



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

Nombre del tema: legislaciones y normas

Parcial: 3

Nombre de la Materia: legislación en nutrición

Nombre del profesor: Estefany Hernández cruz

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 9

Lugar y fecha: Tapachula Chiapas 05/07/24

Introducción

En este ensayo se hablara acerca de las normas de los alimentos que normalmente consumimos mencionando sus características y especificaciones sanitarias de dichas normas, para un mejor manejo de distintos alimentos; las normas especifican las clasificaciones, las reglas y la disposición que se debe tener en cuenta al momento de seguirlas y de ponerlas en práctica.

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.

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.
- Organolépticas y físicas.

Norma de leche

Norma de 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

Denominaciones comerciales de la leche:

- Leche evaporada
- Leche condensada
- Leche pasteurizada
- Leche deslactosada
- Leche concentrada

Norma de queso

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

Clasificación del queso:

- Queso fresco se caracteriza por su alto contenido de humedad y por no tener corteza o tener corteza fina. Queso que está preparado para el consumo, inmediatamente después de su fabricación.
- Queso maduro: se caracteriza por ser de pasta dura, semidura o blanda y puede tener corteza o no corteza.

Norma de yogurt

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.

El yogurt se clasifica en: yogurt natural; yogurt natural con endulzantes; yogurt saborizado, y yogurt con fruta u otros alimentos.

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)”

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
- Helados de grasa vegetal
- Sorbetes
- Bases para helados y sorbetes

Especificaciones sanitarias

- Todos los ingredientes que se utilicen para la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en el Reglamento y las normas oficiales mexicanas correspondientes
- Los productos que se modifiquen en su composición, deben cumplir con lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.
- No presentar materias extrañas, conservadores ni sustancias neutralizantes.
- No coagular por ebullición.
- Presentar prueba de alcohol al 68% negativa (sólo para leche de bovino)
- Presentar prueba de inhibidores bacterianos, negativa

Norma del 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 otro procesos.

Reglas principales:

huevo con cascarón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado.

El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas en el cascarón, deberá desecharse de inmediato, a excepción del que sea utilizado como materia prima para alguno de los productos de huevo objeto de esta Norma

Reglas para lavado:

El lavado del huevo 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. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.

La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a 32 °C como mínimo y no superar los 45 °C.

Los tanques y recipientes donde se recibe el huevo o yema o clara, deben estar limpios y desinfectados, antes y después de cada lote recibido.

Para el huevo con cascara incluir: “Una vez adquirido el producto, se recomienda mantenerlo en refrigeración”.

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.

Todo utensilio y equipo que entre en contacto directo con materia prima o producto en proceso, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o con la frecuencia que establezca el productor en su HACCP, dependiendo de sus niveles de producción y procesamiento.

Higiene personal: El personal que entre en contacto directo con el producto cárnico, además debe utilizar cubrebocas o escafandras. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse como mínimo al inicio, al reingresar a las áreas de proceso y al final de la jornada.

Normas 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.

Prácticas de higiene y sanidad

Los productos objeto de esta norma, deben de cumplir las siguientes especificaciones: En el proceso de los productos objeto de esta norma, se debe cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias. Todas las materias primas empleadas en la elaboración de los productos deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

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.

La calificación de las semillas 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.

En México se manejan diferentes reglas para:

- Arroz
- Cereal
- Garbanzo
- Maíz
- Trigo
- Mijo

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.
- Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales.
- 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

Cómo conclusión de dicho ensayo es de suma importancia conocer las normas de los alimentos que normalmente consumimos por qué nos enseñan a como tener un mejor manejo de los alimentos, a como tener una buena higiene y a diferenciar sus derivados.

Bibliografía

**Normas sanitarias en alimentos, Gordillo, G., & Méndez Jerónimo.
FAO**