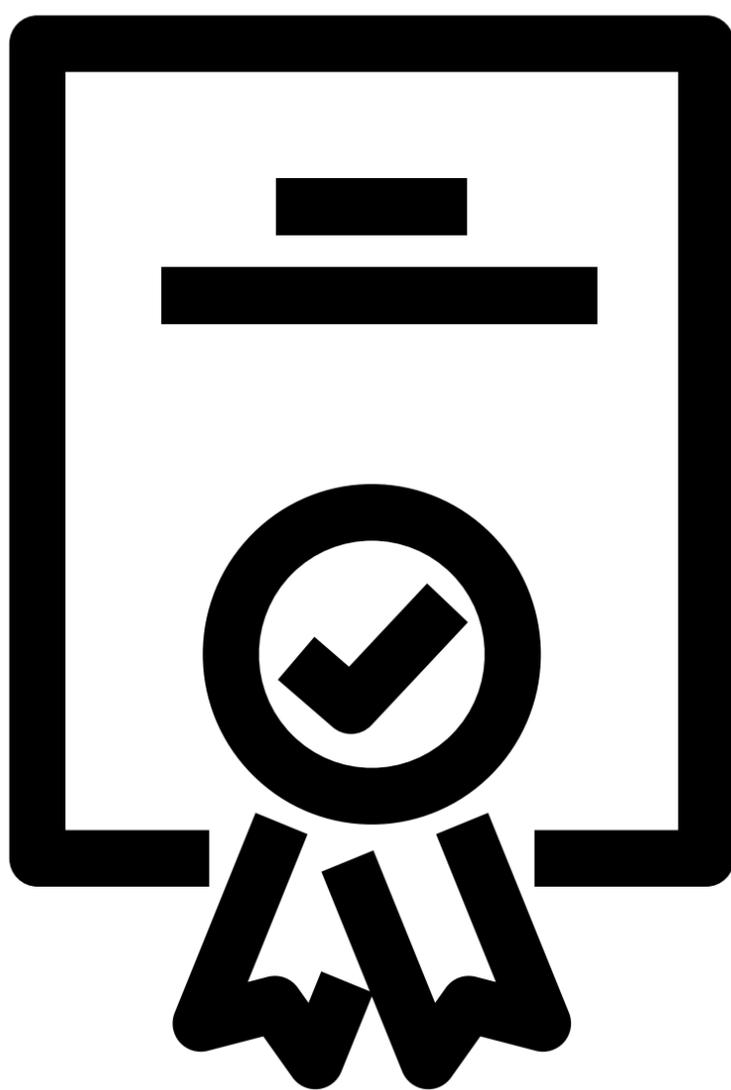




LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN



Alumna: Jimena Maldonado Marín.
Profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Unidad III.

9° Cuatrimestre LNU.

Fecha: Julio del 2025.

Legislación Aplicada a los Servicios de Restauración Colectiva.

3.1 NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIOS DE ALIMENTOS

Reglas sanitarias y de higiene en cocina, almacenamiento, distribución y manipulación.

Cumplimiento de NOM específicas (como la NOM-251-SSA1-2009).



3.2 NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

Regula el manejo higiénico de los alimentos está regulado por normas oficiales que buscan prevenir riesgos sanitarios en establecimientos donde se procesan, preparan, sirven o almacenan alimentos.



3.3 NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Información obligatoria: nombre, ingredientes, contenido neto, país de origen, lote, fecha de caducidad.

Leyes que regulan el etiquetado nutrimental.



3.4 ESPECIFICACIONES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS

Normativa sobre:

- Información comercial clara.
- Contenido nutrimental.
- Etiquetado frontal (sellos de advertencia).
- Requisitos sanitarios.



3.5 NORMAS PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

Requisitos de calidad microbiológica y físico-química.

NOM aplicables: NOM-201-SSA1-2015 (agua) y NOM-120-SSA1-1994 (hielo).



3.6 NORMA DE LECHE

Clasificación: entera, descremada, evaporada, condensada.
Límites microbiológicos y contenido de grasa/lactosa.



3.7 NORMA DE QUESOS

Estándares para quesos frescos, madurados y procesados.
Requisitos de contenido de proteína, grasa, humedad y etiquetado.

3.8 NORMA DE YOGURT

Contenido mínimo de cultivos vivos.
Clasificación: natural, con fruta, edulcorado.

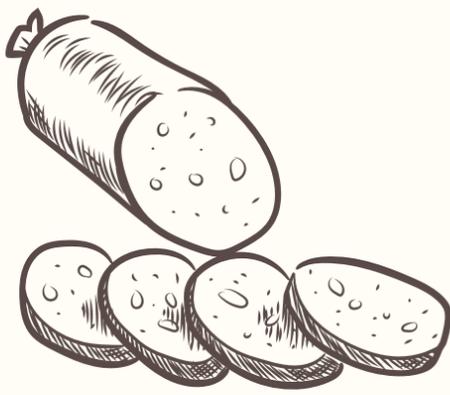


3.9 NORMA DE HELADOS

NOM-243-SSA1-2010
Regula productos lácteos congelados: helado, nieve, sorbete.
Establece ingredientes permitidos y límites de grasa, proteínas y bacterias.

3.10 NORMA DE HUEVO

NOM-159-SSA1-1996 Controla la producción, transporte y venta de huevo y ovoproductos.
Requiere refrigeración, trazabilidad y ausencia de microorganismos patógenos.



3.11 NORMA DE CÁRNICOS Y EMBUTIDOS

NOM-213-SSA1-2002: Higiene y especificaciones sanitarias para carnes frescas, procesadas y embutidos.
Control microbiológico, etiquetado, almacenamiento y temperatura.

3.12 NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS.

NOM-242-SSA1-2009: Establece requisitos de higiene en productos pesqueros. Control de frescura, parásitos, toxinas y manejo en frío.



3.13 NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS.

NOM-247-SSA1-2008: Aplica a pan, tortillas, cereales, productos de trigo, maíz y arroz.
Incluye fortificación con hierro, zinc y ácido fólico.

3.14 NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS.

NOM-040-SSA1-1993 y complementarias
Regula mermeladas, jaleas, cajeta, caramelos, néctares.
Limita uso de azúcares, colorantes y conservadores.
Obliga a declarar contenido calórico y tipo de edulcorantes.



Bibliografía.

Universidad Del Sureste (UDS), antología para
legislación en nutrición (2025)