



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**MARÍA JOSÉ ROMERO MONROY**

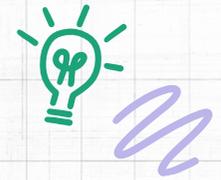
**Preparación y conservación de  
Alimentos**

**Unidad 3**

**Jhoanna Leal López**

**01 de Noviembre de 2024**

# NOM-251-SSAI-2009



## CONTROL DE OPERACIONES

• Los equipos de congelación se deben mantener a una temperatura que permita la congelación del producto.

• Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.

## CONTROL DE AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

• El agua que este en contacto directo con alimentos debe ser potable

• El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con las materias primas o alimentos no debe contener ninguna sustancia que pueda representar riesgo a la salud o contaminar al producto.

## HIGIENE DEL PERSONAL

• Debe excluirse de cualquier operación a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, etc.

• El personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios.

## CONTROL DE TEMPERATURAS

**La temperatura mínima interna de cocción de los alimentos debe ser de al menos:**

a) 63°C (145°F) para pescado; carne de res en trozo; y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y de consumo inmediato a solicitud del consumidor.

b) 68°C (154°F) para carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet.

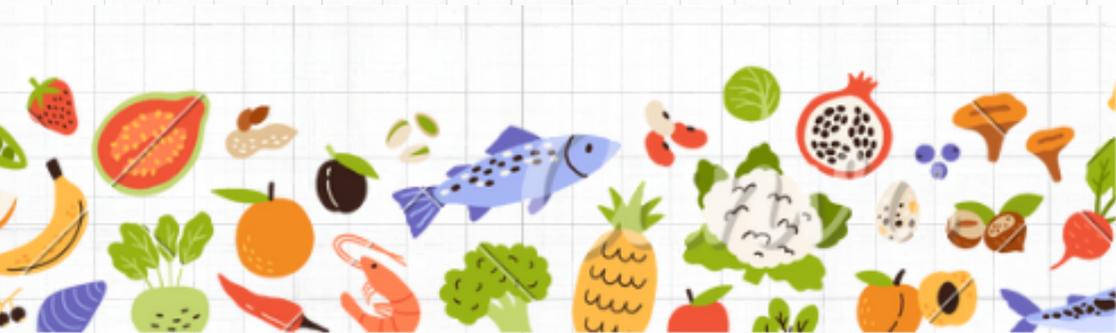
c) 74°C (165°F) para embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves.

## CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

• No utilizar materias primas que ostenten fecha de caducidad vencida.

• Separar y eliminar del lugar las materias primas que evidentemente no sean aptas

• No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.



# **BIBLIOGRAFIA**

**NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.**