



Alumna:

María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo:

Súper nota Unidad II

Materia:

Legislación en Nutrición

Grado:

8° cuatrimestre

Grupo:

Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 14 de junio de 2025.

UNIDAD II

MARCO NORMATIVO EN SALUD Y NUTRICIÓN

2.1 Proceso y Definición de las Normas Oficiales Mexicanas

Norma Oficial Mexicana: a la regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las Autoridades Normalizadoras competentes cuyo fin esencial es el fomento de la calidad para el desarrollo económico y la protección de los objetivos legítimos de interés público previstos en este ordenamiento mediante el establecimiento de reglas, denominación, especificaciones o características aplicables a un bien, producto, proceso o servicio, así como aquellas relativas a terminología, marcado o etiquetado y de información.

Artículo 30. Las Normas Oficiales Mexicanas deberán ser redactadas y estructuradas de acuerdo con lo previsto en esta Ley y en su Reglamento. Cada Norma Oficial Mexicana deberá contener el Procedimiento de Evaluación de la Conformidad aplicable conforme al nivel de riesgo o de perfección necesarios para salvaguardar los objetivos legítimos de interés público que pretenda atender.

Artículo 32. El procedimiento de normalización consta de las siguientes etapas que serán progresivas y sucesivas.

Artículo 32 El procedimiento de normalización consta de las siguientes etapas que serán progresivas y sucesivas

I Elaboración o aceptación de la propuesta por la Autoridad Normalizadora

II Presentación de la propuesta al Comité Consultivo Nacional de Normalización

III Constitución del grupo de trabajo para el estudio y discusión del anteproyecto

I Elaboración o aceptación de la propuesta por la Autoridad Normalizadora

II Presentación de la propuesta al Comité Consultivo Nacional de Normalización

III Constitución del grupo de trabajo para el estudio y discusión del anteproyecto

IV Deliberación por parte del Comité Consultivo Nacional de Normalización

V Aviso del proyecto de la Norma Oficial Mexicana en el Diario Oficial de la Federación para consulta

VI Recepción de los comentarios de la consulta pública por el Comité Consultivo Nacional de Normalización

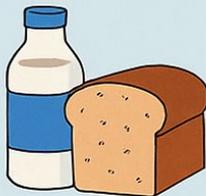
VII Presentación por el grupo de trabajo, de la propuesta de respuesta a los comentarios recibidos.

IX Notificación de la resolución definitiva a la Autoridad Normalizadora

2.2 Principales NOM relacionadas a la nutrición

Los principales y más importantes documentos en materia de nutrición son los siguientes:

- ✓ Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, Criterios para 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.
- ✓ Norma-251-SSA1-2009: Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ✓ NOM-051-SCFI/SSA1-201D: Especificaciones genetales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
- ✓ NOM-037-SSA2-2012: Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias.
- ✓ NOM-030-SSA2-2009: Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica.
- ✓ NOM-031-SSA2-1999: Para la atención a la salud del niño.
- ✓ NOM-007-SSA2-2016: Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido.



2.3 Servicios básicos de salud. Promoción y Educación Para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación

La NOM-043-SSA2-2011 establece criterios sobre orientación alimentaria dirigida a brindar a la auticoc con pase en estrunter científico, para integración de una allmentacion

- ✓ Las actividades opetativas de orientación alimentaria deben sér éréctuadas por pictosonal espaciado 6 caumificación con baseren la instrumentación de programas y materiales planificados
- ✓ La orientación alimentaria debe llevarse a cabo en
- ✓ consumir groumer el consumo de cereales, dé preferencio de grano entéro y aleanantos edeciados
- ✓ Se debe promoger la recegeracion de cereales con insumomos de auucar ade came magra
- ✓ Caede destacar ora ly ensumo de combinar cereales con liguindo
- ✓ Se debe recomendar la combinación de alimentós fuénre de vitamina C con alimentos con mi
- ✓ Se debe insistir en la importancia de variar la alimentación e incurrieniari los alimentos
- ✓ Se debe promover la lactancia materna exclusiva durants los en la primeros sex mes de vida
- ✓ Se debe promover y orientar, sobre la consulta y el entendimiento de las etiquetas de los alimentós
- ✓ Se debe promover y orientar, sobre la consulta y el entendimiento de las etiquetas de los
- ✓ Evòmentar l'urort arter prientar, sobre la consulta y el intendimiento de las etiquetas de los prosacos



