



## Índice

Introducción.....	1
Capítulo I	
Problema.....	2
1.1. Antecedentes .....	3
1.2. Justificación.....	3
1.3. Planteamiento del problema.....	4
1.4. Objetivos.....	4
1.4.1. Objetivo General.....	4
1.4.2. Objetivos Específicos.....	
Capítulo II	
Fundamentación Teórica .....	6
2.1. Marco referencial.....	7
2.2. Marco Teórico.....	7
2.2.1. Higiene.....	7
2.2.1.1. Higiene personal y General.....	7
2.2.1.2. La higiene de los alimentos .....	9
2.2.2. Medidas de seguridad .....	9
2.2.3. Accesorios peligrosos.....	10
2.2.4. Alimentos vulnerables.....	11
2.2.5. Algunas enfermedades transmitidas por alimentos .....	12
2.2.6. Las 10 reglas de oro de Organización Mundial de la Salud (OMS) para la preparación higiénica de los alimentos .....	13
2.2.7. Normativas referidas al manipuleo de alimentos en Centros sociales establecidas por el Ministerio de Salud y Prevención Social .....	16
Capítulo III	
Diseño Metodológico.....	30
3.1. Enfoque de investigación.....	31
3.2. Área de estudio .....	31
3.3. Población .....	31
3.4. Muestra .....	31
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de información .....	31
3.6. Variables.....	32
Capítulo IV	
Resultados .....	33
4.1. Hallazgos y resultados .....	34
4.2. Conclusiones.....	54
4.3. Recomendaciones y Propuesta .....	54
4.3.1. Actividades.....	55
Anexos .....	58

## RESUMEN

El presente trabajo de evaluación se ha centrado en el Comedor de la Universidad Mayor de San Simón, en una primera etapa de análisis y observación sobre las características en la manipulación de alimentos en este Servicio destinado a miles de estudiantes de escasos recursos. La descripción de la falta de cumplimientos de normas higiénicas establecidas por el Ministerio de Salud y Deportes nos encaminaron a recomendar de manera específica el cumplimiento de dichas normativas para evitar a mediano o largo plazo consecuencias en la salud de los comensales en cuanto a enfermedades intestinales derivadas de la falta de higiene y adecuada manipulación de las comidas que se preparan en este servicio de extensión universitaria.

Ha sido importante sustentar y argumentar nuestro trabajo con un importante marco teórico que conceptualiza la higiene de manera global y específicamente la de los alimentos, los funcionarios que se encargan de este trabajo, además de las advertencias en cuanto a medidas de seguridad y accesorios peligrosos.

Las 10 reglas de Oro de la Organización Mundial de la Salud constituyen uno de los pilares para definir la importancia de cumplir con los requisitos sanitarios e higiénicos en distintos centros de servicio alimentario y de manera particular en el Comedor Universitario del que es objeto nuestro trabajo. En cuanto a nuestro país se tiene normativas establecidas por el Ministerio de Salud y Deportes que son olvidadas y archivadas en la mayoría de estos servicios cuando su cumplimiento es obligatorio, como un cuerpo legal y normativo lo recordamos en nuestra propuesta.

Destacamos que además de un trabajo descriptivo se ha tomado en cuenta las encuestas realizadas a los empleados del comedor que son quienes enfrentan las falencias existentes en este servicio que de superarse será el inicio para la optimización del preparado de los alimentos para evitar grandes riesgo de salud y nutrición.

# **EVALUACION DE LA APLICACIÓN DE NORMAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR DE LA UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON**

## **INTRODUCCION**

El manipulador de alimentos necesita conocer el proceso de preparación y conservación de alimentos, respetar las exigencias culinarias, gastronómicas, sanitarias y nutritivas que permita que el alimento llegue al consumidor en las mejores condiciones de calidad.

La adecuada manipulación de estos alimentos incide directamente sobre la salud de la población, será responsabilidad de cocineros, funcionarios del comedor y otros encargados se eviten consecuencias en la salud de los comensales.

Los alimentos están expuestos a la acción contaminante de innumerables bacterias, algunas de ellas inofensivas, otras capaces de ocasionar hasta la muerte. Su correcto manejo es fundamental para evitar el contagio de enfermedades. Sin embargo, a diario se cometen errores principalmente en los lugares donde se manejan los servicios de alimentación. Detectarlos y corregirlos es sólo cuestión de hábito, de higiene, normas y sobre todo de educación.

