



**Mi Universidad**

**supernota**

*Nombre del Alumno: Luis Rodrigo Cancino Castellanos*

*Nombre del tema: MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN*

*Parcial: 2*

*Nombre de la Materia: Legislacion en nutrición*

*Nombre del profesor: Luiz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: Nutricion*

*Cuatrimestre: 9*

# MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN



## PROCESO Y DEFINICIÓN DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS

Reglas técnicas obligatorias en México para proteger la salud, seguridad y calidad de productos o servicios.

## PRINCIPALES NOM RELACIONADAS A LA NUTRICIÓN

- NOM-043-SSA2-2012 Alimentación correcta Educación y orientación a la población
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Etiquetado preenvasados
- NOM-251-SSA1-2009 Higiene alimentaria Buenas prácticas en manejo y preparación
- NOM-086-SSA1-1994 Composición nutrimental Alimentos modificados y fortificados



**NORMATIVIDAD VIGENTE EN MÉXICO APLICADA A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**OBJETIVO:** Brindar a los productores un marco general de requisitos para reducir los riesgos de contaminación a lo largo de todos los etapas de la producción de alimentos.

**LA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA ACUÍCOLA Y PESQUERA (DGGIAP) DE SENASICA:** En México desde 2021 se pusieron en marcha programas voluntarios de inocuidad mediante la implementación de Buenas Prácticas de Producción y de Buenas Prácticas en establecimientos que procesan alimentos para consumo humano.

**SALUD y SADER:** En México existen 2 Agencias principales que se encargan de la inocuidad de los alimentos: SADER y SADER.

**NOM:** LA NORMA OFICIAL MEXICANA. Ejemplo: NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

## SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD, PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. CRITERIOS PARA BRINDAR ORIENTACIÓN

**Objetivo:** Fomentar hábitos alimentarios saludables desde un enfoque preventivo.

**Estrategia:** Educación con materiales adecuados, culturales y validados.

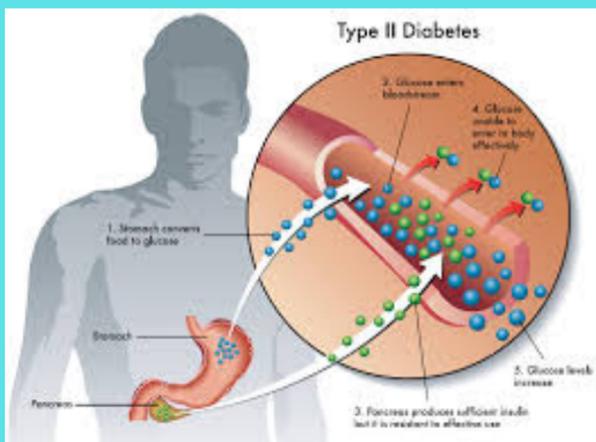
**NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005**  
Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

**Dieta correcta**  
A la que cumple con las siguientes características:

- Completa:** Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los 3 grupos.
- Equilibrada:** Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.
- Inocua:** Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud.

## DEL EXPEDIENTE CLÍNICO

- Uso obligatorio en salud pública y privada.
- Contiene:
  - Datos del paciente
  - Notas médicas y tratamientos
  - Resultados de laboratorio
- Importancia: Garantiza continuidad y calidad de atención.
- Duración de conservación: Mínimo 5 años.
- Debe ser confidencial y legible.



## PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA DIABETES MELLITUS

- Prevención:** Tamizaje anual desde los 20 años si hay factores de riesgo.
- Diagnóstico:**
  - Glucosa en ayuno  $\geq 126$  mg/dL
  - HbA1c  $\geq 6.5$  %
- Tratamiento:**
  - Alimentación saludable
  - Ejercicio
  - Medicamentos orales o insulina
  - Educación continua

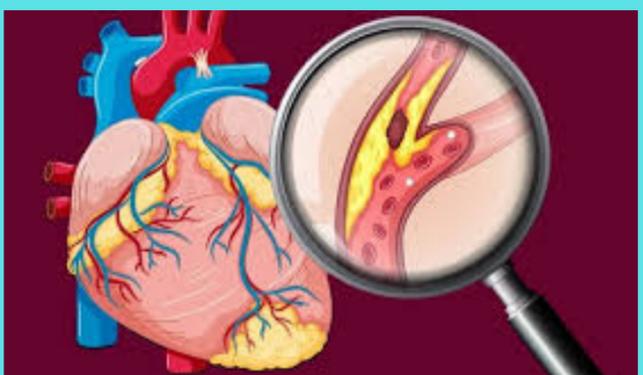
## PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS

- Definición:** Alteraciones en los niveles de colesterol y triglicéridos.
- Detección:** Desde los 20 años cada 5 años.
- Objetivo:**

LDL < 100 mg/dL (riesgo moderado)

LDL < 70 mg/dL (riesgo alto)

- Tratamiento:**
  - Dieta baja en grasas
  - Ejercicio regular
  - Medicación cuando sea necesario



# MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

## PARA EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

Abordaje integral:

Nutricional  
Médico  
Psicológico  
Físico

Incluye:

Evaluación completa  
Educación en hábitos saludables  
Posible uso de fármacos o cirugía en casos graves

## OTRAS NORMAS RELACIONADAS A LA ALIMENTACIÓN

NOM-031-SSA2-1999 Crecimiento  
en menores de 5 años

NOM-117-SSA1-1994

Contaminantes en alimentos  
(metales pesados)

NOM-092-SSA1-1994 Recuento de  
bacterias en alimentos

NOM-131-SSA1-2012 Calidad de la  
leche y fórmulas acidificadas



## FAO: CODEX ALIMENTARIUS

¿Qué es? Conjunto de normas  
internacionales sobre alimentos  
creado por FAO y OMS.

Objetivo:

Proteger la salud del consumidor

Facilitar el comercio justo de  
alimentos



### Bibliografía:

(S/f). Com.mx. Recuperado el 24 de  
mayo de 2025, de  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c31e19beddd6022f79d87b459eb07d23-LC->