



**Alumna:**

María Daniela Gordillo Pinto

**Nombre del profesor:**

Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:**

Súper Nota Unidad III

**Materia:**

Legislación en Nutrición

**Grado:**

8° cuatrimestre

**Grupo:**

Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 5 de julio de 2025.

# 3.1 Normas y legislación en la preparación y servicios de alimentos

---

La insalubridad de los alimentos ha representado un problema de salud para el ser humano desde los albores de la historia, y muchos de los problemas actuales en esta materia no son nuevos. Aunque los gobiernos de todo el mundo están esforzándose al máximo por aumentar la salubridad del suministro de alimentos, la existencia de enfermedades de transmisión alimentaria sigue siendo un problema de salud significativo en los países desarrollados como en el país en desarrollo el punto clave de *Safe* Ya presentará el Cinco claves para la inocuidad de los alimentos para la salud ex. usted

---

## 3.2 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

En México, NOM-251-SSA1-2009 regula las prácticas prácticas en higiene para las higiene para el proceso de alimentos. Higiene principales prácticas puntos al post

---

### Instalaciones y áreas

Instalaciones y áreas primarias de cocción para prevenir contaminación de los alimentos, bebidas o sus suplementos alimenticios

- Obligatoria

Los alimentos deben estar en un área adecuada para evitar la contaminación por humedad, fauna nociva o plagas o plagas

- Evitar el agua potable debe servirse la infestación de agua
- 

### Equipo y utensilios



Materiales e utensilios directos con alimentos a acumulación desinfectables

a la acumulación de agua de refrigeración y desinfectación

---

### Servicios



Debe disponerse de agua potable

- Los sistemas de tanques para almacenamiento de los alimentos deben mantenerse cubiertos
- Las palmas y lavabos que sean buenos

# 3.4 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – información comercial y sanitaria

La Información contenida en las etiquetas de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal que induzca a error al consumidor respecto a la naturaleza y características del producto:

**Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:**

**Comercial e obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:**

- A Nombre o denominación de productos preenvasados
- B Tabla nutricional
- C Identificación del lote de cantidad
- D Lista de ingredientes o para Contenido neto y masa drenada (indigéncias al consumo referente)
- E Productos prevasa
- F Fecha de caducidad o de caducidad o País origen

**Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria los siguientes:**

## Water

- A Las tapas deben ser nuevas y de material inocuo. Evitar el uso de material de unidario en solución que no modificar, reaccionar o altere sus características y evitar la contaminación por arrastre
- B Letreros de identificación o razón social y fecha de caducidad o de caducidad o País origen
- E Contenido neto o masa drenada

## Letreros obligativos

Taberos nuevas y de suena è de material inocuo. Evitar el uso de material de unidario en solución que no modificar, reaccionar o altere sus características y evitar la contaminación por arrastre

- 5 Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria

comercial e sanitaria mes sin de admerlen

Son requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria

## Disposicione sanitarias



- A Nombre o denominación
- B Lista de ingredientes
- C Identificación de Rozaón Social Fica de fiscal País de origen

## Són requisitos obligatorios de información comercial y sanitaria

- Las tapas deben ser nuevas material inocuo né azués
- En caso de duda de la eficacia endizon a vaniten de fercentos co stuciones aue lo no móor - figure, reactionno ó citeré sus caractelisticos y evitar la contaminación
- Dimentos máimos permisos de producio
- Exereson de nutrimentós chificos

# 3.6 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 físicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

## Denominaciones comerciales de la leche



### Leche pasteurizada

La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, o no, para cumplir con las especificaciones descritas en tabla 3,



### Leche microfiltrada ultra

Leche que se obtiene de evaporada de ultrafiltrada a temperatura en tabla 3



### Leche evaporada

Leche en polvo por cada parte de leche descremada con su contenido de sólidos lácteos en tabla 3



### Leche condensada azucarada

La que ha sido sometida a un proceso de concentración, con el contenido de azúcares en sus formas descritas en tabla 3



### Leche en polvo o leche deshidratada

Leche en polvo o leche deshidratada ajustándose en tabla 4



### Leche rehidratada

La que ha sido sometida a un proceso de uso y consumo humano o polvo especificados descritos en tabla 3



### Leche reconstituida

A la que se obtiene mediante la adición de agua para uso y consumo humano o la leche en polvo, y estandarizada con grasa butírica en cualquiera de sus formas, en las condiciones

# 3.8 Norma de Yogurt

Este producto es regulado en la NOM-181-SCFI/SAGARPA-2018 estableciendo la denominación, las especificaciones físicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt.

Yogurt es el producto obtenido por la fermentación de la leche, estandarizada o no, por medio de acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus* ad *Lactobacillus delbrueckii* subespecie bulgaricus,

Cuando en la presente Norma Oficial Mexicana se utilice la denominación yogurt, se debe entender como yogurt, yoghurt, *yoghurth* o *yogurth*.

