



Nombre de alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del profesor: Gladis Adilene Hernández López

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Legislación en nutrición

Grado: 9º Cuatrimestre.

Parcial: 3.

Grupo: LNU17EMC0121- A

Comitán de Domínguez Chiapas, a 30 de junio de 2024

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Norma de helados

NOM-243-SSA1-2010

establece

especificaciones sanitarias y nutrimentales

debe cumplir

leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos

Norma de huevo

NOM-159-SSA1-2016

establece

disposiciones y especificaciones sanitarias

deben cumplir

el huevo y sus productos

las

reglas principales

son

huevo con cascarrón

comercializado

no deberá ser lavado

si el huevo presenta grietas

deberá

desecharse

si el huevo esta sucio

deberá

lavarse

Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos

NOM-213-SSA1-2018

establece

disposiciones y especificaciones sanitarias

deben cumplir

productos cárnicos procesados

y los

establecimientos dedicados a su proceso

disposiciones sanitarias

deben contar con un área específica

instrumentos deben lavarse

y

desinfectarse

al inicio de las operaciones

recipientes con desinfección

con

agua a temperatura mínima

de

82.5 °c

higiene personal

el personal del área de producción

deben usar

ropa de trabajo, calzado de hule

o

industrial y cubrepelo

Norma de pescados y mariscos

NOM-242-SSA1-2009

establece

requisitos sanitarios

para

áreas de captura de moluscos bivalvos

también

establecimientos que procesan productos

de

pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados

Norma de cereales y derivados

NOM-247-SSA1-2008

establece

disposiciones y especificaciones sanitarias

deben cumplir

transporte y almacenamiento

de

cereales destinados

para

consumo humano

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

el codex alimentarius

establece que

se aplica

a las

confituras, jaleas y mermeladas

que están

destinadas al consumo directo

inclusive para

fines de hostelería

o para

reenvasado en caso necesario

Bibliografía:

- ✚ Universidad del Sureste 2024. Antología de legislación en nutrición. Unidad 3. Recuperado el 30 de junio de 2024