



Mi Universidad

SÚPER NOTA

Nombre del Alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del tema: Marco normativo en salud y nutrición.

Parcial: Segundo parcial.

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición.

Nombre del profesor: Monica Elizabeth Culebro Gomez.

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: Noveno.

MARCO NORMATIVO

EN SALUD Y NUTRICIÓN

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

Regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las Autoridades Normalizadoras competentes.

Reglamentos Técnicos o Medidas Sanitarias o Fitosanitarias

Fin :

- FOMENTO DE LA CALIDAD
- PROTECCIÓN DE OBJETIVOS LEGÍTIMOS DE INTERÉS PÚBLICO.

ARTÍCULOS IMPLICADOS EN LAS NOM

Artículo 30: Deberá ser estructurada con lo previsto en esta Ley.
-Deberá contener el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad.

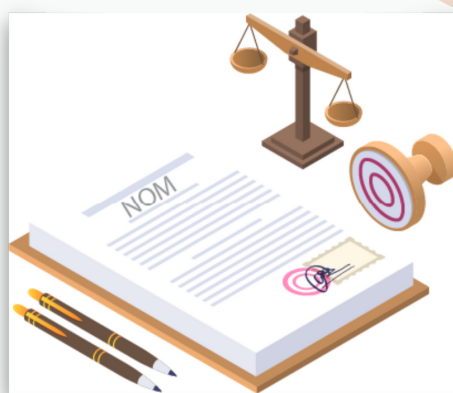
Artículo 32. Las NOM deberán ser revisadas al menos cada cinco años posteriores a su publicación.

Cuanta con:

- I. Diagnóstico que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas.
- II. Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana.
- III. Datos cualitativos y cuantitativos.
- IV. Confirmación o, en su caso, la propuesta de modificación o cancelación.

Artículo 35. Procedimiento de normalización:

- 1.- Elaboración o aceptación de la propuesta por la Autoridad Normalizadora.
- 2.- Presentación de la propuesta al Comité Consultivo Nacional.
- 3.- Estudio y discusión del anteproyecto correspondiente.
- 4.- Deliberación por parte del Comité Consultivo.
- 5.- Deliberación afirmativo, la Autoridad Normalizadora ordenará la publicación en el Diario Oficial de la Federación.



PRINCIPALES NOM RELACIONADAS A LA NUTRICIÓN

- >> Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud, Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2017, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-037-SSA2-2012, Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.
- >> Norma Oficial Mexicana NOM-007-SSA2-2016, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.



NOM-043-SSA2-2012

ORIENTACIÓN ALIMENTARIA

Establece criterios sobre Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas para la integración de una alimentación correcta adecuada a sus necesidades y posibilidades, que previene problemas de salud relacionados con la alimentación.

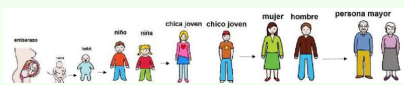
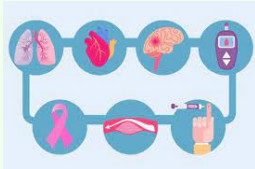




- »La orientación deben ser efectuadas por personal capacitado con base en la instrumentación de programas.
- »Debe efectuarse acciones de educación para la salud.
- »Los alimentos se agruparán en tres grupos: Verduras y frutas, Cereales y Leguminosas y alimentos de origen animal.
- » Se debe promover el consumo de verduras y frutas regionales y de la estación.
- »Se debe recomendar el consumo de cereales, de grano entero y sus derivados integrales sin azúcar adicionada y tubérculos.
- »Recomendar el consumo de pescado, aves como pavo y pollo sin piel y carne magra, asadas, horneadas, cocidas, así como leche semidescremada o descremada .
- »Recomendar que en cada tiempo de comida se incluyan alimentos de los tres grupos.
- » Se debe promover el consumo de agua simple potable y de la lactancia materna exclusiva.
- » Implementar alimentación complementaria siguiendo el patrón correspondiente.

Prevención de enfermedades

- Desnutrición
- Caries
- Anemia
- Deficiencias de nutrimentos
- Obesidad
- Aterosclerosis
- Diabetes mellitus
- Cáncer
- Osteoporosis
- Hipertensión arteria



Dirigido a grupos de la población

- a) Mujer embarazada
- b) Mujer en periodo de lactancia
- c) Grupo de edad menor de seis meses
- d) Grupo de edad de seis a doce meses
- e) Grupo de edad de uno a cuatro años
- f) Grupo de edad de diez a diecinueve años
- g) Grupo de edad de veinte a cincuenta y nueve años
- h) Grupo de edad de sesenta años y más

Expediente clínico

Establece los criterios científicos, éticos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, manejo, conservación del expediente.

