

**UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR**  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL “HOGAR ABRAZO DE AMOR” DE LA  
CIUDAD DE GUATEMALA. ESTUDIO REALIZADO EN EL HOGAR TEMPORAL PARA  
PACIENTES AMBULATORIOS CON CÁNCER. ABRIL-JULIO 2015.  
TESIS DE GRADO

**MARÍA ALEJANDRA MORALES GUZMÁN**  
CARNET 10277-07

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, OCTUBRE DE 2015  
CAMPUS CENTRAL

**UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR**  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL “HOGAR ABRAZO DE AMOR” DE LA CIUDAD DE GUATEMALA. ESTUDIO REALIZADO EN EL HOGAR TEMPORAL PARA PACIENTES AMBULATORIOS CON CÁNCER. ABRIL-JULIO 2015.

TESIS DE GRADO

TRABAJO PRESENTADO AL CONSEJO DE LA FACULTAD DE  
CIENCIAS DE LA SALUD

POR

**MARÍA ALEJANDRA MORALES GUZMÁN**

PREVIO A CONFERÍRSELE

EL TÍTULO DE NUTRICIONISTA EN EL GRADO ACADÉMICO DE LICENCIADA

GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN, OCTUBRE DE 2015  
CAMPUS CENTRAL

## **AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR**

RECTOR:	P. EDUARDO VALDES BARRIA, S. J.
VICERRECTORA ACADÉMICA:	DRA. MARTA LUCRECIA MÉNDEZ GONZÁLEZ DE PENEDO
VICERRECTOR DE INVESTIGACIÓN Y PROYECCIÓN:	ING. JOSÉ JUVENTINO GÁLVEZ RUANO
VICERRECTOR DE INTEGRACIÓN UNIVERSITARIA:	P. JULIO ENRIQUE MOREIRA CHAVARRÍA, S. J.
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO:	LIC. ARIEL RIVERA IRÍAS
SECRETARIA GENERAL:	LIC. FABIOLA DE LA LUZ PADILLA BELTRANENA DE LORENZANA

## **AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

DECANO:	DR. CLAUDIO AMANDO RAMÍREZ RODRIGUEZ
VICEDECANO:	MGTR. GUSTAVO ADOLFO ESTRADA GALINDO
SECRETARIA:	LIC. JENIFFER ANNETTE LUTHER DE LEÓN
DIRECTORA DE CARRERA:	MGTR. MARIA GENOVEVA NÚÑEZ SARAVIA DE CALDERÓN

## **NOMBRE DEL ASESOR DE TRABAJO DE GRADUACIÓN**

MGTR. ANA LUCIA KROKER LOBOS

## **TERNA QUE PRACTICÓ LA EVALUACIÓN**

MGTR. CARMEN ISABEL VELASQUEZ MONZON DE WEST  
MGTR. MARIA GENOVEVA NÚÑEZ SARAVIA DE CALDERON  
MGTR. NADIA SOFÍA TOBAR MORAGA DE BARRIOS

Guatemala 11 de septiembre del 2015

**Comité de Tesis**

Departamento de Nutrición  
Facultad de Ciencias de la Salud  
Presente.-

Deseándoles éxitos en sus actividades cotidianas, por este medio se le otorga la aprobación requerida del informe final, correspondiente al trabajo de graduación de la Srita. María Alejandra Morales, con número de carné 1027707. Con el fin de continuar con los procesos pertinentes para optar el grado de licenciado en Nutrición. Sin nada más que agregar, se despide.

Atte.



---

M.A Ana Lucía Kroker Lobos  
Asesora



### Orden de Impresión

De acuerdo a la aprobación de la Evaluación del Trabajo de Graduación en la variante Tesis de Grado de la estudiante MARÍA ALEJANDRA MORALES GUZMÁN, Carnet 10277-07 en la carrera LICENCIATURA EN NUTRICIÓN, del Campus Central, que consta en el Acta No. 09912-2015 de fecha 2 de octubre de 2015, se autoriza la impresión digital del trabajo titulado:

PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DEL "HOGAR ABRAZO DE AMOR" DE LA CIUDAD DE GUATEMALA. ESTUDIO REALIZADO EN EL HOGAR TEMPORAL PARA PACIENTES AMBULATORIOS CON CÁNCER. ABRIL-JULIO 2015.

Previo a conferírsele el título de NUTRICIONISTA en el grado académico de LICENCIADA.

Dado en la ciudad de Guatemala de la Asunción, a los 26 días del mes de octubre del año 2015.



LIC. JENIFFER ANNETTE LUTHER DE LEÓN, SECRETARIA  
CIENCIAS DE LA SALUD  
Universidad Rafael Landívar

## DEDICATORIA

**A Dios padre:** Agradeciéndole por mi vida y las bendiciones recibidas durante esta última etapa, permitiéndome finalizarla exitosamente.

**A Jesús:** Por estar siempre a mi lado mostrándome su infinito amor y bondad, colocando ángeles en mi camino que fueron un gran apoyo.

**A la Virgen María:** En especial en su advocación del santo rosario, por su protección e intercesión de madre durante esta etapa.

**A mis padres Oscar Morales y Anabella de Morales:** Por darme la vida y por su apoyo, paciencia, oraciones, ayuda y palabras de motivación, enseñándome a vencer mis miedos y que lo que me proponga, soy capaz de lograrlo. No hay palabras que puedan expresar mi agradecimiento hacia mis padres.

**A mi hermana Sofía Morales:** Por su cariño.

**A mi novio Mario Alvarado:** Por ser mi mejor amigo por su paciencia, generosidad, amor y alentarme a seguir adelante para lograr juntos lo que tanto anhelamos.

**A Jeanny de Blanco:** Por sus palabras de motivación, oraciones y por su amistad y cariño.

**A mis abuelos Francisco, Marta, Oscar y a mi tía Irina:** Que ya están descansando en la eternidad porque sé que estarían orgullosos de mi triunfo. A mi abuela Matilde que aun está con nosotros, por su cariño.

**A los pacientes del” Hogar Abrazo de Amor”:** Por su disposición a colaborar en mi proyecto.

A todas aquellas personas que estuvieron pendientes de mi proyecto: Vecinos, familiares y demás amistades. Gracias.

## **AGRADECIMIENTOS**

**A la Universidad Rafael Landívar, en especial a la Facultad de Ciencias de la Salud:** Por darme la oportunidad de ser parte de una prestigiosa institución de valores y ser parte de una generación de personas productiva para el país.

**Al Hogar Abrazo de Amor:** Por abrirme las puertas para llevar a cabo mi trabajo de investigación, y por depositar su confianza en mí.

**A mi asesora Licda. Ana Lucía Kroker:** Por su disposición, apoyo y paciencia durante este proceso, que ha finalizado satisfactoriamente.

**Al señor Salvador Sarazúa:** Por su cariño y apoyo en los momentos precisos.

**A Licenciada Evelyn Mayorga, Licenciada Blanca Azucena Méndez y Licenciada Genoveva de Calderón:** por sus aportes importantes, paciencia y dedicación para ayudarme a culminar esta tesis satisfactoriamente.

# **PLANIFICACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESTUDIO REALIZADO EN EL “HOGAR ABRAZO DE AMOR”, HOGAR TEMPORAL PARA PACIENTES AMBULATORIOS CON CANCER. CIUDAD DE GUATEMALA. MAYO-JULIO DEL 2015.**

*Licda. María Alejandra Morales Guzmán*

*Facultad de Ciencias de la salud, Universidad Rafael Landívar  
carnet 1027707*

## **Resumen**

**Antecedentes:** El servicio de alimentación del Hogar Abrazo de amor, se encarga de brindar alimentación a los pacientes ambulatorios con cáncer que residen en el hogar, y que se encuentran sometidos a tratamientos. En el servicio de alimentación del hogar, no existe una planificación que permita que éste funcione adecuadamente.

**Objetivo:** Planificar el servicio de alimentación del hogar Abrazo de amor.

**Diseño:** Descriptivo, corte transversal.

**Lugar:** Hogar Abrazo de Amor, hogar temporal para pacientes ambulatorios con cáncer, ciudad de Guatemala.

**Materiales y métodos:** Se realizó: 1. Diagnóstico institucional. 2. Caracterización a pacientes y familia 3. Elaboración del manual de funcionamiento. 4. Elaboración de guía tipo trifoliar. 5. Validación. 6. Socialización.

**Resultados:** De acuerdo a las deficiencias encontradas durante el diagnóstico se determinó que el personal que labora en el servicio, no ha sido capacitado, lo cual permitió elaborar el manual de funcionamiento.

**Limitaciones:** El área física del servicio de alimentación limita la capacidad de mejora de éste por ser un área pequeña.

**Conclusiones:**

Se realizó el diagnóstico institucional por medio del cual se determinó que el personal que labora es escaso. Se caracterizó a los pacientes y sus familias y la mayoría de pacientes presentan un estado nutricional de sobrepeso u obesidad. Se elaboró el manual de funcionamiento creando 7 sistemas, con el fin de que se utilice como herramienta de capacitación. Se validó y socializó con la junta directiva; finalmente se realizó la guía tipo trifoliar.

**Palabras clave:** Hogar Abrazo de Amor, Manual de funcionamiento, Servicio de Alimentación.



# ÍNDICE

<b>I.</b>	Introducción .....	1
<b>II.</b>	Planteamiento del problema .....	2
<b>III.</b>	Marco Teórico .....	3
<b>A.</b>	Concepto de servicio de alimentación .....	3
<b>B.</b>	Evolución del servicio de alimentación .....	3
<b>C.</b>	Tipos de servicios .....	4
<b>D.</b>	Sistemas de servicios.....	7
<b>E.</b>	Misión de los servicios de alimentación .....	8
<b>F.</b>	Visión de los servicios de alimentación .....	8
<b>G.</b>	Objetivos de los servicios de alimentación .....	8
<b>H.</b>	Políticas de los servicios de alimentación.....	9
<b>I.</b>	Procedimientos de los servicios de alimentación.....	9
<b>J.</b>	Reglas de los servicios de alimentación .....	9
<b>K.</b>	Funciones de un servicio de alimentación.....	9
<b>L.</b>	Buenas prácticas de manufactura aplicadas a servicios de alimentación.....	11
<b>IV.</b>	Antecedentes.....	29
<b>V.</b>	Objetivos.....	43
<b>VI.</b>	Justificación.....	44
<b>VII.</b>	Diseño de la investigación.....	46
<b>VIII.</b>	Métodos y procedimientos.....	51
<b>IX.</b>	Procesamiento de datos.....	53
<b>X.</b>	Resultados.....	54
<b>XI.</b>	Discusión de resultados.....	81
<b>XII.</b>	Conclusiones.....	88
<b>XIII.</b>	Recomendaciones.....	89
<b>XIV.</b>	Bibliografía.....	90
<b>XV.</b>	Anexos.....	96
	Anexo 1: Instructivo para realizar el diagnostico institucional del Hogar Abrazo de Amor.....	97
	Anexo 2:Diagnostico institucional del Hogar Abrazo de Amor.....	102
	Anexo 3:Consentimiento informado.....	119
	Anexo 4: Instructivo para realizar la boleta de caracterización de	

los pacientes y familiares del Hogar Abrazo de Amor.....	120
Anexo 5: Boleta de Caracterización de los pacientes y familiares del Hogar Abrazo de Amor.....	125
Anexo 6: Instructivo para la guía de validación técnica de la Propuesta para el servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor.....	127
Anexo 7: Guía para la validación técnica de la propuesta para el Servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor.....	131
Anexo 8: Organigrama del Hogar Abrazo de Amor.....	137
Anexo 9: Organigrama del Servicio de alimentación del Hogar Abrazo De Amor.....	138
Anexo 10: Valores de las listas de intercambio de alimentos.....	139
Anexo 11: Manual para el funcionamiento del Servicio de alimentación Del Hogar Abrazo de Amor.....	140
Anexo 12 Trifoliar: Guía para la alimentación durante el cáncer.....	240

# I. INTRODUCCION

El “Hogar Abrazo de Amor” es un hogar temporal para pacientes ambulatorios con cáncer que generalmente son referidos del Instituto de Cancerología (INCAN) y del Hospital Roosevelt, constituye una asociación sin fines de lucro, que se dedica a recibir temporalmente a pacientes con cáncer que vienen del interior de la república, para que puedan permanecer allí mientras reciben su tratamiento de quimioterapia y apoyarles en su recuperación de forma emocional, espiritual, nutricional, etc. Las personas que hacen uso de este Hogar, es porque no cuentan con los recursos económicos disponibles o alguien que les pueda brindar albergue, mientras dura el tratamiento para esta patología.

El propósito de esta investigación fue planificar el servicio de alimentación. Para ello se realizó un manual de funcionamiento de los principales sistemas de alimentos con el fin de que se brinde una mejor atención a los pacientes. En dicho manual se detallan ciertos aspectos: definición, objetivos, persona responsable, normativa y procesos de cómo realizar las operaciones. Además se caracterizó a los pacientes del hogar y en base a estos resultados obtenidos se realizó un ciclo de menú con un recetario y un trifoliar: guía nutricional para pacientes oncológicos, con recomendaciones de los alimentos que deben consumir y algunos consejos de cómo preparar los alimentos.

## II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el Hogar “Abrazo de Amor” no se han realizado estudios relacionados con el tema, por lo que este estudio pretendió planificar el servicio de alimentación del hogar, pues al visitarlo se observó que no se cuenta con una planificación y organización, no hay guía de los procesos que están implicados en la manipulación de alimentos, y no existe un ciclo de menú establecido; es decir no hay una organización técnico-administrativa del servicio de alimentación del hogar.

Este problema puede tener varias causas, una de ellas es que no hay recursos económicos para pagar los servicios profesionales de una nutricionista, otro factor puede ser que no se le ha dado al personal del centro capacitaciones sobre cómo administrar el servicio y la manipulación de los alimentos. El personal necesita adquirir continuamente conocimientos a través de constantes capacitaciones para poder desempeñar mejor sus labores y así garantizar las buenas prácticas de manufactura y una organización en cuanto a los recursos para brindar así una mejor atención a los pacientes.

### **Pregunta de investigación:**

¿Cuáles serán los aspectos necesarios para que el servicio de alimentación del “Hogar Abrazo de Amor”, pueda brindar una adecuada atención nutricional tanto a los pacientes oncológicos, sus familiares y a las personas que laboran en la institución?

### **III. MARCO TEORICO**

#### **A. Concepto de Servicio de Alimentación**

Es una organización que dentro de una institución de salud u alguna otra institución siempre cumple la misma función: transformar una materia prima (los alimentos) por medio de los procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas que complazcan a los usuarios en sus gustos y hábitos y que se ajusten a sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas. Además debe contribuir a la pronta recuperación del paciente, brindando apoyo nutricional, entre otras funciones que más adelante se especificaran (1).

Esta unidad es la encargada de brindar alimentación balanceada con eficiencia, eficacia y calidad a los pacientes y personal del hospital (2).

Este hecho exige procesos específicos y tiempos y temperaturas determinados para el almacenamiento, procesamiento, distribución y entrega de dicha materia prima. Su objetivo debe ser siempre el bienestar del hombre, maneja un aspecto fundamental para la vida del hombre: la alimentación, por tanto de ahí surge su calificativo: “servicio” (1).

#### **B. Evolución del Servicio de Alimentación**

La necesidad del hombre de alimentarse desde su existencia, es algo inherente a su naturaleza. En sus orígenes el hombre debía buscar sus alimentos en pequeños grupos o de manera individual. Y tuvo que transcurrir mucho tiempo para que se conformaran las ciudades y el hombre comenzara a vivir, trabajar y alimentarse en

grupos grandes. Es por simple deducción que en las grandes obras de la antigüedad como las Pirámides de Egipto o la Gran muralla China, donde trabajaron tantas personas, haya existido algún tipo de servicio de alimentación (1).

## C. Tipos de Servicios

1. **Servicio Comercial:** Es el servicio de alimentación que se dedica a la preparación de alimentos comercial o con fines de lucro. El servicio comercial a su vez incluye (1):
  - a. **Restaurantes:** El comienzo de concepto de restaurante se dio en Francia con la instalación de cocinas para preparar estofados. Un señor de apellido Boulanger, amplió la oferta de servicios, agregando un plato de carne con salsa. Su negocio se denominó restaurante que viene del verbo “*restaure*” que significa reparar. Con el tiempo los servicios de alimentación comerciales proliferaron en número y tipos. En todos estos servicios se ofrece una gran variedad de productos y servicios con una gran profusión de modalidades de preparación y servida y con el empleo de diversas plantas locativas y equipos.
  - b. **Cafeterías:** Surgen de los restaurantes y actualmente existen gran variedad y en cualquier lugar, país o calle se encuentra una cafetería, con el fin de brindar un servicio satisfactorio a los clientes.
  - c. **Restaurantes de comida rápida:** Como su nombre lo dice, comida rápida significa que son alimentos que en teoría, en determinado tiempo están preparados, hoy en día es más práctico para muchas personas consumir este tipo de alimentos muchos debido a su agitada vida, ya no se toman el tiempo para cocinar los alimentos en casa.

- d. **Hoteles:** Los hoteles no solo tienen el fin de brindar un buen hospedaje a un cliente, ese hospedaje o servicio que se brinda, incluye también un buen servicio con respecto a la alimentación. En los hoteles quienes se encargan de administrar el servicio de alimentación son los chefs que supervisan a los empleados tanto en que se cumplan las buenas prácticas de manufactura, como en el proceso de elaboración y preparación de los alimentos.
  
  - e. **Autoservicios:** Es un restaurante que funciona según el principio de servirse uno mismo. El cliente, al entrar, recibe un boleto del cajero o de una máquina automática, toma luego una bandeja y cubiertos y se dirige a un mostrador donde aparece gran variedad de alimentos. El cliente selecciona el pan, la ensalada, el postre, la bebida y, generalmente, asimismo los platos principales los cuales se exhiben en porciones, para un servicio a lo largo de dicho mostrador, al final del cual un dependiente indica en el boleto el importe total y efectúa el cobro. Estos establecimientos surgieron a consecuencia de la necesidad, por parte de los trabajadores, de comidas rápidas y económicas sin propinas.
  
  - f. **Tabernas y bares:** Es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas y aperitivos, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra. En los bares por lo general, no solo hay bebidas alcohólicas también se ofrece diversidad de platillos de boquitas o alimentos como sándwiches o pizzas, etc. (1).
2. **Servicio No comercial o institucional:** Es el servicio de alimentación que se dedica a la preparación de alimentos en instituciones sin fines de lucro. El servicio no comercial a su vez incluye (1):

- a. **Hospitales:** Cuando surgieron los hospitales no se consideraba que tuvieran como una de sus funciones el suministro de la alimentación esta responsabilidad quedaba en manos de la familia del enfermo, pero conforme avanzaron los conocimientos científicos acerca del tratamiento de las enfermedades y de la importancia del saneamiento, se adquirió conciencia del papel de la alimentación en la recuperación de los enfermos. La consecuencia fue la creación de los servicios de alimentación en los hospitales y clínicas.
  
- b. **Restaurantes Escolares:** Se originaron la revolución industrial a raíz de que se prohibiera el trabajo a los niños y la preocupación por su educación, fue necesario motivar su asistencia a la escuela. Una de las estrategias empleadas fue suministrar almuerzos a bajo costo. Los países más conscientes de la importancia de una buena nutrición, tienen los restaurantes escolares como un programa, que en la actualidad en países de América, siguen funcionando.
  
- c. **Universidades:** Hace muchos siglos, existían hospedajes en las universidades europeas donde se daba alojamiento y comida a los estudiantes. Las universidades desde un principio reconocieron la importancia de suministrar alimentación y poco a poco de esta manera comenzaron a surgir servicios de alimentación de diversos tipos hasta llegar al momento actual, donde compiten entre sí, para ofrecer una gran variedad de opciones.
  
- d. **Hogares Infantiles:** A partir de la década de los setenta se han ido incrementando la cantidad de este tipo de hogares o guarderías, en donde los niños pueden permanecer por horas o todo el día. No obstante en muchos de estos hogares, el manejo nutricional de la alimentación no ha alcanzado el nivel técnico que debiera tener.



- e. **Industrias:** A causa del surgimiento de grandes industrias, así como del crecimiento de ciudades, que alejó a los trabajadores de sus viviendas, surgió la necesidad de un servicio de alimentación donde se les brinda alimentación de acuerdo a su horario laboral a un precio que puede ser subsidiado o no.
- f. **Asilos para ancianos:** La demanda de este tipo de instituciones ha aumentado y han comenzado a surgir instituciones privadas de diversa índole. Queda mucho por hacer en el campo alimentario nutricional para este grupo de personas recluidas (1).

## D. Sistemas de Servicios

Se define como sistema al conjunto de partes, elementos, o subsistemas interdependientes, que están relacionados entre sí para lograr uno o más objetivos. Existen los sistemas cerrados, que interactúan poco con el ambiente por ejemplo sistemas físicos o mecánicos (1).

Existen varios tipos de sistemas de servicios, los cuales son:

1. **Sistema tradicional o convencional:** En este sistema los alimentos se preparan en el servicio total, o casi totalmente, y se distribuyen y sirven poco tiempo después de preparados. Es decir producción y servicio juntos.
2. **Sistema de centro de producción satélite:** Se caracteriza porque la preparación y la cocción de los alimentos se realizan en un centro de producción de manera total o parcial. Los alimentos ya preparados se distribuyen en porciones a los centros satélite de servida, donde se recalientan o se terminan de preparar antes de servirlos, es decir una producción separada del servicio.

3. **Sistema de alimentos ya preparados:** Elaborar los alimentos con anticipación a la servida de los mismos. El tiempo previo de la elaboración puede variar desde horas hasta tres meses. Existen dos variantes de este sistema: cocinar/refrigerar y cocinar/congelar.
4. **Sistema de ensamblaje-servicio:** Este sistema emplea al máximo alimentos casi o totalmente procesados. De tal manera que si hay producción, es muy limitada (1).

## **E. Misión de los servicios de alimentación**

Por lo general un servicio de alimentación tiene como misión mantener y promover un estado nutricional óptimo, mejorando de esta manera la salud y previniendo las enfermedades de origen nutricional en los pacientes. Dentro de la misión es importante también asegurar la calidad e inocuidad de alimentos (3).

## **F. Visión de los servicios de alimentación**

La visión debe dirigirse a las necesidades de los empleados y de la sociedad. En los servicios de alimentación es primordial satisfacer las necesidades nutricionales de los pacientes (3).

## **G. Objetivos de los servicios de alimentación**

Es necesario establecer un objetivo general que determina a nivel global lo que se desea hacer y establecer objetivos específicos en los que se describe detalladamente lo que se desea lograr en un determinado periodo de tiempo (4).

## **H. Políticas de los servicios de alimentación**

Una política se basa en los objetivos por eso es importante, pues determina que hacer (4).

## **I. Procedimientos de los servicios de alimentación**

Son muy importantes porque establecen los pasos definidos para la ejecución de ciertas actividades que se llevan a cabo como parte del servicio (1).

## **J. Reglas de los servicios de alimentación**

En un servicio de alimentación como en toda institución debe existir una normativa o reglamento que especifique lo que se debe y no se debe hacer. En el caso de los servicios de alimentos es muy importante que existan estas reglas porque se están manipulando alimentos, por lo que las personas que laboran en esta área deben tener conocimiento de las mismas, porque además contienen las prohibiciones y obligaciones de los empleados (4).

## **K. Funciones o actividades de un servicio de alimentación**

- 1. Selección, preparación y distribución de los alimentos:** El proceso de selección es muy importante pues de este empieza todo ya que depende de que alimentos se seleccionen y de cómo se preparen así será la distribución y luego el resultado que se obtiene, que sería el platillo de comida.

- 2. Servicio de dietas especiales:** El servicio de alimentación es quien encarga de brindar la dieta a los pacientes, según sean sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas.
  
- 3. Educación nutricional a pacientes y personal:** Es necesario brindar educación nutricional tanto al personal como a los pacientes para que adquieran mejores conocimientos acerca de cómo deben alimentarse correctamente y así mejorar su estilo y calidad de vida.
  
- 4. Capacitación continúa al personal:** Este aspecto es fundamental que se dé frecuentemente para que tanto el personal antiguo como el nuevo personal, sean capaces de aplicar los conocimientos que han aprendido a través de estas capacitaciones.
  
- 5. Administración del servicio:** El servicio de alimentación no solo se encarga de brindar dietas, es también responsable de administrar todos los aspectos relacionados con las mismas. Por ejemplo debe verificar el rendimiento del personal en el área de los alimentos, verificar los costos, etc.
  
- 6. Coordinación con otros servicios o departamentos:** En el servicio de alimentación todos los aspectos están interrelacionados y es evidente que el servicio debe coordinar con otros departamentos otros aspectos importantes. Por ejemplo el servicio debe coordinar con el departamento que se encarga de las compras y proveedores para controlar la frecuencia de la compra de la materia prima y así verificar la existencia y disponibilidad de la misma (5).

**7. Elaboración del menú:** El menú es una lista detallada de un conjunto de platos de comida que se sirven en un servicio de alimentación y que se hallan en un formato escrito. El menú cíclico es aquel que se planea para un período específico de tiempo (3 a 6 semanas) (5).

**A. Ventajas del menú cíclico:**

- i. Reduce el tiempo de planificación
- ii. Facilita la compra de materia prima
- iii. Se puede llevar un mejor control del presupuesto
- iv. Llena las necesidades nutricionales Ayuda en la estandarización de productos
- v. Evita la monotonía
- vi. Proporciona variedad (5).

**B. Factores a considerar en la planificación del menú:**

- i. Características de los comensales
- ii. Los hábitos alimenticios
- iii. Recursos
- iv. Características de los Alimentos (5).

## **L. Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas a servicios de alimentos**

1. **Concepto:** Las buenas prácticas de manufactura se definen como los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos, en este caso alimentos, se fabriquen en condiciones adecuadas y se disminuyan los riesgos de contaminación (6). Estas prácticas tienen como fin controlar las condiciones de operación dentro de una planta procesadora y garantizar que las condiciones sean favorables para producir alimentos seguros e ino cuos, es decir que no causan daño cuando se preparen o se consuman.

