



Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa

Parcial: 3

Nombre de la Materia: LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

Nombre del profesor: Mtra. Gladis Adilene Hernández López

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

3.9 NORMA DE HELADOS

Están regulados en la NOM-243-SSA1-2010

ESTABLECE

Especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir

TANTO

La leche

Fórmula láctea

Derivados lácteos

ESPECIFICACIONES SANITARIAS

Los ingredientes cumplan con los requisitos

Productos sujetos a tx térmico y envasados

No presentar materias extrañas

No coagular por ebullición.

3.10 NORMA DE HUEVO

La NOM-159-SSA1-2016 establece especificaciones sanitarias

SE CLASIFICA EN

Huevo con cascarón.

Productos de huevo

Líquidos, Deshidratados,

Y

Sometidos a otros procesos

REGLAS

Principales

Para el lavado

ESPECIFICAN QUE

El huevo no se lava

El huevo roto debe desecharse

DEBE HACERSE

De inmediato, con agua potable y detergente

Se deberá realizar por medios mecánicos

3.11 NORMA DE CARNICOL

La NOM-213-SSA1-2018

Establece especificaciones que deben cumplir los productos cárnicos

HABLA DE

Disposiciones sanitarias

Higiene del personal.

SU ENTORNO HORMONAL

Los establecimientos deben contar con un área específica

Todo utensilio y equipo debe lavarse y desinfectarse

Deben existir recipientes de desinfección

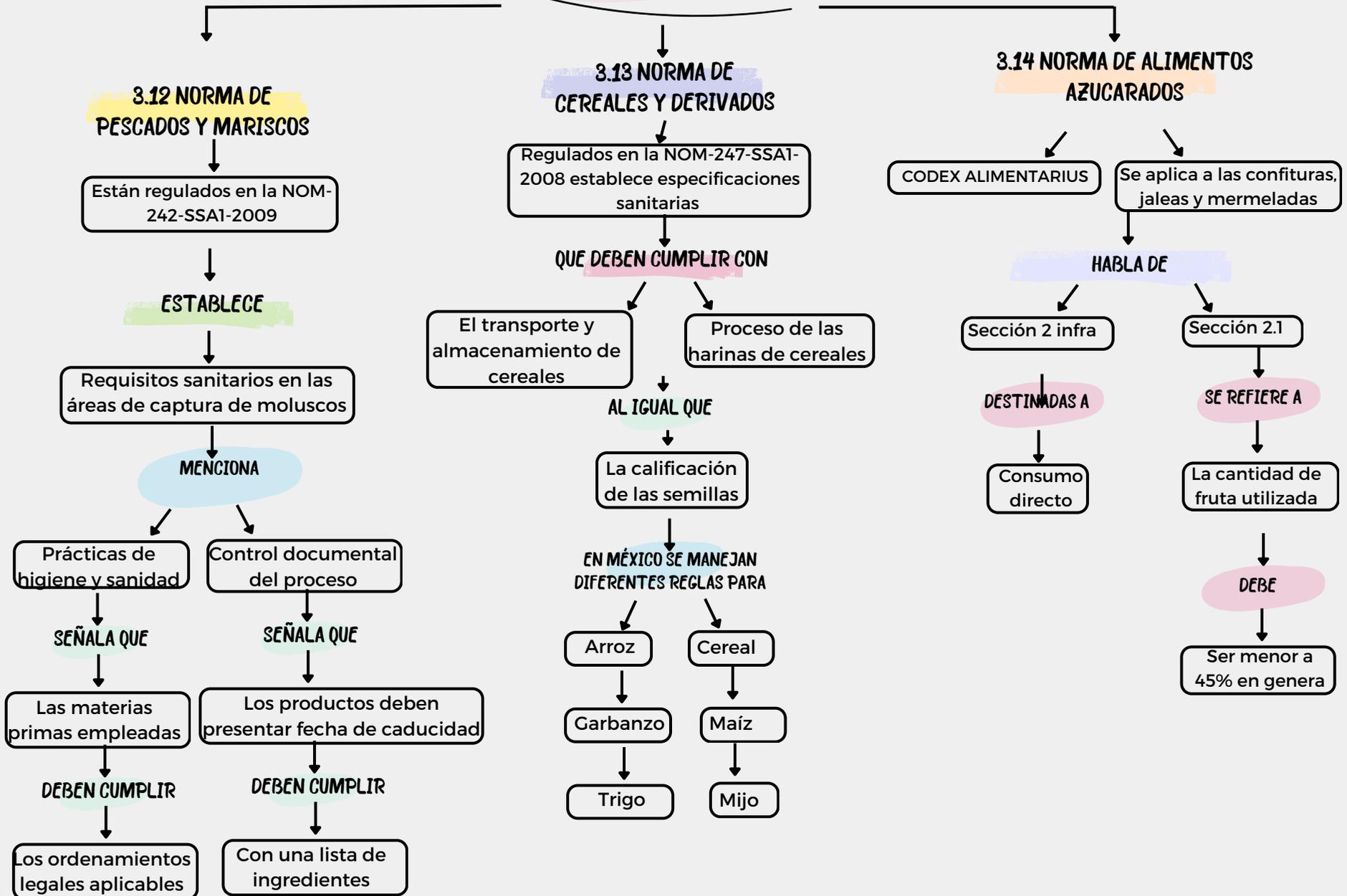
DEBE

Usar ropa de trabajo, calzado de hule y cubrepelo

DEBE

Lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



Fuentes de consulta.

Universidad del Sureste. (2023). Libro de LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN . Recuperado el 05/07/2024, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a9eaf7f88ade760c6042b436f9ee4d7-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>