

8 DESIGN MODALITIES

1

Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son regulaciones técnicas obligatorias emitidas por las dependencias del gobierno federal para establecer reglas, especificaciones, directrices y características que deben cumplir productos, procesos, servicios o instalaciones cuando puedan representar riesgos para la seguridad de las personas o dañar la salud, el medio ambiente o el bienestar general.

PRINCIPALES NORMAS

NOM-043-SSA2-2012, NOM-015-SSA2-2023, NOM-037-SSA2-2012, NOM-008-SSA3-2017, NOM-174-SSA1-1998, NOM-051-SCFI/SSA1-2010

2

3

SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD

Los servicios básicos de salud incluyen acciones preventivas, diagnósticas, terapéuticas y de rehabilitación. En el ámbito nutricional, la NOM-043-SSA2-2012 promueve una alimentación correcta como estrategia clave de prevención.

EXPEDIENTE CLÍNICO

expediente clínico es el conjunto de documentos escritos, gráficos o digitales donde se registra la atención médica proporcionada a un paciente

4

NOM PARA LA PREVENCIÓN, DETECCIÓN, DIAGNÓSTICO

5

- Tamizaje en población de riesgo.
- Control glucémico (HbA1c < 7%).
- Tratamiento farmacológico individualizado.
- Educación en nutrición y autocuidado.
- Actividad física regular.
- Monitoreo y control de complicaciones.

NOM PARA LA PREVENCIÓN, TRATAMIENTO Y CONTROL DE LAS DISLIPIDEMIAS

Regula la atención médica de personas con alteraciones en los niveles de lípidos (colesterol y triglicéridos).

6

NOM PARA EL TRATAMIENTO INTEGRAL DEL SOBREPESO Y LA OBESIDAD (NOM-174-SSA1-1998)

Aborda el manejo clínico y preventivo del sobrepeso y la obesidad como problema de salud pública.

7

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Etiquetado nutrimental. Reformada en 2020 para incluir el sistema de advertencias frontales (sellos de "Exceso de...").
- NOM-247-SSA1-2008: Control sanitario de productos y servicios. Requisitos sanitarios de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- NOM-120-SSA1-1994: Buenas prácticas de higiene y sanidad en el proceso de alimentos.

8