



**NOMBRE DE ALUMNO:
DIANA ISABEL GARCÍA GUILLÉN.**

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTA.

MATERIA: LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

GRADO: 9º

GRUPO: A

COMITÁN DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS A 05 DE JULIO DE 2025

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos

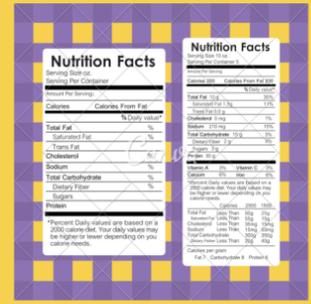
- Protege la salud de los consumidores.
- Garantizan inocuidad, calidad y valor nutricional.
- Regulan higiene, manipulación, almacenamiento, transporte y preparación.
- Normas para control de plagas, disposición de residuos, instalaciones sanitarias, y capacitación del persona

NOM-251-SSA1-2009 (prácticas de higiene)



Normas y legislación en el etiquetado de alimentos NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (especificaciones generales de etiquetado)

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Fecha de caducidad
- Lote
- Contenido neto
- Información nutrimental
- Advertencias (por ejemplo, exceso de azúcares, grasas, sodio)



Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados

Incluyen:

- Declaración nutrimental obligatoria
- Sistema de sellos frontales de advertencia
- Inclusión de alérgenos



Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

NOM-201-SSA1-2015 (agua para consumo humano).

- Vigilan su potabilidad, transporte y almacenamiento
- Controlan fuentes de abastecimiento, mantenimiento de cisternas y sanitización.



Normas de Leche

NOM-155-SCFI-2012

Vigila adiciones (vitaminas, minerales) y prohibiciones de adulterantes.

- Define requisitos para: Calidad físico-química, Microbiológica, Etiquetado, Procesamiento.



SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Normas de queso

NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018



- Regula denominaciones (por ejemplo, queso fresco, panela, manchego).
- Controla parámetros de composición, grasas, humedad, proteína.
- Normas de inocuidad microbiológica y etiquetado

Normas de yogurt

NOM-181-SCFI-2018



- Composición (contenido de leche, cultivos lácticos)
- Contenido de grasa y proteína
- Aditivos permitidos
- Etiquetado

Normas de helados

NOM-243-SSA1-2010



- Ingredientes (grasa láctea, sólidos totales)
- Contaminación microbiológica
- Etiquetado

Normas de huevo

NMX-FF-041-SCFI-2013



- Regula clasificación, empaque, transporte, almacenamiento e inocuidad.
- Control de Salmonella y otras zoonosis.

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

- **NOM-194-SSA1-2004 (productos cárnicos)**
- **NOM-213-SSA1-2002 (carne molida y embutidos)**

- Proceso de sacrificio
- Transporte
- Procesado
- Conservación
- Etiquetado



Norma de pescados y mariscos

NOM-242-SSA1-2009

Controla contaminantes como mercurio, histamina y microorganismos.



Norma de cereales y derivados

NOM-247-SSA1-2008

- Composición (harinas, panes, pastas)
- Calidad de fortificación (hierro, ácido fólico)
- Etiquetado
- Aditivos



SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

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

NOM-086-SSA1-1994

- Ingredientes permitidos
- Contenido de azúcares
- Conservadores
- Etiquetado nutricional



Bibliografía

Universidad del sureste (2025). Antología de Legislación en nutrición. pdf