



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON
FACULTAD DE MEDICINA "Aurelio Melean"
CARRERA DE NUTRICION Y DIETETICA



**DISEÑO DE MANUALES DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONES,
BIOSEGURIDAD Y MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS
PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL
MUNICIPAL DE VINTO.**

**TRABAJO DIRIGIDO PRESENTADO
PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIATURA EN NUTRICION
Y DIETETICA**

Autora: Carla C. Cerruto Viscarra

Supervisor Institucional: Lic. Jaime Montaña Gallardo

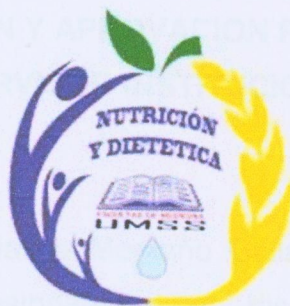
Tutor: Dr. Willy Alconz Paz

Cochabamba – Bolivia

2017



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMON
FACULTAD DE MEDICINA "Aurelio Melean"
CARRERA DE NUTRICION Y DIETETICA



**DISEÑO DE MANUALES DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONES,
BIOSEGURIDAD Y MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS
PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOSPITAL
MUNICIPAL DE VINTO.**

TRABAJO DIRIGIDO PRESENTADO
PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIATURA EN NUTRICION
Y DIETETICA

Autora: Carla G. Cerruto Viscarra

Supervisor institucional: Lic. Jaime Montaña Gallardo

Tutor: Dr. Willy Alconz Paz

Cochabamba – Bolivia

2017

Contenido

INTRODUCCION	1
CAPITULO I	4
1. CARACTERIZACION INSTITUCIONAL.....	4
1.1. Localización.....	4
1.2. Reseña histórica	4
1.3. Tipo de institución.....	4
1.4. Características de la población que atiende	5
1.5. Infraestructura.....	5
CAPITULO II	7
2. DIAGNOSTICO.....	7
2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
2.1.1. Preguntas de Investigación.....	7
2.1.2. Objetivo General:.....	8
2.1.3. Objetivos Específicos.....	8
2.2. METODO	8
2.2.1. Enfoque y tipo de investigación	8
2.2.2. Definición de Variables	9
2.2.3. Sujeto y Fuentes de información	10
2.2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	10
2.2.5. Procedimientos de recolección de datos.....	10
CAPITULO III	12
3. MARCO TEORICO.....	12
3.1. SERVICIO DE ALIMENTACION HOSPITALARIO	12
3.2. PROCESO ADMINISTRATIVO EN UN SERVICIO DE ALIMENTACION....	13
3.3. VISION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION.....	14
3.4. MISION DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION	14
3.5. SISTEMA DE FUNCIONAMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTACION...15	
3.6. DOCUMENTOS NORMATIVOS DE UN SAN.....	15
3.7. MANUAL DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION.....	16

3.8.	APARTADOS QUE INTEGRAN EL MANUAL DE ORGANIZACION.....	16
3.9.	MANUAL DE ORGANIZACIÓN.....	17
3.10.	MANUAL DE FUNCIONES	17
3.11.	MANUAL DE DIETAS HOSPITALARIAS.....	18
3.11.1.	PLANIFICACION DEL MENU	18
3.11.2.	REQUISITOS DEL MENU.....	18
3.12.	FACTORES QUE INFLUYEN EN LA PLANIFICACIÓN DEL MENU.....	20
3.13.	LEYES DE LA ALIMENTACION.....	21
3.14.	MANUAL DE BIOSEGURIDAD	22
3.14.1.	Vestimenta del personal del servicio.....	26
3.14.2.	Practicas higiénicas del personal	27
3.14.3.	Estado de salud	27
3.15.	LA PLANTA FISICA DE UN SERVICIO DE ALIMENTACION:.....	27
3.16.	UBICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.....	28
3.16.1.	ESTRUCTURA FISICA DE LAS AREAS DE TRABAJO.....	29
3.16.2.	ESTRUCTURA FISICA DE AREA RECEPCION DE ALIMENTOS.....	29
3.16.3.	ESTRUCTURA FISICA DE AREA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	31
3.16.4.	SECCIONES DEL AREA DE ALMACENAMIENTO	32
3.17.	ESTRUCTURA FISICA DE AREA PRODUCCION DE ALIMENTOS	33
3.17.1.	OPERACIONES CULINARIAS DEL AREA DE PRODUCCION	35
3.18.	AREA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	35
3.19.	AREA DE ALIMENTACION ENTERAL O FORMULAS ESPECIALES....	36
3.20	ESTRUCTURA FISICA DE AREA LAVADO	37
3.21	INSTALACIONES SANITARIAS	37
3.22	OFICINAS Y LOCALES.....	38
CAPITULO IV.....		41
4	PLAN DE TRABAJO	41
4.1	JUSTIFICACION.....	41
4.2.	FINALIDAD.....	42
4.3.	PROPOSITO	42

4.4.	METAS A ALCANZAR.....	42
4.5.	METODOLOGIA.....	43
4.6.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	43
4.7.	DETERMINACION DE LOS RECURSOS NECESARIOS.....	44
CAPITULO V.....		47
5	INFORME Y PRESENTACION DE RESULTADOS.....	47
5.1	DIAGNOSTICO SITUACIONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – LISTA DE CHEQUEO.....	47
DISCUSION DE RESULTADOS.....		62
CONCLUSIONES.....		64
RECOMENDACIONES.....		65
BIBLIOGRAFIA.....		66
ANEXOS.....		1