



**LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA**  
**ASIGNATURA: Higiene y calidad alimentaria**

**NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:**

Unidad 3. Normatividad vigente higiene y calidad alimentaria.

**ACTIVIDAD:**

Actividad 2. Tarea. “Normatividad higiénica sanitaria”

**ASESORA:**

YAZMIN VENCES ZAVALA

**ESTUDIANTE:**

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

**MATRICULA:** ES231107260

**FECHA DE ENTREGA:**

16 de septiembre de 2024



## INTRODUCCIÓN

Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son regulaciones técnicas emitidas por diversas autoridades del gobierno mexicano, cuyo objetivo es establecer requisitos mínimos en materia de seguridad, calidad y protección del consumidor. En el ámbito alimentario, las NOM tienen un papel fundamental para garantizar la inocuidad, calidad y correcta información de los productos destinados al consumo humano, desde su producción hasta su comercialización.

Este trabajo presenta un análisis de algunas de las principales normas que regulan aspectos cruciales en el cuidado de los alimentos. Estas normas abarcan temas como las prácticas de higiene en la producción y manejo de alimentos, el etiquetado, la calidad de productos envasados, la regulación de productos lácteos, y la calidad del agua destinada al consumo humano. El cumplimiento de estas normas no solo protege la salud pública, sino que también promueve la confianza del consumidor en la industria alimentaria.





## CONCLUSIONES

Las Normas Oficiales Mexicanas en el ámbito alimentario juegan un rol esencial en la protección de la salud pública y el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos que llegan al consumidor. Estas regulaciones cubren diversos aspectos clave, desde las buenas prácticas de higiene y manufactura, hasta la calidad del agua utilizada y la correcta información en el etiquetado de los productos.

El cumplimiento de estas normas es fundamental para reducir riesgos sanitarios, evitar la contaminación de alimentos y garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad necesarios. Además, regulan aspectos específicos como el manejo de lácteos, alimentos envasados y productos con modificaciones en su composición, como los alimentos "light". Esto no solo beneficia al consumidor final, sino que también fomenta la competitividad de las empresas que producen y distribuyen alimentos seguros y de alta calidad.

El respeto a estas normativas es un pilar fundamental en la cadena de suministro alimentaria, contribuyendo a la prevención de enfermedades, la transparencia comercial y el desarrollo sostenible de la industria alimentaria en México.



## FUENTES DE CONSULTA

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. (s/f). Preguntas frecuentes sobre la certificación de alimentos. gob.mx. Recuperado el 16 de septiembre de 2024, de <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/preguntas-frecuentes-sobre-la-certificacion-de-alimentos>

De salud, S. (s/f). Manual de Inocuidad. Gob.mx. Recuperado el 16 de septiembre de 2024, de [https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual\\_inocuidad.pdf](https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf)

UNADM. (s/f). Normatividad vigente higiene y calidad alimentaria. Unadmexico.mx. Recuperado el 16 de septiembre de 2024, de [https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad\\_03/descargables/NHCA\\_U3\\_Contenido.pdf](https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad_03/descargables/NHCA_U3_Contenido.pdf)

Servicio Nacional de Sanidad, & Agroalimentaria, I. y. C. (s/f). Normas Oficiales Mexicanas en Materia de Inocuidad Agroalimentaria. gob.mx. Recuperado el 16 de septiembre de 2024, de <https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-en-materia-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft>