



Nombre de alumno: Eduardo de Jesús López López

Nombre del trabajo: la importancia de las normas que rigen la alimentación

Materia: Legislación en nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9no cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de mayo de 2021.

La importancia de las normas que rigen la alimentación

Alrededor se produce cantidades enormes de alimentos diariamente, es una necesidad básica del ser humano, y la tecnología en los últimos años ha facilitado la producción de los alimentos hasta cierto punto lo que antes podía llevar meses de trabajo, la necesidad de tener un control sobre los alimentos en cómo se produce, se almacena, transporta y consume ha llevado a la investigación de su composición, forma, tamaño, control y repercusiones que han llevado a la creación de normas que dictan la manera en que se producirán (fertilizantes, control de plagas), almacenamiento y procesamiento (fechas de caducidad, uso de edulcorantes) y consumo (porciones, nutrientes, contenido) que tienen contacto directo con el desarrollo no solo de un país si no del mundo entero, ya que hablamos de la calidad de la principal necesidad del ser humano, la alimentación.

El panorama es amplio, las normas están hechas para respetarse y cumplirse, en la alimentación estas normas están desde que nosotros agarramos lácteos del refrigerador de un supermercado, en el etiquetado, el envase, y en una escena más amplia el control se extiende hasta la manera en que fue procesada.

Aunque nosotros no estamos obligados a acatarnos a una alimentación normativa el producto que llega a nuestras manos debe pasar por revisiones para que sea aprobado y pueda venderse en el mercado como un producto de calidad, aunque no todo lo que nos topamos en las redes está verificado, si podemos comprobarlo en el etiquetado y es ahí donde las normas hacen su parte, no todos los alimentos y productos han pasado por estas pruebas pero si hablamos de supermercados reconocidos como Walmart, Chedraui o hasta bodega Aurrera que aunque forman parte de la misma cadena de supermercados ellos solo ofrecen productos verificados y alimentos de calidad.

Pero, ¿Qué importancia tienen las normas en la alimentación?, si bien es cierto que no estamos obligados a acatarnos a una alimentación en particular por las normas que se han implementado a nivel nacional hablando del panorama

mexicano, las investigaciones en las cuales se han basado si dan información verificada y es importante si queremos poseer una calidad de vida alta, salud y prevención de enfermedades orientarnos en nuestro consumo de alimentos con estas normas, si bien no responden a todas las dudas que tenemos respecto a la prevención de enfermedades y su aplicación en casos peculiares (siendo este el caso es mejor acudir a un especialista o un profesional de la salud) si pueden brindar información preventiva y también proporcionar una alimentación adecuada en la cual basar nuestra adquisición de alimentos.

En un panorama internacional el control de los alimentos es más profundo y más amplio, desde lo que se exporta y como se hace, control de enfermedades, control de calidad y también acatarse a las normas nacionales de cada país que tienen sobre el control de alimentos, leyes que prohíban la exportación de ciertos alimentos o por su país de procedencia. La ONU propone y realiza cientos de investigación con un enfoque en la alimentación y es por esta organización que mucha de la información en materia alimentaria se ha adoptado por muchos países ya que su veracidad no se discute, propone realismo.

Estas normas que se aplican a nivel internacional principalmente buscan atender la seguridad del consumidor, proveyendo reglamentación a los productores para que se acaten y su producto pueda tener sellos de calidad.

Entre las normativas se contemplan el CODEX ALIMENTARIUS, quien está orientado a normas en la producción de alimentos y la protección de la seguridad en calidad alimentaria; las normas oficiales mexicanas quien acapara el control de la alimentación en México, y la cual ha también adoptado información de investigaciones de la OMS.

En realidad la alimentación no debería ser obligatoria, pero la producción y su reglamento debería ser más riguroso, impactando en no solo en la salud si no en la cultura alimentaria a nivel global.

