



Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva

**Nombre de la alumna: America Nahil
Espinosa Cruz**

**Nombre de la Profesora: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Materia: Legislación en Nutrición

Unidad: III

Cuatrimestres: 9no

Licenciatura: Nutrición

Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva



Normas y Legislación en la preparación de alimentos

ESTAS REGULACIONES ABARCAN DESDE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE HASTA EL ETIQUETADO Y LA COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS. EN MÉXICO, LA NOM-251-SSA1-2009 ESTABLECE LAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS



Normas y Legislación en los servicios de alimentos

- HIGIENE PERSONAL
- CONTROL DE TEMPERATURA
- ALMACENAMIENTO
- LIMPIEZA Y DESIFECCION

Normas y Legislación en el etiquetado de alimentos

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, QUE ESTABLECE LAS ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA GARANTIZAR LA INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA AL CONSUMIDOR.

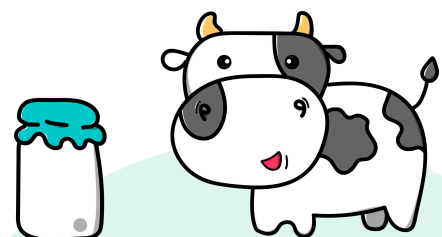
Normas y Legislación para el consumo de agua y hielo

- APLICA A ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDICAN AL PROCESO O IMPORTACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS.
- DEFINE LOS REQUISITOS DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA, FISICOQUÍMICA Y SANITARIA QUE DEBEN CUMPLIR.



Norma de leche

LA NOM-155-SCFI-2012 SE ENFOCA EN LA CALIDAD Y DENOMINACIÓN DE LA LECHE, ASEGURANDO QUE CUMPLA CON CIERTAS ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS Y QUE LA INFORMACIÓN COMERCIAL SEA PRECISA



Legislación aplicada a los servicios de restauración colectiva



Norma de quesos

NORMA OFICIAL MEXICANA
NOM-121-SSA1-1994, BIENES
Y SERVICIOS.QUESOS:
FRESCOS, MADURADOS Y
PROCESADOS.
ESPECIFICACIONES
SANITARIAS



Norma de yogurt

NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018.
ESTA NORMA ESTABLECE LA
DENOMINACIÓN,
ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS
DE PRUEBA PARA EL YOGURT,
GARANTIZANDO LA CALIDAD Y
SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Norma de helados

NOM-036-SSA1-1993. ESTA NORMA
ESTABLECE ESPECIFICACIONES
SANITARIAS PARA GARANTIZAR LA
INOCUIDAD DE ESTOS
PRODUCTOS, INCLUYENDO
REQUISITOS PARA MATERIAS
PRIMAS, INSTALACIONES,
PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN Y
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS Y
QUÍMICOS



Norma de huevo

NOM-159-SSA1-
2016 ES LA NORMA
PRINCIPAL QUE
GARANTIZA LA
CALIDAD Y
SEGURIDAD DEL
HUEVO Y SUS
PRODUCTOS



Norma de cárnicos (res,pollo,pavo,cerdo)

NOM-213-SSA1-2018, ESTABLECEN
ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y
DISPOSICIONES QUE DEBEN CUMPLIR
TANTO LOS PRODUCTOS CÁRNICOS
PROCESADOS



Norma de cereales y derivados

NOM-147-SSA1-1996 Y LA
NOM-247-SSA1-2008. ESTAS
NORMAS ESTABLECEN LAS
ESPECIFICACIONES
SANITARIAS Y
NUTRIMENTALES QUE DEBEN
CUMPLIR DIVERSOS
PRODUCTOS DERIVADOS DE
CEREALES, COMO HARINAS,
SÉMOLAS, ALIMENTOS
PREPARADOS A BASE DE
CEREALES Y PRODUCTOS DE
PANIFICACIÓN.