2. **Establecimiento:** Para poder evitar la contaminación por cualquier tipo de fuente ya sea animales o polvo, las instalaciones del establecimiento y el área de trabajo, deben estar protegidas por ejemplo manejando adecuadamente los desechos de basura, colocando mallas en ventanas y puertas, mantener limpia el área de trabajo, etc. y otros factores importantes. El establecimiento debe estar ubicado en zonas accesibles y libres de presencia de animales domésticos como los gatos. No se debe instalar en áreas residenciales donde no hay suficiente espacio para acceder a la misma, debe ser un lugar donde haya suficiente espacio adecuado para maniobrar el flujo de procesos continuo; además debe ser una zona ubicada lejos donde se produzca polvo y viento, y donde tampoco haya riesgo de inundaciones o desborde de ríos, etc. Factores importantes en el establecimiento:
- a. **Pisos:** Se recomienda un piso concreto liso con una inclinación del 2% hacia el desagüe. No se recomienda colocar ladrillos pues acumulan suciedad en la sisa entre ladrillo y ladrillo
  - b. **Paredes:** Deben ser impermeables (no absorbentes) y lisas, de color claro y sin grietas y de fácil limpieza.
  - c. **Techos:** Deben ser contruidos y acabados para que se facilite la limpieza y se reduzca la acumulación de suciedad. Si se utiliza cielo falso debe ser liso, sin uniones y fácil de limpiar.
  - d. **Ventanas:** En las ventanas se recomienda usar marcos de metal y vidrio. Deben ser ventanas fáciles de limpiar y desmontables que eviten la entrada de agua y plagas.
  - e. **Puertas:** Deben ser de color claro, tener una superficie lisa no absorbente de fácil limpieza, deben contar con protección para evitar el ingreso de plagas. Evitar que sean de madera pues es un foco de contaminación.

- f. Iluminación:** La iluminación ya sea natural o artificial de tal forma que posibilite la realización de las tareas y no altere los colores y la intensidad de los alimentos.
  - g. Ventilación:** El lugar debe poseer suficiente ventilación que permita la circulación del aire y evite la condensación de vapores así como calores excesivos y transpiración de parte de los manipuladores de alimentos, pues esto contribuye a la contaminación del alimento.
- 3. Limpieza:** La limpieza es un proceso por el cual la suciedad se disuelve o suspende mediante el agua y detergentes. Los métodos de limpieza son:
- a. Físicos:** Productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, esponjas, etc.
  - b. Químicos:** Sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización, por ejemplo, desinfectantes o detergentes
  - c. Manuales:** Acción de limpieza realizada con las manos.
  - d. Automático:** Limpieza realizada por lavavajillas y maquinaria (7).
- 4. Desinfección:** Proceso mediante el cual se destruyen la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante calor o agentes químicos (8). Dentro de los métodos de desinfección encontramos:
- a. Desinfección por calor:** Aplicar calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80°C.

- b. **Desinfección con agua caliente:** Las piezas desmontables de las maquinas se sumergen en agua a 80°C por un determinado tiempo.
  - c. **Desinfección con sustancias químicas:** Reducen las suciedades de alimentos o materiales. Los determinantes necesitan determinado tiempo para que funcionen (7).
5. **Contaminación:** Presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas (5). Existen varios tipos de contaminación:
- a. **Contaminación biológica:** se da por microorganismos (bacterias, virus, hongos)
  - b. **Contaminación química:** se puede dar por pesticidas, arsénico, etc.
  - c. **Contaminación física:** puede ser cualquier material extraño, como por ejemplo, tachuelas, tijeras, papel entre otros.
  - d. **Contaminación Cruzada** Es el tipo de contaminación que puede ser más frecuente en los servicios de alimentación (9). Es el proceso por el cual los microorganismos son trasladados mediante personas, equipos y materiales de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos (10). Es el más frecuente pues se suele utilizar por ejemplo el mismo cuchillo con el que se rebanó carne o pollo, se utiliza también para picar verduras, ahí está la contaminación. Pareciera que no ocurre nada al usar el mismo cuchillo o utensilio pero ese intercambio de microorganismos del pollo y verduras es lo que causa contaminación, que por eso se le llama cruzada porque se cruzan los microorganismos de un alimento a otro.



**6. Materia Prima:** La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora mediante determinados procesos para adquirir un producto final (10). Las fábricas de alimentos o los servicios de alimentación no deben aceptar materia prima o ingredientes que contengan parásitos, microorganismos indeseables, pesticidas u otra sustancia extraña (11).

i. **Procedimiento de Compras:** Los pasos a seguir en el procedimiento de compras son:

- a) El jefe de compras debe disponer de una lista de los ingredientes necesarios y comprar solamente a proveedores que cumplan con los estándares fijados por la empresa para la adquisición (12).
- b) Además de las características nutricionales y analíticas de los ingredientes, las especificaciones deberán incluir orígenes y fuentes; cualquier detalle significativo del proceso previo, peligros o limitaciones, información variada que incluya el grado de humedad contenido y los posibles contaminantes no nocivos (piedras, arena, etc.) (12).
- c) Todos los ingredientes que llegan a la planta deben ser examinados; es necesario leer sus etiquetas para verificar si contienen drogas medicinales, restos de minerales u otros aditivos.
- d) En el caso de que el análisis indique que un ingrediente no cumple las especificaciones requeridas y su proveedor suministre continuamente ingredientes inferiores al nivel medio, este último deberá ser borrado de la lista de proveedores.

- e) Para readmitir a un proveedor, éste debe demostrar que ha tomado las medidas oportunas para corregir las deficiencias.
- f) Los granos u otras materias primas usados en la fabricación de los alimentos acuícolas que estén mohosos, teñidos o descoloridos no deben utilizarse.
- g) Los granos de color brillante indican generalmente que han sido tratados para usarlos como raticida o para el control de otras plagas; pueden ser altamente tóxicos para los animales acuáticos y el hombre.
- h) La garantía del proveedor debe incluirse en la orden de compra para demostrar que el ingrediente es de uso alimentario, que no está adulterado y que se halla en conformidad con las normas de regulación del gobierno.
- i) Todos los proveedores deben proporcionar un tipo de documento oficial que permita a la persona responsable de recibir el/los producto/s en la fábrica identificar correctamente el producto entrante y constatar que pertenezca realmente al establecimiento que lo produjo (12).

**b. Recepción de materia prima:** La recepción de materia prima se realiza así:

- i. Las inspecciones a la materia prima deben ser breves pero completas, y ejecutadas por personal capacitado para tal fin.
- ii. Se debe exigir que la recepción de la materia prima se realice en las primeras horas de la mañana, para evitar el calor del mediodía que genera la descomposición de los alimentos.
- iii. No deben depositarse las mercaderías en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento

- iv. No deben dejarse los alimentos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- v. Si los envases de los alimentos enlatados estuvieran deteriorados deben rechazarse.
- vi. Deben revisarse las fechas de expiración y los consejos de utilización.
- vii. La materia prima proveniente del lugar de venta, deberá cambiarse de envase original y éste debe ser eliminado ya que puede introducir agentes contaminantes al local.
- viii. Se desecharán frutas, hortalizas y tubérculos que presenten daños por golpes; picaduras de insectos, aves, roedores; parásitos; hongos; cualquier sustancia extraña o indicios de fermentación o putrefacción.
- ix. Se desecharán los pescados y mariscos que presenten signos evidentes de descomposición y putrefacción; olores raros de sustancias químicas o excrementos (10).

**c. Almacenamiento de materia prima**

- i. Los ingredientes secos deben mantenerse secos y frescos y usarlos según el principio de que el primero en entrar es el primero en salir (13).
- ii. Los tanques donde normalmente se almacenan estos ingredientes deben limpiarse mensualmente o con la frecuencia que indique la experiencia, para prevenir la acumulación de polvo o residuos de alimentos. Esta acumulación crea un hábitat adecuado para mohos e insectos que pueden destruir rápidamente el valor nutritivo de los productos almacenados.
- iii. Uno de los factores más influyentes en las etapas de recepción y almacenamiento es la correcta programación del arribo de los ingredientes, con el fin de minimizar el tiempo de almacenamiento y la manipulación. Una excesiva manipulación

puede disminuir el valor nutritivo o la eficacia, merma de calidad que también favorece pérdidas económicas.

- iv. El alimento mal formulado, dañado o devuelto debe ser almacenado de manera tal que no pueda contaminar otros alimentos y será necesario analizarlo para determinar si puede ser reprocesado o, por el contrario, debe ser destruido (13).

**d. Control de temperaturas:** Por lo general entre 5°C y 60°C (zona de peligro) la mayoría de las bacterias, levaduras y mohos crecen y se multiplican, por ello es necesario evitar que los alimentos estén a esas temperaturas por mucho tiempo. Si los alimentos se mantienen en este rango de temperaturas, las bacterias se multiplicarán rápidamente, a tal grado que podrían causar una enfermedad alimentaria (14). Por eso es mejor que mantener los alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas menores a 5°C o sobre los 60°C, es decir fuera de la ZONA DE PELIGRO. Por ejemplo las carnes rojas, el pescado, pollo, productos lácteos, vegetales deben almacenarse a temperaturas bajas, se recomienda un rango de 0 a 5°C. La temperatura del refrigerador debe estar a 5°C ó menos (14). La temperatura de una cámara de congelación industrial debe estar a -18°C aproximadamente, sin embargo, el congelador de una refrigeradora doméstica debe estar a temperaturas menores de 0°C. La bodega o alacena debe estar a temperatura ambiente. Por estas razones es importante mantener una adecuada temperatura para evitar que se multipliquen los microorganismos (14).

**e. Elaboración y preparación de los alimentos.** Al preparar los alimentos se consideran muy importantes estos aspectos:

- i. Buena higiene personal: De este aspecto se inicia la higiene de un servicio, no solo el servicio o institución debe estar en buenas condiciones, también es importante que los manipuladores de alimentos tengan una buena higiene personal con respecto a su cabello, uñas, manos, etc. estos aspectos se detallaran más adelante.
- ii. Evitar la contaminación cruzada : Anteriormente se definió en qué consiste este tipo de contaminación, a continuación se presentan unas recomendaciones para evitarla :
- iii. Mantener limpios los equipos y las áreas de preparación de alimentos.
- iv. Cambiarse el delantal y/o uniforme diariamente o cuando se ensucie.
- v. Lavar y desinfectar completamente los utensilios y superficies después de usarlos.
- vi. Lavarse y desinfectarse se las manos antes y después de manipular cada alimento diferente.
- vii. Es recomendable usar áreas de preparación separadas (si se tienen las posibilidades), es decir cuartos independientes para preparar carnes, frutas, vegetales, etc.
- viii. No mezclar sobrantes de comida con alimentos recién preparados.
- ix. Los alimentos de origen animal crudos no deben estar en contacto con alimentos cocidos.
- x. Los alimentos cocidos no deben ser procesados donde se han elaborado alimentos crudos, primero debe limpiar y desinfectar completamente las superficies.

- xi. Cuando los alimentos son servidos, preparados o dejados a temperaturas en las cuales no se eliminan los microorganismos o se favorece el crecimiento de los microorganismos, se dice que se está cometiendo un abuso de temperatura (14).
- f. **Procedimientos mecánicos, físicos, químicos, biológicos e higiénico-sanitarios:**
  - i. **Cocción:** Es la exposición de determinado alimento a la acción del calor a fin de que éste adquiera ciertas propiedades. El calor garantiza la destrucción total de los agentes que causan o transmiten enfermedades y que están presentes en los alimentos crudos. La **salmonella** y **escherichia coli**, por ejemplo, pueden eliminarse gracias a la cocción. Ciertos aminoácidos naturales y alcaloides que son tóxicos para el ser humano también pueden ser destruidos mediante los procesos de cocción. Los métodos de cocción más usuales son tres:
    - a) Cocción en medio acuoso es la más usual consiste en sumergir al alimento en agua hirviendo o en baño maría.
    - b) Cocción en medio graso se realiza en aceites o grasas que se encuentran a temperaturas que superan los cien grados centígrados.
    - c) Cocción en medio aéreo consiste al establecer un contacto cercano y directo con la llama o cualquier otra fuente de calor, como en una parrilla o un horno (15).
  - ii. **Congelación y descongelación:** Es un proceso que utiliza el frío para conservar los alimentos. La congelación retrasa el deterioro de los alimentos y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo. Para los congeladores se recomiendan temperaturas de -18°C. De el proceso de descongelación

de los alimentos es un proceso más lento que la congelación pues la conductividad térmica de los tejidos congelados es mucho menor que la de los no congelados. En la industria alimentaria la descongelación tiene como finalidad:

- a) Proceder a la venta del producto descongelado, como las canales.
  - b) Procesar el producto y luego recongelarlo como las aves.
  - c) Utilizar el producto como materia prima, como la carne y los vegetales (16).
- iii. **Recalentamiento:** Como su nombre lo dice es un proceso que consiste en volver a calentar los alimentos. Los alimentos que han sido cocinados con anticipación y enfriado, deben recalentarse a por lo menos a 165 °F (73.9 °C). Mantenerlos calientes a una temperatura de 140 °F (60 °C).

**7. Personal Manipulador:** El personal manipulador son todas aquellas personas que se encargan de preparar y elaborar los alimentos en una institución (4).

**a. Higiene Personal.** El personal debe estrictamente cumplir con lo siguiente:

i. **Cuerpo:**

- ✓ Bañarse a diario antes de ir al trabajo
- ✓ Utilizar desodorante
- ✓ Lavarse el cabello y peinarlo
- ✓ Lavarse los dientes
- ✓ Cambiarse diariamente ropa interior
- ✓ En el caso de los hombres rasurarse la barba y bigote

- ✓ Las uñas deben estar limpias, cortas y en el caso de las mujeres, sin esmalte (11).
- ii. Manos: Todo el personal debe lavarse las manos
  - ✓ Antes de iniciar sus labores
  - ✓ Antes de manipular productos
  - ✓ Antes y después de comer
  - ✓ Después de ir al servicio sanitario
  - ✓ Después de toser, estornudar o tocarse la nariz
  - ✓ Después de fumar
  - ✓ Después de manipular la basura (11).

El lavado de manos debe ser desde la mano hasta la altura del codo bajo el chorro de agua; se utiliza jabón espumoso y se frota vigorosamente durante 30 segundos. Es recomendable usar un cepillo para el lavado de uñas y entre dedos. El secado debe ser con toallas desechables ó máquinas de aire (3).

**b. Uniforme.** El uniforme debe utilizarse solamente en el área de trabajo, no debe traerse puesto desde casa, debe ponerse al momento de ingresar al área de producción de los alimentos.

- i. Gabacha: simple, limpias en buen estado y de color claro.
- ii. Redecilla o gorro: Es de uso personal, las personas que lo utilizan deben llevar el cabello corto y si es largo, llevarlo recogido de manera que no se salga del gorro
- iii. Mascarilla: de uso personal, y se usa para evitar la contaminación durante la manipulación
- iv. Guantes: pueden ser de látex o vinilo. Deben estar limpios, desinfectados, en buen estado,
- v. Zapatos: cerrados de hule o cuero con suela antideslizante, mejor si son botas, en buen estado, de color claro, para uso en la planta (3).

**c. Estado de Salud**



- i. La empresa o institución debe procurar que el personal se realice exámenes médicos por lo menos una vez al año. Los resultados de estos exámenes son archivados.
- ii. En caso que alguna persona padezca resfriado, alergias, sinusitis, amigdalitis, o espasmos, diarrea o vómitos debe informarlo a su jefe inmediato.
- iii. En caso de lesiones en la piel, quemaduras, cortes o heridas, no se deben manipular los alimentos, se debe cubrir con vendaje la lesión y si es en las manos utilizar guantes (11).

**d. Capacitación.** Constantemente el personal debe ser sometido a capacitaciones de temas de diversa índole, relacionados con la manipulación, higiene e inocuidad de alimentos. Es importante pues las personas aprenden cómo deben realizar su trabajo correctamente y así se garantiza la inocuidad y seguridad alimentaria al consumidor y se evita contaminación o enfermedades.

**8. Manejo de desechos.** Estos son algunos aspectos a tomar en cuenta al manejar los desechos:

- a. Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- b. Mantener los recipientes debidamente tapados.
- c. Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- d. Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo
- e. Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo
- f. Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.

- g. Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
- h. Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- i. Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento.
- j. Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
- k. Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente (17).

**9. Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).** El Análisis de peligros se refiere al proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP (18). El Sistema de HACCP: permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos. El Sistema de HACCP consiste en los siete principios siguientes:

- a. Realizar un análisis de peligros.
- b. Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- c. Establecer un límite o límites críticos.
- d. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- e. Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
- f. Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

- g.** Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación (18).

**Directrices para la aplicación del sistema HACCP.** Antes de aplicar el sistema de HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex, los Códigos de Prácticas del Codex pertinentes y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos. La finalidad del sistema de HACCP es lograr que el control se centre en los PCC. En el caso de que se identifique un peligro que debe controlarse pero no se encuentre ningún PCC, deberá considerarse la posibilidad de formular de nuevo la operación. El sistema de HACCP deberá aplicarse por separado a cada operación concreta. Puede darse el caso de que los PCC identificados en un determinado ejemplo en algún código de prácticas de higiene del Codex no sean los únicos identificados para una aplicación concreta, o que sean de naturaleza diferente (18).

#### **10. Hogar Abrazo de Amor, Hogar temporal Pacientes ambulatorios con cáncer**

El “Hogar Abrazo de Amor” se ubica en la zona 11 de la ciudad de Guatemala, es una asociación sin fines de lucro, autorizada por el Ministerio de Gobernación mediante Acuerdo Gubernativo No. 10995 del 23/11/2007, y exento de pago de impuestos según Resolución de la SAT R-20080301000438.

Un grupo de sobrevivientes de cáncer expresan su agradecimiento a Dios, por proporcionarles la oportunidad de seguir viviendo, después que

el médico les dijo: USTED TIENE CANCER y que fueron sometidas a tratamientos de radioterapia, quimioterapia; entre otros, teniendo este hogar temporal (19).

Durante 9 años se trabajó un voluntariado en el Hospital de Cancerología (INCAN); allí fue donde se vieron las grandes necesidades de las personas de muy escasos recursos económicos que llegan del interior de la república.

A raíz de esto, es entonces cuando surge la idea de abrir un hogar temporal, para que puedan los pacientes y sus acompañantes permanecer y ayudarles el tiempo que necesiten por tratamientos de quimioterapia, radioterapia, recuperación después de salir del hospital por cirugía, ya que deben regresar a los 8 o 10 días a quitarse puntos; además de otros exámenes que ameriten descanso (19).

#### **a. Misión y visión del Hogar**

- i. **Misión:** “Ser una asociación formada por personas sobrevivientes de cáncer, familiares y amigos; que agradecidos con Dios apoyan a personas diagnosticadas con todo tipo de cáncer, a jóvenes y adultos de ambos sexos, todo credo religioso, toda raza, especialmente personas del interior de la República y países aledaños” (19).
- ii. **Visión:** “Ser portadores de Fe compartiendo nuestra propia experiencia y testificando el poder de Dios y su misericordia”  
“Ser portadores de ESPERANZA dando a conocer que el cáncer no siempre significa muerte, a incentivarlos a que luchen, e informarles el porqué de los tratamientos, efectos y cómo sobrellevarlos “

“Ser portadores de AMOR, a través de gestos, expresiones, escucharlos y comprenderlos” (19).

**b. Objetivos del Hogar**

- i. Adquirir como propiedad la casa del Hogar Temporal por la ubicación y capacidad que tiene.
- ii. Ampliar el número de habitaciones a fin de poder dar alojamiento a más personas enfermas.
- iii. Contar con personal médico para casos de emergencia.
- iv. Contar con un vehículo para las necesidades del Hogar (ya se cuenta con éste gracias a personas de buen corazón, pero no con un conductor ni un salario para éste)
- v. Obtener medios económicos por fallecimiento de algún paciente para trasladarlo a su lugar de origen (19).

**c. Servicios que presta el Hogar**

- i. Alojamiento El tiempo que les lleva hacerse los exámenes, tratamientos de Radioterapia (5 semanas o más de lunes a viernes), Quimioterapia (6 ciclos o más cada 21 días), recuperación después de salir del hospital por cirugía y regresar a los 8 días a quitarse puntos; además de exámenes que al realizárselo les produce sangrado y por lo lejano de su lugar de origen les es difícil viajar el mismo día. Así mismo, el costo que esto les representa, sobre todo por ser personas del área rural y de muy escasos recursos económicos.
- ii. Alimentación los tres tiempos.( desayuno ,almuerzo y cena)
- iii. Apoyo espiritual
- iv. Orientación sobre la enfermedad y su tratamiento.
- v. Un ambiente de amor y comprensión
- vi. Ambientes acogedores

- vii. Ropa limpia y agua caliente
- viii. Trato digno y con mucho respeto
- ix. Actividades recreativas y participativas, celebraciones y convivios
- x. Ambiente familiar (19).

### **Estadísticas o datos importantes acerca del Hogar Abrazo de Amor**

Según la administradora del hogar, el número aproximado de pacientes que se atienden por día es de 40.

La persona encargada de la alimentación a los pacientes es la cocinera, quien prepara los alimentos de todos los tiempos de comida. Cuando finaliza la semana la cocinera encargada, deja preparada la comida para el fin de semana y en el hogar la administradora o alguna persona de la junta directiva que se encuentre en los días del fin de semana, se encarga de supervisar que se recalienten los alimentos antes de distribuirlos.

En la alimentación a los pacientes se trata de incluir frutas o licuados de frutas en las preparaciones por lo menos en el desayuno. En el almuerzo y en la cena se da sopas de verduras, guisos de verduras, etc.

Con respecto al financiamiento del hogar se reciben donaciones de distintas instituciones pero también se financian de otras formas por ejemplo se realizan ventas eventuales de comida en la Iglesia San Cayetano. Además se realizan baratillos de ropa o productos donados por los propios benefactores y se recibe apoyo de personas y empresas que desean unirse a esta obra de amor.

Se cuenta además, con el apoyo de personas que voluntariamente y sin padecer esta enfermedad, comparten su tiempo con un enorme deseo de servir al prójimo.

## IV. ANTECEDENTES

Un profesional de la nutrición, debe ser capaz de intervenir nutricionalmente, en la alimentación de una persona o de grupos de personas, ya sea sanas o enfermas, velando por las necesidades fisiológicas o patológicas, intolerancias, preferencias personales, religiosas, socioeconómicas, y culturales.

En el año 1902, en Estados Unidos se le dio importancia al papel del nutricionista, para contar con sus servicios profesionales en pacientes enfermos de los hospitales. El servicio de alimentación hospitalario es más complejo ya que debe darse cobertura a tres diferentes tipos de usuarios: los pacientes, sus familiares y el propio personal de la institución. El cuidado nutricional de los pacientes es la prioridad y es el más complicado ya que no sólo se deben tener en cuenta las necesidades nutricionales, contemplar gustos y hábitos, sino que también hay que adecuarse a su situación fisiológica (20).

En el estudio realizado por Ibáñez de León .et al. en el año 2013 titulado: **“El papel del nutricionista en un servicio de alimentación hospitalario”** llevado a cabo en Madrid, España; describe que el objetivo fue estudiar el funcionamiento de un servicio de alimentación hospitalario con el fin de tener un conocimiento detallado de todas las etapas del proceso administrativo: abastecimiento, elaboración y distribución de la comida y para evaluar el papel del Nutricionista en el funcionamiento de dicho Servicio (20).

El Hospital objeto de este estudio está situado en la Isla de Gran Canaria. El Hospital cuenta con todas las especialidades Médico Quirúrgicas.

La información sobre abastecimiento, elaboración y distribución de la comida se obtuvo mediante una visita al servicio, mientras que la relacionada con los recursos

humanos, la calidad y la cantidad del equipo y los recursos financieros se obtuvo mediante una entrevista personal con la nutricionista.

Durante la realización del estudio se obtuvieron los siguientes resultados: el servicio de alimentación del hospital brinda a los pacientes los cuatro tiempos de comida (desayuno, almuerzo, merienda y cena) .Además se cuenta con un libro de dietas donde podemos encontrar 27 dietas diferentes y un plan de menú de 21 días, ambos documentos han sido elaborados por la nutricionista y, aprobados por el jefe de zona y posteriormente por la dirección médica y de enfermería del hospital.

En cuanto al proceso administrativo: abastecimiento, elaboración y distribución de la comida se observan pocas deficiencias.

Se llegó a la conclusión de que el funcionamiento del servicio de alimentación es correcto ya que se han encontrado muy leves deficiencias y un alto grado de satisfacción en los usuarios, incrementado por la presencia de la nutricionista en las plantas hospitalarias y su cercanía a los pacientes (20).

Lo contrario se encuentra en el estudio realizado por Castelo Zas. et al. en el año 2010 titulado: **“Mejoras en los servicios generales de un hospital a raíz de las encuestas a pacientes”** en el hospital de Mendaro en España. El objetivo de este estudio fue mejorar el grado de satisfacción de los pacientes en los servicios de cocina (servicios de alimentación) y de limpieza que se habían identificado en años anteriores, como deficientes (21).

Por lo que se revisaron las puntuaciones obtenidas en las encuestas de satisfacción de pacientes durante los últimos años y se analizaron las tendencias. El cuestionario que se realizó estuvo compuesto por 40–55 preguntas con opción de respuesta múltiple (malo/regular/bueno/muy bueno/excelente o sí/no). Entre 2006–2009 se recibieron un total de 13 quejas-reclamaciones, de las cuales 8 estaban asociadas a la comida y 5 con la limpieza de las instalaciones. Un análisis detallado de la información relevó que los aspectos con los que más insatisfechos estaban nuestros pacientes eran; la temperatura de la comida (5 quejas), y cantidad-calidad de las raciones (3 quejas) (21).



Posteriormente, se investigaron las posibles causas del descenso en las puntuaciones y se aportaron soluciones. Con unas encuestas de años anteriores se evaluó si habían surtido efecto las acciones que se habían propuesto para mejorar los servicios (21).

Los resultados indicaron que hubo una mejora del grado de satisfacción de los pacientes en la mayoría de los ítems referentes al Servicio de alimentación (cocina) : incremento del 6% y 4,2%, respectivamente, en las variables cantidad y variedad, y del 0,5% en calidad (21).

Al finalizar el estudio se llegó a la conclusión de que hay necesidad de establecer sistemas que permitan la identificación ágil de las desviaciones.

Las herramientas empleadas en el presente estudio, especialmente las encuestas a pacientes, han permitido monitorear de forma continuada la situación del hospital respecto a determinados aspectos, tener un control de la situación final y detectar la presencia de áreas de mejora (21).

Mientras en un estudio llevado a cabo por León P. en el año 2011: **“Calidad de Atención que brinda el servicio de alimentación y dietética a los(as) Pacientes Internados(as) en el hospital “San Vicente De Paúl”** en la ciudad de Ibarra, Ecuador. Indica que los objetivos de su estudio fue evaluar la calidad de atención que brinda el servicio de alimentación de dicho hospital (22).

