



## **Legislación en nutrición**

**Nombre: Andrea Altuzar Villatoro**

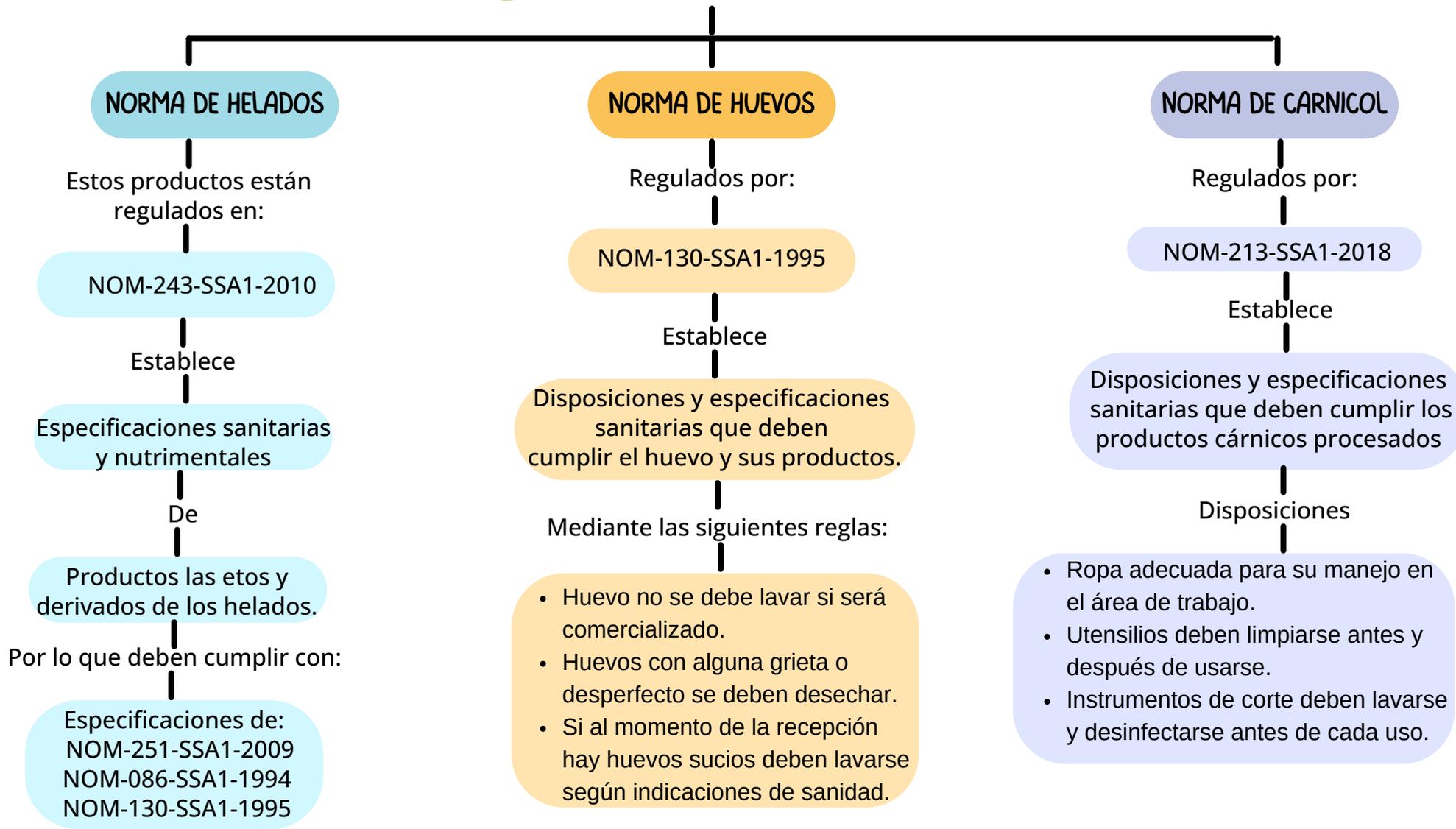
**Grado y grupo: 9 A**

**Número de lista:1**

**Actividad: mapa conceptual de la tercera unidad**

**Fecha: 5 de julio del 2024.**

# LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA



# LEGISLACION APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACION COLECTIVA

## NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

Regulado por:

NOM-242-SSA1-2009

Establece

Requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos, los establecimientos que procesan productos refrigerados y congelados.

Prácticas de higiene y sanidad

De acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009

## NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

Regulado por:

NOM-247-SSA1-2008

Establece

Disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales

En procesos como:

Proceso de las harinas de cereales, sémolas o semolinas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.

## NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS

Regulado por:

CODEX ALIMENTARIUS

Se aplica a:

A las confituras, jaleas y mermeladas.

No aplica con:

Productos reducidos en azúcar, adicionados con edulcorantes y destinados a repostería.

## **Bibliografía**

**Universidad del Sureste, Uds. Antología de legislación en nutrición, unidad 3. Recuperado el 5 de julio del 2024.**