Contiene:

1. Tipo, nombre y domicilio del establecimiento o nombre de la institución.
2. Razón y denominación social del propietario o concesionario.
3. Nombre, sexo, edad y domicilio del paciente.
4. Los demás que señalen las disposiciones sanitarias.

Expediente Clínico Núm.	
Fecha de Apertura:	____/____/____
DATOS DEL USUARIO:	
Nombre completo:	____/____/____
Fecha de Nacimiento:	____/____/____ Sexo: <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Femenino
Alergias:	_____

Deberá contar con:

Historia Clínica (Interrogatorio, exploración física, estudios de laboratorio, diagnósticos o problemas clínicos, pronóstico e indicación terapéutica).
Nota de evolución.
Nota de Interconsulta.



NOM-015-SSA2-2010

DIABETES MELLITUS



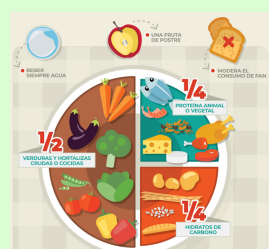
Tipos



-Diabetes mellitus tipo 1: deficiencia total o parcial de insulina en la que existe destrucción de las células beta del páncreas.

-Diabetes mellitus tipo 2: trastornos metabólicos con grados variables de resistencia a la insulina y/o deficiencia en la secreción de insulina, de naturaleza progresiva.

- Prediabetes: Valores limítrofes de HbA1c =5.7 - < 6.5%.
-Diabetes gestacional.



Es una enfermedad sistémica, crónico-degenerativa, de carácter heterogéneo, que se caracteriza por hiperglucemia crónica que afecta al metabolismo intermedio de los hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Factores de Riesgo son:

- Sobrepeso y obesidad.
- Sedentarismo.
- Bajo peso al nacer (<2.5 Kg),
- Familiares de primer grado con DM. >45 años de edad.
- Antecedente de síndrome de ovario poliquístico.
- DM gestacional en embarazo previo.
- Dislipidemias.

PLAN DE ALIMENTACIÓN

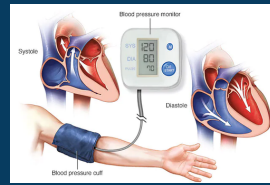
ALIMENTOS RECOMENDADOS:

Verduras, frutas con bajo índice glucémico, cereales integrales, lácteos descremados, granos enteros, carnes blancas, nueces y semillas, hidratos de carbono simples.

SE RECOMIENDA QUE EN LAS COMIDAS COMPLEMENTARIAS (COLACIONES), SE CONSUMAN PREFERENTEMENTE VERDURAS, EQUIVALENTES DE CEREALES INTEGRALES Y DERIVADOS LÁCTEOS DESCREMADOS.

NOM-030-SSA2-2017

HIPERTENSIÓN ARTERIAL



Padecimiento multifactorial caracterizado por la elevación sostenida de la presión arterial sistólica, la presión arterial diastólica o ambas ³ 140/90 milímetros de mercurio.

Tipos:

Hipertensión arterial secundaria: de causa endocrina (síndromes de Cushing), arterial (renovascular), nefrótica, neurológica o mecánica (coartación de la aorta).

Hipertensión arterial resistente

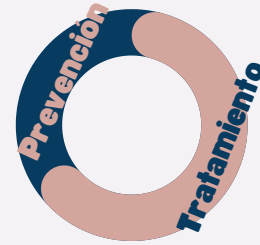
Términos:

Presión Arterial (PA): Fuerza que ejerce la sangre sobre la superficie de los vasos.+

Presión Arterial Diastólica (PAD): Estado de relajación de los ventrículos.

Presión Arterial Media (PAM): Promedio de la PA durante el ciclo cardíaco, corresponde a la presión de perfusión tisular.

Presión Arterial Sistólica (PAS): Contracción de los ventrículos.



>>Control de peso.

>>Ejercicio físico: 30 min continuos, por lo menos cinco días de la semana.

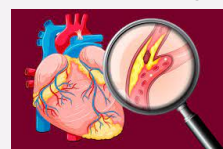
>>Reducir el consumo de sal, cuya ingestión no deberá exceder de 5 g/día.



