

**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE
LEGISLACION EN
NUTRICIÓN
UNIDAD III
SÚPER NOTA
CATEDRÁTICO: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY
ALUMNA: KARLA
DANIELA PINTO
LARA**

Unidad II

1



La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos.

2

Manejo de la inocuidad

1. mantenga la limpieza;
2. separar alimentos crudos y cocidos
3. cocine completamente
4. mantenga los alimentos a temperatura seguras
5. use agua y materias primas seguras



3

en México la NOM-251-SSA1-2009 regula las prácticas de higiene en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

4

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



5

Regulado en la 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.



Unidad II

1



Regulada en la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así 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.

2

Regulada en el 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.



3

La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.



4

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.



5

Regulados en la 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.



Unidad II



1

En el CODEX ALIMENTARIUS se establecen las normas siguientes:
Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario

Bibliografía

Universidad del sureste,
antología de legislación en
nutrición. Pp: 100-125

<https://www.plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c31e19beddd6022f79d87b459eb07d23-LC-%20LNU903-2%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>