# LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN



## UNIDAD II SUPERNOTA

ALUMNO: SERGIO DANIEL GÓMEZ ESPINOZA DOCENTE: CERVANTES MONROY LUZ ELENA 14/06/24

# MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICION



## OBJETIVO

principal es fomentar la calidad en bienes, servicios y procesos, además de proteger intereses públicos como la salud.

LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS (NOM)

> son regulaciones técnicas obligatorias expedidas por autoridades normalizadoras



# PRINCIPALES NOM RELACIONADAS CON

LA NUTRICION





- NOM-043-SSA2-2012: Criterios para brindar orientación alimentaria.
- NOM-008-SSA3-2017: Tratamiento integral del sobrepeso y obesidad.
- NOM-015-SSA2-2010: Prevención y manejo de la diabetes mellitus.

### NOM-043-SSA2-2012: ORIENTACION ALIMENTARIA

Esta norma establece criterios científicos y prácticos para promover una alimentación correcta y accesible para toda la población, con enfoque especial en grupos vulnerables.





## DEL EXPEDIENTE CLINICO

La Norma Oficial Mexicana establece los

criterios científicos, éticos, tecnológicos y

administrativos para el manejo obligatorio

del expediente clínico en todos los

sectores de atención médica

PREVENCION, DETECCION Y TX DE LA DIABETES MELLITUS

Tipos de DM:

- DM tipo 1: Destrucción autoinmune de células
- beta, deficiencia de insulina.
- DM tipo 2: Resistencia a la insulina y/o deficiencia progresiva de secreción.

#### Prediabetes:

- Glucosa alterada en ayuno
- Intolerancia a la glucosa
- HbAlc entre 5.7 y <6.5%</li> Factores de riesgo:
  - Sobrepeso/obesidad
  - Sedentarismo
  - Edad >45 años



La Norma Oficial Mexicana NOM-008-SSA3-2010 establece que todo paciente con sobrepeso u obesidad debe recibir un tratamiento integral, interdisciplinario y respaldado científicamente, con atención médica, nutriológica y psicológica.

### NORMAS RELACIONADAS A LA ALIMENTACION E INOCUIDAD

#### Normas destacadas:

- NOM-120-SSA1-1994: Regula las prácticas de higiene procesamiento de alimentos y bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas.
- NOM-093-SSA1-1994: Establece lineamientos sanitarios para la preparación de alimentos en establecimientos fijos (como restaurantes y comedores).
- NOM-251-SSA1-2009: Define las prácticas de higiene para procesos alimentarios y de suplementos alimenticios.



# TX INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD



BASADO EN LA NOM-008-SSA3-2010

- Todo paciente con sobrepeso u obesidad requiere un tratamiento integral.
- El tratamiento deberá incluir abordaje médico-quirúrgico, nutriológico y psicológico, bajo principios éticos y respaldo científico.

# NORMAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACION

- NOM-120-SSA1-1994: Higiene en el procesamiento de alimentos y bebidas.
- NOM-093-SSA1-1994: Higiene en la preparación de alimentos en establecimientos fijos.
- NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

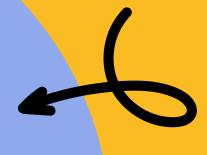
# NORMA ISO 22000



Norma internacional que establece requisitos para los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria, aplicables en todas las etapas de la cadena alimentaria. Esta norma es ampliamente aceptada en el comercio mundial por su enfoque sistemático y basado en riesgos.

### CODEX ALIMENTARIUS

conjunto de normas internacionales desarrolladas por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), un organismo conjunto de la FAO y la OMS, cuya misión es proteger la salud del consumidor y promover prácticas justas en el comercio alimentario.









#### Referencias Antología de la UDS de México. (2025). Legislación en nutrición.