

WDS

Nombre: Lourdes Aylin Velasco Herrera.

Materia: Taller de elaboración de tesis

Maestro: Luz Elena Cervantes Monroy

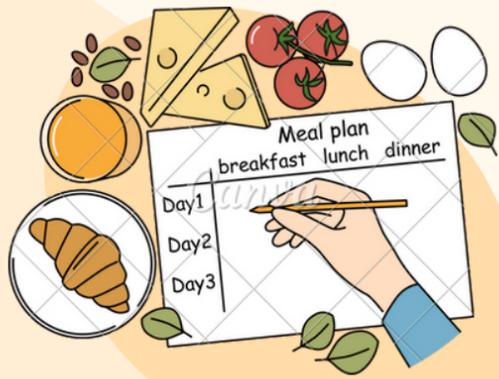
Fecha: 30 de junio del 2025

Grado y grupo: NLU - 9A

Unidad III



LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



Normas y legislación en la preparación de alimentos

En México, se aplican normas como la NOM-251-SSA1-2009, que establece prácticas de higiene durante el proceso de alimentos, desde la recepción de materias primas hasta su servicio al consumidor.



Normas y legislación en los servicios de alimentos

Los servicios de alimentos (comedores, cafeterías, restaurantes, hospitales, etc.) deben cumplir con normativas como:

- NOM-251-SSA1-2009 (Higiene en el proceso).
- NOM-093-SSA1-1994, que regula las prácticas sanitarias para la preparación de alimentos en establecimientos fijos.



Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

El etiquetado debe proporcionar información clara, veraz y suficiente al consumidor. La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 regula el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.



Nutrition Facts		Nutrition Facts	
Serving Size 10 oz. Serving Per Container		Serving Size 10 oz. Serving Per Container 5	
Amount Per Serving:		Amount Per Serving	
Calories	Calories From Fat	Calories 200	Calories From Fat 200
% Daily Value*		% Daily Value*	
Total Fat		Total Fat 10 g	35%
Saturated Fat		Saturated Fat 1.5g	11%
Trans Fat		Trans Fat 0.0 g	
Cholesterol		Cholesterol 0 mg	15%
Sodium		Sodium 210 mg	15%
Total Carbohydrate		Total Carbohydrate 15 g	3%
Dietary Fiber		Dietary Fiber 2 g	3%
Sugars		Sugars 3 g	
Protein		Protein 30 g	
*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	

Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - información comercial y sanitaria

La NOM-051 también establece que debe incluirse:

- Leyendas precautorias (ej. "Contiene cafeína", "No recomendable en niños").
- Etiquetado frontal de advertencia: sellos negros si el producto excede límites en azúcares, sodio, grasas saturadas o calorías.
- Restricciones publicitarias para alimentos dirigidos a niños.



Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

El agua utilizada en alimentos debe ser potable. Las normas relevantes son:

- NOM-127-SSA1-2021: calidad del agua potable (niveles de arsénico, fluoruro, bacterias, etc.).
- NOM-201-SSA1-2015: especificaciones sanitarias del hielo en sus distintas presentaciones (bolsa, barra, etc.).



Unidad III

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



Norma de leche

La NOM-155-SCFI-2012 establece los requisitos para la leche fluida destinada al consumo humano:

- Clasificación (entera, descremada, semidescremada).
- Requisitos de pasteurización o ultrapasteurización.
- Contenido mínimo de grasa y proteína.
- Prohibición del uso de conservadores.

Norma de quesos

La NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 define los tipos de quesos (fresco, madurado, procesado) y sus requisitos:

- Origen de la leche.
- Contenido mínimo de grasa.
- Prohibición de almidones o grasas vegetales en quesos 100% leche.
- Etiquetado específico ("imitación" si no cumple criterios).



Norma de yogurt

Regulada por la NOM-181-SCFI-2010:

- Debe contener cultivos lácticos vivos (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*).
- Se clasifica por contenido de grasa (entero, bajo en grasa, sin grasa).
- Puede ser natural, con frutas o saborizado.
- Etiquetado debe indicar presencia o no de cultivos vivos.



