

## CARTA DESCRIPTIVA:

### I. Identificadores de la asignatura

Clave : BAS123496

Créditos: 06

Materia: NORMA Y REGULACIÓN NUTRICIONAL

Departamento: CIENCIAS BÁSICAS

Instituto: CIENCIAS BIOMÉDICAS Modalidad:

Carrera: LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

Nivel: INTERMEDIO

Carácter:

Horas: 48 Totales

Tipo: Curso

### II. Ubicación

Antecedente: Bioética y Diagnóstico Nutricional Clave:

Consecuente: Ninguna

### III. Antecedentes

#### Conocimientos:

- 1.- El marco teórico conceptual de los individuos y de los grupos humanos dentro de las organizaciones.
- 2.- La aplicación teórico-metodológica, de las teorías y los resultados empíricos.
- 3.- Procesos en la formulación e implementación de estrategias corporativas y de negocios.
- 4.- Método de casos

#### Habilidades:

- 1.- Gestión como un proceso integrador.
- 2.- Liderazgo y la aplicación del marco jurídico de la higiene y salud.
- 3.- Autogestión en la organización.

#### Actitudes y valores:

- 1.- Aplicación de la prevención, la honestidad, y control.
- 2.- Estudios de casos.

### IV. Propósitos generales

Tener los conocimientos necesarios para prevenir y resolver los problemas legales que se le puedan presentar en torno a sus actividades como profesional de la nutrición y sus campos afines.

### V. Compromisos formativos

Conocimientos: Construir en los alumnos el conocimiento relacionado con las disposiciones legales sobre las características y/o especificaciones que deban reunir todos los productos y procesos

relacionados con la práctica del profesional de la nutrición.

**Habilidades:** Conocer la aplicación teórico-metodológica de las leyes y reglamentos nacionales e internacionales que rigen el marco de actividades del profesionista de la nutrición con el fin de proporcionar los elementos de liderazgo y autogestión en las mismas.

**De investigación:**

**Actitud y valores:** Aplicación de la prevención, la honestidad, control y estudios de casos

**Profesional:**

## VI. Condiciones de operación

**Espacio:** Aula

**Laboratorio:**

**Mobiliario:** Típico

**Población:** Mínimo 10 Máximo 45

**Material de uso frecuente:** Cañón e Internet

**Condiciones especiales:** Visitas a diferentes empresas y a centros de salud

## VII. Contenidos y tiempos estimados

Tema	Contenidos	Actividades
1. Normas y Reglamentos Relacionados con la Nutrición Clínica	<p>1.1 Expediente Clínico</p> <p>1.1.1 NOM-168-SSA1-1998, Expediente Clínico</p> <p>1.1.2 NOM-024-SSA3-2010, Expediente Clínico Electrónico</p> <p>1.2 NOM-024-SSA3-2010 Para la prevención y control de los defectos al nacimiento</p> <p>1.3 NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido</p> <p>1.4 NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del niño</p> <p>1.5 MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus</p>	<p>1.1 Visitar un centro de salud para verificar si los expedientes cumplen con lo normado según la NOM-168-SSA1-1998 o NOM-024-SSA3-2010, dependiendo que tipo de expediente utilicen.</p> <p>1.2 Realizar un tríptico que sirva para prevención de los defectos al nacimiento, en base a la información de la NOM-024-SSA3-2010.</p> <p>1.3 Realizar un tríptico que sirva para conocer los cuidados que debe seguir la mujer durante el embarazo, parto y puerperio, según lo normado en la NOM-007-SSA2-1993.</p> <p>1.4 Visitar un centro de salud para investigar si se cumple con lo normado en la NOM-031-SSA2-1999, en cuanto a las vacunas que se deben aplicar y cuales se aplican sin que estén en dicha norma.</p> <p>1.5 Comparar la NOM-015-SSA2-1994 con lo determinado por la ADA en los artículos Diagnosis and Classification of Diabetes Mellitus (2010) y Nutrition Recommendations and Interventions</p>

<p><b>2. Normas y Reglamentos Relacionados con la Administración y Servicios de Alimentación</b></p>	<p>1.6 NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica</p> <p>1.7 NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad</p> <p>1.8 NOM-037-SSA2-2002, Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias</p> <p>1.9 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SSA2-1993, Para la prevención y control de la tuberculosis en la atención primaria a la salud</p> <p>1.9.1 NOM-006-SSA2-1993, Para la prevención, tratamiento y control de las enfermedades por deficiencia de yodo</p> <p>2.1 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios</p> <p>2.2 PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur</p> <p>2.3 PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur</p> <p>2.4 NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados</p> <p>2.5 NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas</p> <p>2.6 NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales</p>	<p>for Diabetes.</p> <p>1.6 Investigar 5 diferentes tratamientos para verificar si están cumpliendo con lo normado para el tratamiento de la hipertensión arterial sistémica.</p> <p>1.7 Investigar 5 diferentes tratamientos para verificar si están cumpliendo con lo normado para el tratamiento del sobre peso y obesidad.</p> <p>1.8 Resumen de la NOM-037-SSA2-2002.</p> <p>1.8.1 Determinar tratamiento para caso clínico donde se integre la NOM -015-SSA2-1994, NOM-030-SSA2-2009, NOM-008-SSA3-2010, NOM-037-SSA2-2002.</p> <p>1.9 Realizar un tríptico que sirva para la prevención de la tuberculosis según la información de la NOM-006-SSA2-1993.</p> <p>1.9.1 Resumen de la NOM-006-SSA2-1993.</p> <p>2.1 Visitar un establecimiento fijo en donde se proporcionen alimentos para verificar si cumple con la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>2.2 Visitar una empresa en donde se genere yogur, para verificar si cumplen con lo normado.</p> <p>2.3 Visitar una empresa en donde se produzca leche, para verificar si cumplen con lo normado.</p> <p>2.4 Visitar una empresa en donde se generen productos cárnicos procesados, para verificar si cumplen con lo normado.</p> <p>2.5 Utilizar 5 etiquetas de alimentos diferentes para verificar si cumplen con lo normado.</p> <p>2.6 Realizar un tríptico que contenga las especificaciones nutrimentales con las que deben de contar los alimentos para lactantes y niños de corta edad según la NOM-131-SSA1-1995.</p>
<p><b>3. Normas y Reglamentos Relacionados con la Administración y Servicios de Alimentación</b></p>	<p>3.1 NOM-167-SSA1-1997, Para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores</p>	<p>3.1 Resumen de la NOM-167-SSA1-1997.</p> <p>3.2 Resumen de la NOM-009-SSA2-</p>