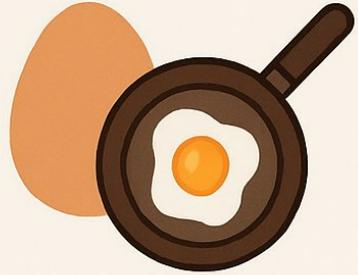
Clasificación	Definición
 Yogurt natural	Es aquel que no contiene edulcorantes, azúcares añadidos, frutas, vegetales, cereales, saborizantes o aromatizantes, y pueden contener aditivos permitidos,
	Yogurt natural que sólo se mezcla con azúcares o edulcorantes con fin de endulzamiento, aditivos permitidos
Yogurt natural con endulzantes	Es el yogurt a la que se le adiciona cualquier tipo de edulcorantes, azúcares aromatizantes, frutas o vegetales), o saborizantes, y que puede contener además aditivos permitidos conforme a los aditivos permitidos.
Yogurt con fruta u otros alimentos	Yogurt con fruta a la que se adicionan edulcorantes, azúcares, aromatizantes, saborizantes, frutos o vegetales (en forma de pulpa, fruta o jugo), miel, chocolate, cacao, café, cereales, nueces, frutos secos y especias

## Información comercial

- ✓ la información contenida en las etiquetas de los productos objeto de la Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el numeral
- ✓ Indicar la denominación conforme a la, yogurt natural"
- ✓ Para el yogurt natural se debe indicar "yogurt natural"
- ✓ Para el yogurt con fruta u otro alimento, se debe indicar "yogurt (alimento)".

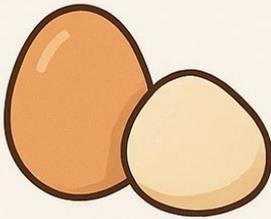
# 3.10 Norma de huevo

La NOM-159-SSA1-2016 establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben



- Huevo con cascarón.
- Productos de huevo;
  - Líquidos;
  - Deshidratados, y
  - Sometidos a otros procesos.

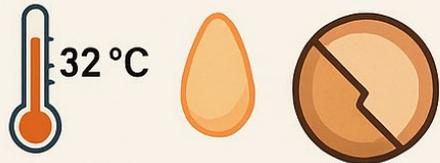
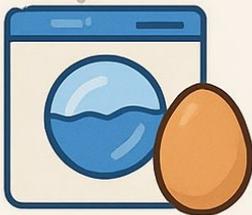
## Reglas principales



El huevo con al momento de la recepción que a coerniallado.

El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas eón el cascarón, deberá desecharse de inmediato, à excepción del que sea utilizado como matéria prima para alguno productos de huevo.

En omás de a



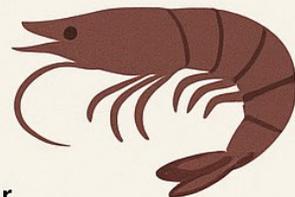
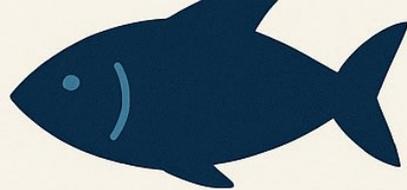
46 ° C como mínimo y no superar de agua preuderá sumergido i/o

In ningún caso el huevo quedara sumergido d/o detenido en el agua del lavado.

Todo l huevo sometido al lavado deberá tratarse con un agente sanitizante de grado alimenticio, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

Para los productos congelados de refrigeraci: “Una vez descongelado no debe volverse a congelar y utilizarse inmédiate.

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.



## Prácticas de higiene y sanidad

- Los productos objeto de esta norma, deben de cumplir las siguientes especificaciones:
  1. En el proceso de los productos objeto de esta norma, debe cumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, señalada en el apartado de referencias.
  2. Todas las materias primas empleadas en la elaboración de los productos deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

## Control documental del proceso

Adicionalmente a lo establecido en otros ordenamientos se debe contar con la documentación establecida en la tabla No 1 y cumplir con lo siguiente:

1. Los registros o bitácoras deben estar foliados o numerados,
2. Contar con documentos que demuestren la veracidad de la información
4. Conservarse por lo menos durante el tiempo establecido en la NOM-128-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias

# 3.14 Norma de alimentos azucarados · Codex Alimentarius

Estos alimentos están regulados en la NOM-242-SSA1 y establece las normas siguientes:

- × A aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 intra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado
- × Esta Norma no se aplica a:
- × Los productos cuando se indique sean este tipo o a elaboración posteriores como regímenes especiales,
- × Productos reducidos en azúcar o con menor contenido de azúcar

Producto	Definición
 Confitura	Es el producto preparado con fruta(s) o en trozos, pulpa y/o pure de fruta(s) concentrado y/o sin concentrado, mezclados con productos alimentarios que confieren un sabor dulce
 Mermelada de agrios	Es producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas estando sometido a elaboración posterior.
 Mermelada sin frutos duros	Es producto preparado por cocimiento de fruta(s) enteras o en trozos mezclados con sabor dulce semilíquido o espeso/viscoso
 Mermelada tipo jalea	Es producto descrito en la definición de mermelada de agrios de la que se le ha eliminado todos los sólidos insolubles pero que puede o no contener un producto

## **REFERENCIAS**

Universidad Del Sureste (UDS). (2025). Antología de Legislación en Nutrición. PDF.