

Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno: Alexa Gabriela Morales Coutiño

Nombre del tema: “Marco normativo en salud y nutrición”

Parcial: II

Nombre de la Materia: “Legislación en Nutrición”

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9°

MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

Norma Oficial Mexicana

La regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las autoridades normalizadoras componentes, con el objetivo de dar calidad para el desarrollo económico y la protección de objetos legítimos



ART.30



Las Normas Oficiales Mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo con lo previsto en esta Ley y en su Reglamento

ART.32



Las Normas Oficiales deberán ser revisadas al menos cada cinco años posteriores a su publicación en el Diario Oficial de la Federación o de aquella de su última modificación, debiendo notificar los ajustes en el Reglamento de la Ley

ART. 35



El procedimiento de normalización consta de las siguientes etapas que serán progresivas y sucesivas

Normas relacionadas a la nutrición

Se mencionan las más importantes en materia de nutrición



*NOM - 043 - SSA2 - 2012: Servicios básicos de salud, Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Brindar orientación



*NOM - 008 _ SSA3 - 2017: Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad



*NOM - 015 - SSA2 - 2010: Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus



*NOM - 251 - SSA1 - 2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios



MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

Servicios básicos de salud

*NOM - 043 - SSA2 - 2012: Establece criterios sobre Orientación Alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico



Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado o calificado con base instrumental



La orientación alimentaria debe llevarse a cabo mediante acciones de educación para la salud



Los alimentos se agrupan en: verduras y frutas, cereales y leguminosas y AOA



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



-Debe contener lo siguiente:

- 1- Tipo, nombre y domicilio del establecimiento y en su caso, nombre de la institución a la que pertenece
- 2.- En su caso, la razón y denominación social del propietario o concesionario
- 3- Nombre, sexo, edad y domicilio del paciente
- 4- Los demás que señalen las disposiciones sanitarias



MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

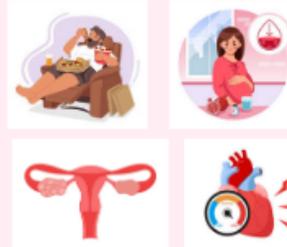
Prevención, detección, dx, tx y control de la DM

*DM: Enfermedad sistémica, crónica degenerativa, de carácter heterogéneo. Con variables hereditarios y factores ambientales



Los factores de riesgo son; Sobrepeso, obesidad, sedentarismo, bajo peso al nacer, SOP, DM gestacional, dislipidemias, IC, HTA, etc

TCA: Incluye a la bulimia, anorexia nerviosa, síndrome de atracón, síndrome de alim. nocturna y trastornos de alim. no específicos



Para la prevención, detección, dx, tx y control de la HTA sistémica

Tiene por objeto establecer los procedimientos, con el propósito de disminuir la mortalidad, la morbilidad y aumentar la esperanza de vida con calidad de la población



Tipos existentes

- 1.- Hipertensión arterial secundaria
- 2.- Hipertensión arterial resistente
- 3.- Presión arterial
- 4.- Presión arterial diastólica (PAD)
- 5.- Presión arterial sistólica (PAS)
- 6.- Presión arterial media (PAM)
- 7.- Presión arterial sistólica (PAS)

-Puede ser prevenida con el control adecuado de peso, ejercicio físico, consumo de sal y evitar el consumo de alcohol



MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

Para la prevención, tratamiento y control de dislipidemias

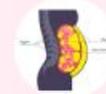
Establece los procedimientos y medidas necesarias para el control de dislipidemias, con el fin de proteger a la población de riesgos ante enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares y vascular periférica



Tipos existentes

- 1- Hipercolesterolemia familiar
- 2.- Hipercolesterolemia poligénica
- 3.- Hiperlipidemia familiar combinada
- 4.- Hipertrigliceridemia familiar

-Puede ser prevenida con; un buen control del peso, un adecuado manejo nutricional (reducir las grasas saturadas, grasas trans y colesterol, para conseguir la reducción del peso y acumulación de grasa visceral



FAO: Codex alimentarius

Conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius. Con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas éticas en el comercio alimentario



- 1.- Protección de salud de los consumidores



- 2.- Eliminación de barreras al comercio





Bibliografía

“UDS, Antología de “Legislación en Nutrición”, Pág.73 - 97.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/c31e19beddd6022f79d87b459eb07d23-LC-%20LNU903-2%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>