



**Nombre de alumno: Firidiana Dominguez
Godínez**

**Nombre del profesor: Mónica Elizabeth
Culebro Gómez**

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Legislación en nutrición

Grado: Noveno cuatrimestre

Grupo: "A"

Comitán de Domínguez Chiapas a 21 de mayo de 2021.

Introducción

Este ensayo haremos mención sobre la Legislación en Nutrición se encarga de analizar el manejo de la normatividad mexicana existente para el cumplimiento de la legislación aplicada en nutrición comunitaria, nutrición clínica, servicios de restauración colectiva y alimentos frescos, refrigerados, congelados, en conserva y envasados industrializados para determinar cuándo un alimentos es apto para el consumo humano y cuando no lo es, y además, detectar cuando existe de alguna manera adulteración en los diferentes procesos de elaboración de los alimentos y para rechazarlos para el consumo humano. Su contribución con el perfil de egreso es: para la aplicación de programas en el mejoramiento de la problemática nutricional, en la orientación a la población en correctas medidas de calidad alimentaria y la nutrición, elaboración y ejecución de programas y políticas de nutrición, y realiza acciones administrativas en servicios de alimentación y nutrición de instituciones públicas y privadas, creando estrategias de acción que beneficien a la población, en el campo de la docencia para la formación de recursos humanos realizando funciones con respecto a la enseñanza de la nutrición, participación en el área de la investigación contribuyendo al desarrollo de líneas que propicien avances científicos y tecnológicos de la nutrición.

La Legislación en Nutrición es el complemento indispensable en el área de la Nutrición para la identificación de los diferentes alimentos, reconociendo las alteraciones, adulteraciones y el adecuado control sanitario de los alimentos, ya que nos da a conocer los cambios físicos y químicos que sufren los diversos nutrimentos contenidos en los alimentos al ser transformados ya sea con fines de conservación o de consumo. El manejo de las diferentes normas o leyes que rigen la elaboración, conservación y consumo de los diferentes alimentos es esencial para el Nutriólogo, ya que es necesario, identificar cualquier posible alteración a estos alimentos y desecharlos para el consumo humano. De acuerdo a esto veremos un poco sobre normas, tipos de normas y las características y elementos de las normas, cabe mencionar que estos son importantes con la nutrición.

Desarrollo

Proporcionar un concepto de norma es un tanto complejo, lo cual puede significar que norma es un mandato general, y que una persona está obligada si es susceptible de ser sancionada en caso de desobedecerla. Es un mandato concebido como la expresión del deseo o voluntad de un individuo de que otro individuo haga o deje de hacer algo, expresión acompañada de la amenaza de un daño o mal para el caso de que no se satisfaga el deseo expresado. Lo cual la norma es creada por el ser humano para verificar y delimitar la acción, así como sujetar y establecer límites, fronteras, contornos, con el fin de lograr un equilibrio dentro de la sociedad y un respeto entre los individuos como entes sociales.

De acuerdo a esto las normas tienen características, lo cual se caracteriza por la razón del sujeto que las está emitiendo, así mismo exigen su cumplimiento y el ámbito de aplicación de la misma, de igual manera hay muchos tipos de normas para que las personas puedan establecer una diferenciación entre cada una de ellas y se valen de las características.

Heteronomía y autonomía: Las normas heterónomas son aquellas que son creadas por un ente diferente al sujeto que tienen que cumplir la norma y esta es impuesta aún en contra de su voluntad. Por el contrario, las normas autónomas son aquellas que son creadas por el propio ente que las cumple. Sin embargo, no existe una heteronomía o una autonomía pura en las normas.

Bitaralidad y unilateralidad: Las normas bilaterales son aquellas que al mismo tiempo que confieren derechos, también conceden obligaciones. Las normas unilaterales son aquellas que únicamente confieren obligaciones o derechos.

Exterioridad e interioridad: Se dice las normas son exteriores cuando regulan una conducta visible, prescindiendo de la intención o convicción del ente que tiene que cumplir la norma. Se dice que las normas son interiores cuando regulan la intención o convicción del ente que tiene que cumplir la norma.

Coercibilidad e incoercibilidad: Estamos en presencia de una norma coercible, cuando el cumplimiento se puede exigir a través de una tercera. Por el contrario, se dice que estamos en presencia de una norma incoercible, cuando el cumplimiento de la norma es voluntario.

Lo cual las normas tienen una clasificación, ya que el ser humano tiene una conducta en la sociedad y se establece de acuerdo al medio social que se aplica, ya que cada norma se encarga

de regular los diferentes aspectos de la sociedad, teniendo 4 tipos de normas que se emplearon ante la sociedad como son:

Normas morales: Las normas morales se relacionan con los valores éticos y morales que cada persona pone en práctica y que en términos generales son reconocidos por la sociedad. En este sentido, se trata de normas que regulan el comportamiento individual a fin de diferenciar los actos buenos de los malos. No se encuentran escritos en ningún texto y su incumplimiento puede conllevar al arrepentimiento. Por tanto, las normas morales tienen que ver con la conciencia que cada individuo tenga acerca de las consecuencias de sus acciones, tanto para sí mismo como con los demás. Incluso, se relacionan con la dignidad humana. Por ello, su cumplimiento o no dependerá de la actitud que tome la persona.

