



Nombre:

Cristal Alejandra Hernández Roblero

Docente:

Luz Elena Cervantes, Monroy

Grado y Grupo:

9-A

Fecha:

05 - 07 - 2025

Materia:

Legislación de nutrición

Trabajo:

Super nota

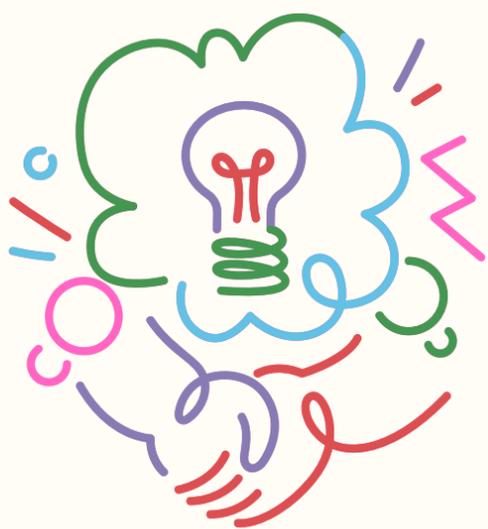
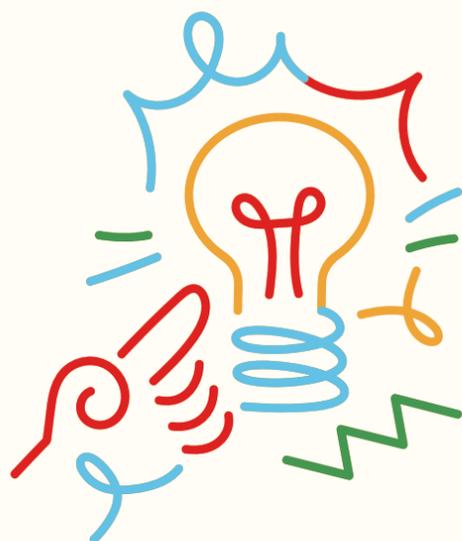
Unidad 3

Unidad 3

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

NORMA DE LECHE

La NOM-155-SCFI-2012 establece los requisitos para la leche fluida destinada al consumo humano



NORMA DE QUESO

NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018 define los tipos de quesos (fresco, madurado, procesado) y sus requisitos:

NORMA DE YOGURT

Regulada por la NOM-181-SCFI-2010: Debe contener cultivos lácticos vivos (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*).



NORMA DE LOS HELADOS

Aunque no tiene una NOM exclusiva, se regulan bajo criterios de productos lácteos congelados y la NOM-051 para etiquetado

NORMA DEL HUEVO

NOM-159-SSA1-1996: manejo sanitario en centros de acopio y procesamiento.
NOM-030-ZOO-1995: especificaciones zootécnicas para la producción.

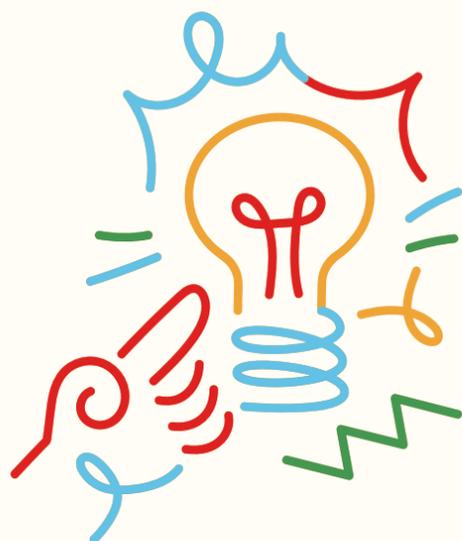


Unidad 3

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

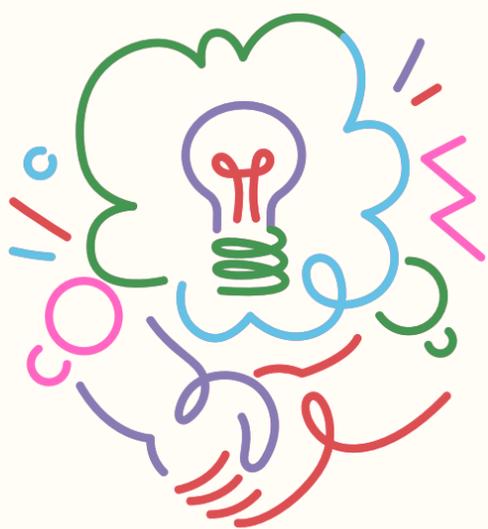
NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En México, se aplican normas como la NOM-251-SSA1-2009, que establece prácticas de higiene durante el proceso de alimentos, desde la recepción de materias primas hasta su servicio al consumidor.



