

# LEGISLACION EN NUTRICION

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

"SUPERNOTA"



NOMBRE DE LA UNIDAD:

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE  
RESTAURACIÓN COLECTIVA



CUATRIMESTRE: 9

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUIAR CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 04 DE JULIO 2025

# Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos

## La insalubridad de los alimentos

La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente desde hace tiempo de la necesidad de concienciar a los manipuladores de alimentos sobre sus responsabilidades respecto de la inocuidad de éstos.

### Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

Los mensajes básicos de las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos son: (1) mantenga la limpieza; (2) separa alimentos crudos y cocinados; (3) cocine completamente; (4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras; y (5) use agua y materias primas seguras



## NOM-251-SSA1-2009

regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios:

establece características en los siguientes puntos principales:

- Instalaciones y áreas.
- Equipo y utensilios
- Servicios.
- Almacenamiento.
- Control de operaciones
- Control de materias primas.
- limpieza



## Normas y legislación en el etiquetado de alimentos

NOM-051 que modifica y hace más estricto el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas

NOM-051-SCFI/SSA1-2010: permitirá que los consumidores puedan tomar decisiones informadas al momento de elegir alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas.



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

#### Requisitos generales de etiquetado

La etiqueta de los productos preenvasados que no contengan los sellos y leyendas precautorias, puede declararlo únicamente de forma escrita mediante la frase "Este producto no contiene sellos ni leyendas". La declaración debe ser colocada en la \*superficie de información

- A. Nombre o denominación
- B. Tabla nutricional
- C. Identificación del lote y fecha de caducidad
- D. Lista de ingredientes orden cuantitativo decreciente. Ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "Contiene "
- E. Contenido neto o masa drenada
- F. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal / País de origen

## Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

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
- Especificaciones sanitarias del producto terminado.
- Límites máximos permisibles del agua para consumo humano
- Organolépticas y físicas

## Norma de leche

NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche 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 pasteurizada
- Leche ultrapasteurizada
- Leche microfiltrada ultra
- Leche evaporada
- Leche condensada azucarada
- Leche rehidratada
- Leche en polvo o leche deshidratada
- Leche reconstituida
- Leche deslactosada



## Norma de quesos

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
- Queso madurado
- 

## Norma de yogurt

NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.



# Clasificación



- Yogurt natural
- Yogurt natural con endulzantes
- Yogurt saborizado
- Yogur con fruta u otros alimentos

## Información comercial

- 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".



## Norma de helados

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).



## Especificaciones sanitarias

- Los establecimientos que se dediquen al proceso e importación de los productos comercializados en el Territorio Nacional objeto de esta norma, deben cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009
- 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 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.

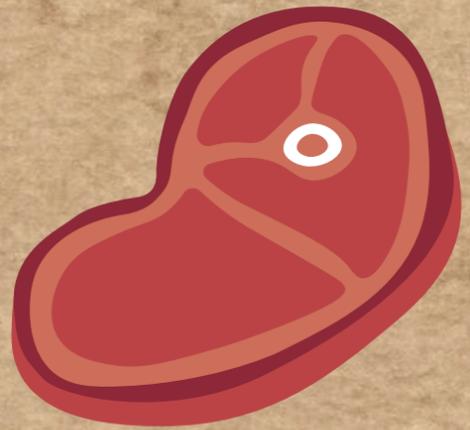


# Reglas principales

- El 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.
- El huevo que al momento de la recepción esté sucio, debe lavarse de acuerdo a lo establecido en el punto siguiente antes de utilizarse como materia prima en la elaboración de sus productos

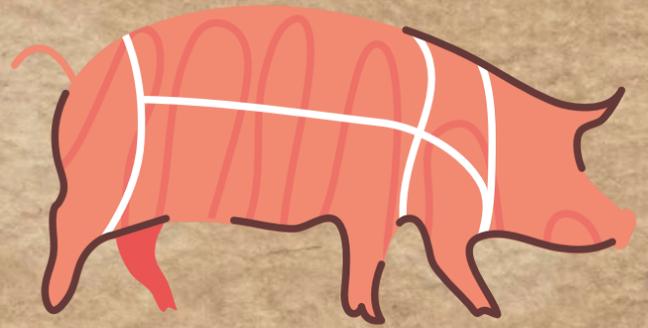
## Norma de carnicol (res, pollo, pavo, cerdo) y embutidos

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.

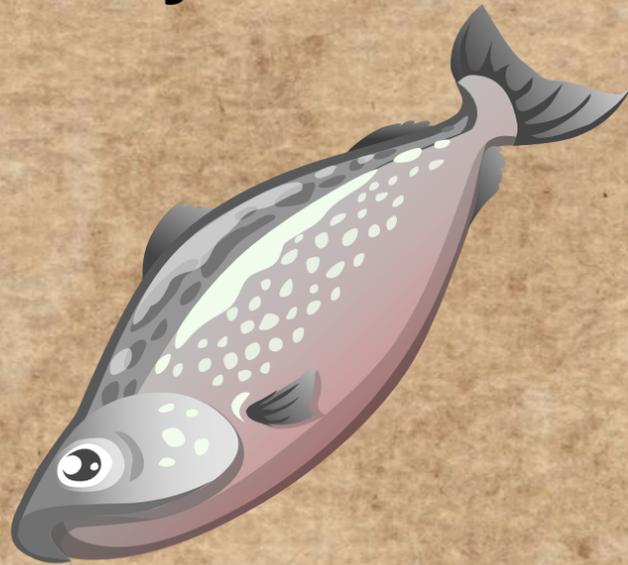


## Higiene del personal.

- el personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule y/o industrial y cubrepelo. 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.

## Norma de pescados y mariscos

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



## Control documental del proceso.

1. Los registros o bitácoras deben estar foliados o numerados,
2. Contar con documentos que demuestren la veracidad de la información
3. Conservarse por lo menos durante el tiempo establecido en la NOM-128-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.
4. Todos los documentos deben contar con los datos que permitan identificar a la persona que supervisa.



# Norma de cereales y derivados

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.



**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)**

**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.



## BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2025).  
COMITAN DE DOMINGUES CHIAPAS.  
A 12 DE JUNIO DEL 2025  
ANTOLOGIA PARA LEGISLACION EN NUTRICION  
, (PAGINAS 100-124)