



Nombre Del Alumno: Fátima Guadalupe Aguilar Vázquez

Nombre Del Tema: Legislación Aplicada A Los Servicios De Restauración Colectiva

Parcial: Tercero

Nombre De La Materia: Legislación En Nutrición

Nombre Del Profesor: Stefany Hernández Cruz

Nombre De La Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Noveno

Introducción

Se entiende por leche natural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras de mamíferos domésticos, sanas y bien alimentadas. Incluye única y exclusivamente la leche natural de vaca, ya que las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, leche de cabra, leche de burra, leche de yegua y leche de camella.

El yogur es un producto lácteo preparado por medio de la acidificación de la leche. Esta acidificación se logra a través de la inoculación de las bacterias *Streptococcus salivarius ssp. thermophilus* y *Lactobacillus delbruekii ssp. bulgaricus*. Estos microorganismos se encargan de convertir la lactosa, el azúcar de la leche, en ácido láctico. En este proceso de conversión hay producción de sustancias como ácido acético, diacetilo, acetaldehído y otras responsables de sabores y aromas reconocidos en el yogur

Desarrollo

Normas y legislación para el consumo de agua y hielo: Regulado en la NOM-201-SSA1-2015 establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o a granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos.

El área de llenado debe estar completamente aislada de las demás áreas, durante dicha operación, los accesos de recepción y salida del envase deben mantenerse cerrados o protegidos de manera que se evite la contaminación del producto. Las boquillas de llenado, así como las válvulas y el maneral deben ser de material sanitario, limpiarse y desinfectarse al inicio de la operación. Al paro de operaciones, el agua no debe permanecer en reposo en las tuberías Para el caso de envases retornables, éstos deben ser sometidos a procesos de lavado y desinfección interna, lavado externo, así como enjuague.

Condiciones sanitarias de los envases y tapas.

- Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo. En caso de duda de la condición higiénica de envases o tapas deberán lavarse y desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren sus características y evitando la contaminación por arrastre.
- Especificaciones sanitarias del producto terminado.
- Límites máximos permisibles del agua para consumo humano.

Norma de leche: Regulada en la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos

Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

Norma de quesos: Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan.

- Información comercial
- La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor
- Para los quesos frescos que se les adiciona caseinatos, se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.
- El porcentaje (%) mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.
- Indicar el tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.
- La indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma.

Norma de yogurt: Este producto es regulado en la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.

Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH.

Información comercial

- La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010
- Indicar la denominación conforme a la clasificación establecida en el numeral 5.2, la cual se debe indicar en la cara principal de exhibición de la etiqueta.
- Para el yogurt natural se debe indicar la leyenda "yogurt natural".
- Para el yogurt natural con endulzantes se debe indicar la leyenda "yogurt natural con endulzantes".
- Para el yogurt saborizado se debe indicar cualquiera de las leyendas "sabor a _____ (nombre del sabor)" o "sabor _____ (nombre del sabor)".
- Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre de la fruta)"; en caso de otro alimento se debe indicar la leyenda "yogurt con _____ (nombre del alimento)".

Norma de helados: Estos productos están regulados en la NOM-243-SSA1-2010 establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos (dentro de estos derivados encontraremos a los helados en diversas presentaciones).

-Helados y Sorbetes

-Helados de crema

-Helados de leche

Norma de huevo: La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.

- El objeto materia de esta Norma se clasifica en:
- Huevo con cascarón.
- Productos de huevo:
- Líquidos;
- Deshidratados, y Sometidos a otros procesos.

Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos: La NOM-213-SSA1-2018 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, en la que existan canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales. La ropa de calle no debe entrar en contacto con los productos durante su elaboración, se debe usar ropa apropiada (por ejemplo, batas, overoles, uniformes, etc.)

Norma de pescados y mariscos: Estos alimentos están regulados en la NOM-242-SSA1-2009 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

Norma de cereales y derivados: Regulados en la NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano, así como el

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- (Mermeladas, jaleas, mieles y caramelos, cajeta, jugos y néctares): En el CODEX ALIMENTARIUS se establecen las normas siguientes:

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 reenvasado en caso necesario. Esta Norma no se aplica a:

- Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas; o
- Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales; o
- Los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar;
- Productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.

Conclusión

La principal problemática que se encontró a la hora de iniciar el proyecto, fue que al momento de realizar el estudio de mercado, ya que no encontramos información porque este producto no está desarrollado ni industrial ni artesanalmente en el país aunque si en otros países además no tiene legislación por lo dicho anteriormente. Además, fue muy difícil encontrar datos sobre el mercado consumidor interno de yogurt helado por lo dicho antes, y para establecer este mercado nos referimos al consumo de helado y de yogurt per cápita por año los cuales fueron los únicos datos útiles para el presente proyecto. Por ello, es importante resaltar que de llevar a cabo el proyecto se debería partir, de la realización específica de un estudio de mercado, de manera de poder determinar fehacientemente la demanda real que puede llegar a tener en Argentina y la aceptación de este nuevo producto, mediante la realización de encuestas.

Bibliografía

<https://es.slideshare.net/slideshow/informe-de-helados/41188236>

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a9eaf7f88ade760c6042b436f9ee4d7-LC->

[%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7a9eaf7f88ade760c6042b436f9ee4d7-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf)

<https://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4692/seeco/seeco.htm>