



NUTRICIÓN 9ºA
UNIDAD II

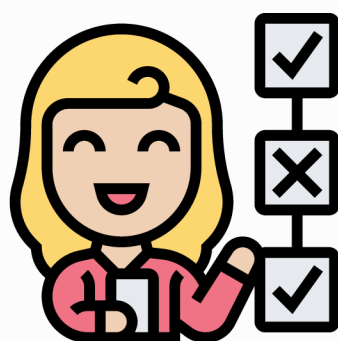
MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

MAESTRA: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY

ALUMNA: KAROL FIGUEROA MORALES

PROCESO Y DEFINICIÓN DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS

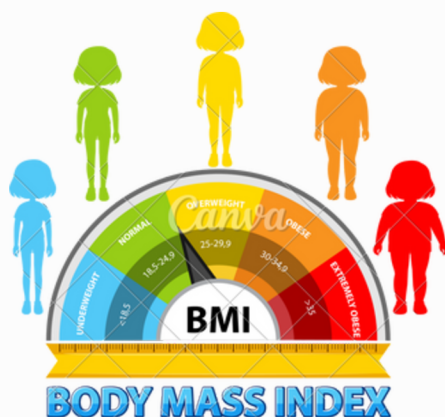
Las NOM son *regulaciones técnicas de observancia obligatoria, expedidas por dependencias competentes, para **proteger la salud y seguridad de las personas*, entre otros objetivos legítimos.



2. Se encuentran ahora reguladas por la *Ley de Infraestructura de la Calidad (2020)*, que establece que deben atender causas de problemas públicos como salud, seguridad alimentaria, medio ambiente y educación.

PRINCIPALES NOM RELACIONADAS A LA NUTRICIÓN

Están dirigidas a *prevenir enfermedades crónicas* como obesidad, diabetes, hipertensión y dislipidemias



Ejemplos de la *NOM-043-SSA2-2012* (orientación alimentaria) y la *NOM-051-SCFI/SSA1-2010* (etiquetado nutricional de alimentos y bebidas no alcohólicas).

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

Incluyen la orientación alimentaria comunitaria para fomentar hábitos saludables desde la prevención.



Se recomienda usar *materiales claros, adecuados al nivel educativo y cultural*, y promover la participación activa del individuo o comunidad.

DEL EXPEDIENTE CLÍNICO

Es *obligatorio para todos los prestadores de servicios de salud* y debe contener datos personales, historia clínica y plan nutricional.



La *NOM-004-SSA3-2012* regula su contenido y conservación, garantizando confidencialidad y acceso solo al personal autorizado.

PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LA DIABÉTIS MELLITUS

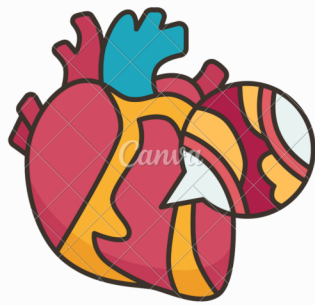
La *NOM-015-SSA2-2010* establece acciones para *educación alimentaria, actividad física y tratamiento médico integral*.



Contempla medidas para los *tres niveles de atención médica*, desde la promoción hasta el seguimiento clínico.

PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS

La ***NOM-037-SSA2-2012*** establece criterios para la ***detección temprana y tratamiento integral*** de alteraciones del perfil lipídico.



Recomienda la ***evaluación periódica del riesgo cardiovascular*** y el manejo nutricional como primera línea de tratamiento

PARA EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

La ***NOM-008-SSA3-2017*** promueve ***estrategias multidisciplinarias*** que incluyen intervención nutricional, psicológica y médica.



Se enfoca en el abordaje individual y comunitario, con énfasis en ***prevención desde la infancia***

OTRAS NORMAS RELACIONADAS A LA ALIMENTACIÓN

Incluyen normas específicas de alimentos*: leche, yogur, huevo, carnes, cereales, helados, etc., que regulan calidad, etiquetado y seguridad.



Nutrition Facts		
Serving Size 1/2 cup		
Amount Per Serving		
Calories	Calories From Fat	% Daily value*
Total Fat		%
Saturated Fat		%
Trans Fat		%
Cholesterol		%
Sodium		%
Total Carbohydrate		%
Dietary Fiber		%
Sugars		%
Protein		%
*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		

Son parte de las NOM que ***garantizan inocuidad alimentaria y protección al consumidor***, bajo la vigilancia de COFEPRIS y otras autoridades.

FAO: CODEX ALIMENTARIUS

Conjunto de normas, directrices y códigos internacionales ***elaborados por FAO y OMS*** para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos.



Sirve como ***referente global para legislación nacional*** y es base para las negociaciones comerciales y resolución de disputas sanitarias en la OMC.