



Mi Universidad

Reporte

Nombre del Alumno: Azucena Elizabeth Carranza Tespan

*Nombre del tema: Autoridades nacionales relacionadas
con la salud y alimentación*

Parcial: I to

Nombre de la Materia: legislación en nutrición

Nombre del profesor: Italia Yamileth Hernández

Nombre de la Licenciatura: En nutrición

Cuatrimestre: 9vo

Introducción

Con el objetivo de garantizar la seguridad de los productos que consumimos, prevenir enfermedades y regular el comercio, a nivel nacional e internacional, intervienen diversas instituciones y organismos.

Organismos nacionales

MSSSI (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad): desempeña las funciones concernientes a salud pública, planificación sanitaria, desarrollo y ejecución de la política farmacéutica.

AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición): es un organismo autónomo adscrito al MSSSI que tiene como objetivo garantizar la seguridad alimentaria, asegurando la eficacia de los sistemas de control de los alimentos, promoviendo el consumo de alimentos sanos y poniendo en marcha actuaciones para promover la salud en el ámbito de la nutrición.

MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente): es el órgano encargado de elaborar la propuesta y ejecución de la política estatal en materia agrícola, ganadera, pesquera y alimentaria.

Organismos internacionales

OMS (Organización Mundial de la Salud): supervisa las necesidades de salud pública de más de 50 países a través de dos departamentos: Nutrición y Salud, y Seguridad Alimentaria y Zoonosis.

CE (Comisión Europea): la Comisión Europea es la principal fuente de legislación sobre alimentos de la UE. Su objetivo es garantizar un elevado nivel de seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y fitosanidad en el interior de la UE.

EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria): es la encargada de prestar asesoramiento científico independiente y apoyo técnico para la ejecución de las políticas de la UE.

Codex Alimentarias (Código Alimentario): esta comisión está formada por grupos de trabajo de expertos que elaboran normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar la aplicación de prácticas leales en el comercio de alimentos.

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación): es un organismo especializado de la ONU que conduce las actividades internacionales encaminadas a erradicar el hambre. Brinda sus servicios tanto a países desarrollados, como a países en vías de desarrollo; la FAO actúa como un foro neutral donde todas las naciones se reúnen como iguales para negociar acuerdos y debatir políticas.

[https://www.fagorprofessional.com/blog/es/quien-vela-nuestra-salud-alimentaria/#:~:text=FAO%20\(Organizaci%C3%B3n%20de%20las%20Naciones,e ncaminadas%20a%20erradicar%20el%20hambre.](https://www.fagorprofessional.com/blog/es/quien-vela-nuestra-salud-alimentaria/#:~:text=FAO%20(Organizaci%C3%B3n%20de%20las%20Naciones,e ncaminadas%20a%20erradicar%20el%20hambre.)

. AUTORIDADES NACIONALES RELACIONADAS CON LA SALUD Y ALIMENTACIÓN

La primera autoridad reguladora en materia de salud y alimentación es la

Es la dependencia del Poder Ejecutivo que se encarga primordialmente de la prevención de enfermedades y promoción de la salud de la población.

De conformidad con los lineamientos de la Ley General de Salud se establece lo siguiente

XII. Diseñar y ejecutar políticas públicas que propicien la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, que contrarreste eficientemente la desnutrición, el sobrepeso, la obesidad y otros trastornos de la conducta alimentaria, Artículo 7o.- La coordinación del Sistema Nacional de Salud estará a cargo de la Secretaría de

II. Normar el desarrollo de los programas y actividades de educación en materia de nutrición, prevención, tratamiento y control de la desnutrición y obesidad, encaminados a promover hábitos alimentarios adecuados, preferentemente en los grupos sociales más vulnerables.

III.

IV. Normar el valor nutritivo y características de la alimentación en establecimientos de servicios colectivos y en alimentos y bebidas no alcohólicas.

V.

VI.

VII. Establecer las necesidades nutrimentales que deban satisfacer los cuadros básicos de alimentos evitando los altos contenidos en azúcares, grasas saturadas, grasas trans y sodio.

Este organismo se encuentra reglamentado en la Ley General de Salud bajo el siguiente precepto

Artículo 17 bis.- La Secretaría de Salud ejercerá las atribuciones de regulación, control y fomento sanitarios que conforme a la presente Ley, a la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, y los demás ordenamientos aplicables le corresponden a dicha dependencia en las materias a que se refiere el artículo 3o. de esta Ley en sus fracciones I, en lo relativo al control y vigilancia de los establecimientos de salud a los que se refieren los artículos 34 y 35 de esta Ley: XIII, XIV, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, ésta salvo por lo que se refiere a cadáveres y XXVII, esta última salvo por lo que se refiere a personas, a través de un órgano desconcentrado que se denominará Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

IV. Elaborar y expedir las normas oficiales mexicanas relativas a los productos, actividades, servicios y establecimientos materia de su competencia, salvo en las materias a que se refieren las fracciones I y XXVI del artículo 3o. de esta Ley;

Protege los recursos agrícolas, acuícolas y pecuarios de plagas y enfermedades de importancia cuarentenaria.

Conclusión

Es importante conocer sobre estas dependencias de que nos protegen en cuestión de salud alimentaria por si en algún momento nos enfermamos por un producto o también que dependencias son las que nos protegen de cualquier fallo ya que existen leyes que ellos deben acatar tanto para su beneficio como para el consumidos.

Bibliografía

Antología de la uds