U D S

Unidad III

Legislación en nutrición
Lic. en nutricion

Alumna: María José Ruiz Meza

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

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

- Para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.
  - confitura
    - Es el producto preparado con fruta(s) entera(s) o en trozos, pulpa y/o puré de fruta(s) concentrado y/o sin concentrar, mezclado con productos alimentarios
- deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a 45%
  - - 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso
    - 30% para la guanábana
  - - 25% para la banana (plátano), "cempedak", jengibre, guayaba, jaca y zapote;
    - 23% para las manzanas de acajú;
    - 20% para el durián;
    - 10% para el tamarindo;
    - 8% para la granadilla y otras frutas de gran acidez y fuerte aroma

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

- objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.
- Disposiciones sanitarias.
  - areas especificas de produccion
  - lavar y desinfectar
- Higiene del personal
  - debe usar, calzado de hule y/o industrial y cubrepelo
  - El personal debe lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos

Norma de pescados y mariscos

- Establece los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos
- Prácticas de higiene y sanidad
  - Las materias primas deben cumplir
    - con un ordenamiento especifico
- Control documental del proceso
  - bitacoras numeradas
    - veracidad de la informacion

Norma de Helado

- establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales
  - que debe cumplir
    - la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos
- Especificaciones sanitarias
  - Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación
  - Todos los ingredientes que se utilicen para la elaboración de los productos
  - Presentar prueba de alcohol al 68% negativa

Norma de huevo

- La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.
  - Se clasifica en:
    - Huevo con cascaron
    - productos de huevo
      - liquido
      - deshidratado
      - otros
- Reglas principales
  - El huevo con cascarón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado
  - no grietas o rupturas
  - No debe estar sucio
- Reglas para el lavado
  - el huevo debe limpiarse antes de consumirse
  - La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a 32 °C como minimo

Norma de cereales y derivados

- establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales
  - proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas
- En México se manejan diferentes reglas para
  - Arroz
    Cereal
    Garbanzo
    Maíz
    Trigo

Presented with xmind