



**Institución: “Universidad Del Sureste”.**

**Materia: Legislación En Nutrición.**

**Tema: Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva.**

**Docente: Gladis Adilene Hernández Lopez .**

**Alumno (a): Sandra Ramos Solis.**

**LNU: “9”.**

**06-07-2024. Comitán Chiapas.**

# Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva.

## > NORMA DE HELADOS.

Es la Nom-243-SSAI-2010, Establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, formula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos

### > PRESENTACIONES DE HELADOS

- Helados y sorbetes.
- Helados de crema.
- Helados de leche.
- Helados de grasa vegetal.
- Bases para helados y sorbes.

### > ESPECIFICACIONES SANITARIAS

- No coagular por ebullición.
- No presentar materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes.
- Presentar prueba de inhibidores bacterianos, negativa.

### > REGLAS PRINCIPALES.

- El huevo con cascara que sera comercializado como tal, no deberá ser lavado.

## > NORMA DE HUEVO.

La Norm-159-SSAI-2016. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.

### > REGLAS PARA EL LAVADO

- Debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante.

## > NORMA DE CARNICOL.

La Nom-213-SSAI-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso.

### > DISPOSICIONES SANITARIAS.

- Los establecimientos deben contar con un área específica, separada físicamente de las áreas de producción..
- Todo utensilio y equipo debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada.

### > HIGIENE DEL PERSONAL.

- De acuerdo a la actividad que se realice, el personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule y/o industrial y cubre pelo.

# Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva.

## NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS .

Regulados por la Norm-242-SSAI-2009. Establece los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección.

### > PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD.

- Todas las materias primas empleadas en la elaboración de los productos deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables..
- Tomar en cuenta la Nom-251.SSAI-2009.

### > CONTROL DOCUMENTAL DEL PROCESO.

- Los registros deben estar foliados o enumerados.
- Contar con documentos que demuestren la veracidad de la información.
- Fecha de caducidad.
- Los productos congelados, deben presentar la fecha de caducidad o preferente.

### > REGLAS.

El Mexico se maneja diferentes reglas para:

- Arroz y cereal.
- Garbanzo y maíz.
- Trigo y mijo.

## > NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS.

Regulados por la Nom-247-SSAI-2008. Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de los cereales.

### > REGLAS PARA EL LAVADO

- Es un procedimiento de seguimiento y comprobación del conjunto de actividades por las que se garantiza que las semillas se obtienen bajo métodos y procesos de producción, procesamiento y manejo postcosecha que aseguran su calidad genética, física, fisiológica y fitosanitaria.

## > NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS.

Es la Nom-218-SSAI-2011. Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para preenvasado en caso necesario.

### > ESTA NORMA NO SE APLICA A:

- Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración anterior.
- Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regimenes especiales.

### PROCEDIMIENTO.

- Se toma un frasco de mermelada de mas de 24 hrs de haber sido producido, se le introduce un tubo de vidrio, el cual debe adaptarse perfectamente al frasco llegando hasta el fondo del mismo .

# Bibliografía.

- <https://dof.gob.mx>.
- <http://www.economia-nmx.gob.mx>.
- <https://sidof.segob.gob.mx>.