El estudio fue de tipo descriptivo y corte transversal, ya que se describió la situación en un momento dado .Para poderlo llevar a cabo, se encuestó a 305 pacientes del género masculino y femenino y también se encuestó a 18 personas que laboran en el servicio de alimentación; utilizando una encuesta ,los resultados se organizaron para presentarse luego en graficas y tablas, y dentro de los mismos se encontró que

encabezando el listado de causas de hospitalización son los trastornos mentales y de comportamiento, también un gran porcentaje de pacientes se hallan con enfermedades endocrinas, nutricionales y metabólicas en las que se encuentra predominando los diagnósticos relacionados de diabetes tipo II e hipertensión arterial. Con respecto al horario de comidas, la mayoría de pacientes señalan el horario de comidas como, muy bueno, bueno y regular, pero un 21 % de ellos-as señalan como malo (22).

El 65% de encuestados/as señalan que la temperatura de los alimentos servidos no son adecuados, siendo esta fría, queja constante de los-as pacientes ocasionando molestia. La mayoría de pacientes califica la presentación del plato servido como de regular y mala calidad en cuanto a color, olor, textura-consistencia y sabor (22).

La calidad higiénica, sanitaria y de limpieza en: la sala de hospitalización, equipos, utensilios, personal Auxiliar de Alimentación, alimentos y preparaciones es calificada como muy buena y excelente, además se determinó que las diferentes dietas administradas a pacientes en el Hospital "San Vicente de Paúl" no llegan a cubrir más allá del 50% de los requerimientos nutrimentales de los-as pacientes.

Al finalizar el estudio se llegó a la conclusión que la atención a los pacientes es insatisfactoria, debido a que no se aplican protocolos e instrumentos de diagnóstico y manejo nutricional. Además, las características organolépticas no son adecuadas los pacientes sugieren que sea más rápida y puntual, que los alimentos sean cocidos de manera más agradable y que las dietas lleguen calientes al servicio (22).

En el estudio realizado por Díaz T. et al en el año 2013 titulado: "**Riesgo higiénico sanitarios de la elaboración de alimentos en instalaciones hospitalarias.**" en distintos hospitales de Cuba, describe la importancia de una manipulación adecuada de los alimentos en dichas instituciones (23).

El objetivo del estudio fue evaluar los riesgos higiénicos sanitarios al elaborar los alimentos en 5 servicios de alimentación de hospitales de diferentes perfiles.

El estudio comprendió los servicios de alimentación de 5 hospitales de la ciudad de diferentes perfiles: pediátrico, materno-infantil y clínico quirúrgico. En cada centro se aplicaron encuestas para evaluar los riesgos higiénico-sanitarios presentes en la elaboración y servido de los alimentos; y medir los conocimientos en higiene del manipulador de alimentos. Las encuestas se llevaron a cabo a 345 trabajadores de los centros hospitalarios de elaboración de alimentos distribuidos de la siguiente manera: manipuladores de alimentos: 86.9%; otros: director/administrador/dietista/tecnólogo: 13.1%; respectivamente (23).

También, se determinaron las especies microbianas patógenas presentes en alimentos considerados de alto riesgo epidemiológico, las superficies de contacto con los mismos, y las manos de los manipuladores. Lo más encontrado fue: la salmonella ssp, la listeria monocitogena, y el estafilococo aureus fueron los patógenos más frecuentes en los alimentos. La Escherichia coli fue encontrada en las superficies de contacto. El conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de los Alimentos fue deficiente en el 66.7% del personal encuestado (23).

Asimismo se encontró que los alimentos se reciben en la institución sin el correspondiente certificado del registro sanitario de alimentos; y que sólo los lácteos, y algunos productos cárnicos en algunas ocasiones se acompañan del certificado de calidad.

Con respecto a la conservación de alimentos se encontró que los alimentos se conservaron adecuadamente en el 80.0% de las áreas calientes de las cocinas hospitalarias inspeccionadas (23).

Con respecto a la elaboración de alimentos se observó una deficiente higienización del área en el 20.0% de las cocinas hospitalarias; una inadecuada higiene de las superficies de contacto con el alimento en el 80.0% de las instancias; y un lavado deficiente de las frutas y los verduras en el 40.0% de las veces

Se observo la presencia de animales domésticos y vectores (moscas) en las cocinas inspeccionadas. Los sistemas existentes en la cocina para la limpieza y la desinfección de las áreas de la misma fueron todos inadecuados (23).

El lavado de las manos, el uso de la ropa sanitaria, los hábitos sanitarios y el nivel de capacitación fueron todos calificados como inadecuados. Por los resultados encontrados se llego a concluir que la elaboración y servido de alimentos en las instituciones hospitalarias se encuentran sujetos a riesgos higiénico sanitarios que pueden causar Enfermedades transmitidas por alimentos (23).

En otro estudio realizado por Oglio D.et al en el año 2014, titulado: **“Una revisión sistemática de servicio de alimentación del hospital: estudios de satisfacción del paciente”**, llevado a cabo en Estados Unidos se considera que la satisfacción del paciente es una forma de medir la calidad de los servicios prestados. El propósito de este estudio fue el de recuperar y revisar la literatura que describe la satisfacción del paciente con los servicios de alimentación del hospital. La revisión sistemática se llevó a cabo en tres archivos electrónicos, PubMed, Excerpta Medica base de datos, y el Índice Acumulativo de Enfermería y Salud Aliada Literatura (de los años 1988 a 2012), para buscar cualquier artículo que informaron la satisfacción del paciente con los servicios de restauración del hospital. Se encontraron 319 estudios, de los cuales se seleccionaron 31 artículos que fueron revisados y se encontró que las puntuaciones de satisfacción de los pacientes fueron generalmente altas, con algunas variaciones entre los hospitales y los diferentes modos de entrega y distribución de alimentos lo cual se investigó a través de estudios de intervención. Cabe mencionar que también se utilizaron otras herramientas como cuestionarios que fueron basados en la literatura anterior (24).

En un estudio llevado a cabo por Villanueva S. et al en el año 2014 llamado: **“Evaluación de políticas en manejo de alimentos para prevenir infecciones**

**nosocomiales en hospitales generales de instituciones públicas de salud en México**” en la Ciudad de México describe que el propósito de este estudio fue evaluar la aplicación y correcto uso de políticas y procedimientos en el manejo de alimentos, para prevenir infecciones nosocomiales gastrointestinales en hospitales generales de las instituciones públicas de salud de México. Para ello se realizó un estudio transversal en los servicios de alimentos de 54 hospitales generales de segundo nivel del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE) y Secretaría de Salud (SESA) y luego se aplicó un cuestionario para identificar factores de riesgo en contaminación de alimentos (25).

Los resultados indicaron que de 54 hospitales evaluados, 80.8% contaba con manuales de procedimiento y operación, 34.6% preparaba y almacenaba alimentos conforme a la norma NOM-251-SSA1-2009, 51.9% realizaba capacitación continua, 61.6% contaba con registros de análisis microbiológicos al personal y 80.8% a los alimentos, y 30.7% contaba con un control de temperatura y sistema de primeras entradas y primeras salidas (PEPS) (25).

Al finalizar el estudio se llegó a la conclusión que : las instituciones de salud de segundo nivel en México presentan deficiencias en la aplicación de políticas y procedimientos en manejo, conservación y preparación de alimentos que pueden conducir a brotes de infecciones nosocomiales gastrointestinales en pacientes, personal de salud y visitantes, razón por la cual es necesario que los servicios de alimentos de los hospitales acaten las normas vigentes, actualicen sus políticas y procedimientos y generen capacitación continua al personal para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparan para su consumo (25).

Un estudio realizado por Tsui E. et al en el año 2013 llamado: **“Las oportunidades perdidas para mejorar la nutrición a través de la comida institucional: el caso de la formación de los trabajadores de los alimentos”**, llevado a cabo en Estados Unidos, describe que la comida institucional la que sirven en las escuelas,

los centros de cuidado infantil, los hospitales y centros de altos, es un recurso sin explotar para la salud pública que pueden ayudar a detener a las crecientes tasas de obesidad y problemas de salud relacionados con la dieta (26).

Para este caso, se estimó el alcance de un diverso sector de la alimentación institucional en 1 gran municipio y se exploraron las posibilidades de mejorar la alimentación institucional mediante la construcción de las habilidades y conocimientos de nutrición de los trabajadores de servicios de alimentos llevando a cabo capacitaciones (26).

Sobre la base de la literatura de investigación y los datos preliminares recogidos en la ciudad de Nueva York, se discutió la dinámica de la toma de decisiones nutricionales en estos entornos. Y se identificaron las oportunidades y los retos asociados con el entrenamiento de la fuerza de trabajo institucional de alimentos para mejorar la nutrición y la salud (26).

Muy similar es el estudio realizado por Cheung G. et al en el año 2013 llamado **"Servicio de alimentos, y las intervenciones de las comidas dietéticas para promover el consumo de alimentos en los pacientes de atención aguda en adultos"** realizado en Canadá.

Esta investigación identificó y resumió 35 estudios (41 citas) que describen y / o intervenciones dietéticas, de servicios de alimentos, o las comidas evaluadas con un primer enfoque de alimentos. Hubo pocos ensayos controlados aleatorios. El tratamiento dietético individualizado permite mejorar la ingesta de alimentos y otros resultados positivos. Por esta razón es importante que los servicios de alimentos promuevan la selección de los alimentos adecuados. A la hora de la ingesta de alimentos se ha observado que la asistencia por los voluntarios o personal de la dieta, parece promover la ingesta de alimentos. Se identificaron algunas estrategias innovadoras pero se necesita más investigación (27).

En otro estudio realizado por Lesser I. et al. en el año 2012 que se titula” **Evaluación de las ofertas de alimentos y estrategias de marketing en los lugares de servicio de alimentos en hospitales de niños de California**”, realizado en los Ángeles, Estados Unidos el propósito de este estudio fue evaluar el entorno de alimentos disponibles para los pacientes, el personal y los visitantes a los lugares de servicio de alimentos en los 14 hospitales de niños (28).

Para llevar a cabo este estudio la metodología que se utilizó fue una herramienta utilizada para crear el Nutricional Medio Ambiente Medidas Encuesta para Cafeterías (NEMS-C) mediante la asociación con un comité de bienestar hospital. El NEMS-C resume el número de elementos saludables ofrecidos, si el etiquetado de calorías está presente, si hay señalización promoción de alimentos saludables o no saludables, la estructura de precios, y la presencia de las comidas no saludables de combinación (28).

El rango de puntuaciones posibles es cero (no saludables) a 37 (sano). Se hizo un estudio de observación a los lugares de servicio de alimentos en los hospitales de los 14 del cuidado de los niños y se anotaron los resultados, en los que se encontró que de los 14 hospitales, la puntuación media fue de 19,1 (SD = 4,2; rango, 13-30). Los resultados mostraron que casi todos los hospitales ofrecen bebidas de dieta, leche baja en grasa y fruta. Menos de un tercio tenía información nutricional en el punto de compra y el 30% tenía signos de promoción de la alimentación saludable. Al finalizar el estudio se concluye que la mayoría de los lugares de comida de los niños de los hospitales recibieron una puntuación de gama media, lo que demuestra que aun se debe seguir investigando y trabajando en estos aspectos (28).

Mientras que en el estudio realizado por Demario RL et al. en el año 2010 por llamado: “**Alimentación del Hospital: percepciones de los pacientes en un hospital público con una propuesta de la atención humanizada**” llevado a cabo en Brasil indica que el objetivo del estudio fue conocer la percepción de los pacientes sobre la alimentación en un hospital de referencia (29).

La metodología que se utilizó fue por medio de una investigación cualitativa con veintiséis entrevistas, las cuales se aplicaron a los pacientes internados (adultos y ancianos) con cuatro o más días en la clínica de salud. Los resultados indicaron que los pacientes aprobaron la buena asistencia y el cuidado del equipo de salud humanizado. En cuanto a la alimentación se percibe como parte de las reglas de la institución, en relación con la enfermedad y la recuperación de la salud. Además factores como la presencia compañero, el ambiente hospitalario, los medicamentos y los aspectos sensoriales se consideran que influyen en la aceptación de alimentación. Y por último se considera que la hora de la comida es un momento de interacción entre los pacientes, acompañantes y equipo de salud. Así que para comer bien en un hospital depende de lo que los pacientes se les permita consumir a causa de sus enfermedades, lo que demuestra que, no hay relación de la comida del hospital con su historia de alimentación, las preferencias o gustos alimenticios (29).

En un estudio llevado a cabo por Kuperberg et al. en el año 2009 llamado: **“La transformación a la entrega de alimentos de servicio de habitaciones en un centro de atención médica pediátrica”** realizado en Canadá, indica que el servicio de alimentos del paciente es un componente importante en el manejo nutricional de los niños hospitalizados. El sistema de entrega de comida anterior en el Hospital para Niños enfermos de Toronto fue un sistema de re-thermalized en el que se trata de alcanzar el equilibrio técnico con el medio ambiente. Las cuestiones relacionadas con este modelo incluyen tiempo para el plomo, el proceso de recalentamiento, selección de menú, y el estilo de servicio (30).

La investigación sobre otros sistemas condujo el estudio hacia el servicio de habitaciones, un modo innovador y flexible de entrega de comidas. La transformación de servicio de habitaciones se produjo en más de un año, e incluyó la implementación de un nuevo sistema informático, renovación de la cocina, el rediseño de menús y un nuevo sistema de entrega de comidas llamado tren de comidas, y los cambios en la asignación de recursos humanos (30).

A lo largo de la transformación, se celebraron consultas con los principales interesados, incluyendo consejo de los niños, el asesor de la familia, el consejo de



ancianos, y un personal de enfermería comité multidisciplinario que involucra, dietistas, asistentes de servicio al paciente, personal de control de la infección, los empleados de salud en el trabajo, representantes de los pacientes, y personal de los servicios de alimentación. Ahora, el tren está funcionando sin problemas, y los días de comida y costos de los alimentos se han reducido (30).

En otro estudio realizado por Mikkelsen en el año 2007 llamado: **“Hacer recomendaciones de servicio de comida institucional resulta en un mejor servicio de comida? Un estudio del cumplimiento en los hospitales daneses y hogares de ancianos, de 1995 a 2002 a 2003”** realizado en Dinamarca, indica que el propósito de este estudio fue investigar si la mayor atención a los problemas nutricionales de los pacientes y residentes de hogares de ancianos se ha traducido en un progreso mensurable. La metodología a seguir fue mediante cuestionarios dirigidos a los administradores de servicios de alimentos en hospitales daneses (n = 96) y hogares de ancianos (n = 898) en 1995 y 2002/3 (n = 90) y (n = 682), respectivamente (31).

El estudio utilizó el cumplimiento de determinadas cuestiones en las recomendaciones oficiales danesas para el servicio de comida institucional como un indicador de progreso. Los temas que se incluyeron: el uso de recetas / menús nutrientes calculado, que ofrece opciones de menú a elegir, mediante rutinas de retroalimentación sobre la aceptabilidad de los menús, el mantenimiento de los comités de dirección de nutrición, el empleo de la nutrición de contacto de los alimentos y de las personas, empleando las recomendaciones oficiales y ofreciendo posibilidad de elegir entre tres niveles de energía menú diferentes (31).

Al obtener los resultados se encontró que los hospitales tuvieron un cumplimiento mayor en comparación con los hogares de ancianos. Los resultados indican que la atención nutricional es más alta en la agenda en el hospital, que en los hogares de ancianos. Sin embargo, muy poco progreso se puede ver en el cumplimiento cuando se analizan los resultados durante el período de 8 años (31).

En la tesis de licenciatura realizada por la Licenciada Quenie Chuga. en el año 2014 titulada: **"Propuesta e implementación de un Programa de alimentación y nutrición para las beneficiarias del Hogar "Nuestra Señora de los Remedios, Congregación Marta y María"** realizada en el departamento de Jalapa, Guatemala. El objetivo de esta investigación fue proponer e implementar un programa alimentario nutricional dirigido a las beneficiarias que residen en el Hogar Nuestra Señora de Los Remedios, Congregación Marta y María (32).

La metodología para llevar a cabo dicho estudio fue la siguiente: La elaboración del estudio se dividió en cinco fases: elaboración de un diagnóstico institucional, determinación del estado nutricional de las beneficiarias, elaboración de un programa de alimentación y nutrición, y Implementación y socialización del programa.

Como resultado se obtuvo que las beneficiarias del Hogar no cuentan con conocimientos de nutrición, no realizan actividad física, no hay control de peso y el servicio de alimentación no cuenta con un ciclo de menú. En cuanto a la evaluación nutricional, se evaluó a noventa y nueve beneficiarias y no se presentaron casos de desnutrición aguda. Con base a lo anterior, se propuso un programa que incluyó: educación alimentaria nutricional, manejo de donaciones alimentarias, elaboración de huertos y actividades en el servicio de alimentación.

Se elaboró e implemento el programa de alimentación y nutrición dirigido a las beneficiarias del Hogar Nuestra Señora de Los Remedios (32).

En la tesis de maestría realizada por la Licenciada Sandra Morales en el año 2012, titulada: **"Diseño y propuesta de una norma técnica de calidad para servicios de alimentación y nutrición internos en hospitales estatales de Guatemala"**, realizada en Guatemala, el objetivo de esta investigación fue diseñar una propuesta de Norma Técnica Guatemalteca aplicable en Servicios de Alimentación y Nutrición de todos los establecimientos asistenciales del Sistema Nacional de Servicios de Salud del país, acorde a su complejidad, constituyendo una herramienta de apoyo que facilite el cumplimiento de los estándares nacionales en las funciones técnico-

administrativas de los Servicios de Alimentación y Nutrición para garantizar la calidad de la atención alimentaria (4).

La metodología que se realizó fue un análisis de la situación actual de los Servicios de Alimentación y Nutrición internos de los Hospitales estatales en donde se identificaron las debilidades y fortalezas de los mismos que ayudan a brindar una atención nutricional adecuada para el usuario.

Esta propuesta permitió integrar los requisitos básicos con los que debe cumplir las instituciones para garantizar la calidad en el servicio brindado a los usuarios, los requisitos básicos se dividieron en seis secciones que son organización, recursos físicos e instalaciones, atención alimentaria nutricional, recurso humano, aseguramiento de la calidad y bases para la adquisición de recursos (4).

En la elaboración de la tesis de licenciatura llevada a cabo por la Licenciada María Isabel de León en el año 2012 titulada: **“Evaluación del conocimiento, uso, preparación y consumo de suplementos y módulos nutricionales y elaboración de un manual para el personal de salud y del servicio de alimentación de un asilo. Estudio realizado en el Hogar de Ancianos Fray Rodrigo de la Cruz de Antigua Guatemala, Sacatepéquez”** en la Antigua Guatemala, los objetivos de el estudio fueron :Evaluar el uso, preparación y consumo de los suplementos nutricionales, módulos energéticos y proteicos utilizados en la alimentación de los internos del Hogar de Ancianos Fray Rodrigo de la Cruz de Antigua Guatemala, Sacatepéquez., elaborar un Manual con las recomendaciones nutricionales para el adulto mayor y procedimientos para la preparación y utilización de suplementos nutricionales. Para la realización del estudio se utilizaron los siguientes instrumentos: Diagnóstico institucional, Evaluación de Conocimientos al personal que labora en el servicio de alimentación, Test de prescripción de suplementos nutricionales a los médicos tratantes, Evaluación del uso, preparación y consumo de productos nutricionales (33).

Los resultados indican que el porcentaje de pacientes que utilizan suplementos o módulos nutricionales en el Hogar de Ancianos Fray Rodrigo de la Cruz es de 83% y 17% respectivamente. Según el análisis estadístico realizado, la media de residuo de las fórmulas nutricionales es de 0.44 a 1.88 onzas por toma.

Al finalizar el estudio se llegó a la conclusión que el Hogar de Ancianos no cuenta con un profesional de la nutrición encargado de la evaluación nutricional de los pacientes lo cual afecta la evaluación completa e integral, principalmente en el adulto mayor en los que su salud se va deteriorando conforme los años (33).

## **V. OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL:**

Planificar el Servicio de Alimentación del “Hogar Abrazo de Amor”, hogar temporal para pacientes oncológicos.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Realizar un diagnóstico institucional en el Servicio de Alimentación del Hogar.
2. Caracterizar a los pacientes con cáncer y a sus familiares del “Hogar Abrazo de Amor”.
3. Realizar la propuesta técnico-administrativa del funcionamiento del servicio de alimentación.
4. Realizar “Guías de alimentación para los pacientes oncológicos” con el propósito de utilizarlas como herramienta de apoyo para mejorar su estado nutricional y calidad de vida.
5. Efectuar una validación técnica de dicha propuesta.
6. Socializar la propuesta.

## VI. JUSTIFICACION

El “Hogar Abrazo de Amor”, hogar temporal para pacientes ambulatorios con cáncer, es una asociación sin fines de lucro, autorizada por el Ministerio de Gobernación que se dedica a recibir temporalmente a pacientes con cáncer que vienen interior de la república, para que puedan permanecer allí mientras reciben su tratamiento de quimioterapia y apoyarles en su recuperación de forma emocional, espiritual, nutricional, etc. Las personas que hacen uso de este hogar, es porque no cuentan con los recursos económicos disponibles o alguien que les pueda brindar albergue, mientras dura el tratamiento para esta patología.

Las razones por las que se realizó este estudio en el Hogar es porque no existe una organización técnico administrativa del servicio de alimentación, bien establecida con respecto a sistemas de servicios, por lo que de primero se crearon estos procesos; de esta forma se organizó el servicio correctamente. También fue necesario establecer menús, creando un ciclo de cuatro semanas; pues dicho aspecto no estaba determinado. El establecer los menús es un factor necesario para asegurar un buen estado nutricional en los pacientes y por lo tanto una buena recuperación, evitando el deterioro que pudieran tener durante su tratamiento. Además se reducen o ahorran costos de algunos alimentos porque se compraran los alimentos adecuados en la cantidad necesaria y también las preparaciones van a ser variadas para que el paciente tenga una dieta equilibrada y no se aburra de consumir las mismas preparaciones cumpliendo así con las cinco leyes de la alimentación.

Para el servicio de alimentación del hogar es primordial que las personas que se encargan del mismo, estén bien capacitadas con respecto a la higiene, recepción, almacenamiento, preparación, servir los alimentos y eliminar los desechos.

Es importante saber que al regresar a su hogar los pacientes no llevan consigo alguna guía alimentaria o folleto que les indique como deben alimentarse en casa por lo que se consideró necesario llevar a cabo un trifoliar: guía de alimentación para pacientes oncológicos, que incluye dibujos a colores y recomendaciones con respecto a la preparación de alimentos y los alimentos que se deben consumir durante esta patología.

Cabe mencionar que no se han realizado estudios relacionados con el tema en este hogar.

## VII. DISEÑO DE LA INVESTIGACION

**A. Tipo de estudio:** Estudio descriptivo de tipo transversal

**B. Sujetos de estudio o unidad de análisis:**

1. Sujetos de estudio: Pacientes que padecen de cáncer, familiares de los pacientes y personas que laboran en el hogar Abrazo de amor
2. Unidad de análisis: Servicio de alimentación del “Hogar Abrazo de Amor”

**C. Contextualización geográfica y temporal** El Hogar Abrazo de Amor, hogar temporal para pacientes ambulatorios con cáncer, está ubicado en la Colonia Mariscal en la zona 11 de la capital, fue fundado en Febrero del año 2008 y cuenta con un pequeño servicio de alimentación que se encarga de brindar las dietas a los pacientes.



#### D. Definición de variables

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Tipo de variable	Indicadores para cada variable
<b>Diagnóstico institucional del Hogar Abrazo de Amor</b>	Es un documento que ofrece un análisis detallado de las operaciones y procedimientos de una institución. Se realiza con el fin de identificar debilidades y aspectos a mejorar (34).	Es un documento que contiene información general y datos importantes acerca de la institución	Cualitativa	Aspectos generales  Organización de la institución  Administración  Descripción de los pacientes  Servicio de alimentación  Planta física y área de preparación de alimentos
<b>Caracterización de los pacientes, familiares y</b>	Determinación de los atributos peculiares de una persona o	Definir las características principales de los sujetos de	Cualitativa	Datos generales de los pacientes

<b>personal que laboran en el Hogar Abrazo de Amor</b>	cosa de modo que se distinga de los demás (35).	estudio	Cuantitativa	Datos de la enfermedad  Estado nutricional Del paciente
<b>Propuesta técnica – administrativa del servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor</b>	Documento que contiene la planificación del servicio de alimentación del hogar Abrazo de amor	Planificación del servicio de alimentación del hogar	Cualitativa	I. Planificación del ciclo de menú  II. Compra de alimentos  III. Recepción de alimentos  IV. Almacenamiento de alimentos  V. Preparación de los alimentos VI. Distribución de los alimentos  VII. Manejo de desechos
<b>Guías de alimentación para pacientes oncológicos del Hogar Abrazo de Amor</b>	Son un instrumento que orienta la selección de un patrón alimentario a fin de promover una adecuada	Orientan al paciente sobre cómo debe ser su adecuada alimentación para mejorar el estilo de vida	Cualitativa	Recomendaciones importantes  Alimentos recomendados (dibujos)

	nutrición (38).			
<b>Validación técnica de la propuesta para el servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor</b>	Es la acción y efecto de validar, es decir convertir algo en valido (36).	Convertir la planificación realizada en una propuesta valida	Cualitativa	<p>En cuanto a cómo se realizarían los procesos de:</p> <p>I. Planificación del ciclo de menú</p> <p>II. Compra de alimentos</p> <p>III. Recepción de alimentos</p> <p>IV. Almacenamiento de alimentos</p> <p>V. Preparación de los alimentos</p> <p>VI. Distribución de los alimentos</p> <p>VII. Manejo de desechos</p> <p>La propuesta fue notificada a la junta directiva de la institución.</p>

<p><b>Socialización de la propuesta del Hogar Abrazo de Amor</b></p>	<p>Enseñanza o la promoción del aprendizaje de pautas sociales tendientes a sumar a la hora de la integración y el desarrollo de los individuos en una sociedad dada (37).</p>	<p>Dar a conocer la planificación propuesta</p>	<p>Cualitativa</p>	<p>Número de personas capacitadas en base a la propuesta</p> <p>Número de personas informadas en base a la propuesta</p> <p>Se realizó con la junta directiva del Hogar</p>
--	--	---	--------------------	---

## VIII. METODOS Y PROCEDIMIENTOS

**A. Selección de sujetos de estudio.** Criterios de inclusión:  
Pacientes que padezcan de algún tipo de cáncer, familiares de los pacientes y personal que labora en el “Hogar Abrazo de Amor”.

