



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA
CARRERA DE NUTRICIÓN



“VALOR NUTRITIVO DEL JUGO VITAMÍNICO DEL
MERCADO 27 DE MAYO Y CARACTERÍSTICAS
PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES”

PROYECTO DE GRADO PRESENTADO
PARA OBTENER EL TÍTULO DE
TÉCNICO SUPERIOR EN NUTRICIÓN.

PRESENTADO POR:

VANESSA LIZ RETAMOZO VILLARROEL

TUTOR: LIC. MA. EUGENIA ENCINAS

COCHABAMBA – BOLIVIA
2009



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA
CARRERA DE NUTRICIÓN



**“VALOR NUTRITIVO DEL JUGO VITAMINICO DEL
MERCADO 27 DE MAYO Y CARACTERÍSTICAS
PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES”**

*A la Universidad Mayor de San Simón, por
acogerme en sus aulas.*

*A mi familia por todo el
apoyo.*

**PROYECTO DE GRADO PRESENTADO
PARA OBTENER EL TITULO DE
TEC. SUPERIOR EN NUTRICION
PRESENTADO POR:**

*A mi tutor Lic. Ma. Eugenia Encinas, por el apoyo
brindado en la realización del proyecto de grado.*

*A la colaboración de los señores
Adolfo Vento y Quillen, Dr.*
VANESSA LIZ RETAMOZO VILLARROEL
TUTOR: LIC. MA. EUGENIA ENCINAS

Cochabamba – Bolivia

2009

INDICE

"VALOR NUTRITIVO DEL JUGO VITAMINICO DEL MERCADO 27 DE MAYO Y CARACTERÍSTICAS PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES"		1
1	INTRODUCCIÓN.....	1
2	ANTECEDENTES	2
3	JUSTIFICACIÓN	2
4	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
5	FORMULACION DEL PROBLEMA	3
6	OBJETIVOS	3
6.1	OBJETIVO GENERAL.....	3
6.2	OBJETIVOS ESPECIFICOS	3
7	MARCO TEORICO.....	4
7.1	CARBOHIDRATOS	7
7.2	PROTEINAS.....	8
7.3	LIPIDOS	9
7.4	VITAMINAS	10
7.5	TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	18
7.6	INOCUIDAD DE ALIMENTOS.....	20
7.7	COMPATIBILIDAD DE ALIMENTOS.....	21
7.8	TÉCNICA DE PESADO DE ALIMENTOS	24
7.8.1	Técnicas para medir ingredientes:.....	24
7.9	CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENDADO - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	25
7.9.1	Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas... 25	
7.9.2	Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos 27	
7.9.3	Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo 28	
7.10	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS).....	29
7.11	CODIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PÚBLICA.....	32
7.11.1	Requisitos del lugar o área de preparación	32
7.11.2	Requisitos para la preparación preliminar.....	33
7.11.3	Hábitos de higiene	33
7.11.4	Requisitos para la preparación final.....	34
7.11.5	REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACION	34
7.11.6	PROTECCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS	34
7.11.7	Requisitos relativos al vendedor/manipulador	35
7.11.8	Manipulación y eliminación de desechos.....	35
7.12	CARACTERÍSTICAS PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES	35
8	MARCO METODOLOGICO.....	36

8.1	DISEÑO METODOLOGICO:	36
8.2	UNIVERSO DE ESTUDIO, TAMAÑO DE LA MUESTRA, MUESTREO Y UNIDAD DE ANÁLISIS.	37
8.3	TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	38
8.4	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.	40
9	RESULTADOS	44
9.1	RESULTADOS HOJA DE COTEJO VALOR NUTRITIVO DE LOS JUGOS VITAMINICOS DEL MERCADO 27 DE MAYO.....	44
9.2	RESULTADOS DE HOJA DE COTEJO DE HIGIENE DE LAS ELABORADORAS DEL JUGO VITAMINICO.....	66
9.3	RESULTADO DE ANALISIS DE ENCUESTAS DIRIGIDAS AL CONSUMIDOR.....	80
10	CONCLUSIÓN.....	86
11	RECOMENDACIONES.....	89
12	BIBLIOGRAFIA.....	91
13	ANEXOS.....	92