



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN

**FACULTAD DE MEDICINA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN**



**PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL HOSPITAL
MÉXICO DEL MUNICIPIO DE SACABA**

**DOCENTE (tutora) : LIC. MARCIA JANNETTE GUZMÁN MEJIA
RESPONSABLE: JORGE BISMAR OLIVERA RODRIGUEZ**

Cochabamba-Bolivia



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN

**FACULTAD DE MEDICINA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN**



**PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL HOSPITAL
MÉXICO DEL MUNICIPIO DE SACABA**

DOCENTE (tutora) : LIC. MARCIA JANNETTE GUZMÁN MEJIA

RESPONSABLE: JORGE BISMAR OLIVERA RODRIGUEZ

Cochabamba-Bolivia

INDICE

	Página
1.- INTRODUCCIÓN.....	4
1.1 Antecedentes.....	5
1.2 Justificación.....	6
2.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	7
3. OBJETIVOS.....	7
3.1. Objetivo general.....	7
3.2. Objetivos específicos.....	7
4.- MARCO TEÓRICO O CONCEPTUAL.....	7
5.- REQUISITOS DEL LUGAR O ÁREA DE PREPARACIÓN.....	9
5.1 Áreas de preparación de alimentos.....	9
6.- REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	12
6.1 Requisitos para la preparación preliminar de los alimentos.....	12
6.1.1 frutas y hortalizas.....	12
6.1.2 Carnes y pescado.....	13
6.2 Requisitos para la preparación final.....	15
7.- ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	16
7.1 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN REFRIGERACIÓN.....	16
7.2 NORMAS GENERALES.....	16
7.3 ALMACENAR ADECUADAMENTE.....	17
7.4 ALMACENAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.....	18
8.- ÁREAS DE TRABAJO DE UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.....	19
8.1 Recepción de alimentos.....	19
8.2 ALMACENAMIENTO.....	20
8.2.1 ZONA DE ALMACENAMIENTO DE VÍVERES FRESCOS.....	20
8.2.2 ZONA DE ALMACENAMIENTO DE VÍVERES SECOS.....	21
9.- MARCO METODOLÓGICO.....	22
9.1 ENFOQUE.....	22
9.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	22
10.- VARIABLES.....	23
11.- SUJETOS Y FUENTES DE INFORMACIÓN.....	24
12.- MÉTODOS Y TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	24
13.- CRONOGRAMA.....	24
14.- RESULTADOS.....	25
14.1 CONDICIONES DEL MEDIO DE TRABAJO.....	25
14.2 PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL PERSONAL OPERATIVO MANUAL DE ALIMENTOS.....	26
14.3 REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	27
14.4 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	28
14.5 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	29
14.6 CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL COMEDOR.....	30
14.7 ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	31
14.8 DOCUMENTOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	31
14.9 TÉCNICA DEL LAVADO DE MANOS.....	31

14.10 LIMPIEZA Y LAVADO DE LOS UTENSILIOS.....	31
14.11 MANEJO DE LOS DESECHOS.....	32
15.- CONCLUSIONES.....	32
15.1 CONDICIONES DEL MEDIO DE TRABAJO.....	32
15.2 PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	33
15.3 REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	33
15.4 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	33
15.5 CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL COMEDOR.....	34
15.6 ADQUISICIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	34
15.7 DOCUMENTOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	34
15.8 TÉCNICA DEL LAVADO DE MANOS.....	34
15.9 LIMPIEZA Y LAVADO DE LOS UTENSILIOS.....	35
15.10 MANEJO DE LOS DESECHOS.....	35
16.- RECOMENDACIONES.....	36
17.- BIBLIOGRAFÍA.....	40
18.- ANEXOS.....	41
18.1 CRONOGRAMA DE VISITAS AL HOSPITAL MÉXICO.....	41
18.2 INSTRUMENTOS.....	42
18.2.1 FICHA DE OBSERVACIÓN.....	42
18.2.1.1 CONDICIONES DEL MEDIO.....	42
18.2.1.2 PRÁCTICAS DE HIGIENE DEL PERSONAL OPERATIVO MANUAL DE ALIMENTOS.....	43
18.2.1.3 REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	44
18.2.1.4 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	45
18.2.1.5 ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	46
18.2.1.6 CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL COMEDOR.....	47
18.2.2 ENTREVISTA.....	48
18.2.2.1 FICHA DE ENTREVISTA # 1.....	48
18.2.2.2 FICHA DE ENTREVISTA # 2.....	49
18.2.2.3 FICHA DE ENTREVISTA # 3.....	50
18.2.2.4 FICHA DE ENTREVISTA # 4.....	51
18.2.2.5 FICHA DE ENTREVISTA # 5.....	52
18.3 FOTOGRAFÍAS.....	53