



Mi Universidad

Super Nota

Nombre del Alumno: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del tema: Marco normativo en salud y nutrición

Parcial: 2°

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición

Nombre del profesor: Mónica Elizabeth Culebro Gómez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9°

Marco normativo en salud y nutrición

Norma Oficial Mexicana: a la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las Autoridades Normalizadoras competentes cuyo fin esencial es el fomento de la calidad para el desarrollo económico y la protección de los objetivos legítimos de interés público



Los principales y más importantes documentos en materia de nutrición:

NOM-043-SSA2-2012, NOM-008-SSA3-2017, NOM-015-SSA2-2010, NOM-251-SSA1-2009, NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-037-SSA2-2012, NOM-030-SSA2-2009, NOM-031-SSA2-1999, NOM-007-SSA2-2016.



Los puntos más importantes de esta NOM:

Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado, la orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud, entre otras.



Expediente clínico

Establece los criterios científicos, éticos, tecnológicos y administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso, manejo, archivo, conservación, propiedad, titularidad y confidencialidad del expediente clínico.



Diabetes mellitus, es enfermedad sistémica, crónico-degenerativa, de carácter heterogéneo, con grados variables de predisposición hereditaria y con participación de diversos factores ambientales.



-Diabetes mellitus tipo I (DMTI): a la que se caracteriza por deficiencia total o casi total de insulina en la que existe destrucción de las células beta del páncreas.



-Diabetes mellitus tipo II (DMT2): al grupo heterogéneo de trastornos metabólicos con grados variables de resistencia a la insulina y/o deficiencia en la secreción de insulina.

Los Factores de Riesgo son: sobrepeso, obesidad, sedentarismo, bajo peso al nacer (45 años de edad, mujeres con antecedente de: síndrome de ovario poliquístico, múltiparas, DM gestacional en embarazo previo, nacimiento de producto de término con peso igual o mayor de 4 kg.



El nutriólogo o el médico responsable del tratamiento indicará el programa de alimentación adaptado a las características de cada paciente en el que deberá estipular los requerimientos calóricos por día, los alimentos que debe consumir o evitar.



Pacientes con obesidad ($IMC >30 \text{ kg/m}^2$): dietas con restricción energética 20-25 kcal/día con base en el peso recomendable. De inicio, se recomienda aumentar el consumo habitual de 250 kcal/día a 500 kcal/día, hasta alcanzar 1200 kcal/día, para lograr una reducción de peso de 0.5 a 1.0 kg/semana.



Pacientes con peso normal ($IMC >18.5 \text{ y } < 24.9 \text{ kg/m}^2$).

Dieta normal en energía: dependerá de la AF y el momento biológico:

El VET se calcula entre 25 y 40 kcal por kg de peso por día. Reducir contenido de azúcares refinados y grasas saturadas. Fraccionar de 3 a 5 comidas diarias.



Pacientes con triglicéridos elevados. - Limitar el consumo de grasas saturadas y azúcares refinados. - Aumentar el consumo de fibras solubles (verduras, frutas con cáscara, leguminosas, etc.).

Evitar el consumo de bebidas alcohólicas. Realizar AF.



Hipertensión Arterial Sistémica (HAS), al padecimiento multifactorial caracterizado por la elevación sostenida de la presión arterial sistólica, la presión arterial diastólica o ambas $\geq 140/90$ milímetros de mercurio.



Existe, además:

Hipertensión arterial secundarios, Hipertensión arterial resistente, Presión arterial (PA), Presión arterial diastólica (PAD), Presión arterial media (PAM), Y Presión arterial sistólica (PAS).



Regulada en la NOM-037-SSA2-2012 tiene por objeto establecer los procedimientos y medidas necesarias para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias, a fin de proteger a la población.

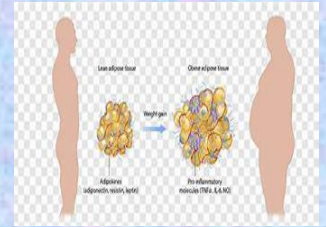


El objetivo general de la terapia nutricional es reducir la ingestión de grasas saturadas, grasas trans y colesterol, manteniendo a la vez una alimentación balanceada.



Regulada en la NOM-008-SSA3-2010:

Obesidad, a la enfermedad caracterizada por el exceso de tejido adiposo en el organismo, la cual se determina cuando en las personas adultas existe un IMC igual o mayor a 30 kg/m^2 y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m^2 .



La participación del nutriólogo comprende:

Valoración nutricia, Plan de cuidado nutricional, control, pronóstico, la dieta deberá ser individualizada y referir al paciente a tratamiento médico o psicológico.



El Codex Alimentarius, o “Código Alimentario”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius.



Las normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas internacionales del C O D E X A L I M E N T A R I U S contribuyen a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos.



Protección de la salud de los consumidores

Con frecuencia, las preocupaciones públicas relativas a las cuestiones de inocuidad de los alimentos sitúan al Codex en el centro de los debates mundiales.



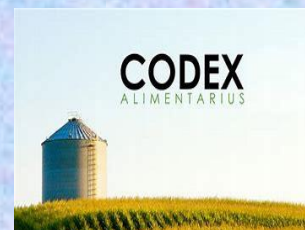
Eliminación de barreras al comercio

Las referencias hechas a las normas alimentarias del Codex 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 comerciales.



Principios generales del Codex Alimentarius:

Finalidad del Codex Alimentarius, Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius, Naturaleza de las normas del Codex y Revisión de las normas del Codex.



Universidad Del Sureste. (2022). Antología de legislación en nutrición. pdf.
Recuperado de [98d31cfae2e3ccdc9805bd0d38ddbabd-LC- LNU903 LEGISLACION EN NUTRICION.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx)