



supernota

Nombre del Alumno: Luis Rodrigo Cancino Castellanos

Nombre del tema: **LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE
RESTAURACIÓN COLECTIVA**

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Legislacion en nutrición

Nombre del profesor: Luiz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutricion

Cuatrimestre: 9

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Se refieren a prácticas higiénicas que deben seguirse al preparar alimentos para evitar la contaminación y enfermedades. Ejemplos:

- NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Control de temperaturas, limpieza, uso de uniformes y capacitación del personal.

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Aplican a comedores industriales, restaurantes y servicios de catering.

Exigen:

- Instalaciones adecuadas.
- Manipulación segura de alimentos.
- Control de plagas y desechos.
- Certificaciones como Distintivo H.



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

las etiquetas deben proporcionar información clara, veraz y no engañosa.

Incluye:

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especifica información obligatoria.
- Nombre del producto, ingredientes, contenido neto, fecha de caducidad, país de origen, datos del fabricante y advertencias sanitarias.

ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

- Se exige el etiquetado frontal con sellos de advertencia (alto en azúcar, sodio, grasas, calorías).
- Información nutrimental por porción.
- Prohibiciones de personajes infantiles, promociones en productos con exceso de nutrientes críticos.



NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

- NOM-201-SSA1-2015: Agua potable, especificaciones sanitarias.
- Debe estar libre de microorganismos patógenos, metales pesados y contaminantes.
- Hielo debe elaborarse con agua potable y almacenarse higiénicamente.



NORMA DE LECHE

- NOM-243-SSA1-2010: Leche y productos lácteos – especificaciones sanitarias.
- Define tipos de leche: entera, descremada, pasteurizada, UHT, en polvo.
- Control de antibióticos, bacterias y calidad de grasa y proteína.

Cuadro 1. Normas Mexicanas Aplicables a la Unidad de Producción Lechera.

Clave de la Norma	Objetivo
NMX-F-700-COFOCALEC-2012	Especificaciones de composición, higiene y sanidad de leche cruda de vaca
NMX-F-704-COFOCALEC-2012	Especificaciones para equipo de ordeño mecánico
NMX-F-715-COFOCALEC-2006	Especificaciones para el enfriamiento y almacenamiento de leche cruda en explotaciones lecheras
NMX-F-720-COFOCALEC-2006	Especificaciones para el transporte de leche cruda, así como enfriamiento y almacenamiento en centros de acopio
NMX-F-726-COFOCALEC-2007	Requerimientos para los servicio a equipos de ordeño y sistemas de enfriamiento
NMX-F-728-COFOCALEC-2007	Especificaciones de composición, higiene y sanidad de leche cruda de cabra
NMX-F-730-COFOCALEC-2008	Prácticas de higiene para la obtención de leche

MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN



NORMA DE QUESOS

- Clasificación por tipo de leche, maduración, humedad y grasa.
- Etiquetado debe indicar si es “producto tipo queso” o “imitación”.
- Deben cumplir con especificaciones microbiológicas y de ingredientes.

NORMA DE YOGURT

- Debe contener cultivos vivos de bacterias lácticas.
- Regula contenido mínimo de leche, azúcar y grasa.
- Puede haber yogurt natural, con fruta o saborizado.



NORMA DE HELADOS

- Definen requisitos para helado de crema, nieve, sorbetes, etc.
- Requiere contenido mínimo de grasa láctea, proteína y sólidos.
- Se prohíbe el uso de grasas vegetales en helados etiquetados como lácteos.

NORMA DE HUEVO

- Huevos deben estar limpios, sin grietas, almacenados a temperatura adecuada.
- Control de salmonella y otros patógenos.
- Clasificación por tamaño y calidad.

MANEJO Y CONSERVACIÓN DEL HUEVO			
No lavar los huevos antes de guardarlos	Conservar en el refrigerador	Mantenerlos en el envase	Lavar los huevos antes de cocinarlos
No separar clara y yema con la cáscara	No lavar los huevos antes de cocinarlos	Los huevos de la corte son indicio de frescura	La yema con membrana es un signo de frescura

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

- NOM-194-SSA1-2004: Productos cárnicos procesados – especificaciones sanitarias.
- Requieren control de higiene en sacrificio, corte y almacenamiento.
- Embutidos deben especificar ingredientes, porcentaje de carne y aditivos permitidos.

Bibliografía:

(S/f). Com.mx. Recuperado el 24 de mayo de 2025, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c31e19beddd6022f79d87b459eb07d23-LC->

NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

- Verifica fresca, contenido de histamina (especialmente en pescado azul), ausencia de parásitos y metales pesados.
- Deben mantenerse refrigerados y transportarse en frío.
- Regulaciones para productos frescos, congelados o secos.



NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS- (MERMELADAS, JALEAS, MIELES Y CARAMELOS, CAJETA, JUGOS Y NECTARES)

- Deben especificar porcentaje de fruta, azúcares añadidos y aditivos permitidos.
- NOM-003-SCFI-2014: Jugos y néctares – características y etiquetado.
- Miel debe ser 100% natural para llamarse como tal, sin adulteraciones.



NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

- Incluye pan, pastas, harinas, tortillas, cereales de desayuno.
- Control de micotoxinas (como aflatoxinas).
- Requiere fortificación con hierro, ácido fólico y otras vitaminas en algunos casos.

■ MERMELADAS CON JARABE DE MAÍZ Y STEVIA
■ MERMELADAS CON SUCRALOSA
■ MERMELADAS CON SORBITOL (POLIOL)
■ MERMELADAS CON ISOMALTOSA (POLIOL) Y STEVIA



MARCA		Piribón	Tasty Bits	MARK GARDEN	Maple
Descripción		Mermelada de fresa	Mermelada de fresa	Mermelada de fresa	Mermelada de fresa
Tipo de azúcar		Glucosa	Glucosa	Glucosa	Glucosa
Información al consumidor		Completa	Forma fresa 4.2% menos del contenido neto declarado	Completa	Presenta la etiqueta "apta para diabéticos" que no tiene azúcar
Peso: 750 g		85.0%	85.0%	90.0%	87.0%
Carbohidratos g/100 g		58.7	20.9	48.1	27.0
Azúcares totales g/100g		30.6	5.4	3.3	6.1
Contenido energético kcal/100g		211	81	197	111
*Precio mínimo por paquete		\$66.00	\$44.00 / \$38.00	\$75.00	\$75.00 / \$60.00
*Costo por 100 g		\$21.34	\$16.34	\$21.11	\$11.17