





LICENCIATURA: NUTRICIÓN APLICADA ASIGNATURA: Higiene y calidad alimentaria

NÚMERO Y TÍTULO DE LA UNIDAD:

Unidad 3. Normatividad vigente higiene y calidad alimentaria.

ACTIVIDAD:

Autorreflexiones U3

ASESORA:

YAZMIN VENCES ZAVALA

ESTUDIANTE:

GUILLERMO DE JESÚS VÁZQUEZ OLIVA

MATRICULA: ES231107260

FECHA DE ENTREGA:


17 de septiembre de 2024





INTRODUCCIÓN

La inocuidad alimentaria es un tema de gran relevancia en la industria de alimentos y bebidas, ya que está directamente relacionada con la salud pública y la protección de los consumidores. En México, las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) y las Normas ZOO, junto con las normas internacionales como ISO, establecen los lineamientos que regulan los procesos de producción, elaboración y comercialización de alimentos, tanto de origen animal como vegetal. Estas normativas buscan garantizar que los alimentos y bebidas se manipulen bajo estrictos estándares higiénico-sanitarios, reduciendo el riesgo de contaminación y preservando la calidad y seguridad del producto. Además, las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) son un componente crucial en la implementación de estos estándares, ya que abarcan un conjunto de procedimientos que aseguran la correcta manipulación, almacenamiento y distribución de los productos alimenticios. En este trabajo se exploran las principales normativas aplicables a alimentos de origen animal y vegetal, así como a bebidas, las Buenas Prácticas de Elaboración y las normas internacionales que regulan la calidad del servicio alimentario.







CONCLUSIONES

La normatividad higiénico-sanitaria para alimentos y bebidas en México es un elemento crucial para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud pública. Las normas NOM y ZOO establecen los requisitos mínimos que deben cumplirse en todos los procesos, desde la producción hasta la comercialización de alimentos de origen animal y vegetal, así como de bebidas. Estas regulaciones son esenciales para prevenir la contaminación y asegurar que los productos sean aptos para el consumo humano, garantizando al mismo tiempo la calidad y el respeto a los derechos de los animales en la cadena alimentaria.

Por otro lado, las buenas prácticas de elaboración de alimentos son fundamentales para minimizar los riesgos de contaminación y asegurar que los productos mantengan su calidad a lo largo del proceso. El enfoque en el control de temperatura, la higiene del personal y el mantenimiento de equipos son aspectos esenciales que deben ser monitoreados de manera constante. Estas prácticas, en conjunto con las normas ISO y NOM aplicables, permiten a las organizaciones del sector alimentario cumplir con los estándares más altos y ofrecer productos seguros y de calidad a los consumidores.

Finalmente, la correcta implementación de estas normativas y buenas prácticas no solo es una obligación legal, sino también una responsabilidad ética hacia los consumidores. Las empresas del sector alimentario que se adhieren a estas regulaciones garantizan la inocuidad de los alimentos, protegen la salud de los consumidores y contribuyen al desarrollo de un entorno de consumo más seguro y confiable 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 17 de septiembre de 2024, de https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/preguntas-frecuentes-sobre-la-certificacion-de-alimentos

de Agricultura y Desarrollo Rural, S. (s/f). Coadyuva SAGARPA a garantizar la seguridad alimentaria en favor de pequeños productores. gob.mx. Recuperado el 17 de septiembre de 2024, de https://www.gob.mx/agricultura/prensa/coadyuva-sagarpa-a-garantizar-la-seguridad-alimentaria-en-favor-de-pequenos-productores

De salud, S. (s/f). Manual de Inocuidad. Gob.mx. Recuperado el 17 de septiembre de 2024, de https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/manual_inocuidad.pdf

Servicio Nacional de Sanidad, & Agroalimentaria, I. y. C. (s/f). Normas Oficiales Mexicanas en Materia de Inocuidad Agroalimentaria. gob.mx. Recuperado el 17 de septiembre de 2024, de https://www.gob.mx/senasica/documentos/normas-oficiales-mexicanas-enmateria-de-inocuidad-agroalimentaria?state=draft

Transparencia COFEPRIS. (s/f). Gob.mx. Recuperado el 17 de septiembre de 2024, de https://transparencia.cofepris.gob.mx/index.php/es/marco-juridico/normas-oficiales-mexicanas/alimentos

UNADM. (s/f). Normatividad vigente higiene y calidad alimentaria. Unadmexico.mx. Recuperado el 17 de septiembre de 2024, de https://dmd.unadmexico.mx/contenidos/DCSBA/BLOQUE1/NA/04/NHCA/unidad_03/desca rgables/NHCA_U3_Contenido.pdf

Secretaría de Salud. (2009). NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación.

Secretaría de Salud. (2004). NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en la venta y distribución de carne fresca. Diario Oficial de la Federación.

Secretaría de Salud. (2002). NOM-213-SSA1-2002. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Diario Oficial de la Federación.