Desde el momento de su producción hasta el de su consumo, los alimentos están expuestos a la contaminación ya sea por agentes naturales, artificiales o debido a la intervención humana.

Los agentes naturales son bacterias, hongos, levaduras o sus toxinas, y pueden desarrollarse tanto en alimentos frescos como procesados, causando enfermedades en quienes ingieren los productos. La contaminación química, asociada al desarrollo tecnológico, también es uno de los causantes en generar inconvenientes.

Por lo tanto, con los recaudos adecuados en las distintas etapas, además de la higiene y manipulación cuidadosa de los alimentos y utensilios que se utilizan en el servicio de alimentación, es posible prevenir mayores consecuencias indeseables para la salud.

## **1.1 Antecedentes**

El Comedor Universitario fue creado en el año 1947, inicio la atención a los estudiantes el 15 de septiembre de 1953 durante el periodo Rectoral del Dr. Arturo Urquidi, inicialmente comenzó con cuatro cocineros y 28 comensales donde los cocineros preparaban los alimentos en una cocina de adobe a la leña.

El objetivo planteado fue el de proporcionar alimentación adecuada a estudiantes de escasos recursos económicos y que sean provenientes preferentemente del interior del país o de las provincias del departamento.

Este servicio con el transcurso del tiempo fue modificado en su organización y ampliado en su cobertura. Para que brinde un óptimo servicio se estableció un sistema de reglamento específico; a pesar de que este reglamento aun tiene varias falencias y no permite aún subsanar distintas falencias en su administración, cabe resaltar que aparentemente una de las principales carencias es un control en cuanto a las condiciones higiénicas del manejo del servicio mismo de alimentación. Por ejemplo no se ha satisfecho de manera integral los requerimientos en los momentos de adquirir los productos y no se cuenta con un sistema de evaluación en cuanto a su funcionamiento que deleve la falta de medios y mayores recursos para cualificar la preparación de los alimentos y el servicio como tal.

## **1.2 Justificación**

La universidad Mayor de San Simón presta un servicio de alimentación que beneficia a estudiantes de diferentes carreras de bajos recursos (tres mil estudiantes aproximadamente). Dada su condición de estudiantes la alimentación se convierte en algo fundamental ya que colabora al estado nutricional que a su vez repercute en el desempeño académico.

De esta manera, además de la calidad de los alimentos, la adecuada manipulación de los mismos es un aspecto que requiere ser revisado porque incide directamente sobre la salud de la población (comensales).

Los alimentos están expuestos a la acción contaminante de innumerables bacterias, algunas de ellas inofensivas, otras capaces de ocasionar hasta la muerte.

Su correcto manejo es fundamental para evitar el contagio de enfermedades. Sin embargo, a diario se cometen errores principalmente en los lugares donde se manejan los servicios de alimentación. Detectarlos y corregirlos es sólo cuestión de hábito, de higiene, normas y sobre todo de educación.

Por lo tanto, con la higiene y manipulación cuidadosa de los alimentos y utensilios que se utilizan en el servicio de alimentación, es posible prevenir mayores consecuencias indeseables para la salud.

### **1.3 Planteamiento del problema**

¿Cuáles son las condiciones higiénicas en el manejo y manipulación de los alimentos en el Comedor de la Universidad Mayor de San Simón, según las normas establecidas por el Ministerio de Salud y Deportes referidas a dicho aspecto?

### **1.4 Objetivos**

#### **1.4.1 Objetivo General**

- Evaluar las condiciones higiénicas en el manejo de los alimentos en el Comedor de la Universidad Mayor San Simón.

#### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- Identificar las condiciones higiénicas del personal y de los ambientes del comedor.
- Describir las condiciones higiénicas en la manipulación de alimentos, en los ambientes del Comedor.

- Comparar el manejo y manipuleo de los alimentos del Comedor de La UMSS con las normas establecidas por el Ministerio de Salud y Deportes.

Presentar una propuesta y recomendaciones más importantes de mayor adecuación en el Comedor de la UMSS.