



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del tema: "Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva"

Parcial: III

Nombre de la Materia: "Legislación en Nutrición"

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9°

Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva

NOM—251—SSAI—2009

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

- Establece requisitos de buenas prácticas
- Obligatoria
- Para establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos



NOM—051

Modifica y hace más estricto el etiquetado de los alimentos procesados y las bebidas no alcohólicas preenvasadas

- Advertencia de edulcorantes
- No incluir personajes infantiles
- Rediseño de etiquetado



NOM- 051– SCFI/SSA1-2010

Permitirá que los consumidores puedan tomar decisiones informadas al momento de elegir alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas

- La Cofepris vigilará
- Contenido de ingredientes



SELLOS PARA EL ETIQUETADO

- Exceso calorías
- Exceso sodio
- Exceso grasa trans
- Exceso azúcares
- Exceso de grasas saturadas



Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva

REQUISITOS OBLIGATORIOS DE INFO COMERCIAL Y SANITARIA

- Nombre o denominación de preenvasados
- Lista de ingredientes
- Contenido neto y masa drenada
- Nombre, denominación y razón social
- País de origen
- Fecha de caducidad



NOM- 201- SSAI- 2015

Establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo, preenvasado o a granel y los establecimientos que los procesen

- Área de llenado
- Envases y tapas
- Envases retornables sometidos a lavado



NOM- 155- SCFI- 2012

Establece las denominaciones comerciales de los tipos de leche, que se comercializan, especificaciones fisicoquímicas

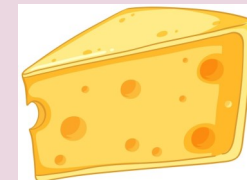
- Pasteurización
- Ultrapasteurización



PROY- NOM- 233- SCFO/SAGARPA- 2017

Establece denominaciones y especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso

- Métodos de prueba
- Información comercial



Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva

NOM- 181- SCFI/SAGARPA- 2018

Establece la denominación, especificaciones fisicoquímicas, microbiologías y la información comercial que debe cumplir el yogur

- Clasificaciones (natural, natural con endulzantes, saborizado, con fruta y otros alimentos)



NOM- 243- SSAI- 2010

Establece especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos (helados)

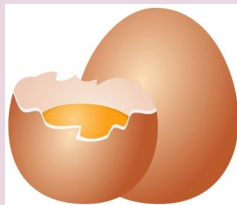
- Helado y sorbetes
- Helado de crema
- Helados de leche
- Helados de grasa vegetal
- Bases para helados y sorbetes



NOM- 159- SSAI- 2016

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que debe cumplir el huevo

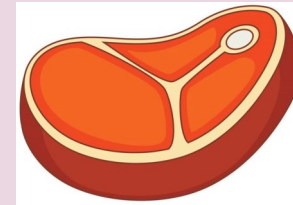
- Huevo con cascarón
- Productos de huevo
- Líquidos
- Deshidratados
- Sometidos a procesos



NOM- 213- SSAI- 2018

Establece disposiciones sanitarias en productos cárnicos procesados y establecimientos dedicados a su proceso

- Disposiciones sanitarias
- Higiene del personal



NOM- 242- SSAI- 2009

Establece los requisitos sanitarios para:
áreas de captura, establecimientos de distribución de los mariscos

-Prácticas de higiene y sanidad

-Control documental del proceso