- ✓ Se debe promover el consumo de agua simple potable como eue frente principal de hidratacion



Enclahorma tãmo orienta disposiciones para certenes

- agurros
- -en periodo
- de s8c d híz meses
- Grupo a 1-4 años
- Grupo a 10-19 a1
- Grupo a 28-53 años
- Grupo a 66-años



2.4 DEL EXPEDIENTE CLÍNICO

Establece los criterios científicos, éticos, tecnológicos administrativos obligatorios en la elaboración, integración, uso, manejo, archivo, conservación, propiedad y confidencialidad del expediente clínico. Esta norma, es de observancia obligatoria para el personal del área de salud y los establecimientos prestadores de servicios de atención médica de los sectores público, social y privado, incluidos los consultorios:



El 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
3. Nombre, sexo, edad y domicilio del paciente
4. Los demás que señalen las disposiciones sanitarias

Los expedientes clínicos son propiedad de la institución o del prestador de servicios médicos que los genera, cuando éste, no dependa de una institución. Por tratarse de documentos elaborados en interés y beneficio del paciente, deberán ser conservados por un periodo mínimo de 5 años.

DEL EXPEDIENTE CLÍNICO EN CONSULTA GENERAL Y DE ESPECIALIDAD

Deberá contar con:

1. **Historia clínica:** Deberá elaborarla el personal médico y otros profesionales del área de la salud, encuadrado con las siguientes características:
 - Interrogatorio. Oportuno mínimo: *anamnesis* exterior, signos vitales, *cardíaco* y *respiratorio*, peso y talla, así como **datos** de cabeza, cuello, abdomen y miembros y genitales o específicamente la información que corresponda a la materia del odontólogo, nutriólogo
 - Resultados previos y actuales de estudios de laboratorio, gabinete y otros
 - Diagnósticos o problemas clínicos
 - Pronóstico

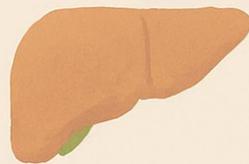


2.5 Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la Diabetes Mellitus

Diabetes mellitus, es enfermedad sistémica, crónico-degenerativa, de carácter heterogéneo, con grados variables de predisposición hereditaria y con participación de diversos factores ambientales, que se caracteriza por hiperglucemia crónica debido a la deficiencia en la producción o acción de la insulina, lo que afecta al metabolismo intermedio de hidratos de carbono, proteínas y grasas.

Existen diferentes tipos de diabetes por ejemplo:

Diabetes mellitus tipo I (DMTI); a la que se caracteriza por deficiencia total o casi total de insulina en la que existe destrucción de las células beta del páncreas, tal como consecuencia, ésta interacción en auto inmunológica es mediada por el sistema inmune



Existen pruebas a nuestra disposición diagnóstico de prediabetes

Prevención es un pilar que debe evitar la aparición de la enfermedad, y cuando esta ocurre, *

Factores de Riesgo son;

- sobrepeso, obesidad, ser demasiado o bajo peso al nacer (<2,5 kg), primera gestación con OM, >45 años de edad
- Hipertensión, o hipertensión crónica, múltiples personas con enfermedades cardiovasculares o eclampsia
- Se considera dentro de este grupo a niveles de edad y sexo similar



Control de peso. Considera que el o la paciente ha logrado un control ideal de peso, si

- mantenga un IM > 18,5 e < 25
En personas de talla baja (mujeres <1,50 m y hombres <1,60 m) el límite superior de Necesarios es de 23.



Para proporcionar atención nutricional de crecimiento a la edad

2.7 Para la prevención, tratamiento y control de las Dislipidemias

Regulada en NOM-037-SSA2-2012 tiene por objeto establecer los procedimientos y medidas necesarias para la prevención, tratamiento y control de la población de este importante factor de riesgo de enfermedad cardiovascular, cerebrovascular y vascular periférica, además de brindar una adecuada atención.

Dislipidemias, a la alteración de la concentración normal de los lípidos en la sangre.



Hipercolesterolemia familiar

- Es asociada a un mayor riesgo de aterosclerosis 😊 LDL.



Hipercolesterolemia poligénica

- Hipercolesterolemia 150 mg 190 mg sin pretendaxatomas



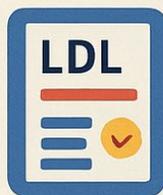
Hiperlipidemia familiar combinada

- Fluctuaciones entre mg-200 mg/dl. Valores de triglicéridos normal o bajo.



