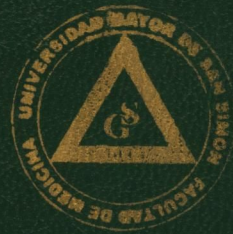




Universidad Mayor de San Simón
Escuela Universitaria de Posgrado
Facultad de Medicina



Escuela de Graduados Y Educación Continua

CENTRO PARA EL DESARROLLO DE LA GERENCIA SOCIAL

CEDEGES

PROPUESTA DE INTERVENCIÓN EN SALUD FAMILIAR Y COMUNITARIA

"CONCIENTIZACIÓN EN LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS JUGOS VITAMINICOS EN EL MERCADO 27 DE MAYO

Trabajo presentado para Optar al Certificado de Diplomado
"Salud Familiar y Comunitaria"

ELABORADO POR: Vanessa Liz Retamozo Villarroel

TUTOR : Dr. Adolfo Ventura Flores

COCHABAMBA – BOLIVIA

2009



Universidad Mayor de San Simón
Escuela Universitaria de Posgrado
Facultad de Medicina



Escuela de Graduados y Educación Continua
CENTRO PARA EL DESARROLLO DE LA GERENCIA SOCIAL -
CEDEGES

PROPUESTA DE INTERVENCIÓN EN SALUD
FAMILIAR Y COMUNITARIA

“CONCIENTIZACIÓN EN LA MANIPULACION Y CONSERVACION DE
ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LOS JUGOS
VITAMINICOS EN EL MERCADO 27 DE MAYO”

Trabajo presentado para Optar al Certificado de
Diplomado “Salud Familiar y Comunitaria”

Agradecimientos Especiales

ELABORADO POR: Vanessa Liz Retamozo Villarroel

Al Dr. Adolfo Ventura Flores, por su apoyo y colaboración

Dr. Guillen por su apoyo y colaboración

brindado en la elaboración del producto final del

Diplomado en Salud Familiar y Comunitaria

Cochabamba – Bolivia

2009

INDICE

1ra PARTE: INVESTIGACIÓN "VALOR NUTRITIVO DEL JUGO VITAMINICO DEL MERCADO 27 DE MAYO Y CARACTERÍSTICAS PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES"	3
1 INTRODUCCIÓN.....	3
2 ANTECEDENTES	4
3 JUSTIFICACIÓN	4
4 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
5 FORMULACION DEL PROBLEMA	5
6 OBJETIVOS	5
6.1 OBJETIVO GENERAL.....	5
6.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	5
7 MARCO TEORICO.....	6
7.1 CARBOHIDRATOS	9
7.2 PROTEINAS.....	10
7.3 LIPIDOS	11
7.4 VITAMINAS	12
7.6 TABLAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS	20
7.7 TÉCNICA DE PESADO DE ALIMENTOS	22
7.7.1 Técnicas para medir ingredientes:	22
7.8 COMPATIBILIDAD DE ALIMENTOS.....	23
7.9 INOCUIDAD DE ALIMENTOS.....	26
7.10 CODIGO INTERNACIONAL DE PRACTICAS RECOMENDADO - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	27
7.10.1 Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas.	27
7.10.2 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos	29
7.10.3 Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo	30
7.11 ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETAS).....	31
7.12 CODIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACION Y EXPENDIO DE ALIMENTOS EN LA VIA PÚBLICA.....	34
7.12.1 Requisitos del lugar o área de preparación.....	35
7.12.2 Requisitos para la preparación preliminar	35
7.12.3 Hábitos de higiene.....	35
7.12.4 Requisitos para la preparación final	36
7.12.5 Requisitos para la comercialización	36
7.12.6 Protección y servicio de alimentos	37
7.12.7 Requisitos relativos al vendedor/manipulador.....	37
7.12.8 Manipulación y eliminación de desechos	38

7.13	CARACTERÍSTICAS PERSONALES DE LOS CONSUMIDORES	38
8	MARCO METODOLOGICO.....	39
8.1	ENFOQUE Y TIPO DE ESTUDIO	39
8.2	UNIVERSO DE ESTUDIO, TAMAÑO DE LA MUESTRA, MUESTREO Y UNIDAD DE ANÁLISIS.	40
8.4	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.	43
9	ANÁLISIS DE INFORMACIÓN	46
10	RESULTADOS.....	47
10.1	RESULTADOS HOJA DE COTEJO VALOR NUTRITIVO DE LOS JUGOS VITAMINICOS DEL MERCADO 27 DE MAYO.....	47
10.3	RESULTADO DE ANALISIS DE ENCUESTAS DIRIGIDAS AL CONSUMIDOR.....	84
2da PARTE: PROPUESTA DE INTERVENCIÓN EN SALUD FAMILIAR Y COMUNITARIA.....		95
CONCIENTIZACIÓN EN LA MANIPULACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACION DE LOS JUGOS VITAMINICOS EN EL MERCADO 27 DE MAYO		95
1	IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA.....	95
2	PLANTEAMIENTO DE LOS PROBLEMAS IDENTIFICADOS.	97
3	JUSTIFICACIÓN.	98
4	OBJETIVOS.	98
4.1	OBJETIVO GENERAL.....	98
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.	98
5	DESTINATARIOS O BENEFICIARIOS DE LA PROPUESTA.....	99
6	RESULTADOS ESPERADOS.....	99
7	OBJETIVOS.	99
8	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	100
ANEXOS.....		102