	<p>3.2 NOM-009-SSA2-1993, Para el fomento de la salud del escolar</p> <p>3.3 NOM-017-SSA2 -1994, Para la vigilancia epidemiológica</p> <p>3.4 NOM-169-SSA1-1998, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo</p> <p>3.5 NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación</p>	<p>1993.</p> <p>3.3 Resumen de la NOM-017-SSA2 - 1994.</p> <p>3.4 Investigar un programa de asistencia social a nivel local, estatal, o nacional para verificar si cumple con los normado.</p> <p>3.5 Realizar una exposición de orientación alimentaria para la etapa de edad que prefiera.</p>
--	--	--

<b>VIII. Metodología y estrategias didácticas</b>			
<p><b>Metodología y estrategias recomendadas para el curso:</b></p> <p>A. <u>Exposiciones:</u>                      B. <u>Investigación:</u>                      C. <u>Discusión:</u>                      D. <u>Casos Clínicos:</u></p> <p>E. <u>Visitas:</u>                                      G. <u>Prácticas:</u></p>			

<b>IX. Criterios de evaluación y acreditación</b>	
<p>a) <b>Institucionales de acreditación:</b></p> <p>Acreditación mínima de 80% de las clases programadas</p> <p>Entrega oportuna de trabajos</p> <p>Pago de derechos</p> <p>Calificación ordinaria mínima de 7.0</p>	
<p>b) <b>Evaluación del curso</b></p> <p><b>Acreditación del semestre mediante los siguientes porcentajes:</b></p> <p><b>Exámenes parciales                      30 %</b></p> <p><b>Exposiciones                                      20 %</b></p> <p><b>Trabajos    20 %</b></p> <p><b>Resúmenes    10 %</b></p>	

<b>Participación</b>	<b>20 %</b>
<b>Total</b>	<b>100 %</b>

## X. Bibliografía

Ley General de Salud  
 Ley del Seguro Social  
 Ley Federal del Trabajo  
 NOM-168-SSA1-1998, Expediente Clínico  
 NOM-024-SSA3-2010, Expediente Clínico Electrónico  
 NOM-024-SSA3-2010 Para la prevención y control de los defectos al nacimiento  
 NOM-007-SSA2-1993, Atención de la mujer durante el embarazo, parto y puerperio y del recién nacido  
 NOM-031-SSA2-1999, Para la atención a la salud del niño  
 MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-015-SSA2-1994, Para la prevención, tratamiento y control de la diabetes mellitus  
 NOM-030-SSA2-2009, Para la prevención, detección, diagnóstico, tratamiento y control de la hipertensión arterial sistémica  
 NOM-008-SSA3-2010, Para el tratamiento integral del sobrepeso y la obesidad  
 NOM-037-SSA2-2002, Para la prevención, tratamiento y control de las dislipidemias  
 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-006-SSA2-1993, Para la prevención y control de la tuberculosis en la atención primaria a la salud  
 NOM-006-SSA2-1993, Para la prevención, tratamiento y control de las enfermedades por deficiencia de yodo  
 NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios  
 PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur  
 PROY-NOM-181-SCFI-2010, Yogur  
 NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados  
 NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas  
 NOM-131-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos para lactantes y niños de corta edad. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales  
 NOM-167-SSA1-1997, Para la prestación de servicios de asistencia social para menores y adultos mayores  
 NOM-009-SSA2-1993, Para el fomento de la salud del escolar  
 NOM-017-SSA2 -1994, Para la vigilancia epidemiológica  
 NOM-169-SSA1-1998, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo  
 NOM-043-SSA2-2005, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación  
 HACCAP  
 Distintivo H  
 SITIOS DE INTERNET  
[www.ssa.gob.mx](http://www.ssa.gob.mx)  
[www.imss.gob.mx](http://www.imss.gob.mx)  
[www.sectur.gob.mx](http://www.sectur.gob.mx)  
<http://www.ema.org.mx/index1024.htm>  
<http://www.gobernacion.gob.mx/dof/pop.php>

## X. Perfil deseable del docente

- 1.- Licenciatura en Nutrición / Maestría
- 2.- Experiencia como profesional 3 años

## XI. Institucionalización

**Responsable del Departamento:**  
**Coordinador/a del Programa:** M.D.B. GABRIEL MEDRANO DONLUCAS  
**Fecha de rediseño:** 2/Agosto/2010

Rediseño: septiembre de 2011.