ACTIVIDAD 1, SUPERNOTA

ASIGNATURA: Legislación en nutrición

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA

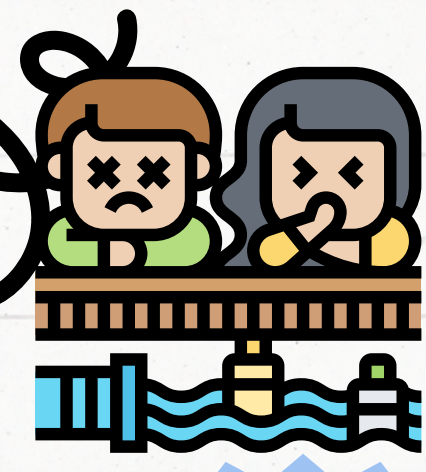
PROFESORA: Luz Elena Cervantes Monroy

"LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA"

LNU.

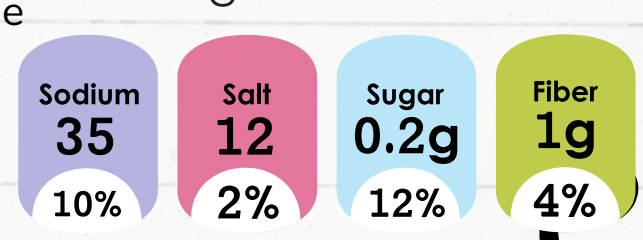
LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano



Una preparación adecuada de los alimentos puede prevenir la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria.

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



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

NOM-051-SCFI/SSA1-2010 permitirá que los consumidores puedan
tomar decisiones informadas al momento de elegir alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas

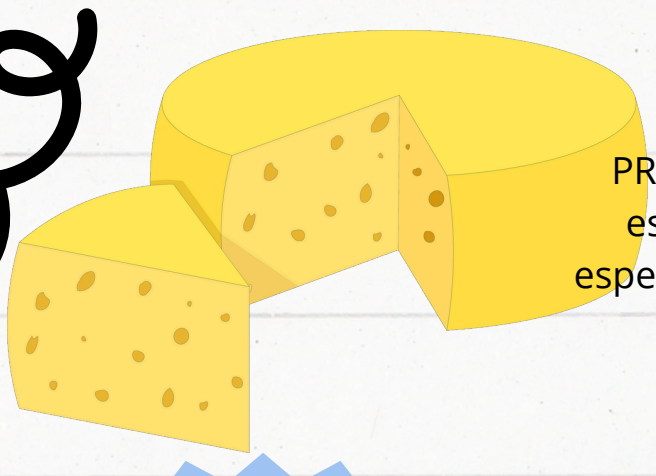
Tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado del producto preenvasado destinado al consumidor fina

La información en las etiquetas de alimentos y bebidas no alcohólicas debe ser veraz y presentarse de manera que no confunda al consumidor sobre la naturaleza y características del producto.

la NOM-201-SSA1-2015 establece características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo que se comercialice preenvasado o a granel

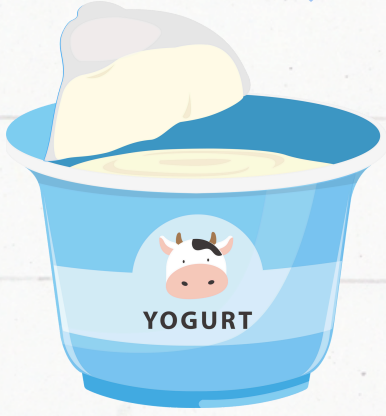
LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

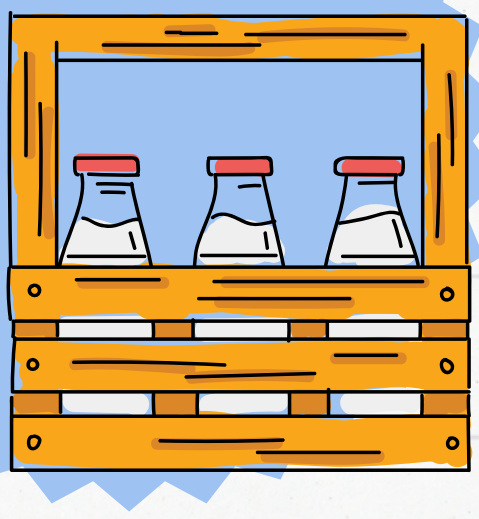
la NOM-155-SCFI-2012 establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche



PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso

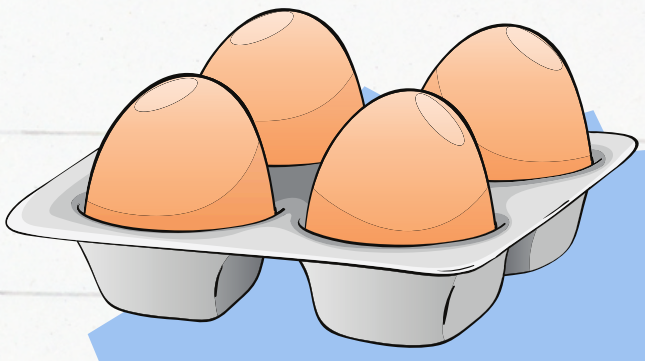
NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 establece la denominación,especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe yogurt

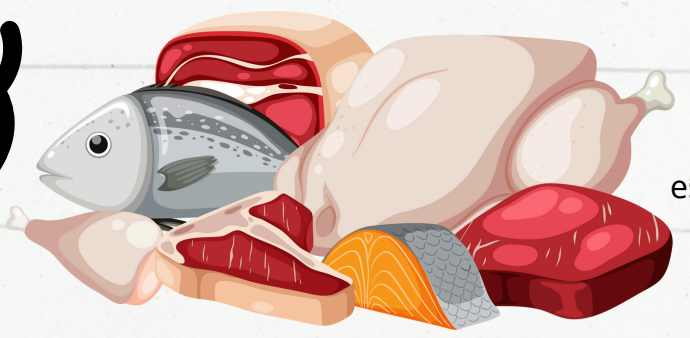




NOM-243-SSA1-2010 establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado

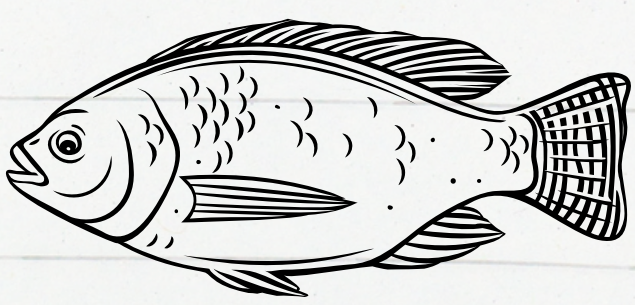
La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.





La NOM-213-SSA1-2018 tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados

La NOM-242-SSA1-2009 establece requisitos sanitarios para las áreas de captura de moluscos bivalvos y los establecimientos que procesan productos de la pesca, incluyendo embarcaciones de pesca y recolección.



NOM-247-SSA1-2008 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias
que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados para consumo humano

BIBLIOGRAFÍA:

Universidad del Sureste. (2025). Antología de Legislación en nutrición[Archivo PDF].