



UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA "DR. AURELIO MELEAN"
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



PROPUESTA DE REORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL MUNICIPAL 3 DE NOVIEMBRE DE
SAN IGNACIO DE MOXOS, BENI – 2021

INFORME DE TRABAJO DIRIGIDO PRESENTADO PARA OPTAR
AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Docente tutor de la carrera: Lic. Josué Israel Cespedes V.

Docente tutor institucional: Dra. Anna Karina Herbas Cortez

Nombre y apellido del estudiante: Jiménez Chingali Nancy

Velasco Flores Fabiola Astrid

COCHABAMBA – BOLIVIA



**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN
FACULTAD DE MEDICINA "DR. AURELIO MELEAN"
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**



**PROPUESTA DE REORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE
ALIMENTACIÓN DEL HOSPITAL MUNICIPAL 3 DE NOVIEMBRE DE
SAN IGNACIO DE MOXOS, BENI – 2021**

**INFORME DE TRABAJO DIRIGIDO PRESENTADO PARA OPTAR
AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Docente tutor de la carrera: Lic. Josué Israel Céspedes V.

Docente tutor institucional: Dra. Anna Karina Herbas Cortez

Nombre y apellido del estudiante: Jiménez Chingali Nancy

Velasco Flores Fabiola Astrid

COCHABAMBA – BOLIVIA

INDICE GENERAL

CAPITULO I

1.1. Introducción	2
1.2. Planteamiento de problema.....	4
1.3. Justificación	5
1.4. Objetivos.....	6
1.4.1. Objetivo general.....	6
1.4.2. Objetivo específico.....	6

CAPITULO II

2.1. Marco contextual.....	8
2.1.1. Localización	8
2.1.2. Tipo de institución	8
2.1.3. Reseña histórica	8
2.1.4. Infraestructura.....	9
2.1.5. Características de la población que se atiende	10
2.1.6. Organización y funcionamiento	10
2.1.7. Especialidades.....	10

CAPITULO III

3.1. Marco teórico.....	12
3.2. Definición de Servicio de Alimentación.....	12
3.3. Características de un Servicio de Alimentación según Guías y normas vigentes	12
3.3.1. Organización del Servicio de Alimentación de segundo nivel.....	12
3.3.2. Ubicación.....	13
3.3.3. Estructura física	14
3.3.4. Áreas de trabajo	15
3.3.4.1. Área de recepción de alimentos	15
3.3.4.2. Área de almacenamiento.....	16
3.3.4.3. Área de producción	18
3.3.4.3.1. Sub área operación preliminar	20
3.3.4.3.2. Sub área operaciones fundamentales y definitivas.....	20

3.3.4.4.	Área de distribución.....	21
3.3.4.4.1.	Características físicas.....	21
3.3.4.4.2.	Equipamiento.....	22
3.3.4.4.3.	Sistemas de distribución de dietas.....	22
3.3.4.5.	Área de higiene y limpieza.....	23
3.3.4.6.	Área del personal profesional.....	25
3.3.4.7.	Área del personal de servicio.....	25
3.3.4.8.	Área de alimentación enteral o formulas enterales.....	26
3.3.4.9.	Área de disposición de desechos.....	28
3.3.5.	Características de la construcción.....	28
3.4.	Leyes de la alimentación.....	33
3.4.1.	Ley de la cantidad.....	33
3.4.2.	Ley de la calidad.....	34
3.4.3.	Ley de la adecuación.....	34
3.4.4.	Ley de la armonía.....	35
3.4.5.	Ley de la pureza.....	36
3.5.	Definición y características de Menú.....	36
3.5.1.	Definición de menú.....	36
3.5.2.	Requisitos que debe cumplir menú.....	36
3.5.3.	Factores que influyen en la planificación de un menú.....	37
3.6.	Estandarización de recetas.....	37
3.6.1.	Definición de estandarización de recetas.....	37
3.6.2.	Elementos de la receta estándar.....	38
3.7.	Sistemas de registros.....	39
3.7.1.	Planilla de menú semanal.....	40
3.7.2.	Formulario de solicitud de alimentos para la compra.....	40
3.7.3.	Formulario de pedido diario de alimentos a economato.....	41
3.7.4.	Kardex de alimentos.....	41
3.7.5.	Planilla de solicitud de dietas.....	41
3.7.6.	Formulario de registro de comidas servidas.....	41
3.7.7.	Tarjetas de identificación de dietas.....	41

3.8. Dietas hospitalarias	42
3.8.1. Dietas de transición	42
3.8.2. Dietas especiales	44
3.9. Bioseguridad Alimentaria	46
3.10. Buenas Prácticas de Higiene (BPH)	47
3.10.1. Materiales necesarios	48
3.10.2. Limpieza y uso de desinfectantes	49
3.10.3. Higiene personal	50
3.10.4. Lavado de manos	51
3.11. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	55
3.11.1. Contaminación	56
3.11.2. Tipos de contaminación	56
3.11.3. Mecanismos de contaminación	57
3.12. Manejo y control de plagas	59
CAPITULO IV	
4.1. Marco metodológico	63
4.1.1. Enfoque de la investigación	63
4.1.2. Tipo de estudio	63
4.1.3. Metodología y cumplimiento de actividades	63
4.1.4. Instrumentos de recolección de información	63
4.1.5. Validación de encuesta	63
CAPITULO V	
5.1. Diagnostico e interpretación de resultados	65
5.1.1. Organización	65
5.1.2. Administración	66
5.1.3. Infraestructura	67
5.1.4. Equipamiento	68
5.1.5. Recursos humanos	68
5.1.6. Consulta externa	68
5.1.7. Alimentación y nutrición hospitalaria	68

CAPITULO VI

6.1. PROPUESTA.....72

CAPITULO VII

7.1. Conclusiones.....78

7.2. Recomendaciones.....79

8.1. Referencias bibliograficas.....81

8.2. Anexos84