### **B. Recolección de datos**

#### **1. Diagnostico institucional:**

- a. Para la recolección de datos se visitó el hogar durante 2 meses de lunes a viernes
- b. En el anexo 1 se encuentra el instructivo de cómo realizó el diagnóstico institucional.
- c. Se realizó el diagnóstico por observación y entrevista a las personas involucradas utilizando la guía de diagnóstico incluida en esta investigación en el anexo 2.

#### **2. Caracterización de los pacientes y sus familiares :**

- a. Habiendo concluido el diagnóstico, se caracterizó a los pacientes y los familiares de estos.
- b. Se les pasó el consentimiento informado a los pacientes y sus familiares (anexo 3).
- c. En el anexo 4 se encuentra cómo se realizó la caracterización de pacientes y familiares
- d. Se caracterizó a los pacientes y sus familiares utilizando una boleta de caracterización que se encuentra en el anexo 4.
- e. Se revisaron los registros de los pacientes en el último año con los datos personales, tipo de cáncer.

3. **Propuesta para el servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor:** En base a lo encontrado en el diagnóstico institucional y en la caracterización se realiza la propuesta para el servicio de alimentación del hogar que incluye varios aspectos que detalladamente se encuentran en el anexo 11
4. **Guías de alimentación para pacientes oncológicos del Hogar Abrazo de Amor:** Luego de haber realizado la propuesta, se procedió a realizar las guías de alimentación para los pacientes para que lleven a casa al egresar del hogar.
5. **Validación técnica de la propuesta:** Luego de haber realizado la propuesta se procedió a validarla.
6. **Socialización de la propuesta:** Se capacitó al personal administrativo y al personal técnico que labora en el hogar y se dieron a conocer cada uno de los sistemas creados, haciendo énfasis en el lavado de manos y medidas de higiene a cumplirse durante dichos procesos.

## IX. PROCESAMIENTO DE DATOS

- A. **Descripción del proceso de digitación:** Para los datos de la caracterización se tabularon los datos en un codebook en Microsoft Excel
  
- B. **Plan de análisis de datos:** Se hizo uso de la estadística descriptiva.
  
- C. **Presentación de los datos:** Se realizaron cuadros y tablas

## X. RESULTADOS

### A. ASPECTOS GENERALES

1. **Nombre de la institución:** “Asociación Abrazo de Amor “, Hogar Temporal para pacientes con cáncer
2. **Historia de la institución:** Se trabajó un voluntariado en el Hospital de Cancerología (INCAN) y durante este voluntariado se observaron las necesidades de las personas de muy escasos recursos económicos que llegan del interior de la República y no cuentan con un familiar que los albergue, no tenían donde permanecer durante su tratamiento. A raíz de observar todas estas necesidades surge la idea de abrir un hogar temporal, para que ahí puedan permanecer y ayudarles el tiempo que necesiten por tratamientos de quimioterapia, radioterapia, recuperación después de salir del hospital por cirugía, ya que deben regresar a los 8 o 10 días a quitarse puntos y otros exámenes que ameriten descanso (19).
3. **Misión de la institución:** “Ser una asociación formada por personas sobrevivientes de cáncer, familiares y amigos; que agradecidos con Dios apoyan a personas diagnosticadas con todo tipo de cáncer, a jóvenes y adultos de ambos sexos, todo credo religioso, toda raza, especialmente personas del interior de la República y países aledaños” (19).



**4. Visión de la institución:**

- a. “Ser portadores de Fe compartiendo nuestra propia experiencia y testificando el poder de Dios y su misericordia
- b. Ser portadores de ESPERANZA dando a conocer que el cáncer no siempre significa muerte, a incentivarlos a que luchen, e informarles el porqué de los tratamientos, efectos y cómo sobrellevarlos
- c. Ser portadores de AMOR, a través de gestos, expresiones, escucharlos y comprenderlos” (19).

**5. Organigrama del “Hogar Abrazo de Amor”:** En el anexo 8 de este documento, se sugiere un organigrama para el Hogar Abrazo de Amor, a continuación se presentan los nombres de los integrantes de la junta directiva; dato tomado en fecha de Junio del presente año.

- a. Presidenta: Ligia Ayerdi de Gálvez
- b. Vicepresidente: Carlos Paniagua
- c. Secretaria: Amarilis Gudiel de Bran
- d. Tesorero: Fernando Rodas
- e. Vocal : Guillermo Solórzano.

Fuente: Elaboración propia, mediante entrevista a personal administrativo.

**6. Organigrama del servicio de alimentos y bebidas:** No existe un organigrama para el servicio de alimentos del Hogar. En el anexo 9 de este documento, se sugiere un organigrama para el servicio.

## **7. Tipos de servicios que brinda la institución**

- a. Alojamiento: Brindar lugar donde dormir y quedarse el tiempo que les lleva hacerse los exámenes, tratamientos de Radioterapia (5 semanas o más de lunes a viernes), Quimioterapia (6 ciclos o más cada 21 días), recuperación después de salir del hospital por cirugía y regresar a los 8 días a quitarse puntos; además de exámenes que al realizárselo les produce sangrado y por lo lejano de su lugar de origen les es difícil viajar el mismo día. Así mismo, el costo que esto les representa, sobre todo por ser personas del área rural y de muy escasos recursos económicos.
- b. Alimentación los tres tiempos de comida.
- c. Apoyo espiritual
- d. Orientación sobre la enfermedad y su tratamiento.
- e. Un ambiente de amor y comprensión
- f. Ambientes acogedores
- g. Ropa limpia y agua caliente
- h. Trato digno y con mucho respeto
- i. Actividades recreativas y participativas, celebraciones y convivios (convivios para las fechas cercanas a navidad, charlas de apoyo espiritual,etc)
- j. Ambiente familiar

## **8. Objetivos de la institución**

- a. Adquirir como propiedad la casa del Hogar Temporal por la ubicación y capacidad que tiene.

- b. Ampliar el número de habitaciones a fin de poder dar alojamiento a más personas enfermas.
- c. Contar con personal médico para casos de emergencia.
- d. Contar con un vehículo para las necesidades del Hogar (ya se cuenta con éste gracias a personas de buen corazón, pero no con un conductor ni un salario para éste)
- e. Obtener medios económicos por fallecimiento de algún paciente para trasladarlo a su lugar de origen.

## B. ORGANIZACIÓN DE LA INSTITUCION

1. **Cargo y perfil del personal según su área de trabajo o competencia.** El perfil del personal de trabajo varía según el puesto que desempeñan, pero en el hogar realmente todos colaboran con diversas tareas que no específicamente son sus funciones, todos se unen como equipo para poder brindar una buena atención a los pacientes
2. **Personal: cantidad de personal que labora en la institución:**

**Cuadro 1**  
**Personal que labora en el “Hogar Abrazo de Amor” Junio 2015**

Tipo de personal	Cantidad	Sexo	Edad promedio	Promedio años de Servicio
Profesional (universitario)	1	F	63	7
Administrativo	2	F	29,65	7
Técnico	2	F Y M	65,71	6
Operativo (Cocinera)	1	F	37	9 meses

Fuente: Elaboración propia mediante entrevista al personal administrativo

3. **Proceso de reclutamiento y selección de personal.** La administradora es la encargada de elegir al personal, ella los selecciona y su único criterio es que sepan hacer bien la labor que deben realizar las personas que se contrataran.
4. **Programas de capacitación para el personal.** No existen; el personal no ha sido capacitado con respecto a ningún tema
5. **Exámenes médicos.** El principal examen médico que solicita la institución al personal es la tarjeta de sanidad, una vez al año.
6. **Uniforme.** El personal no cuenta con uniforme (por observación)
7. **Horarios de trabajo.** Para el personal administrativo el horario es de 7 am a 6 pm, para el personal de mantenimiento y limpieza no hay un horario establecido de entrada y salida pues residen en el hogar y para la cocinera el horario es de 8am a 5 pm.
8. **Distribución de los turnos, los días libres y vacaciones**
  1. Personal administrativo: días libre jueves, sábado y domingo
  2. Personal de mantenimiento: día libre lunes
  3. Cocinera: día libre: sábado a partir de mediodía y domingo todo el día
  4. Vacaciones: todo el personal tiene vacaciones en semana santa y a fin de año en el mes de diciembre

**9. Descripción de las funciones que realiza el personal de acuerdo a su puesto y niveles de responsabilidad.**

**Cuadro 2  
Funciones que realiza el personal del “Hogar Abrazo de Amor” Junio 2015**

<b>Personal</b>	<b>Puesto</b>	<b>Nivel de responsabilidad</b>	<b>Funciones</b>
Administrativo	Administradora del hogar	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se encarga de velar por que las actividades del hogar se estén llevando a cabo adecuadamente y de supervisar al demás personal.</li> <li>- Se encarga de estar pendiente de la compra de alimentos en el mercado cada semana,</li> <li>- Supervisa la realización de los alimentos y ayuda a distribuirlos, entre otras actividades financieras</li> </ul>
Administrativo	Secretaria del hogar	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se encarga de la agenda y actividades del hogar</li> <li>- Realiza las compras en el mercado cada semana.</li> <li>- Se encarga de tomar datos a los pacientes de nuevo ingreso Muestra la</li> </ul>

			<p>mecánica de cómo se trabaja en el hogar y los ubica en sus dormitorios.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abre la puerta cuando tocan el timbre</li> <li>- Asimismo colabora en cualquier otra tarea que sea necesaria.</li> </ul>
Técnico	Limpieza del hogar	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esta persona es la encargada de realizar la limpieza en todo el hogar desde el comedor, las oficinas, la cocina, los dormitorios, baños, etc.</li> <li>- Se encarga de la lavandería y de tender la ropa de cama</li> <li>- Lavar y secar algunos utensilios de la cocina.</li> <li>- También abre la puerta cuando tocan el timbre y se encarga de velar por los pacientes los fines de semana</li> </ul>

Operativo	Mantenimiento del hogar	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se encarga de abrir la puerta cuando tocan el timbre,</li> <li>- Es la encargada junto con la persona de la limpieza, de velar por los pacientes los fines de semana.</li> <li>- Es la encargada de comprar las tortillas todos los días y además realiza otras tareas que sean necesarias.</li> </ul>
Operativo	Cocinera	Alto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es la encargada de realizar los alimentos de los pacientes y acompañantes y de prepararlos y lavarlos adecuadamente. Ella realiza la comida los tres tiempos: desayuno, almuerzo y cena.</li> <li>- Se encarga de mantener limpia la cocina y los utensilios de la misma.</li> <li>- Distribuye los alimentos</li> </ul>

Fuente: Elaboración propia mediante entrevista al personal administrativo.

**10. Incentivos para el personal.** No hay incentivos.

**11.Descripción de funciones de la nutricionista.** No se cuenta con los servicios profesionales de una nutricionista

## **C. ADMINISTRACION**

- 1. Sistema automatizado para pago de proveedores, planillas.** No se cuenta con un sistema de este tipo, el contador manda un voucher computarizado
- 2. Actividades financieras.** Si, el departamento de administración es el encargado de este tipo de actividades
- 3. Manejo del control de costos.** Es un proceso interno por medio de la administración y también el contador es el encargado de llevar las contabilidades financieras.
- 4. Informes financieros.** Si se realizan este tipo de informes, mensualmente el contador es el encargado de elaborarlos. Los estados financieros se elaboran dos veces al año.
- 5. Presupuesto.** El hogar trabaja con un presupuesto mensual, elaborado por la junta directiva
- 6. Servicio a los pacientes.** En el hogar, todo el personal vela por los pacientes desde el personal administrativo hasta el personal de mantenimiento, además por lo mismo que no hay alguna persona específica que se encargue de velar por ellos, por eso se les permite llevar algún acompañante o familiar que cuide de él mientras dure su estadía en el hogar.



## **D. DESCRIPCION DE LOS PACIENTES**

### **1. Personas atendidas**

El número de pacientes en el hogar es variable. La estadía en la institución varía por día, semanas o meses, de acuerdo a los tratamientos que reciben.

### **2. Perfil de los pacientes:**

#### **2.1 Grupo de edad y sexo**

Se atienden pacientes desde los 17 años hasta adultos mayores de la tercera edad, de ambos sexos tanto femenino como masculino

#### **2.2 Gustos y preferencias**

Los pacientes durante su estadía en el hogar, se mantienen ocupando su tiempo en diversas actividades como por ejemplo bordar, charlas espirituales y bisutería.

#### **2.3 Tipo de cáncer que padece**

Los tipos más frecuentes de cáncer que padecen los pacientes son: en la rama femenina, cáncer de pecho y cáncer de útero y en la rama masculina los canceres más frecuentes son los canceres de pulmón, estomago y próstata

#### **2.4 Tratamientos que reciben fuera de la institución**

Radioterapia y quimioterapia

## **E. DESCRIPCION DE LOS ACOMPAÑANTES O FAMILIARES**

### **1. Personas atendidas**

Es una cantidad indefinida, pues así como la cantidad de pacientes varia, la de familiares también, ya que en algunas ocasiones hay pacientes que residen sin ningún familiar que los acompañe y en otras oportunidades si hay algún familiar que los acompañe.

### **2. Perfil de los familiares:**

#### **2.1 Grupos de edad**

Se recibe a los familiares de los pacientes de todas las edades desde los 17 años hasta adultos mayores de la tercera edad.

#### **2.2 Sexo:**

Se recibe tanto a familiares del sexo masculino como del sexo femenino.

**F. SERVICIO DE ALIMENTACION:** El hogar cuenta con una cocina que es el servicio de alimentación, esta se encuentra en un área física cuyas dimensiones cumplen con la función para una vivienda residencial de acuerdo a las características del inmueble; sin embargo para optimizar la preparación de alimentos es conveniente evaluar la ampliación de la cocina para alcanzar una adecuada funcionalidad en estos procesos. Lo anteriormente expuesto, tiene la finalidad de atender con eficiencia los siguientes aspectos:

- 1. Donación de alimentos en el Hogar.** Si se reciben donaciones, los alimentos que más donan son frijol, arroz, azúcar, incaparina, fideos, huevos, lácteos como queso y crema, aceite de cocina y pollo.

2. **Criterios y políticas de compra.** Los alimentos que se compran por lo general son todos en el mercado, no hay algún otro lugar específico para realizar las compras.
3. **Alimentos que se compran.** Se encuentran las frutas, verduras, carne de res y pechugas de pollo.
4. **Lugar donde se compran los alimentos.** En el mercado
5. **Frecuencia con que se compran los alimentos.** Semanalmente, los días martes son los días de comprar en el mercado. Los días viernes, también se hacen compras en el mercado para el fin de semana, pero se compra menos cantidad porque se completa con lo que ya se compro el martes.
6. **Control de especificaciones de productos.** Cuando se reciben los alimentos se revisa rápidamente, que los alimentos se encuentren en buen estado y listos para consumir.
7. **Selección de proveedores.** No aplica, no hay proveedores, pues los alimentos se reciben en base a donaciones de instituciones y los demás se adquieren en el mercado.
8. **Métodos para asegurar la inocuidad de alimentos.** Si hay métodos pero no están bien establecidos.
9. **Listado de equipo y utensilios en el servicio de alimentación**

**Cuadro 3**  
**Equipo y utensilios del servicio de alimentación del “Hogar Abrazo de Amor” Junio 2015**

<b>EQUIPO Y UTENSILIOS QUE SE ENCUENTRAN EN UN SERVICIO DE ALIMENTACION</b>	<b>ESTADO EN EL QUE SE ENCUENTRA EL UTENSILIO/EQUIPO: ACEPTABLE O NO ACEPTABLE</b>	<b>CANTIDAD EXISTENTE DE UTENSILIO/EQUIPO</b>
Mesa de recepción de alimentos	No existe	
Carretas para transportar alimentos	No existe	
Bodega de alimentos	Aceptable	1
Bodega de almacén de productos de limpieza	Aceptable	1
Refrigeradora con congelador incluido	Aceptable	2
Congelador	No existe	
Cuartos fríos	No existe	
Lavatrastos	Aceptable	1
Estantes/gabinetes	Aceptable	3
Tabla para picar	Aceptable	4
Cuchillos	Aceptable	30
Cucharas soperas	Aceptable	54
Cucharas	Aceptable	40
Cucharones	Aceptable	8
Tenedores	Aceptable	35
Paletas de madera	Aceptable	10
Ollas	Aceptable	12
Sartenes	Aceptable / no aceptable	18= 13 están en buen

		estado y los otros 5 son sartenes que ya están más desgastados
Picheles	Aceptable	4
Platos	Aceptable	86
Platos hondos	Aceptable	68
Bandejas	Aceptable	47
Licadoras	Aceptable	2
Estufa	Aceptable	1
Horno de cocina	No existe	
Mesa de trabajo	Aceptable	2
<b>Otros</b> Coladores	Aceptable	7

Fuente: Elaboración propia mediante observación durante la fase del trabajo de campo

- 10. Lugares de almacenamiento de los alimentos.** Los alimentos se almacenan en la bodega de alimentos, en la cocina y en la refrigeradora y permanecen en estos lugares, conforme su uso para preparar los alimentos.

**Cuadro 4**  
**Lugares de almacenamiento de alimentos del “Hogar Abrazo de Amor” Junio 2015.**

<b>Alimento</b>	<b>Tiempo de almacenamiento</b>	<b>Lugar de almacenamiento</b>
Frutas y Verduras	De 2 a 3 días aproximadamente	En la refrigeradora y canastos de plástico que se encuentran en la cocina
Pollo, carne de res	Aproximadamente 4 días	Congelador

Empaquetados (Incaparina, fideos)	Aproximadamente 1 semana	Bodega de alimentos
Granos	Aproximadamente 4 días	Bodega de alimentos y también en la cocina

Fuente: Elaboración propia mediante observación durante la fase del trabajo de campo

11. **Tiempos de comida que se realizan en el Hogar.** Se realizan los tres tiempos: desayuno, almuerzo y cena.
12. **Extracción de basura.** Si se posee un servicio para la extracción de basura, que recoge los desechos los días martes, jueves y sábado
13. **Recetario en el servicio de alimentos.** Se cuenta con algunas recetas que se encuentran en revistas o periódicos y cuando en estos medios, salen recetas que a criterio de la administradora valen la pena intentar cocinarlas, se cocinan. No existe un recetario como tal, solo las recetas que se encuentran pegadas en la pared.
14. **Ciclo de menú del servicio de alimentos.** Hay hojas con los menús de cada día, pero que no siempre se siguen como están descritos, en ocasiones por falta de algunos alimentos para cocinar determinado plato, se modifican las guarniciones Estos menús han sido elaborados por la administradora y serán descritos a continuación:

## Ciclo de menú del Hogar “Abrazo de Amor”

### SEMANA 1

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO:</b> Huevos en torta Frijoles colados 3 tortillas Sandía 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Huevo estrellado con chirmol de tomate Frijoles colados Papaya 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijoles colados Huevo duro Güisquil cocido 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijoles colados Huevo revuelto 3 tortillas Piña 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Huevos en torta con tomate Frijoles colados 1 banano 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijol colado Huevo duro Melón 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijol colado Huevo duro Melón 3 tortillas 1 taza de incaparina
<b>ALMUERZO</b> Hilachas con arroz blanco Ensalada de remolacha 3 tortillas Fresas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Sopa de macuy Pollo frito Arroz blanco 3 tortillas Sandía 1 vaso de fresco natural de fruta	<b>ALMUERZO</b> Caldo de res con verduras Arroz blanco Ensalada de tomate y pepino 3 tortillas Fresas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Lentejas con carne Arroz blanco Perulero migado Melón 3 tortillas 1 vaso de fresco natural	<b>ALMUERZO</b> Sopa de verduras Ensalada primavera 3 tortillas Piña 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Sopa de fideo con verdura Pollo guisado Arroz blanco Naranja 3 tortillas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Sopa de fideo con verdura Pollo guisado Arroz blanco Naranja 3 tortillas 1 vaso de rosa de Jamaica
<b>CENA</b> Frijoles colados Guicoyito cocido Plátano cocido 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Arroz con pollo 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Fritanga (revuelto del almuerzo) Pan banano 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Lentejas Dobladas de queso Gelatina 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados 3 tortillas Molletes en miel 1 vaso de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Zuchinni y güisquil 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Zuchinni y güisquil 3 tortillas 1 taza de incaparina

Fuente: Entrevista con personal del servicio de alimentación.

## SEMANA 2

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO:</b> Huevos revuelto con tomate y cebolla Frijoles colados 3 tortillas Gelatina 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Huevo estrellado c Frijoles colados Papaya en licuado 3 tortillas	<b>DESAYUNO</b> Frijoles colados Huevo revuelto 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijoles colados Huevo revuelto 3 tortillas Plátano frito 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Huevo duro Frijoles colados Cereal con leche 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijol colado Huevo revuelto 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>DESAYUNO</b> Frijol colado Huevo revuelto 3 tortillas 1 taza de incaparina
<b>ALMUERZO</b> Fideos con carne molida Sopa de berro Zanahorias con mantequilla 3 tortillas Ciruelas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Arroz con pollo 3 tortillas Guacamol Melón 1 vaso de fresco natural de fruta	<b>ALMUERZO</b> Picado de pollo con verduras Sopa de fideos 3 tortillas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Pollo en crema Arroz blanco Ensalada de remolacha Naranja 3 tortillas 1 vaso de fresco natural	<b>ALMUERZO</b> Sopa de verduras Bistec de res Puré de papa 3 tortillas Piña 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Pechugas en salsa de tomate Arroz blanco Ensalada de pepino y brócoli Ciruela 3 tortillas 1 vaso de rosa de Jamaica	<b>ALMUERZO</b> Pechugas en salsa de tomate Arroz blanco Ensalada de pepino y brócoli Ciruela 3 tortillas 1 vaso de rosa de Jamaica
<b>CENA</b> Frijoles colados Güisquil cocido 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Arroz con pollo 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Picado de pollo 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Arroz con pollo Papaya 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados 3 tortillas Camote en dulce 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Papaya en dulce 3 tortillas 1 taza de incaparina	<b>CENA</b> Frijoles colados Papaya en dulce 3 tortillas 1 taza de incaparina

Fuente: Entrevista con personal del servicio de alimentación

- Control de las porciones y sobrantes.** Para evitar sobrantes y desperdicio de comida: se cocina en base al número de pacientes por tiempo de comida y por día. Y para evitar también que los pacientes no



se coman la comida que se les sirve, verbalmente antes de servir se les pregunta a cada uno, si ellos comerán todo lo del plato o solo una parte del mismo.

## **G. HIGIENE Y LIMPIEZA**

1. **Manejo del control de plagas.** Al preparar un alimento o bebida y terminarla por ejemplo, elaborar los frescos, inmediatamente se limpia el lugar de trabajo y se trata de mantener el servicio lo más limpio posible. Cuando hay insectos o animales similares, se utilizan trampas y productos como baygon entre otros para atacarlos.
2. **Limpieza del hogar** La limpieza se realiza a diario de lunes a domingo, cada momento que sea necesario y se utiliza escoba, trapeadores limpios y desinfectante, cloro, jabones.

## **H. PLANTA FÍSICA Y AREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

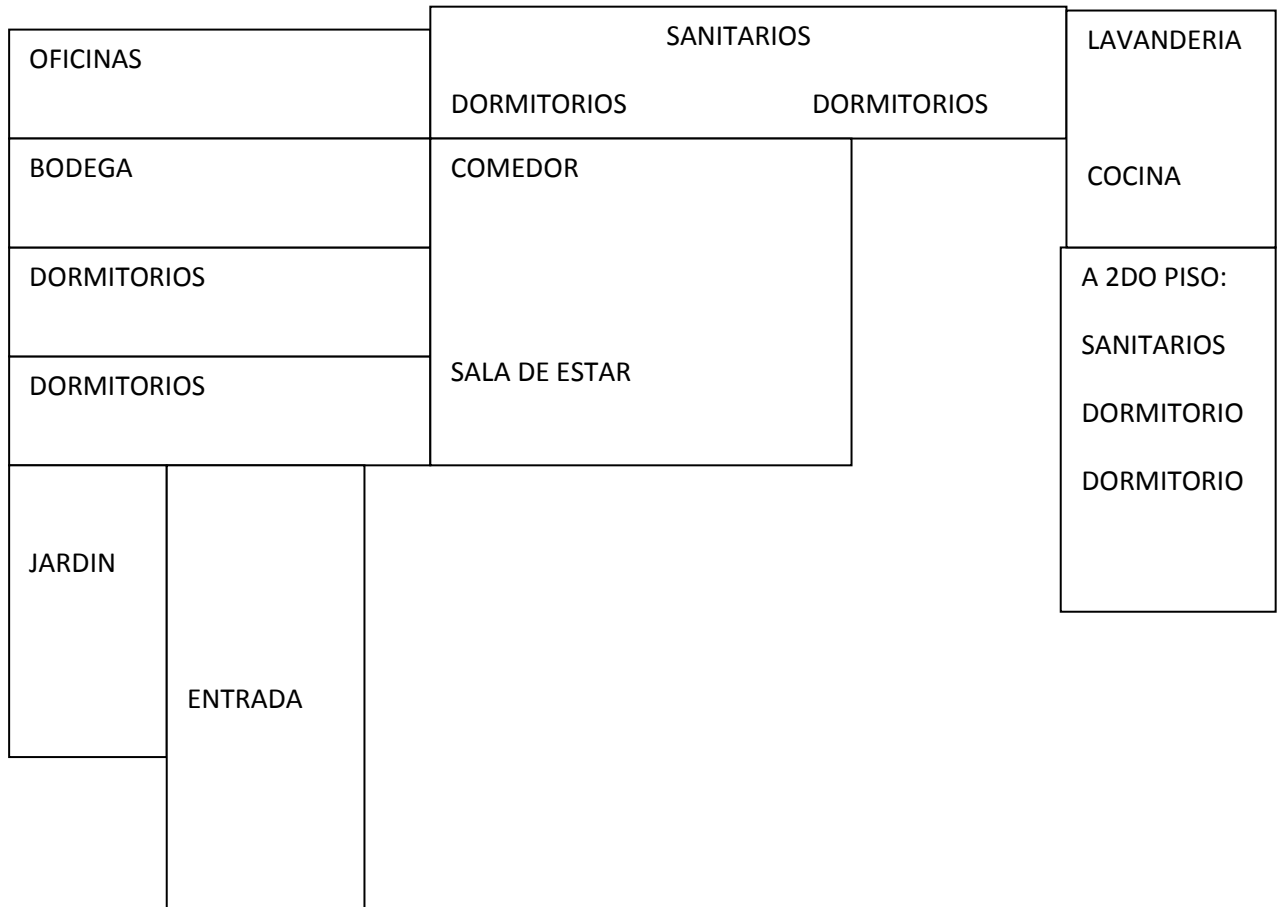
1. **Recursos de infraestructura y de mobiliario.** Con respecto al equipo, por ejemplo el de refrigeración, no es suficiente para poder almacenar los alimentos. Sería necesario mas equipo o un espacio más grande para que los alimentos estén bien acomodados donde se encuentran. Con respecto al área de preparación y distribución de alimentos ambas son pequeñas, cuando hay muchos pacientes para distribuir los alimentos, si es un proceso que se vuelve complicado.

