

Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonzo

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Materia: Legislación en nutrición

Grado: 9no

Grupo: A

Comitan de Domínguez, a 05 de julio del 2024

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

UNIDAD III

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTOS

Funciones

- 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 personal.



Evitar contaminaciones cruzadas y enfermedades transmitidas por alimentos

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

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Regulan la información que debe aparecer en las etiquetas:

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



NORMAS

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (especificaciones generales de etiquetado)
Regulaciones de la Ley General de Salud

Evitan la publicidad engañosa y protegen al consumidor.

ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS

Deben asegurar:

- Transparencia y claridad para el consumidor
- Protección de la salud
- Información veraz

Incluyen:

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

Regulada por:

NOM-051



NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

Establecen calidad microbiológica, fisicoquímica y sanitaria

Vigilan su potabilidad, transporte y almacenamiento

Controlan fuentes de abastecimiento, mantenimiento de cisternas y sanitización.



NORMAS

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



NORMAS DE LECHE

Define requisitos para:

- Calidad físico-química
- Microbiológica
- Etiquetado
- Procesamiento

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



NORMAS

NOM-155-SCFI-2012

NORMAS DE QUESO

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

NORMAS

NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018



NORMAS DE YOGURT

Regulada:

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

NORMAS

NOM-181-SCFI-2018



NORMAS DE HELADOS

Define estándares de:

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

NORMAS

NOM-243-SSA1-2010



NORMAS DE HUEVO

Regula clasificación, empaque, transporte, almacenamiento e inocuidad.

Incluye criterios de frescura y etiquetado

Control de Salmonella y otras zoonosis.

NORMAS

NMX-FF-041-SCFI-2013

NORMA DE CÁRNICOS (RES, POLLO, PAVO, CERDO) Y EMBUTIDOS

Vigila:

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

Control de residuos veterinarios, microorganismos patógenos y aditivos.

NORMAS

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

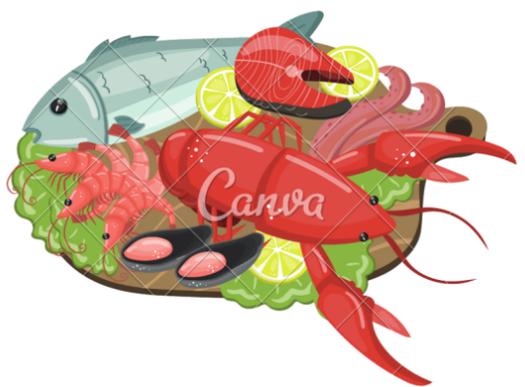


NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

- Regula:
 - Captura
 - Almacenamiento
 - Transporte
 - Procesamiento
- Controla contaminantes como mercurio, histamina y microorganismos.

NORMAS

NOM-242-SSA1-2009



NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

Vigila:

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

NORMAS

NOM-247-SSA1-2008



NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS (MERMELADAS, JALEAS, MIELES, CAMELOS, CAJETA, JUGOS, NÉCTARES)

Regula

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

NORMAS

NOM-086-SSA1-1994



BIBLIOGRAFÍA

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