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS

Los servicios de alimentos (comedores, cafeterías, restaurantes, hospitales, etc.) deben cumplir con normativas



NORMAS Y LEGISLACIÓN EN EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS

El etiquetado debe proporcionar información clara, veraz y suficiente al consumidor. La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 regula el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.



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

La NOM-051 también establece que debe incluirse:

- Leyendas precautorias (ej. "Contiene cafeína" "No recomendable en niños").
- Etiquetado frontal de advertencia: sellos negros si el producto excede límites en azúcares, sodio, grasas saturadas o calorías.



NORMAS Y LEGISLACIÓN PARA EL CONSUMO DE AGUA Y HIELO

El agua utilizada en alimentos debe ser potable. Las normas relevantes son:

- NOM-127-SSA1-2021: calidad del agua potable (niveles de arsénico, fluoruro, bacterias, etc.).
- NOM-201-SSA1-2015: especificaciones sanitarias del hielo

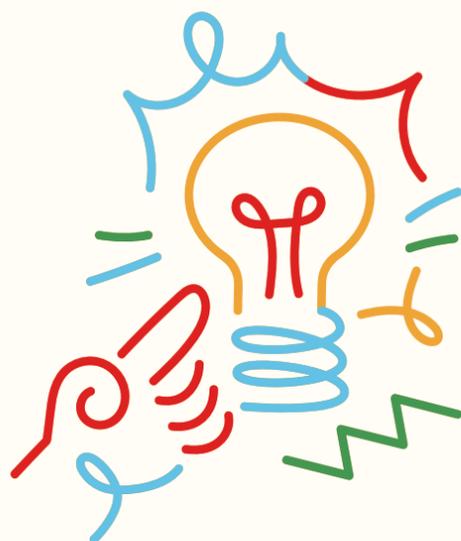


Unidad 3

LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

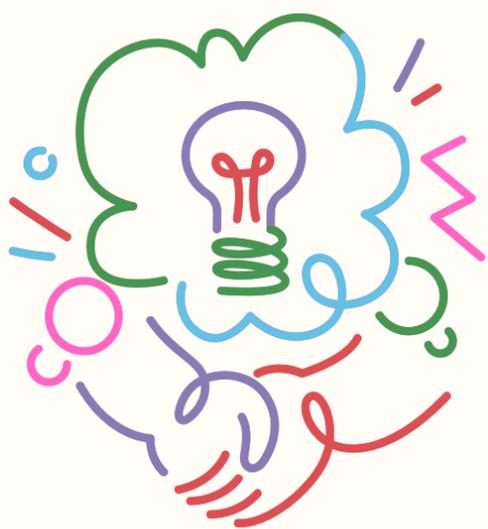
NORMA DE CÁRNICOS (RES, POLLO, PAVO, CERDO) Y EMBUTIDOS

NOM-194-SSA1-2004: regula productos cárnicos crudos o cocidos, frescos o curados.
NOM-213-SSA1-2002: especificaciones sanitarias para carne fresca.



NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

La NOM-242-SSA1-2009 regula el proceso sanitario de productos pesqueros: Higiene en la captura, manejo, transporte y comercialización.



NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

Incluye panes, galletas, pastas, etc., regulados por la NOM-247-SSA1-2008 y NOM-051. Se establece: Contenido nutricional obligatorio (fibra, proteína, carbohidratos)



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

NOM-040-SCFI-2002: regula cajeta, su denominación y contenido de leche.
NOM-173-SSA1-1998: establece requisitos para miel.
NOM-003-SCFI-2014: especificaciones de mermeladas y jaleas.
Jugos y néctares: NOM-173-FITO-1999 regula porcentajes mínimos de fruta.



Bibliografía: universidad del sureste, antología de legislación alimentaria