2. **El establecimiento es adecuado en cuanto a:**

- a. **Pisos:** Piso Cerámico, el cual se encuentra en buen estado.
- b. **Paredes:** Las paredes del hogar y servicio son sin grietas, lisas y son elaboradas a base de concreto, pintadas con un color beige.
- c. **Techos:** El techo del hogar y del servicio es techo fundido
- d. **Ventanas:** Las ventana con la que se cuenta en el servicio se encuentra sin cedazo.
- e. **Puertas:** Las puertas del servicio de alimentos son lisas y elaboradas a base de madera.
- f. **Iluminación:** El servicio si posee suficiente iluminación.
- g. **Ventilación:** El servicio si posee suficiente ventilación.

3. **Dormitorios en el hogar.** El Hogar posee 7 dormitorios con camas literas, a continuación se presenta un croquis de la estructura del Hogar:

### Croquis del Hogar Abrazo de Amor



4. **Camas en el hogar :** Existen 39 camas y aparte hay colchonetas extra
5. **Servicios sanitarios del hogar** El hogar cuenta con 6 servicios sanitarios con ducha en el primer nivel, en el segundo nivel son dos sanitarios con ducha.
6. **Servicio de luz en el hogar:** Si se posee servicio de luz.

A continuación se presentan los resultados que se obtuvieron de la caracterización de pacientes:

**Tabla 1**

**Total de pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según género**

<b>GENERO</b>	<b>FRECUENCIA</b>
Masculino	7
Femenino	43
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

Fuente: Elaboración propia

El total de pacientes evaluados durante la fase de trabajo de campo, fueron de ambos sexos pero en su mayoría, predominó el sexo femenino

**Tabla 2**

**Total de pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según rango de edad**

<b>RANGO DE EDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
18-30 años	2	4
31-40 años	10	20
41-50 años	13	26
51-60 años	7	14
61-70 años	12	24
71-80 años	6	12
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia

En esta tabla se puede observar que los rangos de edad entre los pacientes son variados pero la mayoría de pacientes oscilan entre los 41 y 70 años de edad.

**Tabla 3**

**Total de pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según nivel de escolaridad**

<b>ESCOLARIDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
No asistió a la escuela	18	36
1° primaria	1	2
2° primaria	4	8
3° primaria	8	16
4° primaria	3	6
5° primaria	0	0
6° primaria	7	14
1ero básico	0	0
2do básico	1	2
3ero básico	4	8
Bachillerato en ciencias y letras /computación	1	2
Secretariado	1	2
Perito contador	1	2
Maestra pre y primaria	0	0
Universitario	1	2
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia

Según el nivel de escolaridad de los pacientes evaluados, se encontró que un 36% no asistió a la escuela; sin embargo según los resultados obtenidos, el resto de pacientes si cursó algún grado de educación primaria y una mínima parte básicos y diversificado.

**Tabla 4**

**Total de pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según tipo de cáncer que padecen**

<b>TIPO DE CANCER</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
Mama	13	26
Matriz	16	32
Próstata	0	0
Estomago	5	10
Pulmón	0	0
Cuello	1	2
Tumor en la pared del estomago	1	2
Pelvis	1	2
Vulva vaginal	1	2
Folicular de tiroides	1	2
Masa en el abdomen	1	2
Carcinoma embrionario	1	2
Ojo	1	2
Nariz	1	2
Masa cancerosa en el cuello	1	2
Ovarios	2	4
Masa en la tiroides	1	2
Endometrio	1	2
Recto	1	2
Colon	1	2
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración propia

Según los pacientes evaluados los tipos de cáncer más comunes en mujeres son los de pecho y matriz y en hombres el cáncer de estomago. Aparte se solicitó al hogar un registro de los pacientes con los siguientes datos: nombre del paciente, registro medico, tipo de cáncer, edad, sexo y procedencia del año 2014 desde los meses de Enero hasta

Diciembre para poder determinar por cada mes del año cuales eran los tipos de cáncer más frecuentes que padecían los pacientes.

**Tabla 5**

**Tratamientos que reciben los pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor”**

TRATAMIENTO	FRECUENCIA	%
Cirugía	14	28
Radioterapia	20	40
Quimioterapia	11	22
Ambos	4	8
Consulta (en control)	1	2
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración propia

La mayoría de pacientes son sometidos a tratamientos de radioterapia y cirugía y la menor parte es sometida a ambos tratamientos.

**Tabla 6**

**Estado nutricional de los pacientes evaluados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según IMC**

ESTADO NUTRICIONAL	FRECUENCIA	%
Desnutrición severa	1	2
Desnutrición moderada	0	0
Desnutrición leve	3	6
Normal	10	20
Sobrepeso	22	44
Obesidad	14	28
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>	<b>100</b>

Fuente: Elaboración propia

Según los pacientes evaluados los resultados indican que la mayor parte se encuentra con sobrepeso y obesidad.

**Tabla 7**

**Total de familiares entrevistados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según genero**

<b>GENERO</b>	<b>FRECUENCIA</b>
Masculino	8
Femenino	20
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>

Fuente: Elaboración propia

Como ocurre con los pacientes, en los familiares acompañan de ambos sexos, sin embargo, predomina el género femenino.

**Tabla 8**

**Total de familiares entrevistados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según rango de edad**

<b>RANGO DE EDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
18-30 años	6	21
31-40 años	4	15
41-50 años	7	25
51-60 años	7	25
61-70 años	2	7
71-80 años	2	7
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia

La mayor parte de familiares abarca en los rangos entre 40 y 60 años.



**Tabla 9**

**Total de familiares entrevistados de Mayo-Julio 2015 que residen en el Hogar “Abrazo de Amor” según nivel de escolaridad**

<b>ESCOLARIDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>%</b>
No asistió a la escuela	5	18
1° primaria	1	4
2° primaria	1	4
3° primaria	2	7
4° primaria	1	4
5° primaria	0	0
6° primaria	8	29
1ero básico	0	0
2do básico	1	4
3ero básico	4	12
Bachillerato en ciencias y letras /computación	0	0
Secretariado	2	7
Perito contador	2	7
Maestra pre y primaria	1	4
Universitario	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia

Como se observa en esta tabla, la mayor parte de familiares cursó hasta el sexto grado de primaria.

## **I. MANUAL DE FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION**

En el servicio de alimentación del hogar se observó que en lo referente a la organización del mismo, era necesario establecer una estructura y en cada sistema creado especificar definiciones, objetivos, persona responsable y horario determinado para realizar las operaciones, así

como también detallar la normativa y procedimientos a seguir para que éstas se lleven a cabo con éxito. Para que dicho manual se efectúe satisfactoriamente, se dió a conocer el mismo y se capacitó al personal administrativo y técnico que labora en el hogar, enfatizando los temas de lavado de manos y el cumplimiento de medidas de higiene personal, entre otros.

## **J. TRIFOLIAR: GUIA DE ALIMENTACION**

A requerimiento de la administradora del hogar, se elaboró un trifoliar: guía de alimentación (42). El objetivo de la misma es que sea entregada a los pacientes al finalizar su estadía en el hogar, para poder mejorar su estado nutricional y calidad de vida.

## **XI. DISCUSION DE RESULTADOS**

### **Diagnóstico institucional: aspectos generales**

Al iniciar el trabajo de campo en esta institución, se realizó un diagnóstico institucional el cual permitió conocer la organización, el personal, los recursos físicos, áreas de trabajo, funciones, objetivos, y otros datos relevantes para conocer cuál era la situación del hogar y del servicio de alimentación.

Se encontró que tanto en el hogar como en el servicio de alimentación no existen organigramas establecidos, por lo tanto, se trabajó en este aspecto a través de la observación e identificación de las funciones y responsabilidades del personal que forma parte de la institución.

Los servicios que brinda la institución a los pacientes son varios, ya que se les brinda alojamiento, alimentación los tres tiempos de comida apoyo espiritual y actividades recreativas, entre otras; durante el tiempo que dure la estadía del paciente en el hogar. El sistema de producción para el servicio de alimentación del hogar es el convencional, en el cual se compran todos los alimentos crudos y éstos posteriormente son producidos en el servicio.

En cuanto a la cantidad de personal que labora en la institución, es escasa, pues como el número de pacientes es indefinido y varía por día, en muchas ocasiones el personal no alcanza realizar todas las tareas necesarias, como lo es por ejemplo la distribución de alimentos:

Se observa que la única cocinera que atiende el servicio de alimentación, es apoyada la mayoría de las veces por el personal administrativo y la junta directiva

para colaborar con esta tarea, con el fin de acelerar el proceso de distribución de alimentos a los pacientes.

Según sea la tarea o actividad que sea necesaria realizar, todo el personal trabaja en equipo para poderla llevar a cabo conjuntamente.

Se encontraron deficiencias también que en cuanto a programas de capacitación para el personal no existen; el personal no ha sido capacitado con respecto a ningún tema; quizá esto se deba a que en el hogar no se cuenta con los servicios profesionales de un nutricionista que se encargue de planificar estas importantes actividades.

En lo que se refiere a los turnos, días libres y vacaciones, todo el personal cuenta con días de descanso, los cuales son asignados por administración. Es importante mencionar que la cocinera labora de lunes a sábado hasta el mediodía, a partir de ese horario, ella deja preparados los alimentos de la cena del sábado y del día domingo, para que el personal de limpieza que reside en el hogar, se encargue de calentar y distribuir los alimentos a los pacientes y sus acompañantes, para el resto del fin de semana.

## **Servicio de alimentación**

En cuanto al servicio de alimentación se encontró que el servicio cuenta con algunas recetas y un ciclo de menú que es elaborado por la administradora del hogar, y que cuando es necesario este ciclo de menú sufre de modificaciones si no se dispone de los alimentos para la preparación de los platillos. Con respecto a la donación de alimentos el hogar recibe diversidad de productos alimenticios y al realizar las compras en el mercado se adquieren los alimentos que hacen falta para llevar a cabo el menú de la semana.

En lo que a las instalaciones del servicio se refiere se observó que no son adecuadas en cuanto al tamaño del mismo, pues este es pequeño y no dispone de suficiente espacio en el área de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos y no se cuenta con carros de recepción y transporte de alimentos; esto es probable que

se deba a que el hogar se maneja en base a donaciones y no se dispone de recursos para poder mejorar estos aspectos.

## **Caracterización de los pacientes y familiares**

En cuanto a la caracterización de los pacientes, la mayor parte de pacientes evaluados fueron de sexo femenino.

Con respecto a las edades de los pacientes en el hogar se reciben pacientes adultos desde los 18 años en adelante, sin embargo la mayoría de pacientes que se atienden en el hogar, ronda los 65 años aproximadamente.

En cuanto al nivel de escolaridad de los pacientes, muchos cursaron algún grado de la primaria sin lograr concluir la misma, por otro lado, la minoría de los evaluados no asistieron a algún instituto o escuela para recibir educación. Es importante mencionar que los pacientes que tienen alrededor de 60 años de edad, dijeron que cuando ellos fueron niños no se acostumbraba a ir a la escuela, no era una prioridad. Asimismo otro factor importante que influye es que las familias en el interior carecen de recursos necesarios para poder brindar una buena educación a sus hijos.

La mayor parte de pacientes evaluados, casi la mitad, presenta un estado nutricional de sobrepeso/obesidad, probablemente esto se debe a que ellos no conocen en su totalidad, la importancia de una adecuada alimentación durante su patología y no reciben una asesoría nutricional adecuada.

En el Hogar “Abrazo de Amor” mientras los pacientes residen por su tratamientos o cirugías durante las tardes de martes a jueves los pacientes reciben charlas de apoyo espiritual, además reciben la visita de una licenciada en psicología y de una voluntaria que les enseña bisutería, en estas actividades participan todos los pacientes que en ese momento se encuentren en el hogar.

En horas de la mañana no hay ninguna actividad pues por lo general los pacientes en las mañanas, antes o después del desayuno, se van a sus tratamientos y algunos regresan al mediodía, razón por la que en las tardes es que se realizan este tipo de actividades.

En las mañanas cuando hay pacientes que se quedan en el hogar por lo general realizan costura junto con sus familiares y ocasionalmente realizan actividades de lectura.

En cuanto a las opiniones de los pacientes con respecto a la alimentación que se sirve en el hogar que son los tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena; el total de los pacientes que se evaluaron no recomendó hacer algún cambio o modificación en la alimentación. La comida que la cocinera prepara en el hogar es totalmente natural, es decir evitando utilizar alimentos procesados, ésta es preparada sin consomé y con especias naturales, con poca grasa, al igual que los frescos que son de fruta natural. Los vegetales se sirven cocidos, en ensalada, guisados o en sopas. El pollo se prepara en diversas preparaciones y la carne de res se sirve también distintas maneras. Todos los pacientes expresaron que les agrada mucho el sabor en cuanto a la cantidad de sal y de azúcar y la cantidad de alimento que se sirve en el plato dijeron que era adecuada. Los pacientes están a gusto y satisfechos con la alimentación del Hogar.

En cuanto a los alimentos que los pacientes tienen disponibles en sus lugares de residencia, los alimentos tanto frutas como vegetales varían, dependiendo según expresaron, según la época del año, ya que los tiempos de cosecha influyen en el precio de estos insumos. Además varían según los lugares de procedencia, pero todos expresaron poder comprar vegetales y frutas así como el pollo. De los vegetales los que más se encuentran disponibles están: güisquil, zanahoria, ejotes, cebolla, tomate, chile pimiento y las hierbas como el macuy, acelga y berro. En el caso de las frutas las que más se encuentran disponibles son los bananos, piña, papaya, sandía, melón, fresas y mangos.

En cuanto a los familiares que acompañan a los pacientes, se evaluó una menor cantidad de personas debido a que en algunos casos, los pacientes residían en el hogar sin ningún familiar que los acompañara; al igual que en los pacientes, en los familiares que los acompañan predomina el sexo femenino, posiblemente porque en el interior de nuestra república, el hombre trabaja en el campo y la mujer se ocupa del hogar, teniendo más disponibilidad de tiempo para viajar a la capital y ocuparse

de cuidar a su familiar durante su estadía en el hogar. Con respecto al nivel de escolaridad de los familiares, al igual que los pacientes, la mayoría de los familiares evaluados cursaron la primaria, sin embargo los familiares si concluyeron la primaria completa y una minoría de ellos curso hasta diversificado.

## **Manual de funcionamiento**

En el manual de funcionamiento que se elaboró se crearon los principales sistemas que están relacionados con la manipulación de alimentos; estos son: Planificación del menú, compra, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, por último se incluye el sistema de limpieza, desinfección y disposición de basura. Cada uno de estos sistemas contiene una definición del proceso a realizar, objetivos, quien es la persona responsable de realizar la tarea, el horario en el que se sugiere realizar dicho proceso, normativa de cómo realizar la tarea y un procedimiento que detalla los pasos a seguir para efectuar la tarea de manera eficaz .

Para planificar el menú que se sugiere en el capítulo uno del manual de funcionamiento se utilizaron los requerimientos de calorías y de macronutrientes según Escott,2005 (39). para pacientes que padecen de cáncer; en el caso de de la recomendación de energía la recomendación es de 25-35 Kcal/kg, se utilizó el límite inferior del rango del requerimiento que es de 25kcal/kg ya que los pacientes evaluados presentaban sobrepeso. Por otro lado, el aporte de proteína que es de 1-1.5g/kg, se utilizó la proporción 1g/kg de proteína, la cual es la que se sugiere para los pacientes con esta patología, dando como resultado una distribución mayor a la recomendada y en el caso de las grasas, esta fue menor al porcentaje recomendado con el fin de que la sumatoria de la distribución de macronutrientes alcanzara el 100% del requerimiento, sin embargo esta distribución no afecta el aporte de proteínas y grasas, debido al estado nutricional de los pacientes anteriormente mencionado. Luego se distribuyeron las porciones de acuerdo a la lista de intercambio según Dardano, 2012. (40).A partir del patrón de menú de 1600 kcal , se

elaboró el ciclo de menú, el cual es de cuatro semanas y contiene seis días de la semana y los tres tiempos de comida brindados en el hogar. Dicho ciclo contiene seis días debido a que el fin de semana el menú se repite, ya que el sábado a partir de mediodía y el día domingo es el tiempo de descanso de la cocinera y por lo tanto, no hay otra persona disponible que prepare los alimentos; ella deja desde el sábado preparado el menú del domingo para que el personal de limpieza, que reside en el hogar, se encargue de distribuir los mismos. En este capítulo al finalizar el ciclo de menú se encuentra un recetario que contiene las preparaciones del desayuno, almuerzo y cena que se encuentran en dicho ciclo.

En el sistema de compra de alimentos se incluye un formulario que será utilizado durante la adquisición de los alimentos y que facilitará realizar la lista de los mismos, clasificándolos en tres categorías (alimentos frescos, no perecederos y verduras/frutas) también se encuentran los aspectos siguientes: la cantidad a comprar, el valor unitario, unidad del alimento, total gastado; con el fin de eficientizar el gasto y evitar realizar compras innecesarias. Además en este capítulo se incluye un cuadro el cual indica las características organolépticas (color, textura, apariencia, olor) ideales que debe tener un alimento a la hora de comprarlo.

El capítulo tres contiene el sistema de recepción de alimentos en el cual se encuentran los procesos y normas establecidas que debe cumplir el alimento adquirido. Para que dichos alimentos cumplan con las normas es necesario realizar una revisión del estado de los mismos; asimismo si algún alimento no cumple con las características que se requieran se debe desechar. En esta sección se detallan las distintas normativas de recepción según sea el tipo de alimento; en el caso de los empaquetados se indica que es preciso revisar fecha de caducidad de éstos. También para facilitar la recepción es recomendable que se ordenen y se separen los alimentos adquiridos.

Mientras que en el capítulo cuatro se encuentra el sistema de preparación el cual incluye los procesos de cómo deben manejarse los alimentos crudos y cocidos



durante esta etapa, en la cual se pretende que el personal encargado de este sistema aplique los conocimientos básicos en cuanto a las medidas de higiene que se deben cumplir y verificar que estas se lleven a cabo de la manera adecuada para evitar la contaminación.

En el capítulo cinco el cual consiste en la distribución de los alimentos, es muy importante supervisar que se cumplan con las normas relacionadas con la higiene personal y las buenas prácticas de manufactura con el fin de brindar una alimentación inocua a los pacientes y familiares del Hogar Abrazo de Amor.

Finalmente, en el sistema de limpieza y desinfección que se encuentra en el capítulo seis, se describen los procesos importantes a realizarse durante la limpieza y desinfección del área de trabajo e instalaciones del lugar, así como también asegurarse de cumplir los procesos detallados en el mismo, referente al manejo de desechos se realicen de forma adecuada.

Con el fin de que los sistemas creados se efectúen apropiadamente, dicho manual se socializó y se hizo énfasis en la capacitación del mismo, con el propósito de que el personal obtuviera los conocimientos básicos con respecto a la higiene, asimismo, las normas que se deben cumplir en todas las operaciones a efectuar.

## **Trifoliar: guía de alimentación**

Como se mencionó con anterioridad, además del manual de planificación del servicio de alimentación se elaboró un trifoliar: según National Cancer Institute, 2011(42), el cual consiste en una guía de alimentación dirigida a los pacientes egresados del hogar, que está compuesta por recomendaciones importantes a seguir durante la preparación de los alimentos y la lista de los alimentos que se recomiendan consumir a diario, así como los que se deberían de consumir de forma limitada para mejorar el estado de salud del paciente con dicha patología.

## XII. CONCLUSIONES

1. Se realizó un diagnóstico institucional por medio del cual se determinó que el personal que labora en el hogar específicamente en el servicio de alimentación, no posee la capacitación adecuada para la manipulación de alimentos, esta área de oportunidad se sustenta en la falta de recursos para una optima supervisión; además el personal del servicio de alimentación es muy escaso para el funcionamiento del mismo.
2. Con respecto a los pacientes evaluados el sexo femenino es el que más predomina y en su minoría el sexo masculino. Se determinó que los tipos de cáncer más comunes en mujeres son el de mama y el de matriz y en los hombres el cáncer de estomago; asimismo, en cuanto a la evaluación nutricional se refiere, casi la mitad presentan sobrepeso.
3. Se planificó la organización del servicio de alimentación del hogar que contiene la descripción de la forma en cómo se deben realizar los procesos que forman parte de la adecuada manipulación de alimentos, adicionalmente se elaboró un ciclo de menú de cuatro semanas, un patrón de menú y un recetario del ciclo de menú.
4. Se elaboró un trifoliar como una guía de alimentación para los pacientes con cáncer que egresan del hogar el cual contiene recomendaciones alimentarias importantes de manera ilustrativa.
5. Se socializó y capacitó al personal administrativo y técnico del hogar con respecto al manual de funcionamiento con el fin de que los sistemas creados, se realicen de manera adecuada.

### **XIII. RECOMENDACIONES**

1. Darle seguimiento al manual de funcionamiento elaborado, para revisar la adecuada implementación de los sistemas creados, así como las modificaciones y ajustes que sean necesarios
2. Monitorear la entrega de las guías de alimentación para los pacientes del hogar cuando egresan.
3. Crear un sistema de educación y capacitación del personal para asegurarse que las personas capacitadas cumplan con las normas de higiene personal y buenas prácticas de manufactura.
4. Establecer un sistema enfocado en asignación de funciones y evaluación del desempeño de la atención que recibieron los pacientes del hogar, brindado por el personal de servicio de alimentación; asimismo, crear un sistema para elaboración de informes mensuales/anuales de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación.

## XIV. BIBLIOGRAFIA

1. Tejada B. Administración de un Servicios de alimentación .Calidad, nutrición, productividad y beneficios. 2da edición. México .año 2007 paginas 4-9,13,14,17,18,48,54,55,56.
2. Hospital María Auxiliadora .Departamento de Nutrición y dietética .Manual de organización y funciones.[internet] [citada 11 marzo 2015] Disponible en [http://www.minsa.gob.pe/hama/Informaci%C3%B3n\\_Hma/1%20DATOS%20GENERALES/Instrumentos%20de%20Gesti%C3%B3n/MOF%20Manual%20de%20Organizaci%C3%B3n%20y%20Funciones%20HMA/%C3%93rganos%20de%20L%C3%Adnea/MOF%20Departamento%20de%20Nutrici%C3%B3n%202008.pdf](http://www.minsa.gob.pe/hama/Informaci%C3%B3n_Hma/1%20DATOS%20GENERALES/Instrumentos%20de%20Gesti%C3%B3n/MOF%20Manual%20de%20Organizaci%C3%B3n%20y%20Funciones%20HMA/%C3%93rganos%20de%20L%C3%Adnea/MOF%20Departamento%20de%20Nutrici%C3%B3n%202008.pdf)
3. Guerrero C. Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. Segunda edición. México. Año 2001.
4. Morales S. Diseño y propuesta de una norma técnica para servicios de alimentación y nutrición internos en hospitales estatales de Guatemala. Tesis de Maestría Universidad San Carlos de Guatemala. [internet] 2012.Guatemala. [citada 10 de abril de 2015].Disponible en: [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06\\_3270.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_3270.pdf)
5. Sin autor. Biblioteca Virtual. Servicios de alimentación [internet] 2010 [citado el 10 de marzo 2015] Disponible en : <http://mspas.gob.gt/decap/files/descargas/bibliotecaVirtual/Induccion%20Ges ti%C3%B3n%20Hospitalaria/Mantenimiento/5.%20Cocina/Servicio%20de%20alimentaci%C3%B3n.pdf>

6. Saavedra J. et al . Blog de Buenas prácticas de manufactura [internet] 2011 [citada 9 de marzo 2015] disponible en : <http://calidaduaoblogspot.com/>
7. Carreño et al. Métodos de limpieza, desinfección y esterilización utilizados en la industria de alimentos. [internet] año 2012 [citada 9 marzo 2015] Disponible en : [http://es.slideshare.net/mariiluu\\_92/mtodos-de-limpieza-desinfeccion-y-esterilizacin-utilizados](http://es.slideshare.net/mariiluu_92/mtodos-de-limpieza-desinfeccion-y-esterilizacin-utilizados)
8. Instituto Nacional de Aprendizaje. Curso Manipulación de alimentos [internet] capitulo 7 [citada 10 marzo] Disponible en: [http://www.ina.ac.cr/curso\\_manipulacion\\_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf](http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%207.pdf)
9. Castillo A. Contaminación de los alimentos [internet] [citada 9 marzo 2015] Disponible en : <http://es.slideshare.net/altagraciacastillo/contaminacion-de-los-alimentos-13925623>
10. Oliva MJ. Elaboración de una guía de buenas prácticas de manufactura para el restaurante central del IRTRA .Tesis de Maestría Universidad San Carlos de Guatemala [internet].2011. Guatemala [citada 10 marzo 2015] Páginas 11 y 12 Disponible en : [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06\\_2873.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2873.pdf)
11. Escuela de agricultura Luis Landa. Buenas Prácticas de Manufactura[ internet] 2012 Honduras.[citada 9 marzo 2015] páginas 10- 15 y 30-32 .Disponible en: <http://chfhonduras.org/wp-content/uploads/downloads/2013/08/Buenas%20Practicas%20de%20Manufactura.pdf>
12. Deposito de documentos de la FAO. [internet] .[citada 9 marzo 2015] Disponible en <http://www.fao.org/docrep/005/y1453s/y1453s08.htm>
13. Deposito de documentos de la FAO.[internet] [citada 9 marzo 2015] Disponible en : <http://www.fao.org/docrep/005/y1453s/y1453s0a.htm#TopOfPage>
14. Instituto Nacional de Aprendizaje .Curso Manipulación de Alimentos. [internet] capitulo 5 [citada 10 marzo 2015] [http://www.ina.ac.cr/curso\\_manipulacion\\_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf](http://www.ina.ac.cr/curso_manipulacion_alimentos/documentos%20manipulacion/capitulo%205.pdf)