NOM-037-SSA2-2012

DISLIPIDEMIAS

Alteración de la concentración normal de los lípidos en la sangre.



Condición:

-Hipercolesterolemia familiar: elevación de C-LDL con predisposición genética.

-Hipercolesterolemia poligénica: elevaciones del C-LDL superiores a 160 mg/dL y <190mg/dL.

-Hiperlipidemia familiar combinada: fluctuaciones constantes en el perfil de lípidos, ausencia de xantomas.

Hipertrigliceridemia familiar: valores de triglicéridos mayores de 200 mg/dL, con C-LDL normal o bajo.

Tratamiento nutricional

-Reducir la ingestión de azúcares refinados, sal, bebidas alcohólicas, grasas saturadas, grasas trans y colesterol, como manteca, mantequilla, aceite de coco, de palma, yemas de huevo, vísceras, mariscos.

Si presenta obesidad, se recomienda reducir del consumo habitual 250 a 500 Kcal/día, hasta alcanzar 1200 Kcal/día.

-Consumir carnes magras, res, pollo (sin piel) y pavo, pescado.

Recomendar aceites con mayor contenido de ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva, aguacate, cacahuate, etc.) y ácidos grasos poliinsaturados (aceites de pescado, girasol, maíz, soya, etc.).

Aumentar el consumo de fibras solubles (verduras, frutas con cáscara, leguminosas, etc.)

Fracccionar de 3 a 5 comidas diarias.



NOM-008-SSA3-2010

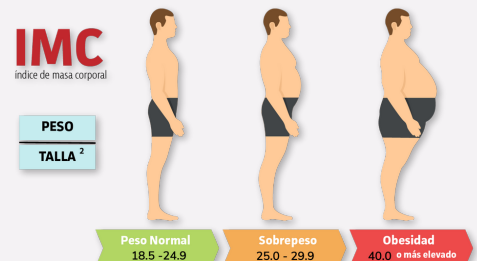
SOBREPESO Y OBESIDAD

OBESIDAD: Enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, con IMC igual o mayor a 30 kg/m².

SOBREPESO: Estado caracterizado por un IMC igual o mayor a 25 kg/m² y menor a 29.9 kg/m².

DISPOSICIONES:

Cuenta con un tratamiento integral, es decir, esta respaldado científicamente en la dieta-terapia, psicoterapia, fármaco-terapia y el tratamiento médico quirúrgico.



Tratamiento nutricional

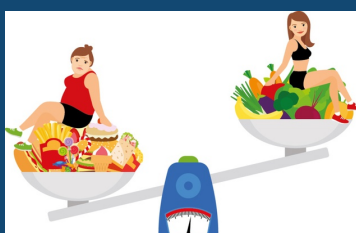
Implica

Valoración nutricional: indicadores clínicos, dietéticos, antropométricos, bioquímicos y de estilo de vida.
Plan de cuidado nutricional: orientación asesoría y recomendaciones de hábitos alimentarios. Control: seguimiento de la evaluación, conducta alimentaria y reforzamiento de acciones.
Pronóstico.



Medidas restrictivas

- Introducir abundantes frutas y verduras crudas o cocidas (al menos cinco unidades al día), lácteos desnatados, cereales integrales.
- Seleccionar cortes magros de carnes y pescados. Cocinarlos con procedimientos bajos en grasa (al horno, a la plancha, al vapor, papillote, etc.)
- Vigilar las cantidades e intentar disminuir poco a poco el consumo de sal y alcohol.
- Beber al menos entre 1,5 y 2 litros de agua diarios.
- -Distribuir las comidas en al menos cinco ingestas para evitar caer en el picoteo.
- -Llevar una dieta hipercalórica de acuerdo al consumo diario.



FAO: Codex alimentarius



Conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius, con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.



Normas alimentarias internacionales.

Contribuyen a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos.

Protección de la salud de los consumidores.

Cuentan los medicamentos veterinarios, plaguicidas, aditivos alimentarios y los contaminantes.

Eliminación de barreras al comercio.

En el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC) (Acuerdo MSF) significan que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias.

Referencia:

Universidad del Sureste. (2022). *Libro de legislación en nutrición*, de PDF. Unidad 2, págs., 39-64.

Sitio web:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/ca9b3a17f463a459844e6c2559659277.pdf>