Norma de helados

Aunque no tiene una NOM exclusiva, se regulan bajo criterios de productos lácteos congelados y la NOM-051 para etiquetado. Se establecen:

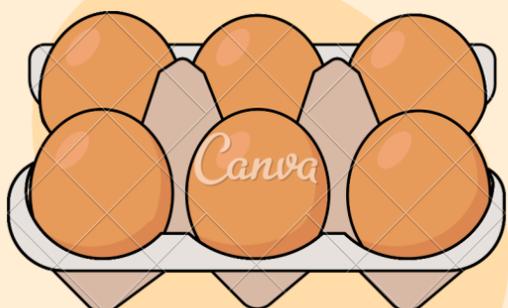
- Porcentajes mínimos de grasa láctea y sólidos no grasos.
- Reglas para productos "tipo helado", "imitación" o "producto congelado".



Norma de huevo

El huevo se regula por:

- NOM-159-SSA1-1996: manejo sanitario en centros de acopio y procesamiento.
- NOM-030-ZOO-1995: especificaciones zootécnicas para la producción.
- Se requiere refrigeración, limpieza y clasificación por tamaño y frescura.



Unidad III



LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



Norma de cárnicos (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos



- NOM-194-SSA1-2004: regula productos cárnicos crudos o cocidos, frescos o curados.
- NOM-213-SSA1-2002: especificaciones sanitarias para carne fresca.
- Control de enfermedades zoonóticas (salmonela, E. coli).
- Inspección post-mortem.
- Normas de embutidos: contenido mínimo de proteína, grasa y requisitos de cocción.



Norma de pescados y mariscos

La NOM-242-SSA1-2009 regula el proceso sanitario de productos pesqueros:

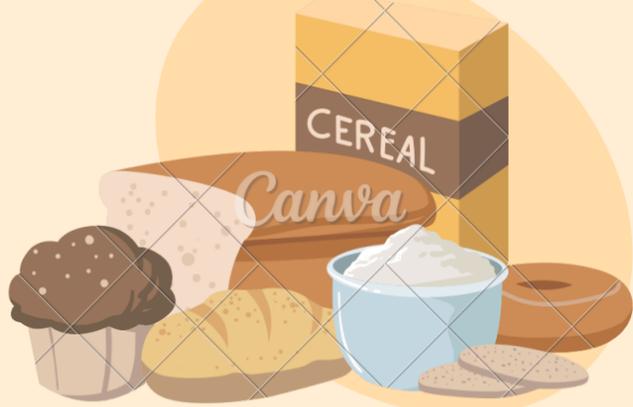
- Higiene en la captura, manejo, transporte y comercialización.
- Ausencia de parásitos y contaminantes.
- Temperaturas de conservación (0-4 °C).
- Requisitos para productos frescos, congelados o cocidos.



Norma de cereales y derivados

Incluye panes, galletas, pastas, etc., regulados por la NOM-247-SSA1-2008 y NOM-051. Se establece:

- Contenido nutricional obligatorio (fibra, proteína, carbohidratos).
- Restricciones para aditivos y colorantes.
- Normas para fortificación con hierro, ácido fólico y otras vitaminas (en harinas).



Norma de alimentos azucarados (mermeladas, jaleas, mieles, caramelos, cajeta, jugos y néctares)

- NOM-040-SCFI-2002: regula cajeta, su denominación y contenido de leche.
- NOM-173-SSA1-1998: establece requisitos para miel.
- NOM-003-SCFI-2014: especificaciones de mermeladas y jaleas.
- Jugos y néctares: NOM-173-FITO-1999 regula porcentajes mínimos de fruta.
- Todos deben cumplir con etiquetado frontal y declaración nutricional bajo la NOM-051.



Bibliografía

Universidad del sureste, antología de legislación en nutrición, 2025, pdf.

