



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

LEGISLACION EN NUTRICION

PROFESORA:

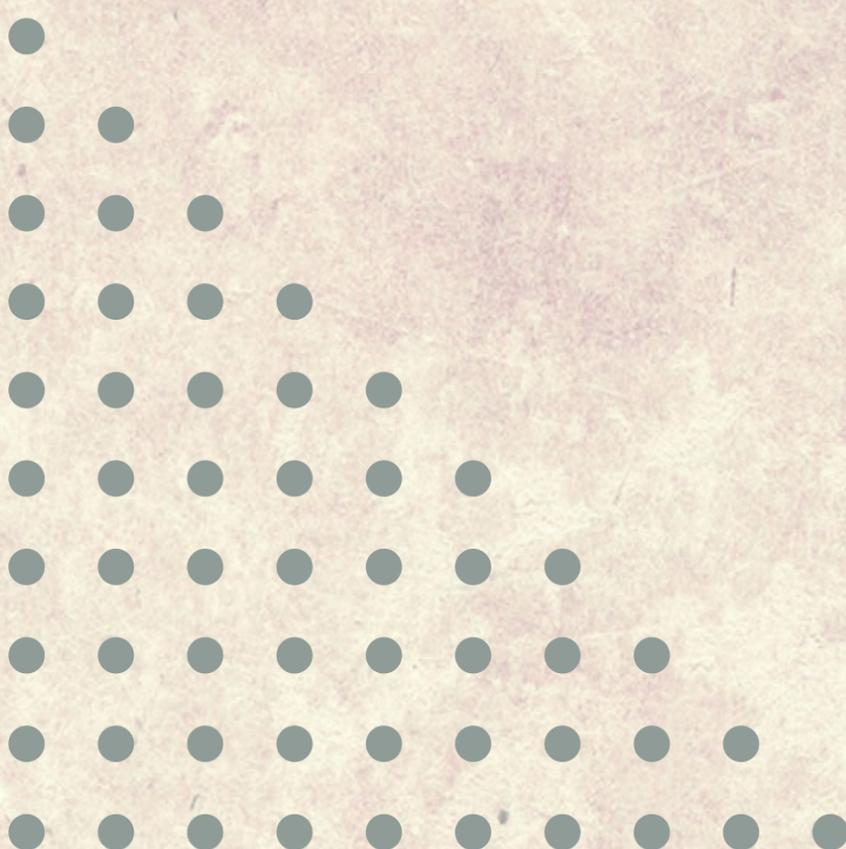
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

9° CUATRIMESTRE





LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

se centra principalmente en garantizar la seguridad alimentaria, la higiene y la calidad nutricional de los alimentos, así como en proteger los derechos laborales de los trabajadores del sector.

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En México, la preparación de alimentos está regulada por diversas Normas Oficiales Mexicanas (NOMs) y leyes que buscan garantizar la inocuidad y seguridad de los productos alimenticios.



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

- NOM-251-SSA1-2009:

Esta NOM establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, abarcando desde la producción hasta la elaboración final.



- NOM-093-SSA1-1994:

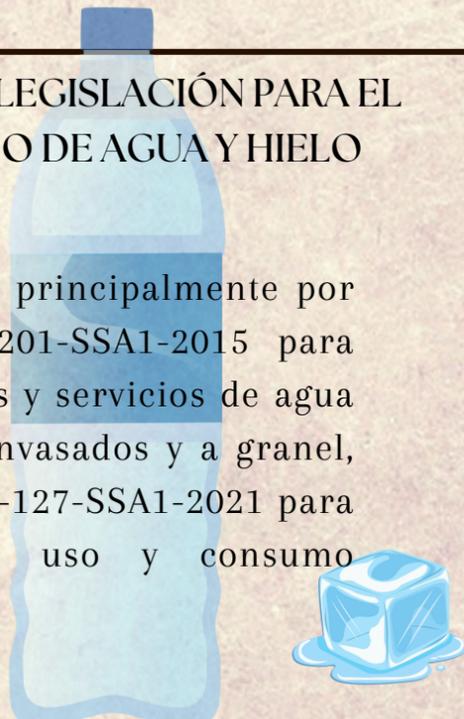
Trata sobre las prácticas de higiene y sanidad en la manipulación de alimentos y bebidas.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010



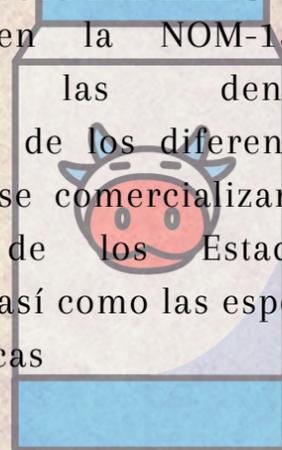
NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

se rigen principalmente por la NOM-201-SSA1-2015 para productos y servicios de agua y hielo envasados y a granel, y la NOM-127-SSA1-2021 para agua de uso y consumo humano.



