



Nombre de alumno: Blanca Yaneth Santis Morales

Nombre del profesor: Monica Elizabeth Culebro Gomez

Nombre del trabajo: Super Nota

Materia: Legislacion en Nutrición

Grado: 9 cuatrimestre

Grupo:

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de junio del 2022.

MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICION

Reglas básicas de higiene personal para manipuladores de alimentos



Lavado de manos
El personal que maneja alimentos, deberá lavar las manos:

- Antes de:
 - Comer
 - Tocar alimentos
 - Cocinar alimentos
- Después de:
 - Ir al baño
 - Manipular:
 - Limpiarse la o estornuda
 - Manejar basura
 - Tocar orejas: partes del cuerpo

No olvides tener las uñas cortas y si No usar alhajas ni relojes.

Baño diario
Todo el personal que esté involucrado en la elaboración de alimentos, deberá cumplir las medidas básicas de higiene personal.

Uniforme
De color claro, limpio, sólo se utilizará dentro de la cocina con el cabello recogido y protegido con una red.

Contacto con los alimentos
Se debe excluir de la preparación de alimentos que presente tos frecuente, secreción nasal, diarrea o lesiones en áreas corporales que entren en contacto con los alimentos.

La higiene personal es esencial para prevenir enfermedades de los alimentos y eleva el nivel de tu negocio.

(GOMEZ, 2022.)
Bibliografía
GOMEZ, M. E. (2022.). MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICION. COMITAN DE DOMINGUEZ, CHIAPAS.: UDS.

ALIMENTOS



- DISTINTIVO "H"**
Reconocimiento que otorgan la SECTUR y la Secretaría de Salud, por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana.
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS**
En almacenaje y preparación de alimentos; los proveedores están respaldados con documentos.
- RENOVACIÓN DE ROOM SERVICE**
El cual se empaquetará de forma especial y se entregará directamente en la puerta de la habitación sin contacto.
- MANTELETAS DE USO ÚNICO**
Desechables con códigos QR para descargar los menús disponibles y así evitar el uso de menú físico.
- PERSONAL CAPACITADO Y CERTIFICADO**
Nuestros colaboradores cuentan con máscaras y guantes para manipular alimentos.

Las Normas Oficiales Mexicanas se considerarán como Reglamentos Técnicos o Medidas Sanitarias o Fitosanitarias, según encuadren en las definiciones correspondientes previstas en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano es Parte.

2.2 Principales NOM relacionadas a la nutrición
Los principales y más importantes documentos en materia de nutrición son las siguientes: } Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud, Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, Criterios para brindar orientación. } 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.

2.4 Del 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.

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

2.5 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus Diabetes mellitus, es 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, lo que afecta al metabolismo intermedio de los hidratos de carbono, proteínas y grasas.

2.6 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.
Es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para los establecimientos y profesionales de la salud de los sectores público, social y privado que presten atención integral para el tratamiento de la hipertensión arterial sistémica en el Sistema Nacional de Salud.

2.7 Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias. Regulada en al 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 de este importante factor de riesgo de enfermedad cardiovascular, cerebrovascular y vascular periférica, además de brindar una adecuada atención médica.

2. 10 FAO: Codex Alimentarius
El Codex Alimentarius, o "Código Alimentario", es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

2.9 Otras 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.

2.8 Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad 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/m² y en las personas adultas de estatura baja igual o mayor a 25 kg/m².
Sobrepeso, al estado caracterizado por la existencia de un IMC igual o mayor a 25 kg/m² y menor a 29.9 kg/m² y en las personas adultas de estatura baja, igual o mayor a 23 kg/m²