

**Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos
Cruz**

Nombre del profesor: Laura Blasi Pineda

Nombre del trabajo: Resumen CODEX

Materia: Legislación en nutrición

Grado: 9no

Grupo: "A"

Tapachula Chiapas a 12 de mayo del 2020



El Codex es un conjunto de normas alimentarias de carácter mundial en lo referente a la producción, elaboración y circulación de alimentos con el objetivo de asegurar la inocuidad y calidad de los mismos, proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio internacional. Fue creado por una Comisión Internacional en 1962, cuando la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) reconocieron la necesidad de unas normas internacionales que sirvieran de orientación a la industria alimentaria y protegieran la salud de los consumidores.

Incluyen 240 normas alimentarias para productos y 41 códigos de prácticas tecnológicas y de higiene.

Para la humanidad es de suma importancia puesto que gracias a todas sus normas se garantiza que los alimentos y/o productos procesados de consumo, sean de la mejor calidad, que no sufran modificaciones adversas y protejan la salud de los consumidores, de esta forma también se asegura que las empresas que manipulan alimentos apliquen las prácticas necesarias en cada producto. La regulación de exportación es necesaria tanto para la economía como para la salud, ya que al no cumplir con las normas reglamentarias el producto podría ser rechazado y se pierden toneladas, si algún alimento genera intoxicación en sus consumidores implicaría problemas legales, que van desde pagar una deuda o hasta tener que responsabilizarse del problema de salud de algún consumidor.

Hablando nutricionalmente el codex se basa en regular el etiquetado de los productos alimentarios, facilita al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con la certeza que lo que está consumiendo no le causará daño alguno. Proporciona un medio eficaz para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento; estimula la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública y ofrece la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta. Además se encarga que los alimentos que sirven los restaurantes y vendan los mercados, cumplan con la calidad tanto física como nutricionalmente.

Siendo nutriólogo es importante conocer las normas del codex ya que con ellas conoceremos los aditivos alimentarios que están regulados y será de apoyo ya que en la norma se exponen claramente los principios para el uso de aditivos y se definen las dosis máximas de uso, con ello evitas daños a tus pacientes al incluir algún aditivo en la dieta y así con una gran variedad de productos, además habla sobre la higiene alimentaria, algo en lo que se debe educar al paciente para que los alimentos mantengan sus nutrientes y no sean nocivos a su salud. También aporta conocimiento sobre los contaminantes de los alimentos, por ejemplo, los productos químicos, los metales pesados y las sustancias radiactivas que puedan agregarse a ellos, ya sea de forma directa o indirecta.

Realmente considero que cada aportación del codex es importante, todo aquello que se plantea debe tener una regularización, reglas y normas a seguir, para tener un control de lo que se lleve a cabo y que mejor si se cuenta con una guía de apoyo, así se orienta al consumidor sobre los alimentos que está eligiendo, las consecuencias y los beneficios que implican su consumo. A un nutriólogo le sirven desde que aprenden a leer e interpretar el etiquetado de los alimentos, lo usaría para educar nutricionalmente al paciente y poder brindar recomendaciones de consumo avaladas por las organizaciones mundiales de salud. De este modo cuidan su integridad profesional y la salud de sus pacientes.