

RESUMEN

Autor [Bancovich Castrejón, D.M.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Buenas prácticas de manufactura e higiene y saneamiento para el servicio de alimentación del Hogar Clínica San Juan de Dios**
Impreso Lima : UNALM, 2018

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q03. B355 - T	EN PROCESO
Descripción	511 p. : 4 fig., 23 cuadros, 67 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Académico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	HOSPITALES SERVICIOS DE ALIMENTACION HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SEGURIDAD ALIMENTARIA NORMAS DISEÑO PERU MANUALES BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO HOGAR CLINICA SAN JUAN DE DIOS	
Nº estándar	PE2018000097 B / M EUVZ Q03	

El presente trabajo se desarrolló en el servicio de alimentación del Hogar Clínica San Juan de Dios; teniendo como objetivo principal la elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y un Plan de Higiene y Saneamiento; a fin de asegurar la inocuidad de los procesos de elaboración de platos preparados y bebidas de la organización. El diagnóstico y evaluación del

servicio de alimentación se inició con la aplicación de la Lista de Verificación de los requisitos higiénico-sanitarios, obteniendo un porcentaje de cumplimiento de 33,18 por ciento, el cual calificó a la organización en un nivel de «requiere mejora inmediata»; siendo necesario por ello acciones correctivas inmediatas. Con la información obtenida, se realizó el análisis correspondiente aplicando las herramientas de calidad: tormenta de ideas, matriz de selección de problemas y diagrama de Ishikawa (causa-efecto). Al aplicar la tormenta de ideas se obtuvo como resultado 37 problemas, los cuales se agruparon por afinidad, englobando aquellos relacionados a un mismo tema; reduciéndose a cuatro en total, los cuales ingresaron a la matriz de selección de problemas a fin de identificar los principales a solucionar; los que finalmente fueron dos. En base a los resultados obtenidos en la matriz de selección de problemas y considerando que ambos estaban relacionados con los Principios Generales de Higiene, se procedió a identificar las causas raíz de los mismos mediante el diagrama de Ishikawa. A partir de los problemas identificados se estableció la propuesta de mejora, la misma que fue: la elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, la elaboración de un Plan de Higiene y Saneamiento y la verificación de los procedimientos de limpieza y desinfección del servicio de alimentación del Hogar Clínica San Juan de Dios.

Abstract

The present work was developed in the food service of Hogar Clinica San Juan de Dios; having as main objective the elaboration of a Manual of Good Manufacturing Practices and a Hygiene and Sanitation Plan; in order to assure the innocuousness in the elaboration of prepared dishes and drinks for the organization. The diagnosis and evaluation of the food service began with the application of the Checklist of the hygienic-sanitary requirements, obtaining a percentage of compliance of 33,18 percent, which qualified the organization at a level of «requires immediate improvement. »; therefore, immediate corrective actions are necessary. With the information obtained, the corresponding analysis was carried out applying the quality tools: brainstorming, problem selection matrix and Ishikawa diagram (cause and effect). When the storm of ideas was applied, 37 problems were obtained, which were grouped by affinity, encompassing those related to the same topic; reduced to four in total, which entered the problem selection matrix in order to identify the main ones to solve; finally obtaining two problems. Based on the results obtained in the problem selection matrix and considering that both were related to the General Principles of Hygiene, the root causes of them were identified through the Ishikawa diagram. Based on the problems identified, the improvement proposal was established: the preparation of a Manual of Good Manufacturing Practices,

the elaboration of a Hygiene and Sanitation Plan and the verification of cleaning and disinfection procedures of food service of Hogar Clinica San Juan de Dios