



Alumno:

Brandon Trinidad Sánchez

“NOM 251 y Distintivo H”

Universidad del sureste

3er. cuatrimestre

Nutrición

Docente:

LN. Jhoanna Guadalupe Leal López

Fecha:

26 de Julio del 2025

MEDIDAS DE HIGIENE SEGÚN LA NOM 251 Y DISTINTIVO H

Buenas Prácticas de Higiene

- Establece requisitos mínimos para la manipulación de alimentos.
- Asegura la inocuidad y calidad de productos alimenticios.



Temperaturas

- Mantener alimentos a temperaturas adecuadas para prevenir contaminación.
- Refrigeración: 0°C a 4°C para alimentos perecederos.
- Cocción: Alimentos deben alcanzar temperaturas internas seguras.



Uso de Tablas

- Utilizar tablas separadas para carnes, vegetales y otros alimentos.
- Evitar contaminación cruzada entre diferentes tipos de alimentos.



Agua Potable

- Usar solo agua potable para la preparación de alimentos.
- Realizar análisis regulares del agua utilizada en procesos.



Limpieza y Desinfección

- Superficies y utensilios deben limpiarse y desinfectarse regularmente.
- Establecer un plan de limpieza detallado y seguirlo rigurosamente.



Control de residuos

- Establecer procedimientos adecuados para la disposición de residuos.
- Asegurar que los desechos no contaminen áreas de preparación.



Comparación de NOM 251 y Distintivo H

	NOM 251	Distintivo H
Alcance	Aplicable a procesos de alimentos, bebidas y suplementos.	Focalizado en la industria hotelera y restaurantera.
Temperaturas	Mantener alimentos a temperaturas seguras.	Verificación y control riguroso de temperaturas.
Capacitación	Personal debe ser capacitado en prácticas de higiene.	Capacitación continua para todo el personal involucrado.
Control de Plagas	Medidas para prevenir infestaciones en áreas de trabajo.	Estrategias específicas para control efectivo de plagas.
Inspecciones	No especifica frecuencia; depende del establecimiento.	Inspecciones regulares para mantener el Distintivo H.
Certificación	No es una certificación; es una norma regulatoria.	Certificación que otorga el gobierno a establecimientos que cumplen con los requisitos.
Objetivo	Establecer buenas prácticas de higiene en alimentos.	Reconocer establecimientos que cumplen con normas de higiene.
Requisitos Mínimos	Define requisitos para manipulación, limpieza y desinfección.	Incluye estándares adicionales de higiene y servicio.

Referencia bibliográfica: Distintivo H Quality. (2022, 19 septiembre). *NOM-251 - distintivo h*.

Distintivo H - Distintivo H. <https://distintivo-h.mx/all-services/nom-251/>