Hipertrigliceridemia familiar

- Limitar el consumo de todo tipo de grasas saturadas y calientes



Los niveles de lípidos se clasifican según a su concentración en su suero.

Perovidabiema

o púeoa o primaria:



Alimentación correcta



Mantenimiento del perfil lipídico dentro de los límites



Mantener la presión arterial



Prevención primaria y secundaria

Las acciones de prevención para reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular deben tener como objetivo educar al paciente y a su familia.

TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD

Regulada en la NOM-008-SSA3-2010



OBESIDAD
IMC ≥ 30



SOBREPESO
IMC ≥ 25



DISPOSICIONES ESPECÍFICAS



Títulos médico, nutricional o psicológico



Prohibido, tratamientos por diuréticos, \uparrow



- Hormonas, anorexígenos lipolíticos
- Secretos es

DISPOSICIONES GENERALES



Todo paciente con sobrepeso u obesidad requerirá un tratamiento integral



Manera de ríeneo científico y ético que internña la práctica médica



Evaluación de cunfrstamiento infórmaddo

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS



Títulos a médico, nutricionista o ipalólogo prohíden:

- Tratamiento, detamentos
- Evaluación del estado de nutrición saúdato
- Evaluación
- Cóntról de consentumientó

MEDIDAS RESTRICTIVAS



Diuréticos
hormonas, tiliègas
anorexígenos, lipolítivos



Secretes o
teñicas unconvenicionales



Liposucción y la plpo-
esculptura como



Liposución e líposucción
como lídos

NORMAS RELACIONADA A LA ALIMENTACIÓN

NORMAS OFICIALES MEXICANAS

NOM-120-SSA1-1994

Bienes y servicios.
Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Se enfocan en controles sanitarios y buenas prácticas de manufactura y saneamiento para establecimientos procesadores de

NOM-093 SSA1-1994

Norma de aplicación por controles sanitarios y buenas prácticas de



Se enfocan en controles sanitarios y buenas prácticas de manufactura y saneamiento para establecimientos procesadores de alimentos

NORMA ISO 22000



Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

Norma creada por la Organización Interna-

cional de Normalización (ISO).

Aplicable a cualquiera de las organizaciones implicadas en la cadena alimentaria. granjas, procesadoras, envasadoras, transporte, almacenamiento, comercio detallista, etc.



Para el control sanitario de alimentos y certificación debe cumplir con:

- Ley General de Salud
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

- Ley General | de Salud
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
- NOM-251-SSA1-2009 para procesamiento de alimentos, almacenamiento, transporte, almacenamiento-comercio detallista,
- NOM-144-SSA1-2010 aplicable a Estamperos
- NOM-213-SSA1-2002 aplicable a Productos cárnicos frescos, reimportados
- NOM-243-SSA1-2009 aplicable a Productos s frescos, agua e l hielo
- NOM-201-SSA1-2002

Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius es un conjunto de normas, directrices e intenciones y códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión concierne al programa Conjunto de Normas de Gestión de Seguridad Alimentaria y promover a proteger la salud de los consumidores y promover prácticas

Normas alimentarias internacionales



Contribuye a establecer directrices y códigos de prácticas internacionales de alimentos

Consumidores podrán comprar con confianza y calidad y en los mercados

Garantizar el acceso a agua potable y alimentos nutritivos

NOTA

NOM-043-SSSA-2012

regula los servicios básicos de salud, incluyendo promoción y educación en escuelas

A partir de marzo de 2025, las escuelas de México

cumplirán con los requisitos básicos de salud, incluyendo el mejoramiento de

Principios generales del Codex Alimentarius

- ✓ Principios del Codex Alimentarius
- ✓ Devolución de la espición
- ✓ Promover el consumo de agua potable y comer sano y sano al ciudadano



Permitidos en los escuelas se

- Frutas y verduras frescas de preferencia crudas y con cáscara
- Cereales integrales como maíz, trigo, avena, arroz, azúcar, sal o grasa
- Tubérculos como frijoles, lentejas, habas, garbanzos y chicharos

El derecho a la alimentación escolar busca garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes



El derecho a la alimentación escolar busca garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes

REFERENCIAS

- Antología de la Universidad Del Sureste. (2025). Legislación en Nutrición. PDF.