



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LIC.NUTRICION

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

TRABAJO:

DUDAS EXPUESTAS

DOCENTE:

ENRIQUE EDUARDO ARREOLA JIMÉNEZ

ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

GRADO: 9 CUATRIMESTRE

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS 23/05/ 2022

1. ¿Definición de norma?

Regla que se debe seguir o a que se deben ajustar las conductas, tareas, actividades, etc.”.

2 . ¿Cuales son las características de las normas?

Son reglas orientadas a realizar una acción, no son abstracciones conceptuales. Implicar un accionar más específico que un valor o ideal. Determinar los derechos y las obligaciones de los ciudadanos. Ser universales, dado que ninguna sociedad puede funcionar sin la incorporación.

3. ¿significado de Codex?

código de alimentacion

4 ¿Cual es la importancia del código de alimentacion?

Es para proteger la salud de los consumidores

5 ¿y que es La Comisión del Codex Alimentarius?

Es un organismo intergubernamental abierto a todos los países que son miembros o miembros asociados de la FAO y de la OMS

6. ¿Cuales son sus principales objetivos?

va más allá de los medios para eliminar las barreras del comercio.

7. ¿que son las normas oficiales mexicanas?

son disposiciones generales de tipo técnico expedidas por dependencias de la administración pública federa

8 ¿objetivos de las normas oficiales?

es establecer reglas, especificaciones, directrices y características aplicables a un producto, proceso o servicio.

9. ¿significado de Normex?

Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación

10. ¿que es Normex?

Es una empresa privada establecida en diciembre de 1993, que elabora normas NMX-NORMEX y actúa como un organismo de tercera parte, ofreciendo servicios de certificación

TEMA DE INTERES

La importancia de esta norma (codex)

Ya que Codex protege la salud de los consumidores, mediante el establecimiento de las reglas del juego para todos los actores de la cadena alimentaria, que deben ser respetadas para garantizar una buena alimentación

Los alimentos pueden estar sujetos a contaminación nociva.

Las bacterias patógenas y otros contaminantes de los alimentos pueden causar problemas de salud crónicos o agudos. Brotes de enfermedades ligadas a la alimentación pueden perjudicar también al comercio y al turismo y llevar a la pérdida de ingresos y de empleo.

Bibliografía

uds antología legislación en nutrición 2022