las perdidas de alimentos, facilita una inspección, entre otros detalles comenzaré mencionando cada apartado: Objetivo y campo de aplicación, Referencias, Definiciones, Símbolos y abreviaturas, Disposiciones generales, Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, Establecimientos de servicios de alimentos o bebida, Expendios, Concordancia con normas internacionales, Bibliografía, Observancia de la norma y Vigencia.

Dentro del apartado de objetivo y campo de aplicación 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 y la observancia obligatoria. Como referencia es a la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994 y bien, dentro del apartado tercero se tienen las definiciones vastas y claras dentro de este rubro, en dicho apartado me sorprendió como engloban y definen cada palabra de una manera entendible y a pesar de ser vocabulario que solemos usar, tiene su especificación en dicha norma, por ejemplo la palabra "detergente": *mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.* Considero importante como debemos tener el conocimiento de dicho vocabulario y sus conceptos de acuerdo a lo que emana la Norma-251; también queda especificado las abreviaturas: - menos, min minutos, °C Grados celsius, °F Grados Fahrenheit, PEPS Primeras entradas-primeras salidas y HACCP Analisis de peligros y de puntos críticos de control; en el quinto apartado menciona las disposiciones generales, principalmente aborda sobre los establecimientos que se dediquen al procesamiento de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que cumplan con lo establecido en dicho capítulo, según la actividad realizada, las instalaciones y áreas, ventilación el equipo y utensilios, es importante mencionar que el piso paredes, techo, ventanas debe cumplir requisitos y ser higiénico el ambiente donde se operan los alimentos, todo en buenas condiciones y limpio, se menciona como debe ser el equipo de refrigeración y

congelación, así como el agua potable, el almacenamiento de los alimentos e insumos, incluyendo los utensilios de cocina y limpieza; en dicho apartado también se anexa una tabla de las características de aceptación y rechazo de las materias primas, considero vital este apartado por que visualmente ayuda a llevar un buen control y mediante la tabla ir guiando de los aspectos a considerar que es aceptable de acuerdo a características sensoriales: color, olor, textura; se puede determinar si un alimento de origen animal o vegetal es aceptado o rechazado. Este apartado es muy amplio y cada detalle es vital para el correcto desarrollo de la norma, inclusive se menciona el mantenimiento y limpieza, manejo de residuos, manejo de higiene de personal, el transporte de los alimentos. En el apartado 6, Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, va de la mano del anterior y principalmente despierta mi interés como a detalle menciona como se debe contar con estaciones de lavado y desinfección para personal. En el apartado número 7, habla sobre Establecimiento de servicio de alimentos o bebidas que además de cumplir con lo establecido se debe cumplir los requisitos que siguen, también la importancia del manejo de las temperaturas, interna de cocción de alimentos al menos de 63°C para pescados, carne de res, huevo; 68°C para cerdo, molida de res, pescado y carnes inyectadas, huevo, y en caso de recalentar un alimento alcanzar temperaturas de 74°C. En el capítulo 8 se va a detalle sobre el expendio; posteriormente se añade, la bibliografía empleada, marcando el desarrollo de cada información, ha sido un trabajo en conjunto de muchas disciplinas e investigación y vigencia, además de ciertos apendices y directrices; en pocas palabras es toda una guía y lineamientos que se deben seguir para poder mantener la higiene de los alimentos y su procesamiento; es sorprendente y fascinante como nuestra área de la nutrición está inmersa en un descomunal mundo de servicio de alimentos, no sólo compete el área clínica también en el rubro de seguridad alimentaria en diferentes sectores, la importancia y repercusión que tiene el licenciado en nutrición como actor en este vital rubro, garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos para la población.

BIBLIOGRAFÍA

NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Ciudad de México: SSA. Secretaría de Salud [SSA]. 20 de enero, 2024. <https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud.htm>