



Nombre del Alumno: Gpe
Elizabeth Hidalgo Ruiz

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

Parcial: I

Nombre de la Materia:
Legislación en nutrición

Nombre del profesor: Lic. Luz
Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura:
Nutrición

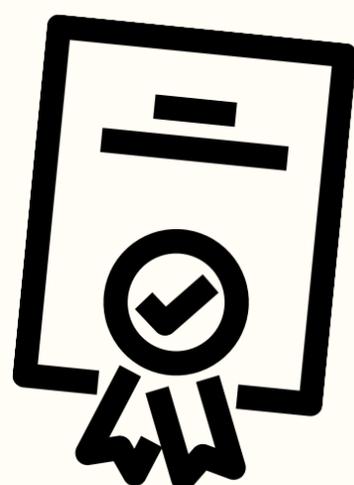
Cuatrimestre: Noveno

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTOS

Las enfermedades transmitidas por alimentos son un problema de salud global. La OMS promueve cinco claves para la inocuidad alimentaria: limpieza, separación de crudos y cocidos, cocción completa, temperaturas seguras y uso de agua/materias primas seguras.

En México, la NOM-251-SSA1-2009 establece prácticas obligatorias de higiene en la preparación y servicio de alimentos, regulando instalaciones, equipo, almacenamiento, manipulación, control de temperatura y limpieza, para evitar contaminaciones y proteger la salud del consumidor.



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

El etiquetado de alimentos está regulado para garantizar que los consumidores reciban información clara, veraz y útil sobre los productos. En México, la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 establece los requisitos obligatorios de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas, incluyendo información nutrimental, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad y sellos de advertencia, con el fin de proteger la salud pública y fomentar decisiones informadas.



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

La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 regula el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Establece que la etiqueta debe contener información clara sobre ingredientes, contenido nutrimental, alérgenos, fechas, responsable del producto y advertencias sanitarias.



NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

El agua y el hielo destinados al consumo humano deben ser potables, libres de contaminantes y almacenados en recipientes limpios y con tapa. Según la NOM-251-SSA1-2009, deben usarse solo en condiciones higiénicas, y si no se tiene comprobante de potabilidad, deben hervirse, desinfectarse o purificarse antes de usarse en alimentos o bebidas.



NORMA DE LECHE

La NOM-155-SSA1-2012 regula la leche para consumo humano en México. Establece su definición, clasificación (entera, semidescremada, descremada), contenido mínimo de grasa butírica, requisitos sanitarios, condiciones de conservación y etiquetado, garantizando su calidad e inocuidad.



NORMA DE QUESOS

La NOM-181-SSA1-2018 regula la producción, características, etiquetado y comercialización de quesos frescos y maduros en México. Define los tipos de queso, establece requisitos de calidad, contenido de grasa y humedad, así como medidas para garantizar la inocuidad y sanidad del producto.



NORMA DE YOGURT

La NOM-243-SSA1-2010 regula la producción, características, etiquetado y comercialización del yogurt y productos fermentados en México. Establece requisitos sobre contenido de microorganismos benéficos, composición, calidad, almacenamiento y normas de higiene para asegurar su inocuidad y calidad sanitaria.



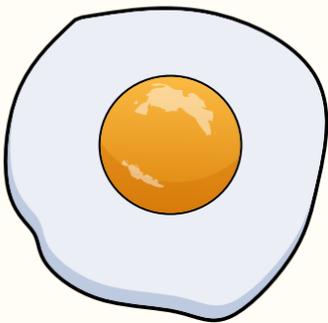
NORMA DE HELADOS

La NOM-231-SSA1-2002 regula la elaboración, características, etiquetado y comercialización de helados y productos similares en México. Establece requisitos de calidad, composición, higiene y almacenamiento para garantizar la seguridad y calidad del producto.



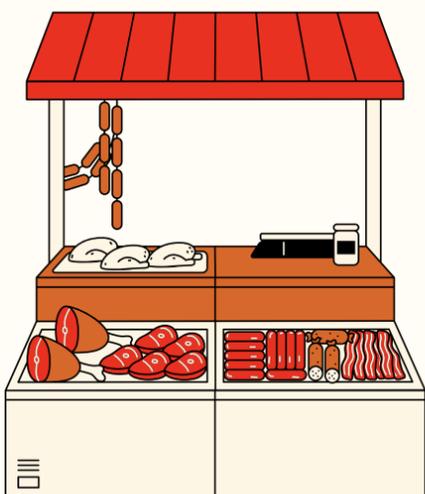
NORMA DE HUEVO

La NOM-143-SSA1-1995 regula la producción, almacenamiento, transporte y comercialización del huevo para consumo humano en México. Establece requisitos sanitarios, de calidad y etiquetado para garantizar la inocuidad y frescura del producto.



NORMA DE LECHE

La NOM-155-SSA1-2012 regula la leche para consumo humano en México. Establece su definición, clasificación (entera, semidescremada, descremada), contenido mínimo de grasa butírica, requisitos sanitarios, condiciones de conservación y etiquetado, garantizando su calidad e inocuidad.

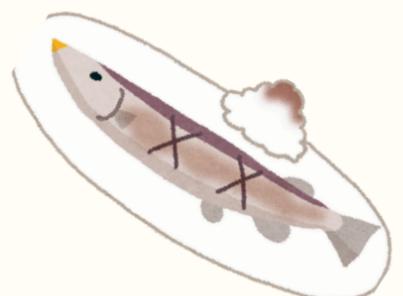


NORMA DE CÁRNICOS (RES, POLLO, PAVO, CERDO) Y EMBUTIDOS

- La NOM-194-SSA1-2004 regula los requisitos sanitarios, de calidad, procesamiento, almacenamiento y etiquetado de carnes de res, pollo, pavo, cerdo y productos embutidos.
- Su objetivo es garantizar la inocuidad, frescura y seguridad de estos productos para el consumidor.
- Incluye control de temperatura, manejo higiénico y especificaciones sobre composición y aditivos permitidos.

NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

La NOM-242-SSA1-2009 regula los productos de la pesca (pescados y mariscos) para consumo humano. Establece requisitos sanitarios para su captura, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, con el fin de garantizar su inocuidad, frescura y calidad sanitaria.



NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

La NOM-147-SSA1-1996 establece los límites máximos permisibles de contaminantes en cereales y sus productos derivados. Regula la presencia de metales pesados como plomo, arsénico y cadmio para garantizar la inocuidad y proteger la salud del consumidor.



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

Las normas mexicanas regulan la composición, calidad, etiquetado e inocuidad de alimentos azucarados. Por ejemplo:

- NOM-040-SCFI-2002 regula mermeladas y jaleas.
- NOM-003-SCFI-2014 aplica a miel de abeja.
- NOM-173-SSA1-1998 establece criterios sanitarios para caramelos.
- NOM-130-SSA1-1995 regula jugos y néctares.



Referencias bibliograficas
Universidad del Sureste. Legislación en nutrición

Antologia
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/2a965b822461c57e1c12629d40252c91-LC-LNU904%20TALLER%20DE%20ELABORACION%20DE%20TESIS.pdf>