15. Sin Autor. La cocción de los alimentos. [internet] [citada 10 marzo 2015] [http://www.ecured.cu/index.php/Cocci%C3%B3n\\_de\\_alimentos](http://www.ecured.cu/index.php/Cocci%C3%B3n_de_alimentos)
16. European Food Information Council. [internet] [citada 10 marzo 2015] Disponible en <http://www.eufic.org/jarticle/es/artid/congelacion-alimentos-calidad-seguridad/>
17. Universidad Industrial de Santander. Guía de manejo de residuos sólidos en comedores y cafeterías. [internet] año 2009. [citada 9 marzo 2015] páginas 8 y 9. Disponible en : [https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar\\_estudiantil/guias/GBE.63.pdf](https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.63.pdf)
18. Deposito de documentos de la FAO.[internet] [citada 9 marzo 2015] Disponible en : <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>
19. Hogar Abrazo de amor, Hogar temporal para pacientes ambulatorios con cáncer. Disponible en: <http://www.hogar-pacientes-cancer.com/index.aspx>
20. Ibáñez de León. Et al .El papel del nutricionista en un servicio de alimentación hospitalario. [internet] Madrid. [citada 9 de marzo 2015 ] Disponible en <http://www.uax.es/publicacion/el-papel-del-nutricionista-en-un-servicio-de-alimentacion-hospitalario.pdf>
21. Castelo Zas.et al. Mejoras en los servicios generales de un hospital a raíz de las encuestas a pacientes. Revista de calidad asistencial. [internet] año 2010. España.[citada 13 de marzo 2015] Disponible en : <http://www.elsevier.es/es-revista-revista-calidad-asistencial-256-articulo-mejoras-los-servicios-generales-un-13155589?referer=buscador>
22. León C. Calidad de atención que brinda el servicio de alimentación y dietética a los(as) pacientes internados(as) en el Hospital “San Vicente de Paul” de la Ciudad de Ibarra. Ecuador. Año 2011. [citado 16 marzo 2015].
23. Díaz T. Riesgos higiénico sanitarios de la elaboración de alimentos en instalaciones hospitalarias .Revista cubana de alimentación y nutrición. [internet] 2013 .Cuba. [citada 16 de marzo 2015] Disponible en: <http://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131f.pdf>

24. Oglio D. et al. A Systematic Review of Hospital Foodservice Patient Satisfaction Studies. Journal of the academy of nutrition and dietetics. [Internet]. año 2014. [citada 8 de abril 2015] Disponible en: [http://www.andjrn.org/article/S2212-2672\(14\)01760-2/abstract](http://www.andjrn.org/article/S2212-2672(14)01760-2/abstract)
25. Villanueva S. et al. Evaluation of policies in the procedures for food handling to prevent nosocomial infections in general hospitals and public institutions of health in Mexico. Pubmed. [Internet] año 2014. [citada 8 de abril 2015] disponible en: [http://www.anmm.org.mx/GMM/2014/n4/GMM\\_150\\_2014\\_4\\_304-310.pdf](http://www.anmm.org.mx/GMM/2014/n4/GMM_150_2014_4_304-310.pdf)
26. Tsui E. et al Missed Opportunities for Improving Nutrition Through Institutional Food: The Case for Food Worker Training. American Journal of public health. [internet] año 2013.Estados Unidos.[citada 8 de abril 2015] Disponible en [http://ajph.aphapublications.org/doi/abs/10.2105/AJPH.2013.301293?url\\_ver=Z39.88-2003&rft\\_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rft\\_dat=cr\\_pub%3Dpubmed&](http://ajph.aphapublications.org/doi/abs/10.2105/AJPH.2013.301293?url_ver=Z39.88-2003&rft_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rft_dat=cr_pub%3Dpubmed&)
27. Cheung G. et al Dietary, food service, and mealtime interventions to promote food intake in acute care adult patients . Pubmed. [internet]. Año 2013. Canadá [citada 8 de abril 2015] disponible en: [http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/21551197.2013.809673?url\\_ver=Z39.88-2003&rft\\_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rft\\_dat=cr\\_pub%3Dpubmed&#.V SXeRtyUfmY](http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/21551197.2013.809673?url_ver=Z39.88-2003&rft_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rft_dat=cr_pub%3Dpubmed&#.V SXeRtyUfmY)
28. Lesser L. et al. Assessment of food offerings and marketing strategies in the food-service venues at California Children's Hospitals. Pubmed [internet] año 2012. Estados Unidos.[citada 9 de abril 2015] disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/22136808>

29. Demario RL. Et al. Hospital food: perceptions of patients in a public hospital with a proposal of humanized care. Pubmed. [internet] año 2010. Brasil. [citada 9 de abril 2015] disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20640286>
30. Kuperberg K.et al. Transformation to room service food delivery in a pediatric health care facility. Pubmed.[internet] año 2009. Canadá. [citada 9 de abril 2015] disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19958577>
31. Mikkelsen Be.et al. Do recommendations for institutional food service result in better food service? A study of compliance in Danish hospitals and nursing homes from 1995 to 2002-2003.Pubmed. [Internet] año 2007. [citada 9 de abril de 2015] disponible en: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/16835596>
32. Chuga Q. Propuesta e implementación de un programa de alimentación y nutrición para las beneficiarias del hogar “Nuestra Señora de los Remedios, Congregación Marta y María. Tesis de licenciatura Universidad Rafael Landivar. [internet] 2014. Guatemala.[citada 10 de abril 2015] Disponible en: <http://biblio3.url.edu.gt/Tesario/2014/09/15/Chuga-Quenie.pdf>
33. De León M. Evaluación del conocimiento, uso, preparación y consumo de suplementos y módulos nutricionales y elaboración de un manual para el personal de salud y del servicio de alimentación de un asilo. Estudio realizado en el Hogar de Ancianos Fray Rodrigo de la Cruz de Antigua Guatemala, Sacatepéquez. Tesis de licenciatura Universidad Rafael Landívar.[internet] 2012. Guatemala. [citada 10 de abril 2015] Disponible en: <http://biblio2.url.edu.gt/Tesis/2012/09/15/De-Leon-Maria.pdf>
34. Sin autor .Microfinanza Rating. Diagnostico institucional.[internet] [citada 9 de abril 2015] disponible en: [http://www.microfinanzarating.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=147&Itemid=180&lang=es](http://www.microfinanzarating.com/index.php?option=com_content&view=article&id=147&Itemid=180&lang=es)



35. Definición ABC Diccionario hecho fácil. Definición de caracterización.[internet] [citada 9 de abril de 2015] disponible en: <http://www.definicionabc.com/general/caracterizacion.php>
36. Definición de validación. [internet] [citada 9 de abril de 2015] disponible en: <http://definicion.de/validacion/>
37. González K. Planificación del Servicio de alimentación de la Unidad Nacional de Oncología Pediátrica –UNOP– [Tesis].Universidad Rafael Landívar. Mayo 2015.
38. Ayau C. Propuesta de funcionamiento del Servicio de Alimentación para el Hogar de Niños Huérfanos Nuestros pequeños hermanos. [Tesis]. Universidad San Carlos de Guatemala. Año 2004.
39. Escott S. Nutrición, diagnostico y tratamiento.5ta ed. Mexico.2005.
40. Dárdano C. Manual para la planificación de menús institucionales. Guatemala 2da ed. 2012.
41. Instituto Mexicano de Seguridad Social. (IMSS). Ilustración del proceso de lavado de manos.
42. Consejos de alimentación, antes, durante y después del tratamiento del cáncer. National Cancer Institute. Marzo 2011.Disponible en <http://www.cancer.gov/espanol/cancer/sobrellevar/consejos-de-alimentacion.pdf>

## **XV. ANEXOS**



## ANEXO 1

### INSTRUCTIVO PARA REALIZAR EL DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL “HOGAR ABRAZO DE AMOR”

#### I. Instrucciones generales

1. Se escribirá con lapicero oscuro ya sea azul o negro
2. Se entrevistará al personal administrativo, operativo y a todo el personal que labora o se relaciona con la institución. o a quien se requiera para poder obtener los datos del diagnostico

#### A. ASPECTOS GENERALES

Preguntas:

1. En la primera pregunta se colocará en las líneas el nombre completo de la institución
2. Se hará una breve y resumida historia acerca de la institución
3. En esta pregunta se averiguará la misión de la institución
4. Se averiguará cual es la visión de la institución
5. Se adjuntará el organigrama del Hogar
6. En esta pregunta si hubieses un organigrama del servicio de alimentos y bebidas, se adjuntara
7. En esta pregunta se escribirán los tipos de servicios que brinda la institución a los pacientes que se refugian en la misma.

8. Se averiguará cuáles son las metas de la institución
9. Se averiguará cuáles son los objetivos de la institución

**B. ORGANIZACIÓN DE LA INSTITUCION**

Preguntas:

1. En la primera pregunta se investigará cuál es el cargo y perfil del personal según el área de trabajo en la cual se desempeñan
2. En esta pregunta se investigara cuál es el proceso para reclutar al personal.
3. En esta pregunta se colocará si el personal cuenta con capacitaciones en temas relacionados con la operación del servicio
4. Se buscará cuáles son los exámenes médicos que solicita la institución
5. En esta pregunta hay un cuadro que contiene varios aspectos relacionados en cuanto a la cantidad de personas que laboran en la institución, se deberá llenar ese cuadro indicando el tipo de personal, la cantidad, el sexo , la edad promedio y los años de servicio.
6. Se investigará cuáles son los horarios de trabajo
7. Se averiguará la forma en qué se distribuyen los turnos, los días libres, etc.
8. En esta pregunta mediante un cuadro se describirán las funciones que realiza el personal en cuanto a sus puestos de trabajo.

Personal	Puesto	Nivel de responsabilidad	Funciones
----------	--------	-----------------------------	-----------

9. Se averiguará si existen programas de capacitación para el personal
10. En esta pregunta se averiguarán cuáles son los incentivos que posee la institución para el personal

11. Se investigará si se cuenta con los servicios profesionales de una nutricionista

### **C. ADMINISTRACION**

1. Se investigará si el hogar cuenta con algún sistema automatizado para pago de proveedores
2. Se indagará cuál es el departamento que se encarga de las finanzas
3. Se investigará cuál es el procedimiento para llevar el control de los costos
4. Con respecto a informes financieros se investigará si se elaboran y con qué frecuencia.
5. Conforme al presupuesto se investigará si hay una persona encargada de la elaboración del mismo. Además para qué períodos.
6. Se consultará si hay alguna persona que se encargue de velar por el servicio a los pacientes.

### **D. DESCRIPCION DE LOS PACIENTES**

1. Se investigará acerca del número de usuarios promedio que son atendidos
2. Se investigarán características específicas de los pacientes en cuanto a: sexo, grupo de edad, gustos y preferencias y el tipo de cáncer más frecuente que padecen así como los tratamientos que reciben

### **E. SERVICIO DE ALIMENTACION**

1. Se investigará si el hogar recibe donaciones y cuáles.
2. Se investigarán los principales criterios y políticas de compra de alimentos en la institución
3. Se describirán cuáles son los alimentos que se compran

4. Se describirá en qué lugar se compran los alimentos
5. Se investigara con qué frecuencia se compran los alimentos
6. Se averiguará si al recibir los productos existe definición y control de especificaciones de productos
7. Se describirá cuál es el proceso que se sigue para la selección de proveedores
8. Se averiguará si existen métodos y controles para asegurar la inocuidad de alimentos
9. Se investigará si el servicio de alimentos cuenta con cocineras
10. Se describirá si el servicio de alimentos cuenta con equipo de cocina, en dónde mediante un cuadro se detallará el estado y la existencia del equipo del servicio de alimentación
11. Se describirá en qué lugar se almacenan los alimentos
12. Se investigará cuántos tiempos de comida se realizan en el hogar
13. Se describirá si se posee un servicio de extracción de basura
14. Se investigará si el personal cuenta con uniformes (POR OBSERVACION)

SI NO

Tipo

---



---



---

15. Se averiguará si el servicio de alimentos cuenta con recetario, respondiendo

Si No

Además se responderá de qué tipo: \_\_\_\_\_

16. Se investigará si el servicio de alimentos cuenta con ciclo de menú. De ser así se preguntará quién se encarga de planificar dicho ciclo de menú y para cuánto tiempo
17. Se describirá como se controla la producción, las porciones de los platos servidos.

**F. HIGIENE Y LIMPIEZA**

1. Se investigará cómo se maneja el control de plagas y desechos
2. Se describirá cómo se realiza la limpieza del hogar

**G. PLANTA FISICA Y AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS**

1. Se describirá si el hogar cuenta con los recursos en cuanto a infraestructura, mobiliario, etc.
2. Se establecerá si el hogar es adecuado en cuanto a pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, iluminación y ventilación.
3. Se investigará cuántos dormitorios posee el hogar.
4. Se investigará con cuántas camas cuenta el hogar.
5. Se investigará con cuántos servicios sanitarios cuenta el hogar
6. Se consultará si el hogar posee servicio de luz y de qué tipo.

**ANEXO 2**  
**DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL DEL**  
**“HOGAR ABRAZO DE AMOR”**

**A. ASPECTOS GENERALES**

**1. Nombre de la institución:**

---

---

---

**2. Historia de la institución:**

---

---

---

**3. Misión de la institución:**



---

---

---

**4. Visión de la institución:**

---

---

---

**5. Organigrama del “Hogar Abrazo de Amor” (adjuntar)**

**6. Organigrama del servicio ó servicios de alimentos y bebidas ( si  
hubiere)**

**7. Tipos de servicios que brinda la institución:**

---

---

---

**8. Metas de la Institución**

---

---

---

**9. Objetivos de la institución:**

---

---

---

**B. ORGANIZACIÓN DE LA INSTITUCION**

1. Cargo y perfil del personal según su área de trabajo o competencia.

---

---

---

2. Proceso de reclutamiento y selección de personal: ¿quién los elige y/o nombra y cuáles son los criterios de selección?

---

---

---

3. ¿El personal cuenta con capacitación en temas asociados con la operación del servicio? (procesos implicados en la manipulación y preparación de alimentos)

---

---

---

4. ¿Cuáles son los exámenes médicos que solicita la institución al personal y con qué frecuencia?

---

---

---

5. Inventario de personal: cantidad de personal que labora en la institución

<b>Tipo de personal</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Sexo</b>	<b>Edad promedio</b>	<b>Años de Servicio</b>
Profesional				
Administrativo				
Técnico				
Operativo (Cocinera, mantenimiento)				
Otros				

6. ¿Cuáles son los horarios de trabajo?

---

---

---

7. ¿Cómo se distribuyen los turnos, los días libres y vacaciones?

---

---

---

8. Descripción de las funciones que realiza el personal de acuerdo a su puesto y niveles de responsabilidad.

<b>Personal</b>	<b>Puesto</b>	<b>Nivel de responsabilidad</b>	<b>Funciones</b>

--	--	--	--

9. ¿Existen programas de capacitación para el personal?

Anual Semestral Trimestral Mensual Otro\_\_\_\_\_

10. ¿Cuáles son los incentivos para el personal?

---

---

---

11. ¿Se cuenta con nutricionista (descripción de funciones) si es así, bajo qué condiciones se da la misma?

---

---

---

### **C. ADMINISTRACION**

1. El hogar ¿cuenta con algún software o sistema automatizado para pago de proveedores, planillas, requisiciones de víveres y/o otros?

---

---

---

2. ¿Hay algún departamento que se encargue de las actividades financieras? Si es así ¿cual departamento es?

---

---

---

3. ¿Cuál es el procedimiento para llevar el control de costos?

---

---

---

4. ¿Se elaboran informes financieros? ¿Con qué frecuencia?

---

---

---

5. ¿El hogar trabaja con un presupuesto anual, semestral, mensual? Si es así ¿quién se encarga de elaborarlo?

---

---

---

6. ¿Existe alguna persona que vele por el servicio a los pacientes? Por ejemplo ¿alguna enfermera o similar?

---

---

---

#### **D. DESCRIPCION DE LOS PACIENTES**

1. ¿Cuál es el número de personas atendidas o usuarios promedio?

---

---

---

---

---

2. Perfil de los pacientes:

2.5 Grupo de edad y sexo

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2.6 Gustos y preferencias

---

---

---

---

---

2.7 Tipo de cáncer que padece

---

---

---

---

---

2.8 Tratamientos que reciben

---

---

---

---

---

**E. SERVICIO DE ALIMENTACION**

1. El Hogar ¿recibe donaciones? si es así cuales son los alimentos que se reciben?

---

---

---

2. ¿Cuáles son criterios y políticas de compra de la institución?

---



---

---

3. ¿Qué alimentos se compran?

---

---

---

4. ¿Dónde compran los alimentos?

---

---

---

5. ¿Con que frecuencia se compran los alimentos?

---

---

---

6. ¿Al recibir los productos existe definición y control de especificaciones de productos?

---

---

---

7. ¿Cuál es el proceso para la selección de proveedores? ¿Existe un registro de los mismos?

---

---

---

8. ¿Existen métodos y controles para asegurar la inocuidad de los alimentos?

---

---

---

9. El servicio de alimentos ¿ cuenta con cocineras? ¿Cuántas?

---

---

---

10. ¿El servicio de alimentos cuenta con equipo de cocina?

---

---

---

**LISTADO DE EQUIPO Y UTENSILIOS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION**

<b>EQUIPO Y UTENSILIOS</b>	<b>ESTADO EN EL QUE SE</b>	<b>CANTIDAD EXISTENTE</b>
----------------------------	----------------------------	---------------------------

<b>QUE SE ENCUENTRAN EN UN SERVICIO DE ALIMENTACION</b>	<b>ENCUENTRA EL UTENSILIO/EQUIPO: ACEPTABLE O NO ACEPTABLE</b>	<b>DE UTENSILIO/EQUIPO</b>
Mesa de recepción de alimentos		
Carretas para transportar alimentos		
Bodega de alimentos		
Bodega de almacén de productos de limpieza		
Refrigeradora		
Congelador		
Cuartos fríos		
Lavatrastos		
Estantes/gabinetes		
Tabla para picar		
Cuchillos		
Cucharas soperas		
Cucharas		
Cucharones		
Tenedores		
Paletas de madera		
Ollas		
Sartenes		
Picheles		
Platos		
Platos hondos		
Bandejas		
Licuadoras		

Estufa		
Horno de cocina		
Mesa de trabajo		
<b>Otros</b>		

11. ¿En qué lugar almacenan los alimentos? ¿Por cuánto tiempo?

---



---



---

12. ¿Cuántos tiempos de comida se realizan en el hogar?

---



---



---

13. ¿Se posee un servicio para la extracción de basura?

---



---



---

14. ¿El personal cuenta con uniformes respectivos? Por observación

Si No

Tipo:

---



---

---

15. ¿El servicio de alimentos cuenta con recetario?  
Si No

Tipo:

---

---

---

16. ¿El servicio de alimentos cuenta con un ciclo menús? De ser así ¿quién se encarga de planificar dicho ciclo de menú?

---

---

---

17. ¿Cómo se controla la producción, porciones ó platos servidos y sobrantes?

---

---

---

## **F. HIGIENE Y LIMPIEZA**

1. ¿Cómo se opera el control de plagas/manejo de desechos?

---

---

---

2. ¿Con que frecuencia y como se realiza limpieza en el hogar?

---

---

---

### G. PLANTA FÍSICA Y AREA DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. ¿Se cuenta con los recursos de infraestructura, mobiliario y demás recursos para asegurar la calidad del servicio?

2. El establecimiento es adecuado en cuanto a:

i. **Pisos:**

Azulejo      Cerámico      Granito      Concreto

ii. **Paredes**

Sin grietas      Con grietas

Lisas      No Lisas

Elaboradas a base de: \_\_\_\_\_

Pintadas de color: \_\_\_\_\_

**iii. Techos**

Lamina      Concreto      Cielo falso      Fundido      Otro: \_\_\_\_\_

**iv. Ventanas**

Con cedazo      Sin cedazo      Paleta      de aluminio      de pvc

**v. Puertas**

Madera      Metal      Otro

Lisa      No lisa

vi. **Iluminación:** ¿posee suficiente iluminación?

vii. **Ventilación:** ¿posee suficiente ventilación?

3. ¿Cuántos dormitorios posee el hogar?

---

---

---

4. ¿Con cuántas camas cuenta el hogar?

---

---

5. ¿Cuántos servicios sanitarios posee el hogar?

---

---

6. ¿Posee servicio de luz? ¿De qué tipo?

---

---

OBSERVACIONES:

---

---

---

---



### ANEXO 3

#### Consentimiento Informado

#### **Planificación del Servicio de Alimentación del “Hogar Abrazo de Amor”, ciudad de Guatemala**

Buenos días, mi nombre es Alejandra Morales y soy estudiante de la carrera Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud por la Universidad Rafael Landívar. El objetivo de este estudio es poder planificar y organizar el servicio de alimentación del hogar. La razón por la cual se desea hacer este estudio es porque como institución se desea mejorar la atención que se brinda a los pacientes y sus familiares, considerando que el proveer una alimentación adecuada es un factor necesario para asegurar un buen estado nutricional en los pacientes y por lo tanto una buena recuperación, evitando así el deterioro que pudieran tener durante su tratamiento.

Solicito a usted y su familiar que lo acompaña, si puede brindarme un período corto de su tiempo, para hacerle algunas preguntas. En el caso del paciente, quisiera poder tomar su peso y talla para diagnosticar su estado nutricional. Si en algún momento desean retirarse del estudio están en la libertad de hacerlo, este estudio no tiene ningún costo y los resultados obtenidos no serán revelados a nadie.

Gracias por el apoyo y la colaboración al estudio.

Aceptamos colaborar en este estudio:

Nombre Paciente: \_\_\_\_\_ Código: P-000

Firma o Huella Digital: \_\_\_\_\_

Nombre Familiar: \_\_\_\_\_ Código: F:000

Firma o Huella Digital: \_\_\_\_\_

## ANEXO 4

### INSTRUCTIVO PARA REALIZAR LA BOLETA DE CARACTERIZACION DE LOS PACIENTES Y FAMILIARES DEL " HOGAR ABRAZO DE AMOR "

#### I. Instrucciones generales

1. En otra visita al hogar se caracterizará a los pacientes y a sus familiares
2. La boleta de caracterización se escribirá con lapicero de color oscuro ya sea negro o azul y será completada por la investigadora.

#### A. Caracterización de los pacientes

1. Esta tabla se enfoca en obtener características importantes de los pacientes.
2. Se utilizará un código para poder identificar sin confusiones por medio números a los pacientes, será de esta manera el código:

Código:	P-000
---------	-------

En donde la letra P significa Paciente y el número 000 es el número de paciente, por ejemplo P-001, indica que es el paciente número uno y así sucesivamente.

3. En el tercer aspecto marcar utilizando una "X" el sexo del paciente ya sea femenino o masculino.
4. El siguiente aspecto será colocar la fecha de nacimiento día, mes y año (dd/mm/aa) y después la edad en años del paciente.
5. En el siguiente aspecto se preguntará acerca del nivel de escolaridad, es decir hasta qué grado estudio.
6. El siguiente aspecto preguntará acerca de las actividades que el familiar realiza en el hogar, por ejemplo si mira televisión, si lee, si ayuda con recoger los platos, etc.
7. El siguiente aspecto se preguntará con respecto al tipo de cáncer que padece así como el tratamiento que está recibiendo el paciente
8. El siguiente aspecto que se abarcará será el estado nutricional del paciente, que incluye la toma de peso y de estatura y así determinar su estado nutricional mediante el índice de masa corporal (IMC).
  - a. Para realizar la **toma de peso** se realiza de la siguiente manera:
    - i. La persona debe quitarse los zapatos y los suéteres, chumpas o sudaderos y objetos similares que puedan alterar el peso.
    - ii. Luego pedirle que se pare en el centro de la balanza con los pies ligeramente separados y que se mantenga sin moverse hasta que el peso aparece en el mostrador. Registre el peso hasta el 0,1 kg. más cercano.
    - iii. En caso que el paciente no pudiera ponerse de pie, se toman la medida de altura de rodilla y ya habiendo obtenido este dato, se introduce en una fórmula de peso estimado para poder obtener el peso. La altura de rodilla se toma de la siguiente manera:

- iv. La altura de la rodilla se mide con el sujeto en posición supina, utilizando el caliper específico. La medida debe de hacer en la pierna izquierda. La rodilla y el tobillo deben estar en ángulo de 90°.
  - v. La barra fija del caliper se fija por debajo del talón y la parte movable en la parte anterior del muslo. El caliper se sitúa en la parte externa de la pierna, paralelo al peroné y por encima del tobillo; la medida debe leerse lo más próximo al 0,1 cm. Dos medidas tomadas en dos ocasiones consecutivas no deben diferenciarse en más de 0,5cm.
- b. Para realizar la **estimación de la talla** se realiza de la siguiente manera:
- i. Retirarse los zapatos, gorras o accesorios de pelo, pararse en la base del tallímetro con los pies ligeramente separados. La parte de atrás de la cabeza, omóplato, glúteos, pantorrillas, talón deben tocar la tabla vertical.
  - ii. Posteriormente se debe colocar la cabeza de manera de una línea horizontal y presione el cabello, leer la medición y anotar.
  - iii. En caso de personas que no pueden ponerse de pie para estimar la talla, se utiliza la extensión de brazada que se realiza de la siguiente manera:
  - iv. Localizar y marcar el punto medio de la parte superior del esternón (V en la base del cuello). Poner el brazo horizontal con el hombro y con la muñeca recta. Luego medir la distancia entre el punto medio del esternón y la base del dedo más largo de la mano, redondeando en 0.5cm.
  - v. El IMC se obtiene convirtiendo el peso en libras a kilogramos y la talla de centímetros a metros, luego que se convirtieron en kg y metros cuadrados. En una calculadora se divide el peso en kilogramos dentro de la estatura en metros cuadrados. El resultado de esa división será el IMC

En el siguiente aspecto se preguntará con respecto a sugerencias que tengan en cuanto a la alimentación ofrecida a los pacientes.

Se preguntará sobre los alimentos disponibles en el hogar y la comunidad para su consumo.

### **B. Caracterización de los familiares**

1. Esta sección se enfocara en los acompañantes o familiares que se encuentran en el hogar cuidando de sus familias.
2. Se utilizará un código para poder identificar sin confusiones por medio números a los pacientes, será de esta manera el código:

Código: F-000
---------------

En donde la letra F significa Familiar y el número 000 es el numero de familiar, por ejemplo F-001, indica que es el familiar numero uno y así sucesivamente.

3. Marcar con una "X" si el familiar es de sexo femenino o masculino
4. El siguiente aspecto será colocar la fecha de nacimiento día, mes y año (dd/mm/aa) y después la edad en años del paciente.
5. Indicar el Nivel de escolaridad que tiene o hasta qué grado llegó
6. Indicar que tipo de cáncer padece su familiar :

7. Describir que actividades que realiza el familiar dentro del “Hogar Abrazo de Amor” tales como si ayuda a su paciente a bañarlo, comer; si mira televisión, si lee, si ayuda con recoger los platos, etc.
  