Normas sociales: Las normas sociales abarcan todas aquellas reglas que, tras un pacto implícito, son reconocidas y aceptadas por todos los ciudadanos, y que se encuentran relacionadas con la cultura de cada sociedad. Se trata de normas que evalúan el comportamiento de las personas. Por ello, las normas sociales se destinan para regular el comportamiento de todas las personas incitando al respeto, la diversidad, libertad, entre otros, a fin de alcanzar una convivencia armoniosa. Estas normas no se encuentran escritas y no implican un castigo legal, simplemente forman parte de la conciencia de cada individuo y de la necesidad de establecer el respeto entre todos por igual.

Normas religiosas: Las normas religiosas son diversas según la religión que se practique, por tanto, varían entre creencias o doctrinas religiosas. Estas normas se encuentran escritas en diversos textos sagrados. Sin embargo, por lo general también se trata de normas que buscan regular el comportamiento de las personas y su incumplimiento puede conllevar a un castigo o pena espiritual. Por ejemplo, asistir al templo, no cometer pecados, entre otros.

Normas jurídicas: Las normas jurídicas son aquellas que dictan las diversas instituciones legales o jurídicas del Estado a fin de controlar las conductas sociales, reducir los delitos y demás acciones que atenten contra el bienestar social en general.

Se trata de normas que se encuentran escritas y aprobadas legalmente, por tanto, su incumplimiento puede conllevar a diversas sanciones o multas, incluso, penas de cárcel. Por ejemplo, la evasión de impuestos es penado por la ley, y depende de la gravedad del asunto, la persona puede pagar una multa o ser encarcelado.

Ahora bien, veremos un poco sobre las normas que hay en la nutricional, ya que estas normas son de gran importancia en este ámbito laboral, ya que tratan de garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos durante su producción en la industria alimentaria es cada vez más extensa. Una de ellas es CODEX son un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. Las normas del Codex garantizan que los alimentos sean saludables y puedan comercializarse lo cual contribuyen a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos. Lo cual el CODEX contiene normas microbiológicas, aditivos alimentarios, plaguicidas y residuos de fármacos de uso veterinario, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de muestreo y análisis de riesgos y lo menciona anteriormente de las normas y códigos. También NORMEX lo cual es una empresa privada establecida en diciembre de 1993 que elabora estándares NORMEX. Además, somos como un organismo de tercera parte que ofrece el servicio de Certificación, de Inspección de Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) y servicios de Laboratorio de Pruebas. Garantizamos la independencia e imparcialidad en la evaluación de la conformidad de productos, procesos y sistemas.

Conclusión

De acuerdo al tema se me hizo de gran importancia saber de qué se trata esta materia ya que es muy extensa, lo cual su propósito entendí que es proteger la salud del consumidor estableciendo obligaciones legales en relación a las correctas prácticas de higiene y seguridad en la industria alimentaria. Proteger al consumidor de fraudes, adulteraciones, etc. que, sin suponer un riesgo para su salud supongan un menoscabo en la calidad de los productos alimenticios.

De igual manera se me hizo muy importante saber sobre las normas, ya que todos tenemos derechos, obligaciones etc. pero debemos respetar los estándares que nos rigen las leyes. La importancia radica que las reglas de sociedad y protocolo, sirven para comportarse con corrección y decoro en cada ocasión que lo acredite, y de esta forma poder desempeñarse bien y no hacer u obrar con estridencias ni en el vestir, ni en el decir, los buenos modales ,hacen más llevadera la vida y las relaciones con los demás, claro que estas reglas no se utilizan en todos los niveles sociales ni en todos los países son lo mismo pero, es importante tener conocimiento de ellas en la sociedad en la que vivimos para poder comportarnos debidamente. Las Leyes y las Normas pertenecen a toda la sociedad y son iguales para todos. Los Acuerdos pertenecen al ámbito más privado, pueden ser acuerdos entre vecinos, acuerdos tomados por un Ayuntamiento, acuerdos entre Empresarios, acuerdos entre dos personas, etc

Cabe recalcar que también hay normas en la industria alimentaria, ya que hay muchas pero la que se me hizo interesante es La Comisión del Códex Alimentarius, organización fundada en 1963 por la FAO (organización mundial de la alimentación) y la OMS (organización mundial de la salud) y que si bien, no establece normativas de obligado cumplimiento, elabora normas y códigos de buenas prácticas que son aceptados como referente en todo el mundo. Lo esta norma se creó para proteger la salud de los consumidores, garantizar comportamientos correctos en el mercado internacional de los alimentos y coordinar todos los trabajos internacionales sobre normas alimentarias.

Bibliografía: UNIVERSIDAD DEL SURESTE. (2021). legislación en nutrición. Comitán de Domínguez Chiapas: UDS.