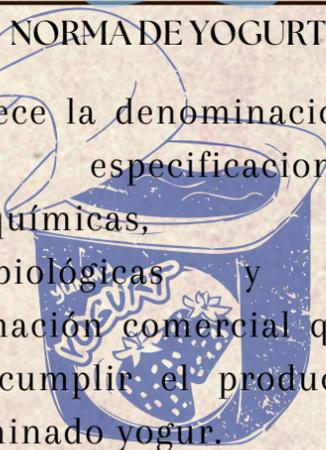
NORMA DE LECHE

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



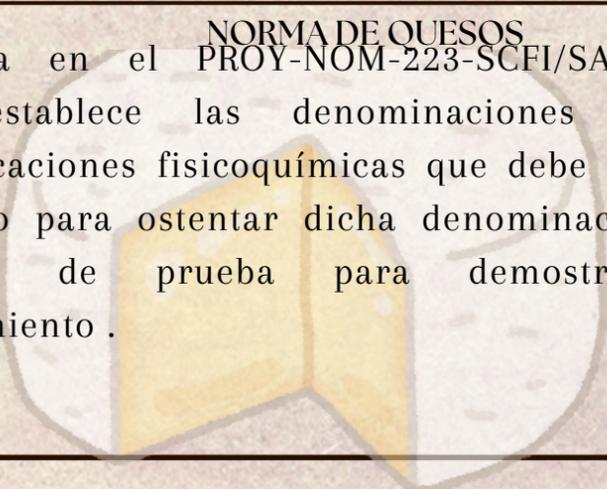
NORMA DE YOGURT

establece la denominación, las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogur.



NORMA DE QUESOS

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.



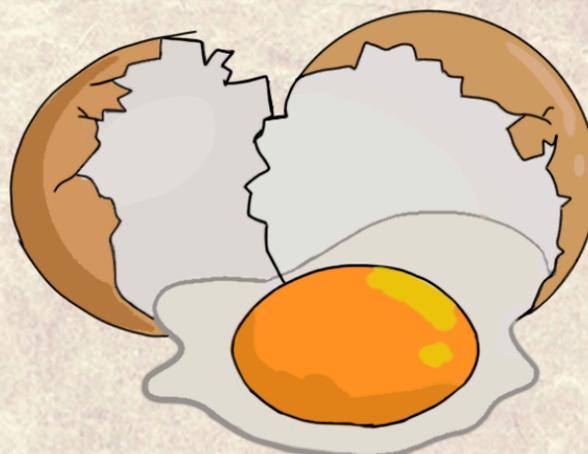
NORMA DE HELADOS

Los productos están regulados en la NOM-243-SSA1-2010 establece especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y CUENTA CROSOFT 119 los derivados lácteos (dentro de estos derivados contraremos a los helados en diversas presentaciones).

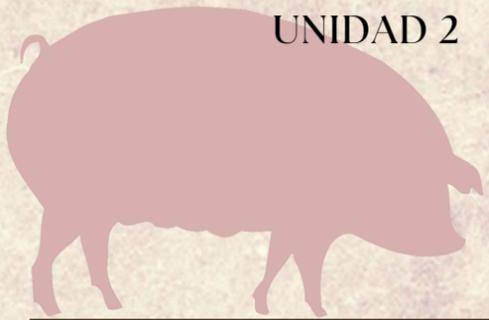


NORMA DE HUEVO

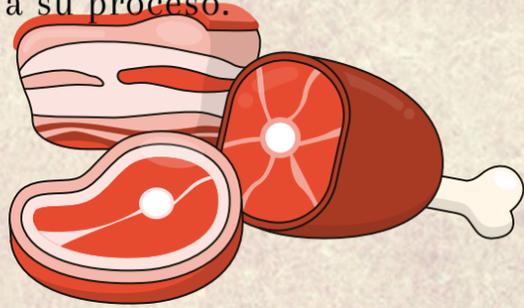
- La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.



REFERENCIAS:
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
DEL 2025 ANTOLOGIA DE
LEGISLACION EN NUTRICION
UNIDAD 2



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.



NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS
Estos alimentos están regulados en la NOM-242-SSA1-2009 establece los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección

NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

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



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

- 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



Referencias: universidad del sureste del 2025 Antologia de LEGISLACION EN NUTRICION UNIDAD 3