8. Preguntar sobre si se tienen Sugerencias que tenga en cuanto a la alimentación servida:
  
9. Se preguntará sobre los alimentos disponibles en el hogar y la comunidad para realizar las preparaciones del paciente.
  
10. Por último, se agregará un espacio para –observaciones adicionales-.

**ANEXO 5**

**BOLETA DE CARACTERIZACION DE LOS PACIENTES Y FAMILIARES DEL  
 “HOGAR ABRAZO DE AMOR”**

Instrucciones: A continuación se le realizarán unas preguntas.

**Caracterización de los pacientes**

Código: P-000	Sexo: M F
Fecha de Nacimiento: dd/ mm/ aa	Edad:
Nivel de escolaridad:	
Actividades que realiza en el “Hogar Abrazo de Amor”:	
Tipo de cáncer:	
Tratamiento que está recibiendo:	
Estado Nutricional P: _____ T: _____ IMC: _____	
Sugerencias que tenga en cuanto a la alimentación servida:	
Alimentos disponibles en su hogar y en su comunidad:	

### Caracterización de los familiares

Código: F-000	Sexo: M F
Fecha de Nacimiento: dd/ mm/ aa	Edad:
Nivel de escolaridad:	
Familiar de Px. con cáncer:	
Actividades que realiza en el "Hogar Abrazo de Amor":	
Sugerencias que tenga en cuanto a la alimentación servida:	
Alimentos disponibles en su hogar y en la comunidad para preparar la dieta de su familiar:	
Observaciones:	



## ANEXO 6

### INSTRUCTIVO PARA LA GUIA DE VALIDACION TECNICA DE LA PROPUESTA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL HOGAR ABRAZO DE AMOR”

#### I. Instrucciones generales

- a. Deberá llenarse con lapicero oscuro ya sea negro o azul y será la junta directiva del hogar quienes responderán las preguntas en dicha guía.
- b. Esta guía de validación se procederá a utilizar, luego de haber realizado la propuesta para el servicio de alimentación del hogar.
- c. La guía que a continuación se presentará, está dividida en dos partes, una consiste en evaluar los aspectos de la propuesta en cuanto a formato y estilo.
- d. La otra parte de la guía es la más importante, pues en ella se evaluarán los aspectos en cuanto a la propuesta con el fin de poder enriquecer la planificación del servicio.

- e. Las preguntas se responderán con un SI o NO y si hubieran observaciones o sugerencias se escribirán en donde se encuentra la casilla de OBSERVACIONES **¿Qué incluiría además y por qué? ¿Qué aspecto eliminaría de este contenido?**
- f. Luego de haber sido validada la propuesta por la junta directiva del hogar, se realizaran modificaciones en base a las observaciones hechas por la junta.

#### **A. ASPECTOS EN CUANTO A FORMATO Y ESTILO**

- 1. En esta pregunta se investigará acerca si es aceptable o no el tipo y tamaño de letra de la propuesta realizada.
- 2. Se investigará si es comprensible el lenguaje en dicha propuesta.
- 3. Se preguntará si son adecuados los dibujos o imágenes.

#### **B. ASPECTOS EN CUANTO A LA PROPUESTA**

- 1. Se investigará si el proceso de compra de alimentos es factible de llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
- 2. Con respecto al proceso de recepción de alimentos se investigara si es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
- 3. Se investigará si en el proceso de recepción de alimentos secos, es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta.
- 4. Se preguntará si con respecto al proceso de recepción de alimentos frescos, ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?
- 5. Se investigará si con respecto al proceso de recepción de alimentos refrigerados ,es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta-

6. Se preguntará si con respecto al proceso de recepción de alimentos congelados es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta.
7. Se investigará si con respecto al proceso de recepción de alimentos productos de limpieza y desinfección es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta.
8. Se investigará si con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
9. Se averiguará si respecto al proceso de almacenamiento de alimentos secos es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
10. Se investigará si con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos frescos es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
11. Se investigará con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos refrigerados si es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
12. Se averiguará si respecto al proceso de almacenamiento de alimentos congelados es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
13. Se investigará con respecto al proceso de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección si es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta.
14. Se preguntará si se considera que el listado de material y equipo es factible de obtenerlo según la planificación propuesta.
15. Se preguntará si se considera que el listado de materia prima a utilizarse en el menú es factible de obtenerlo según la planificación propuesta.
16. Con respecto al ciclo de menú realizado se considera que es de accesible prepararlo en cuanto a factibilidad y costo.
17. Considera que el proceso de las buenas prácticas de manufactura en cuanto a pisos, paredes, techos, ventanas, puertas e iluminación, es decir en cuanto a las instalaciones aceptables es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta.

18. Se preguntará si en el proceso de manufactura en cuanto a limpieza y desinfección, es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta.
19. Se preguntará a la factibilidad de controlar las temperaturas, es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta.
20. Se preguntara si se considera qué el proceso de las buenas prácticas de manufactura en cuanto al manejo de desechos es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta.

**ANEXO 7**

**GUIA PARA VALIDACION TECNICA DE LA PROPUESTA**

**PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL” HOGAR ABRAZO DE AMOR”**

A continuación se le presenta una guía de validación, la cual tiene como objetivo mejorar y enriquecer la planificación para el servicio de alimentación “Hogar Abrazo de Amor”.

**ASPECTOS EN CUANTO A FORMATO Y ESTILO**

Formato y Estilo	Evaluación	Observaciones Anotar que incluiría o que aspecto eliminaría de este contenido. ¿Por qué?
El tipo y tamaño de letra es legible	Si _____ No _____	
La comprensión del lenguaje es	Fácil _____ Difícil _____	

Los dibujos o imágenes que se presentan son adecuados	Si _____  No _____	

### ASPECTOS EN CUANTO A LA PROPUESTA

Aspecto a evaluar	Evaluación	Observaciones ¿Qué incluiría además y por qué? ¿qué aspecto eliminaría de este contenido?
<b>PROCESO DE COMPRA DE ALIMENTOS</b>		
¿Considera que el proceso de compra de alimentos es factible de llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
<b>PROCESO DE RECEPCION DE ALIMENTOS</b>		
Con respecto al proceso de recepción de alimentos ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	SI _____ No _____	
Con respecto al proceso de recepción de alimentos secos, ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?	SI _____ No _____	

Con respecto al proceso de recepción de alimentos frescos, ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?	SI _____ No _____	
Con respecto al proceso de recepción de alimentos refrigerados, ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?	SI _____ No _____	
Con respecto al proceso de recepción de alimentos congelados ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?	SI _____ No _____	
Con respecto al proceso de recepción de alimentos productos de limpieza y desinfección ¿es factible de llevar a cabo según la planificación de la propuesta?	SI _____ No _____	
<b>PROCESO DE ALMACENAMIENTO</b>		
Con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
Con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos secos ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
Con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos frescos ¿¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	

Con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos refrigerados ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
Con respecto al proceso de almacenamiento de alimentos congelados ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
Con respecto al proceso de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección ¿es factible llevarlo a cabo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
<b>PROCESO DE PREPARACION Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS</b>		
¿Considera que el listado de material y equipo es factible de obtenerlo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
¿Considera que el listado de materia prima a utilizarse en el menú es factible de obtenerlo según la planificación propuesta?	Si _____ No _____	
El ciclo de menú realizado se considera que es de accesible prepararlo en cuanto a factibilidad y	Accesible en cuanto a: Fácil _____	

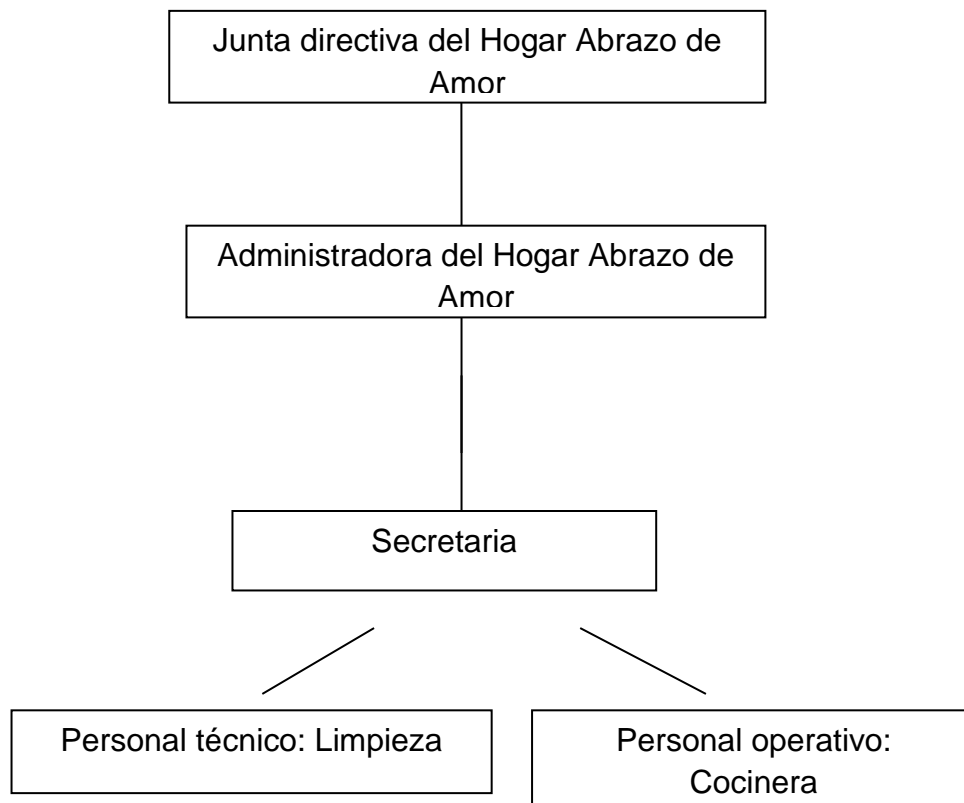


<p>costo</p>	<p>Difícil _____</p> <p>Costos:</p> <p>Si _____</p> <p>No _____</p>	
<p><b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA</b></p>		
<p>¿Considera que el proceso de Las buenas prácticas de manufactura en cuanto a pisos, paredes, techos, ventanas, puertas e iluminación, es decir en cuanto a instalaciones aceptables es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta?</p>	<p>Si _____</p> <p>No _____</p>	
<p>¿Considera que el proceso de Las buenas prácticas de manufactura en cuanto a limpieza y desinfección, es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta?</p>	<p>Si _____</p> <p>No _____</p>	
<p>¿Considera que el proceso de Las buenas prácticas de manufactura en cuanto al control de temperaturas es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta?</p>	<p>Si _____</p> <p>No _____</p>	

¿Considera que el proceso de Las buenas prácticas de manufactura en cuanto al manejo de desechos es factible de mantenerlo en buenas condiciones según la planificación propuesta?	Si ____  No ____	

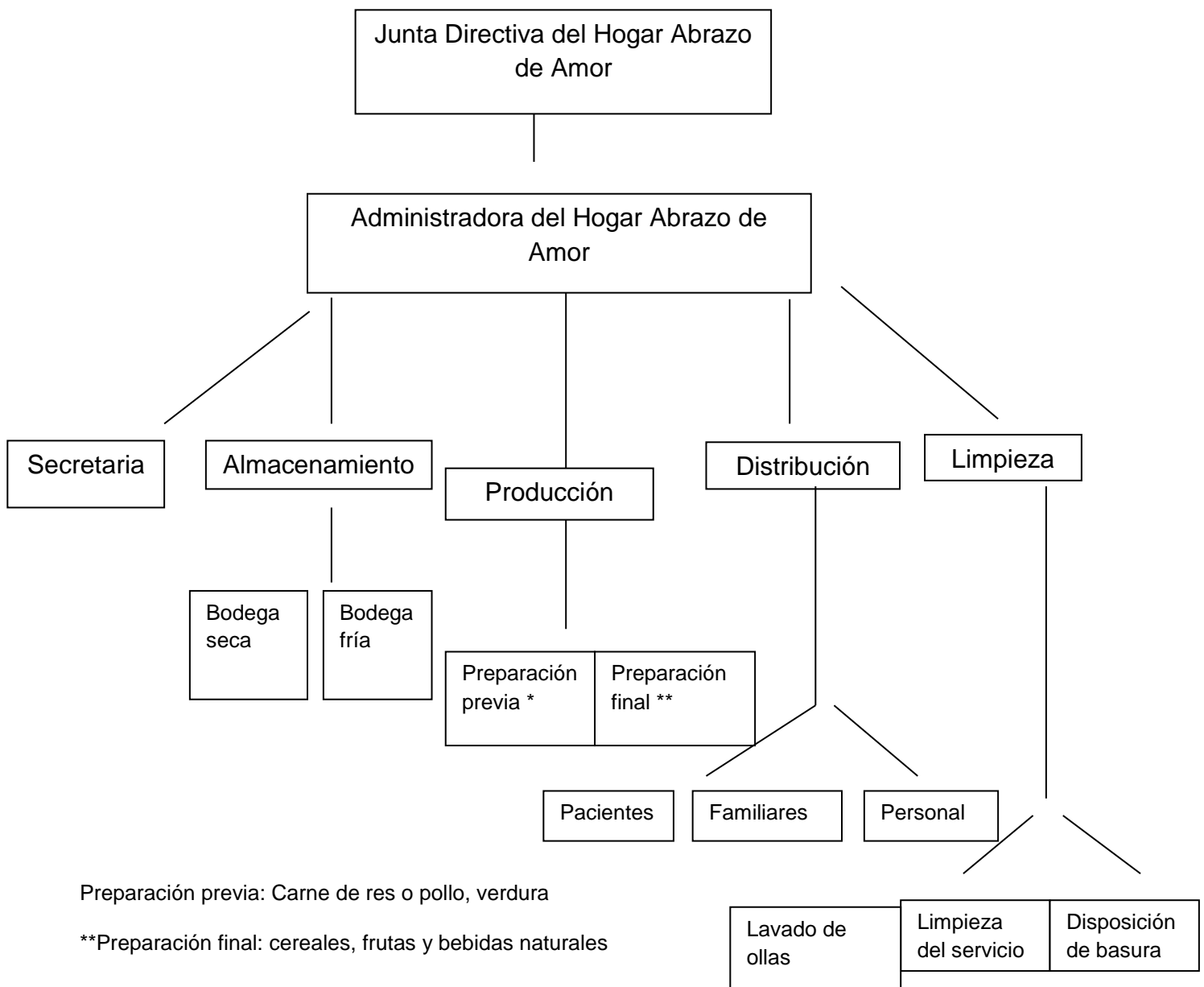
### ANEXO 8

#### ORGANIGRAMA DEL HOGAR ABRAZO DE AMOR



**ANEXO 9**

**ORGANIGRAMA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL  
 HOGAR ABRAZO DE AMOR**



Preparación previa: Carne de res o pollo, verdura

\*\*Preparación final: cereales, frutas y bebidas naturales

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR  
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
 LICENCIATURA EN NUTRICION  
 MARIA ALEJANDRA MORALES GUZMAN



### ANEXO 10

#### VALORES DE LAS LISTAS DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

Numero	Listas	Calorías (Kcal)	Carbohidratos (CHO)	Proteínas(CHON)	GRASAS(COOH)
1	INCAPARINA	70	11	7	0
2	LECHE	135	11	7	7
3	VEGETALES	30	7	2	0
4	FRUTAS	40	10	0	0
5	CEREALES	77	15	2	1
6	CARNE	65	0	5	5
7	GRASA	45	0	0	5
8	AZUCAR	20	5	0	0

Fuente: Dardano, 2012 (40).

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDIVAR

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

LICENCIATURA EN NUTRICION

MARIA ALEJANDRA MORALES GUZMAN

**ANEXO 11: MANUAL PARA EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS EN EL  
SERVICIO DE ALIMENTACION DEL “HOGAR ABRAZO DE AMOR”**



Universidad  
Rafael Landívar  
Tradicón Jesuita en Guatemala



# MANUAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL “HOGAR ABRAZO DE AMOR”

Elaborado por: María Alejandra Morales Guzmán

Aprobado por: Licda. Ana Lucia Kroker.

Guatemala de la Asunción, Octubre 2015

**MANUAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION**

**INDICE**

**ASOCIACION ABRAZO DE AMOR**

I.INTRODUCCIÓN.....	144
II. OBJETIVOS.....	145
III .CAPITULO 1: PLANIFICACIÓN DEL MENÚ.....	146
A. Definición.....	146
B. Objetivos.....	146
C. Responsable.....	146
D. Horario.....	146
E. Normativa.....	146
F. Procedimiento.....	147
Ciclo de menú.....	152
Recetario(al final del manual).....	196
IV. CAPITULO 2: COMPRA DE LOS ALIMENTOS.....	168
A. Definición.....	168
B. Objetivos.....	168
C. Responsable.....	168
D. Horario.....	168
E. Normativa.....	168
F. Procedimiento.....	171
V. CAPITULO 3 RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	175
A. Definición.....	175
B. Objetivos.....	175



C. Responsable.....	175
D. Horario.....	175
E. Normativa.....	175
F. Procedimiento.....	176
VI. CAPITULO 4: ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.....	177
A. Definición.....	177
B. Objetivos.....	177
C. Responsable.....	177
D. Horario.....	177
E. Normativa.....	177
F. Procedimiento .....	181
VII. CAPITULO 5: PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	182
A. Definición.....	182
B. Objetivos.....	182
C. Responsable.....	182
D. Horario.....	182
E. Normativa.....	183
F. Procedimiento .....	186
VIII. CAPITULO 6: DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	188
A. Definición.....	188
B. Objetivos.....	188
C. Responsable.....	188
D. Horario.....	188
E. Normativa.....	188
F. Procedimiento.....	189
IX. CAPITULO 7: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	190
A. Definición.....	190
B. Objetivos.....	190
C. Responsable.....	190
D. Horario.....	190
E. Normativa.....	190
F. Procedimiento .....	192
X. BIBLIOGRAFÍA.....	194

## **MANUAL PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACION**

# **I. INTRODUCCION**

## **ASOCIACION ABRAZO DE AMOR**

En toda institución como hogares, orfanatos, hospitales, hoteles, etc. es importante brindar una adecuada alimentación a los pacientes/clientes; en este caso en el “Hogar Abrazo de Amor”, que se especializa en recibir y atender a pacientes con cáncer que vienen del interior de la República, es sumamente importante brindar una adecuada alimentación tanto a los pacientes como a los acompañantes que están a su lado apoyándoles en el proceso de esta patología.

Para poder brindar una alimentación adecuada, se debe tomar en cuenta como se realizan los procesos implicados desde la compra, recepción, almacenamiento, hasta la distribución de los alimentos. Si en alguno de estos procesos que en esta planificación se describirán detalladamente cómo deben realizarse correctamente, hay algún aspecto que no se realiza de la forma correcta, quizá desde ese punto se deba partir para analizar qué proceso no se está llevando a cabo adecuadamente, de esta forma se puede obtener una alimentación inocua y segura para los pacientes y demás personas que consumen los alimentos.

Por estas razones es importante prestarle atención no solo a un plato de alimentos servido, sino a los procesos implicados en la preparación de los mismos.

**II. OBJETIVOS**

**ASOCIACION ABRAZO DE AMOR**

1. Identificar los sistemas que deben integrar las operaciones para el funcionamiento del servicio de alimentación del Hogar Abrazo de Amor.
2. Establecer los objetivos para cada sistema, identificando al personal responsable del mismo y los horarios de las operaciones descritas.
3. Utilizar el manual como herramienta de guía, consulta y capacitación.
4. Mejorar la atención y servicio que se brinda a los pacientes y familiares del Hogar Abrazo de Amor.

### III. CAPITULO 1

## ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

### PLANIFICACIÓN DEL CICLO DE MENÚ

**A. Definición:** Es un conjunto de preparaciones que constituyen una comida. En un servicio de alimentación es indispensable el mismo ya que alrededor de éste giran todos los demás sistemas y actividades del servicio.

**B. Objetivos :**

1. Elaborar platillos que suplan las necesidades energéticas y de nutrientes para los pacientes de acuerdo a su estado fisiológico
2. Crear un menú con el fin de evitar platillos repetidos, calcular las porciones exactas y que de esta manera no hayan sobrantes
3. Comunicar al servicio de alimentación, cuales son los productos que se deben preparar, las operaciones que se deben realizar y cuando se deben estas llevar a cabo.

**C. Responsable:** Administradora del hogar

**D. Horario:** 10:00 AM a 12:00 PM

**E. Normativa:**

1. En las preparaciones deben haber comidas variadas y de fácil preparación.
2. Tomar en cuenta el ciclo de menú que se adjunta en esta sección; en caso que sea necesario, modificar alguna preparación o guarnición de acuerdo a la disponibilidad de alimentos que haya en ese momento o de acuerdo al presupuesto del hogar.
3. En el ciclo presente se incluye con más frecuencia la incaparina, debido a que es una bebida que se administra diariamente a los pacientes y sus familias; la misma se puede sustituir por bebidas como el mosh, corazón de trigo, atol de haba, maicena o cerevita.
4. El menú está dirigido a pacientes que padecen cáncer, cuyas edades se encuentran en el rango de entre 45 y 70 años aproximadamente; también este menú será distribuido a los familiares que acompañan a los pacientes anteriormente mencionados.
5. El menú contempla los tres tiempos de comida: desayuno, almuerzo y cena los cuales se distribuyen en el hogar, los siete días de la semana.
6. Algunos alimentos como los embutidos (jamones, salchichas, chorizos, longaniza, etc.) están prohibidos. Otros alimentos con preservantes, azúcares, carnes rojas y lácteos descremados se pueden consumir de forma moderada.

## **F. Procedimiento**

**1. Estimación de necesidades energéticas y macronutrientes:**

Para estimar la cantidad de calorías se utiliza la recomendación para pacientes con cáncer que es de 25 kcal /kg de peso Escott, 2005 (39). Para poder obtener el peso se utilizó un peso promedio de 63 kg (140 libras) el cual se obtuvo de la caracterización de pacientes. Realizando la multiplicación de 25 kcal x63kg= 1575 kcal que redondeado dio un total de 1600 kcal.

- **Aporte proteico:** Se utiliza la recomendación para pacientes con cáncer que es de 1g/kg de peso Escott, 2005(39). Se utiliza el peso de 63kg. Al realizar la multiplicación 1g x 63 kg= 63 g de chon.
- **Aporte de grasa:** Se utiliza la recomendación para pacientes con cáncer que es del 30%.

**2. Distribución de macronutrientes:** Se realiza la distribución en base a la estimación anteriormente explicada.

**Tabla 1**  
**DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES**  
**EN BASE A 1600KCAL**

<b>MACRONUTRIENTE</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>CALORIAS</b>	<b>GRAMOS</b>
<b>CARBOHIDRATOS</b>	55%	880	220
<b>PROTEINAS</b>	16%	256	63
<b>GRASAS</b>	29%	464	52

Fuente: Escott, 2005 (39).

**3. Cálculo de porciones:** Se lleva a cabo utilizando una lista de intercambio como se observa a continuación.

4. **Lista de intercambio:** Por la facilidad con que se aplican, éstas constituyen la base del sistema de planificación de menús.

**Tabla 2**  
**VALORES DE LAS LISTAS DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS**

<b>NO.</b>	<b>LISTAS</b>	<b>CALORIAS (KCAL)</b>	<b>CARBOHIDRATO (CHO) g</b>	<b>PROTEINAS (CHON) g</b>	<b>GRASAS (COOH)g</b>
1	INCAPARINA	70	11	7	0
2	LECHE	135	11	7	7
3	VEGETALES	30	7	2	0
4	FRUTAS	40	10	0	0
5	CEREALES	77	15	2	1
6	CARNE	65	0	5	5
7	GRASA	45	0	0	5
8	AZUCAR	20	5	0	0

Fuente: Dardano, 2012 (40).

