



Mi Universidad

Supernota

Nombre del Alumno: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del tema: Marco normativo en salud y nutrición

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Legislación en nutrición

Nombre del profesor: Mónica E. Culebro Gómez

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Noveno

Marco normativo en salud y nutrición

Proceso y Definición de las Normas Oficiales Mexicanas:

Norma Oficial Mexicana: regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las Autoridades Normalizadoras competentes.

Su fin esencial es el fomento de la calidad para el desarrollo económico y la protección de los objetivos legítimos de interés público.



El procedimiento de normalización consta de las siguientes etapas que serán progresivas y sucesivas:

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

Principales NOM relacionadas a la nutrición:

- NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud, Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, Criterios para brindar orientación.
- NOM-008-SSA3-2017, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad.
- NOM-015-SSA2-2010, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus.



Servicios básicos de salud. Promoción y Educación Para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación:

NOM-043-SSA2-2012 establece criterios sobre Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.

Expediente clínico: Norma, es de observancia obligatoria para el personal del área de la salud y los establecimientos prestadores de servicios de atención médica de los sectores público, social y privado, incluidos los consultorios.

Este debe contener:

1. Tipo, nombre y domicilio del establecimiento y en su caso, nombre de la institución a la que pertenece;
2. En su caso, la 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 en consulta general y de especialidad, deberá contar con: Historia clínica: Interrogatorio, exploración física, resultados previos y actuales de estudios, diagnósticos o problemas clínico, pronóstico, indicación terapéutica, nota de evolución, nota de interconsulta.



La prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus: es una enfermedad sistémica, crónico-degenerativa, de carácter heterogéneo, con grados variables de predisposición hereditaria y con participación de diversos factores ambientales, que se caracteriza por hiperglucemia crónica debido a la deficiencia en la producción o acción de la insulina.



Existen diferentes tipos de diabetes, por ejemplo: Diabetes mellitus tipo I (DMTI), Diabetes mellitus tipo II (DMT2), Diabetes gestacional.

Plan de alimentación: 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 (especificando el tipo, forma de preparación y cantidades) o evitar.

Dieta correcta (variada, suficiente, completa, adecuada, equilibrada e inocua), prefiriendo hidratos de carbono complejos con el objetivo de mantener concentraciones de glucosa y de lípidos séricos adecuados. Se debe incentivar el consumo de verduras, frutas con bajo índice glucémico, cereales integrales, lácteos descremados, granos enteros y otras fuentes de fibra dietaria.



Trastornos de la conducta alimentaria: bulimia, la anorexia nerviosa, el síndrome de atracón, síndrome de alimentación nocturna y los trastornos de la alimentación no especificados.



Apéndice F Normativo: Plan Alimentario según condiciones específicas.

- Pacientes con obesidad ($IMC > 30 \text{ kg/m}^2$): dietas con restricción energética 20-25 kcal/día con base en el peso recomendable.
- Pacientes con peso normal ($IMC > 18.5$ y $< 24.9 \text{ kg/m}^2$), Dieta normal en energía.
- Pacientes con peso bajo ($IMC < 18.5 \text{ kg/m}^2$): Dieta con alto consumo energético.
- Pacientes con triglicéridos elevados. Limitar el consumo de grasas saturadas y azúcares refinados. Aumentar el consumo de fibras solubles.
- Pacientes con ácido úrico elevado: Reducir el consumo de fuentes de grasas saturadas, vísceras, carnes rojas, leguminosas y embutidos.
- Pacientes con hipertensión arterial. Restringir consumo de sodio a menos de 2 g por día.
- Pacientes con albuminuria: calcular el consumo de proteínas a 0.8 g/kg/día. Adecuar el consumo de alimentos ricos en sodio, potasio y calcio dependiendo de las concentraciones de electrolitos de cada paciente.

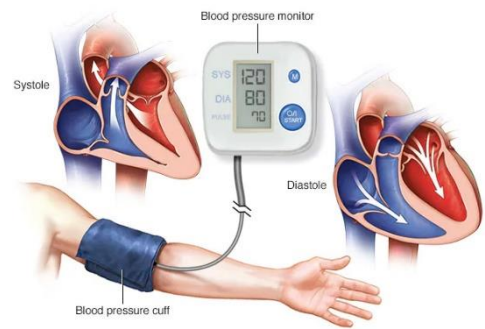


NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-030-SSA2-2009, PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA HIPERTENSIÓN ARTERIAL SISTÉMICA.

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.

Hipertensión arterial secundarios, a la elevación sostenida de la Presión Arterial $\geq 140/90$ milímetros de mercurio que se debe a una enfermedad subyacente.

Hipertensión arterial resistente: A la persistencia de cifras de la Presión Arterial $\geq 140/90$ milímetros de mercurio.



Las acciones que ayudan a evitar la aparición de la enfermedad son:

El control de peso, la práctica del EF de manera regular; la reducción en el consumo de alcohol y de sal, la ingestión adecuada de potasio y una alimentación equilibrada.



NOM-037-SSA2-2012 Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.

Dislipidemias, a la alteración de la concentración normal de los lípidos en la sangre.

El patrón de alimentación correcta y la actividad física que se deben seguir, para evitar el desarrollo de dislipidemias son: el consumo calórico adecuado, moderación en el consumo de alimentos de origen animal, colesterol, grasas saturadas, sodio y azúcares simples e incrementar la actividad física.

NOM -08 TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y OBESIDAD.

Enfermedad caracterizada por el aumento de tejido adiposo corporal.

Tratamiento integral: médico-quirúrgico, nutriólogo, enfermero, psicólogo.

El tratamiento nutricional que implica: valoración nutricional, plan de cuidado nutricional, control, pronóstico, la dieta deberá ser individualizada, referir al paciente a tratamiento médico o psicológico.

Normas relacionadas a la alimentación: Las Normas Oficiales Mexicanas que controlan la producción e inocuidad de alimentos son la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994: Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas; y la NOM-093-SSA1-1994: Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en los establecimientos fijos.



Normas alimentarias internacionales: Las normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas internacionales del CODEX ALIMENTARIUS contribuyen a la inocuidad, la calidad y la equidad en el comercio internacional de alimentos.

FAO: Codex alimentarius.

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

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud

Principios generales del Codex Alimentarius: Finalidad del Codex Alimentarius, Ámbito de aplicación del Codex Alimentarius, Naturaleza de las normas del Codex, Revisión de las normas del Codex.

Bibliografía:

Universidad del sureste. (2022). *Antología de legislación en nutrición*.pdf pág. 38-66 recuperado [antología LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN.pdf](#)