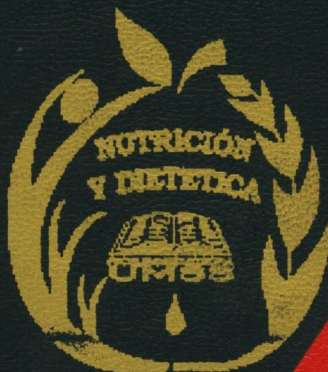




UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA DR. "AURELIO MELEAN"
CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION Y
DIETETICA



"ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL CENTRO
BOLIVIANO DE ESPERANZA DEL MUNICIPIO DE SACABA DEL
DEPARTAMENTO DE COCHABAMBA, GESTIÓN 2017"

TRABAJO DIRIGIDO PARA OBTENER
EL TÍTULO DE LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

AUTOR: MARÍA ANGÉLICA TOLA LÓPEZ
MARIEL ANDREA ZEBALLOS LUJAN

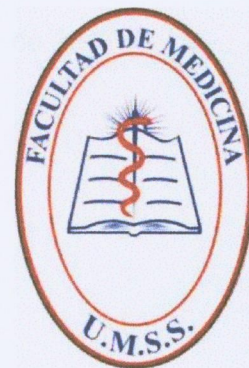
TUTOR: DR. WILLY ALCONZ PAZ

TUTORA INSTITUCIONAL: DRA. ELDA VILLARROEL BORDA

COCHABAMBA – BOLIVIA
2017



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON
FACULTAD DE MEDICINA DR."AURELIO MELEAN"
CARRERA DE LICENCIATURA EN NUTRICION Y
DIETETICA



**"ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL CENTRO
BOLIVIANO DE ESPERANZA DEL MUNICIPIO DE SACABA DEL
DEPARTAMENTO DE COCHABAMBA, GESTIÓN 2017"**

TRABAJO DIRIGIDO PARA OBTENER
EL TÍTULO DE LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

AUTOR: María Angélica Tola López
Mariel Andrea Zeballos Iujan

TUTOR: Dr. Willy Alconz Paz

TUTORA INSTITUCIONAL: Dra. Elda Villarroel Borda

**COCHABAMBA – BOLIVIA
2017**

INDICE

INTRODUCCION

CAPITULO I

CARACTERIZACION INSTITUCIONAL

1.1. Localización	1
1.2. Tipo de Institución.....	2
1.3. Reseña Histórica	2
1.4. Aspectos Doctrinales	2
1.5. Misión	3
1.6. Visión.....	3
1.7. Valores.....	3
1.8. Infraestructura.....	3
1.8.1. Planta baja.....	3
1.8.2. Primera Planta.....	4
1.8.3. Segunda planta.....	4
1.9. Personal	4
1.9.1. Equipo Multidisciplinario	4
1.9.2. Población a la que atiende	5
1.9.3. Atención que ofrece el Centro	5
1.10. Organización y Funcionamiento.....	5
1.10.1. Área de salud	5
1.10.2. Departamento Administrativo.....	5
1.11. Servicio de Nutrición.....	5
1.12. Estructura Organizativa	6
1.12.1. Provisión de los Recursos	6
1.13. Descripción general de la Infraestructura del Servicio de Alimentación	6
1.13.1. Detalle de la Infraestructura y equipamientos del Servicio	

De Alimentación	7
1.13.1.1. Servicio de alimentación.....	7
1.13.1.2. Área de almacenamiento de víveres secos.....	7
1.13.1.3. Área de almacenamiento de víveres frescos	7
1.13.1.4. Área de almacenamiento de utensilios	8
1.13.1.5. Área de preparación de alimentos.....	8
1.13.1.6. Área de cocción	8
1.13.1.7. Área de servido	8
1.13.1.8. Área de lavado	8
1.13.1.9. Área de desecho.....	8
1.13.1.10. Área del comedor.	9
1.13.1.11. Horarios de Distribución de Alimentos.....	9

CAPITULO II

DIAGNOSTICO

2.1. Planteamiento de problema	10
2.2. Objetivo general	12
2.3. Objetivo específico.....	12
2.4. Metodología	12
2.4.1. Enfoque	12
2.4.2. Definición del área de estudio	13
2.4.3. Identificación de la población involucrada en el estudio	13
2.4.4. Instrumento de la recolección de datos	13
2.4.5. Procedimiento de recolección de datos	13
2.5. Variables de Estudio y su Operacionalizacion.....	14
2.5. Presentación de resultados	16
2.5.1. Resumen de los datos recolectados	17
2.5.1.1. Evaluación sobre conocimientos y la aplicación	

de Buenas Prácticas de Manufactura.....	17
2.5.1.2. Diagnóstico sobre Prácticas de Manufactura al servicio de alimentación	19

CAPITULO III

MARCO TEORICO

3.1. MARCO LEGAL	31
3.2. Normas de prerrequisitos	32
3.3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	34
3.3.1. Infraestructura	35
3.3.2. Materias Primas.....	36
3.3.3. Procesos (Organización)	36
3.3.4. Equipo y menaje.....	36
3.3.5. Bioseguridad del personal.....	36
3.3.6. Procesos y Producto terminado	37
3.3.7. Servicios e Instalaciones	37
3.3.8. Manejo de desechos	37
3.3.9. Control de plagas.....	37
3.3.10. Transporte	37
3.4.Servicio de alimentación.....	38
3.5.Manipulador de alimentos.....	38
3.6.Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	38
3.7.Contaminación de los alimentos	39
3.8.Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).....	39
3.9.Inocuidad de los alimentos.....	41
3.10. Cadena de producción alimentaria.....	42
3.11. El comensal.....	42

CAPITULO IV

PLAN DE TRABAJO

4. JUSTIFICACIÓN	43
4.2. Finalidad del trabajo dirigido	44
4.2.1. Objetivo General	44
4.3. Propósito	44
4.3.1. Objetivos Específicos.....	44
4.4. Metas a alcanzar	44
4.5. Cronograma de actividades de trabajo dirigido	45
4.6. Determinación de los recursos necesarios.....	46
4.6.1. Recursos humanos.....	46
4.6.2. Recursos y materiales.....	46

CAPITULO V

PRESENTACION DE RESULTADOS

5.1. CUMPLIMIENTO DE ACTIVIDADES	47
5.2. Participación de los destinatarios	49
5.3. Análisis de las metas logradas.....	49
5.4. Análisis del logro del propósito	50
5.5. Consideraciones respecto a la continuidad del trabajo iniciado	50
5.6. Experiencia adquirida con el trabajo.....	51
CONCLUSIÓN.....	51
RECOMENDACIONES	54
BIBLIOGRAFIA	57
ANEXOS	59

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO N° 1	18
GRAFICO N° 2	19
GRAFICO N° 3	21
GRAFICO N° 4	22
GRAFICO N° 5	23
GRAFICO N° 6	24
GRAFICO N° 7	25
GRAFICO N° 8	26
GRAFICO N° 9	27
GRAFICO N° 10	28
GRAFICO N° 11	29
GRAFICO N° 12	30
GRAFICO N° 13	59