**Tabla 3**

**CALCULO DEL NÚMERO DE PORCIONES POR GRUPO DE ALIMENTO  
EN BASE A 1600 KCAL**

Numero	Lista	Porciones	Kcal	CHO	CHON	COOH
1	INCAPARINA	2	140	22	14	0
2	VEGETALES	3	90	21	6	0
3	FRUTAS	5	200	50	0	0
4	CEREALES	7	539	105	14	7
5	CARNES	5	325	0	25	25
6	GRASA	4	180	0	0	20
7	AZUCAR	3	60	15	0	0
	<b>TOTAL</b>		<b>1534</b>	<b>213</b>	<b>59</b>	<b>52</b>
	<b>ADECUACION</b>		<b>96%</b>	<b>96%</b>	<b>94%</b>	<b>100%</b>

Fuente: Elaboración propia

5. **Distribución de porciones por tiempos de comida:** Para realizar la distribución de porciones por tiempo de comida se utilizo la tabla anterior

**Tabla 4**

**DISTRIBUCION DE LAS PORCIONES SEGÚN TIEMPOS DE COMIDA EN  
BASE A 1600 KCAL**

Numero	Lista	Porciones	Desayuno	Almuerzo	Cena
1	INCAPARINA	2	1	0	1
2	VEGETALES	3	0	2	1
3	FRUTAS	5	2	2	1
4	CEREALES	7	2	3	2
5	CARNES	5	1	4	0
6	GRASA	4	2	2	0
7	AZUCAR	3	1	1	1

Fuente: Elaboración propia



**6. Patrón de menú:** Indica la cantidad de porciones según el tipo de alimento preparado. El siguiente cuadro muestra los tiempos de comida que se sirven en el hogar, los grupos de alimentos incluidos en cada tiempo de comida y el tamaño de la porción (la cantidad y unidad de medida)

**Tabla 5**  
**RESUMEN DE UN PATRON DE MENU DE 1600 KCAL DIRIGIDO AL PERSONAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DEL " HOGAR ABRAZO DE AMOR"**

DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
1 taza de incaparina 1 taza de fruta ½ taza de frijol 1 tortilla 1 huevo 2 cucharaditas de aceite 1 cucharadita de azúcar	1 taza de sopa 1 unidad o 4 onzas de carne de res o pollo ½ taza de arroz, pasta o papa 1 taza de vegetales 2 tortillas 1 taza de fruta 1 vaso de bebida natural 2 cucharaditas de aceite 1 cucharadita de azúcar	½ taza de frijol ½ taza de vegetales 1 tortilla ½ taza de fruta 1 taza de incaparina o atol 1 cucharadita de azúcar

**7. Ciclo de menú:** A continuación se adjunta el ciclo de menú que se realizó de cuatro semanas.

## **SEMANA 1**

<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>	<b>SABADO/ DOMINGO</b>
<b>DESAYUNO</b>	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles colados 1 Tortilla 1 Huevo revuelto con 2 cdtas. de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de fruta ½ taza de Frijoles colados con 2 cdtas. de aceite  1 Tortilla 1 Huevo duro con salsa de tomate natural	1 vaso Licuado tropical de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1/ 2 taza de Frijoles parados 1 tortilla 1 Huevo en torta con 2 cdtas de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de fruta ½ taza de Frijoles colados con Incaparina 1 tortilla 1 Huevo estrellado con 2 cdtas de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de fruta ½ taza de Frijoles parados 1 Panqueque Con 2 cdtas. de aceite	1 vaso de Licuado tropical de Incaparina con 1 cdt. de azúcar  ½ taza de Frijoles colados 1 huevo en omelette Con 2 cdtas. de aceite  1 Tortilla
<b>ALMUERZO</b>	1 taza de Caldo de pollo y verduras  ½ taza de Arroz con 2 cdtas. de aceite 1 taza de Brócolis cocidos  2 Tortillas	1 taza de Sopa de berro con incaparina  ½ taza de Salpicón de carne  ½ taza de Puré de papa con 2 cdtas. de aceite	½ taza de Chao mein de pollo con verduras y con 2 cdtas. de aceite  ½ taza de Guacamol  2 Tortillas	1 taza de Pepián de pollo  ½ taza de Arroz con 2 cdtas. de aceite  2 Tortillas	1 taza de Sopa de verduras ½ taza de Arroz con 2 cdtas. de aceite  1 taza de Ensalada primavera de	1 unidad de Pollo guisado  ½ taza de Arroz con 2 cdtas. de aceite  1 taza de Ensalada de

	<p>1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta.de azúcar</p>	<p>2 Tortillas 1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural con1 cdta.de azúcar</p>	<p>1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural con1 cdta.de azúcar</p>	<p>1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural con1 cdta.de azúcar</p>	<p>pollo</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>1 taza de Fresco natural con1 cdta.de azúcar</p>	<p>remolacha</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural con1 cdta.de azúcar</p>
<b>CENA</b>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Verduras mixtas cocidas</p> <p>1 Tortilla ½ taza de frutas cocidas</p> <p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de vegetales cocidos 1 Tortilla ½ taza de papaya en dulce</p> <p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de peruleros migados</p> <p>1Tortilla ½ taza de coctel de frutas</p> <p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados ½ taza de güicoy sazón cocido</p> <p>1 Tortilla</p> <p>½ taza de frutas</p> <p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de ensalada de zanahoria con limón y sal</p> <p>1 porción de Pastel de incaparina</p> <p>½ taza de frutas mixtas 1 taza de Atol de haba con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados ½ taza de ejotes cocidos con tomate y cebolla 1 Tortilla ½ taza de frutas en puré 1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p>

--	--	--	--	--	--	--

## **SEMANA 2**

<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>	<b>SABADO/DOMINGO</b>
<b>DESAYUNO</b>	<p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>½ taza de frijol colado con incaparina</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 Huevo estrellado con 2 cdtas. de aceite</p>	<p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1 taza de Puré de frutas</p> <p>½ taza de Frijoles colados con 2 cdtas de aceite</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 Huevo duro con salsa de tomate natural</p>	<p>1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1taza de Fruta</p> <p>½ taza de frijoles parados</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 Huevo en torta con 2 cdtas de aceite</p>	<p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1 taza de Frutas</p> <p>1 Huevo en omelette con 2 cdtas de aceite</p> <p>½ taza de Frijoles colados con incaparina</p> <p>1 Tortilla</p>	<p>1 taza de Incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1 taza de Frutas</p> <p>½ taza de Frijoles parados con 1cdta de aceite</p> <p>1 Panqueque Con 1 cdta. de aceite</p> <p>1 onza de queso de capas</p>	<p>1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdta. de azúcar</p> <p>1 taza de frutas cocidas</p> <p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>1 Huevo revuelto con 2 cdtas de aceite</p> <p>1 Tortilla</p>
<b>ALMUERZO</b>	<p>1 taza de Sopa de verduras con incaparina</p> <p>½ taza de Fideos con carne molida con 2 cdtas.de aceite</p> <p>1 taza de Fruta</p>	<p>½ taza de Pechugas rodajadas en salsa de tomate</p> <p>½ taza de Arroz con 2 cdtas.de aceite</p>	<p>½ taza de Picado de pollo con verduras</p> <p>½ taza de Puré de papa con 2 cdtas.de aceite</p>	<p>1 taza de Lentejas con carne</p> <p>½ taza de Arroz con 2 cdtas.de aceite</p> <p>1 taza de</p>	<p>1 taza de Sopa de macuy</p> <p>1Chilaquila con queso con 1 cdta de aceite.</p> <p>½ taza de Arroz</p>	<p>1 taza de Caldo de pollo con verduras</p> <p>½ taza de Arroz con 2 cdtas.de aceite</p> <p>1 taza de</p>

	<p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>1 taza de Ensalada de pepino y brócoli</p> <p>1 taza de frutas</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>1 taza de Ensalada de zanahoria</p> <p>½ taza de plátano frito con 1 cdta de aceite.</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>
<b>CENA</b>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de coliflor cocida sazonada</p> <p>½ taza de dulce de camote y piña Con 1 cdta de azúcar</p> <p>1 taza de Incaparina</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de espinaca cocida con tomate y cebolla</p> <p>½ taza de Dulce de leche Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de ensalada de tomate con sal y limón</p> <p>½ taza de Fruta</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1taza de Incaparina Con 1 cdta de</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Verduras cocidas</p> <p>½ taza de Plátano cocido Con 1 cdta de azúcar</p> <p>1 vaso de</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>1 Rellenito</p> <p>½ taza de fruta cocida</p> <p>1 vaso de Incaparina Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de brócolis salteados</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 taza de Incaparina Con 1 cdta de azúcar</p>



		1 Tortilla 1 vaso de Incaparina	azúcar	Incaparina		
--	--	---------------------------------------	--------	------------	--	--

## **SEMANA 3**

<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>	<b>SABADO/ DOMINGO</b>
<b>DESAYUNO</b>	1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdt. de azúcar ½ taza de Frijoles parados 1 Tortilla 1 Huevo en torta con 2 cdtas de aceite.	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de frijoles colados con 2 cdtas de aceite 1 Tortilla 1 Huevo duro con salsa de tomate natural	1taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de frijoles colados con incaparina 1Tortilla 1 Huevo revuelto con 2 cdtas de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar  1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles colados con Incaparina 1 Tortilla 1 Huevo estrellado con 2 cdtas de aceite	1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdt. de azúcar ½ taza de Frijoles colados 1 Tortilla 1 Huevo en omelette con 2 cdtas de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdt. de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles parados 1 Panqueque con 2 cdtas de aceite 1 onza de queso de capas
<b>ALMUERZO</b>	1 Taza de Caldo de res con verduras  ½ taza de Arroz con 2 cdtas de aceite.	1 taza de Pollo en jocón  ½ taza de Arroz con 2 cdtas de aceite.  1 taza de	½ taza de Frijoles blancos con carne con 2 cdtas de aceite.  1 Taza de	1 unidad de Pollo asado  ½ taza de Puré de papa con 2 cdtas de aceite.	1 unidad de Tortas de hojas verdes con 2 cdtas de aceite  ½ taza de	1 Taza de Arroz ala valenciana con pollo con 2 cdtas de aceite  1 taza de

	<p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>Ensalada de tomate y cebolla</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco Natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>ensalada de remolacha</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>1 taza de Ensalada de verduras</p> <p>1taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>Arroz</p> <p>1 taza de Ensalada de zanahoria con ejote</p> <p>1 Taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 taza de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>	<p>ensalada de pepino</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural con 1 cdta. de azúcar</p>
<b>CENA</b>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Zuchinnis cocidos</p> <p>1 porción de Pan de banano con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de yuca cocida con salsa de tomate</p> <p>½ taza de fruta</p> <p>1 taza de Incaparina con</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de ensalada de vegetales</p> <p>½ taza de Fruta</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 taza de Incaparina</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Verduras cocidas</p> <p>½ taza de plátano frito</p> <p>1 taza de Incaparina</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de peruleros cocidos</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 Taza de Incaparina con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de güisquil cocido</p> <p>1 Rellenito</p> <p>1 taza de Incaparina con 1 cdta de azúcar</p>

	1 taza de Incaparina	1 cdta de azúcar	con 1 cdta de azúcar	con 1 cdta de azúcar		
--	----------------------	------------------	----------------------	----------------------	--	--

## **SEMANA 4**

TIEMPO DE COMIDA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO/DO MINGO
<b>DESAYUNO</b>	1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdta de azúcar ½ taza de frijol parado 1 Tortilla 1 Huevo en torta Con 2 cdts de aceite.	1 taza de Incaparina 1 taza de Fruta con 1 cdta de azúcar ½ taza de Frijoles colados Con 2 cdts de aceite 1 Tortilla 1 Huevo duro con salsa de tomate natural	1 taza de Incaparina con 1 cdta de azúcar  1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles colados con incaparina 1 Tortilla 1 Huevo revuelto Con 2 cdts de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdta de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles colados con incaparina 1 Tortilla 1 Huevo estrellado Con 2 cdts de aceite	1 vaso de Licuado tropical de incaparina con 1 cdta de azúcar 1 taza de Fruta ½ taza de Frijoles colados 1 Tortilla 1 Huevo en omelette Con 2 cdts de aceite	1 taza de Incaparina con 1 cdta de azúcar 1 Taza de Fruta ½ taza de Frijoles parados 1 Panqueque Con 2 cdts de aceite  1 onza de queso de capas
<b>ALMUERZO</b>	1 unidad de Pollo en crema  ½ taza de Arroz con 2 cdts de aceite  ½ taza de Guacamol	1 taza de Albóndigas en salsa de tomate  ½ taza de Arroz con 1cdta de aceite  ½ taza de Coliflor envuelta en huevo con 1	1 taza de Sopa de verduras con incaparina  1 unidad de Pollo guisado  ½ taza de Pasta con salsa de tomate con 2	1 taza de Sopa de berro con incaparina  1 taza de Arroz ala valenciana con pollo con 2 cdts de aceite	1 taza de Sopa de verduras  1 unidad de Bistec de res 1 cdta de aceite  ½ taza de puré de papa 1 cdta de	1 taza de Sopa de frijol 1 unidad de Chilaquillas de queso con 1 cdta de aceite  1 unidad de Envuelto de ejote 1 cdta

	<p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>cdta de aceite 1 taza de Fruta 2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural 1 cdta de azúcar</p>	<p>cdtas de aceite</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas</p> <p>1 vaso de Fresco natural 1 cdta de azúcar</p>	<p>1 taza de Ensalada</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas 1 vaso de Fresco natural 1 cdta de azúcar</p>	<p>aceite</p> <p>½ taza de Ensalada de remolacha</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>2 Tortillas 1 vaso de Fresco natural 1 cdta de azúcar</p>	<p>de aceite</p> <p>1 taza de Fruta</p> <p>1 vaso de Fresco natural 1 cdta de azúcar</p>
<b>CENA</b>	<p>½ taza de Frijoles colados ½ taza de brócolis cocidos sazonados</p> <p>1 Tortilla ½ taza de gelatina</p> <p>1 taza de Incaparina Con 1 cdta</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de verduras salteadas</p> <p>1 porción de pastel de incaparina</p> <p>1 taza de Atol de corazón de trigo Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>1 envuelto de ejote 1 Tortilla</p> <p>½ taza de Fruta</p> <p>1 taza de Incaparina Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Zuchinnis cocidos sazonados</p> <p>½ taza de Fruta</p> <p>½ taza de Plátano cocido</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza ensalada de zanahoria</p> <p>1 Tortilla ½ taza de fruta cocida</p> <p>1 taza de Incaparina Con 1 cdta de azúcar</p>	<p>½ taza de Frijoles colados</p> <p>½ taza de Perulero migado ½ taza de coctel de frutas</p> <p>1 Tortilla</p> <p>1 taza de Incaparina Con 1 cdta</p>



	de azúcar			1 taza de Incaparina Con 1 cdta de azúcar		de azúcar
--	-----------	--	--	--	--	-----------

Observaciones: Al final del manual se adjunta un recetario que contiene las preparaciones del ciclo de menú.

## IV. CAPITULO 2

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

#### COMPRA DE LOS ALIMENTOS

**A. Definición:** Es el proceso de adquisición de los alimentos que se consumirán de acuerdo al presupuesto y al ciclo de menú vigente o aprobado.

**B. Objetivos:**

1. Identificar los diversos platillos que conforman el ciclo de menú durante la semana para realizar las compras de los mismos.
2. Adquirir los alimentos que cumplan con las características organolépticas y precios accesibles.
3. Maximizar los recursos económicos disponibles para evitar gastos innecesarios

**C. Responsable:** Secretaria del Hogar





**D. Horario:** Días Martes de 9:00 AM a 11:00 AM

**E. Normativa:**

1. Revisar la despensa de la cocina o bodega, para no realizar compras innecesarias en especial si son frutas o verduras, que tienden a madurar o a descomponerse fácilmente.
2. Se sugiere realizar una lista con los alimentos a comprar, con tres columnas. Al final de este capítulo se encuentra un formulario para la compra. Dicho formulario contiene las secciones de alimentos frescos, alimentos no perecederos y frutas y verduras. Cada uno de estas secciones describe unidad, valor unitario, cantidad y total, así como la firma de la persona encargada y firma de autorización.
3. Comprar alimentos frescos y limpios
4. Comprar frutas y verduras que posean un olor agradable y un color vivo y radiante.
5. Si se compraran conservas o alimentos enlatados, tomar en cuenta que no se deben comprar latas abombadas, abolladas, oxidadas o sin etiqueta.
6. La secretaria es la persona encargada de realizar la compra directamente en el mercado o supermercado de la localidad.
7. A continuación se presenta un cuadro con las características organolépticas ideales que deben tener los alimentos a la hora de adquirirlos.

Tabla 1

**CARACTERISTICAS DE ACEPTACION DE UN ALIMENTO**

<b>PRODUCTO</b>	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTUR A</b>	<b>APARIENCIA</b>
<p><b>Carne de res</b></p> 	Rojo brillante	Fresco	Elástica y suave	Firme
<p><b>Aves</b></p> 	Rosa pálido	Ni agrio ni fuerte	Elástica y suave	Firme
<p><b>Pescados</b></p> 	Agallas de color rojo brillante y ojos brillantes y transparentes	Característico	Elástica y suave	Firme
<p><b>Frutas</b></p> 	Brillante	Fresco	Firme	No deben estar dañadas con magulladuras, picaduras o manchas

<p style="text-align: center;"><b>Verduras</b></p> 	<p style="text-align: center;">Brillante</p>	<p style="text-align: center;">Fresco</p>	<p style="text-align: center;">Firme</p>	<p style="text-align: center;">Evitar magulladuras, rasgaduras o presencia de insectos u otros defectos</p>
--	--	---	--	---

Fuente: CADENA, INCAP/OPS, 2004.

**C. Procedimiento:**

1. Los días lunes durante la tarde se debe revisar la existencia de productos en bodegas secas y frías donde se almacenan los alimentos.
2. Realizar el día lunes la lista de alimentos a comprar.
3. Al día siguiente (martes) realizar la compra de los alimentos en base a la lista y al menú de la semana.
4. Al finalizar la compra, transportar los alimentos con el debido cuidado en diferentes bolsas o recipientes para evitar que algunos alimentos se magullen.
5. Al regresar al hogar guardar cada uno ya sea en bodega fría, bodega seca o cocina.

**FORMULARIO DE COMPRA DE ALIMENTOS  
ASOCIACION ABRAZO DE AMOR**

FECHA:

Alimentos Frescos(Lácteos y Carne/Pollo)	Cant.	Unidad	Valor Unitario	Total	Alimentos No Perecederos (Empaquetados)	Cant.	Unidad	Valor Unitario	Total	Verduras y Frutas	Cant.	Unidad	Valor Unitario	Total
SUBTOTAL					SUBTOTAL					SUBTOTAL				
										TOTAL				

\_\_\_\_\_  
SUPERVISOR

\_\_\_\_\_  
ADMINISTRACION

## **INSTRUCTIVO PARA EL FORMULARIO DE COMPRA DE ALIMENTOS**

Instrucciones: Este formulario será utilizado para facilitar la compra de alimentos del Hogar Abrazo de Amor.

- 1.** El Formulario será llenado a mano con lapicero de color negro o azul
- 2.** Será llenado por la administradora del hogar, que es quien se encarga de la lista de compras. El mismo será aprobado por Junta directiva.
- 3.** En el formulario se encuentran columnas con distintos tipos de alimentos:
  - a.** En la primera columna se encuentran los alimentos frescos los cuales son lácteos: leche, queso o crema y las carnes ya sea de res o de pollo. En esta sección se escribirán todos los alimentos que se necesiten comprar de esta categoría.
  - b.** En la siguiente sección se encuentran los alimentos no perecederos, que incluyen los alimentos empaquetados como gelatina, pastas, incaparina, margarina, arroz, azúcar, frijol, entre otros. En esta sección se escribirán los alimentos de este tipo que se necesite adquirir.
  - c.** En la última sección se encuentran las frutas y verduras, en esta columna escribir todas las frutas y verduras que sea necesario comprar.

- d.** A la par de cada columna de los alimentos se encuentra:
- i. Cantidad: Escribir la cantidad del alimento según la lista.
  - ii. Unidad: Escribir la unidad por la cual es vendido cada alimento.
  - iii. Valor unitario: Escribir el precio de venta de la unidad de cada alimento.
  - iv. Total: Escribir la cantidad de alimentos a comprar y el precio del total.
  - v. Sub- total: Realizar la suma de los precios de todos los totales de los alimentos
  - vi. Total: Realizar la suma de los dos sub - totales del precio de los alimentos.

- 4.** Este formulario será utilizado cada semana que se realizan las compras de alimentos.



## V. CAPITULO 3

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

### RECEPCION DE LOS ALIMENTOS

**A. Definición:** Es la etapa donde se reciben los alimentos que ya se han comprado.

**B. Objetivos:**

1. Realizar una revisión en donde los alimentos comprados cumplan con las características organolépticas adecuadas
2. Desechar los alimentos que no cumplan con las características establecidas.
3. Revisar fecha de caducidad de alimentos empaquetados
4. Ordenar y separar los alimentos que vienen empacados

**C. Responsable :** Cocinera

**D. Horario:** Martes , luego que finaliza el proceso de las compras se reciben los alimentos en un horario de 11:30 AM a 12:30 PM

**E. Normativa:**

1. Los alimentos comprados, deben cumplir con las características organolépticas mencionadas en el cuadro del capítulo anterior.
2. Se rechazarán los alimentos que no cumplan las características establecidas con anterioridad.

3. Si se adquirieron alimentos enlatados o no perecederos como las pastas, gelatinas u algún otro similar revisar la fecha de caducidad del alimento.

#### **F. Procedimiento:**

1. Luego de la revisión de los alimentos comprados verificar si cumplen con las características que se requieren, y se procede a almacenar
2. Ordenar y separar los alimentos que vienen empacados en sus respectivas bolsas. Ejemplo: tomar una bolsa de tomates, y revisar la presencia de olores extraños, daños físicos que pudiesen presentar, color, apariencia y tamaño adecuado, luego se colocan en el lugar correspondiente de almacenamiento y repetir este procedimiento, con las siguientes empaques de alimentos

## VI. CAPITULO 4

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

### ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

**A. Definición:** Es el proceso de almacenar los alimentos en los lugares adecuados según su tipo con el fin que se conserven por más tiempo.

**B. Objetivos:**

1. Conservar los alimentos en los lugares apropiados.
2. Identificar el tipo de rotación y utilización que los alimentos deben tener para el consumo de los mismos.
3. Verificar y llevar control de la utilización de los mismos
4. Mantener los alimentos almacenados alejados del polvo y del piso
5. Verificar las temperaturas de los alimentos congelados, refrigerados y secos

**C.Responsable:** Cocinera

**D.Horario:** Martes, luego de haberlos recibido, almacenarlos en su lugar correspondiente

**E.Normativa:**

**1. PARA LOS ALIMENTOS EN GENERAL**

- Mantener en lugares separados los alimentos de los productos de limpieza y sustancias químicas.

- Se recomienda poner en práctica que toda materia prima que ingresa primero será la primera en ser utilizada, con el fin de que no se eche a perder antes de ser utilizada.
- Mantener los alimentos lejos del contacto con el piso, polvo e insectos
- Envolver y separar los alimentos que posean un olor fuerte
- En el caso de los alimentos que requieran almacenarse en recipientes o envases que estos se mantengan limpios, cerrados, debidamente etiquetados y en buen estado.

## **2. PARA ALIMENTOS ESPECIFICOS**

- Carne: Debe almacenarse en recipientes plásticos o de acero inoxidable.
- Queso: Debe guardarse debidamente empacado y envuelto para que no se seque.
- Huevos: Deben colocarse en un lugar seco y fresco a una temperatura de 4 a 7 grados centígrados. El huevo debe estar colocado con la parte más aguzada hacia abajo y así deben conservarse.
- Grasas: La crema, mantequilla y margarina necesitan refrigeración. Grasas y aceites se deben conservar en lugares frescos, a temperatura ambiente y se deben mantener debidamente protegidos.
- Cereales, granos y azúcares: Deben almacenarse en bolsas o sacos entrecruzados y no más de seis juntos para mejor

ventilación. Se deben colocar en plataformas a 15 cm. del suelo.

- Frutas y verduras: Hay que cuidar que los productos recién recibidos queden detrás de los más antiguos para usar esos primero, se debe examinar las verduras y frutas frescas para ver el grado de madurez antes de guardarlas, eliminando o consumiendo de inmediato los que están más maduros. Los tubérculos deben almacenarse en sacos, en lugares oscuros, secos y bien ventilados a temperaturas entre 4 y 15 grados centígrados.
- Misceláneos y Abarrotes: Condimentos y todos los demás abarrotes deben almacenarse en lugares frescos y secos, en recipientes debidamente rotulados y tapados.
- Alimentos preparados: Deben congelarse en recipientes tapados en un área específica y no deben permanecer en refrigeración por más de tres días.

### **3. PARA LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS:**

- Verificar que la temperatura de la refrigeradora sea la adecuada, los alimentos se deben mantener entre 0°C y 6°C .Este proceso es importante porque evita que las bacterias se desarrollen rápidamente y que los alimentos se conserven en un mejor estado por más tiempo
- Evitar sobrecargar la refrigeradora porque se reduce la circulación del aire frío y eso dificulta la limpieza de la misma.

- Utilizar recipientes pequeños y poco profundos para almacenar los alimentos.
- Mantener el área refrigerada impecablemente limpia. Lavarla cada ocho días.
- Colocar los alimentos crudos en la parte baja de la refrigeradora y los que ya están preparados en la parte superior para que los alimentos crudos no escurran y contaminen los alimentos ya preparados o cocidos

#### **4. PARA LOS ALIMENTOS CONGELADOS:**

- Durante meses los alimentos se pueden conservar a  $-18^{\circ}\text{C}$  o menos porque a estas temperaturas ya no crecen las bacterias.
- Verificar que el congelador se mantenga en la temperatura adecuada y al recibir los alimentos guardarlos inmediatamente.

#### **5. PARA LOS ALIMENTOS SECOS:**

- El área debe estar ventilada e iluminada para evitar el crecimiento de bacterias La temperatura recomendable para esta área es de 15 a 20 grados centígrados.
- Almacenar los productos más pesados cerca del suelo y los más livianos en las partes altas.

- Verificar que los alimentos estén separados de la pared y que los anaqueles tengan una separación del piso de por lo menos 15 cm de altura para facilitar la limpieza.
- En el caso de los alimentos en polvo deben almacenarse en recipientes que los protejan de contaminación, en un contenedor de plástico con tapa que ajuste bien, y que este muy bien etiquetado e identificado para evitar confusiones.
- Mantener limpia y desinfectada el área

#### **F. Procedimiento:**

1. Asegurarse que los lugares de almacén haya espacio suficiente y que este limpio y ordenado
2. Para que el almacenamiento sea un proceso más fácil de llevar a cabo se recomienda clasificarlos en alimentos perecederos y no perecederos. Dentro de los alimentos perecederos se encuentran: las frutas, verduras, carnes, productos lácteos y huevos, que por sus características tienden a deteriorarse rápidamente. Los alimentos no perecederos abarcan los alimentos secos, empaquetados o enlatados, que tienen un riesgo de deterioro menor. Dentro de estos se encuentran: el arroz, azúcar, granos, pastas, gelatinas, entre otros.
3. En el caso de los alimentos no perecederos al almacenarlos, se sugiere ordenarlos según fecha de vencimiento.
4. Si durante la colocación y almacenamiento de los alimentos se escurre o derrama alguna sustancia, limpiar y desinfectar el área y asegurarse que todo quede almacenado ordenadamente.

## VII. CAPITULO 5

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

### PREPARACION DE ALIMENTOS

**A. Definición:** Son los procesos que se llevan a cabo para las preparaciones de alimentos que se servirán a los pacientes y sus familiares. El sistema de producción para el servicio de alimentación del hogar es el convencional, en el cual se compran todos los alimentos crudos y éstos posteriormente son producidos en el servicio.

**B. Objetivos:**

1. Conocer las medidas que se deben de cumplir durante este proceso en cuanto a los métodos de preparación de alimentos crudos y cocidos.
2. Aplicar el ciclo de menú que se ha elaborado.
3. Identificar que se lleven a cabo tanto las medidas de higiene que el personal debe cumplir como las buenas prácticas de manufactura para evitar la contaminación.

**C. Responsable:** Cocinera

**D. Horario:** Todos los días de Lunes a Sábado. Preparar desayuno aproximadamente a las 7:15 AM, el almuerzo iniciar a prepararlo a las 9:00 AM y la cena a las 3:00 PM.



**E. Normativa:** Las Enfermedades transmitidas por alimentos conocidas como ETAs, son aquellas que se transmiten por alimentos que han sido contaminados desde su origen, durante su preparación o después de este proceso. Para proporcionarles a los pacientes una alimentación segura y sin riesgo de enfermedad, es necesario manipular los alimentos higiénicamente cumpliendo con las normas de acuerdo a las prácticas que se describen a continuación:

### **1. HÁBITOS PERSONALES IMPORTANTES A CUMPLIR**

- Bañarse todos los días
- Utilizar ropa y calzado limpios
- No toser, estornudar, tocarse la nariz o rascarse el pelo sobre los alimentos
- Lavarse las manos: antes de empezar las labores diarias, después de ir al baño, después de tocar objetos como basureros, cajas, dinero y después de tocar heridas o cortaduras.
- Mantener las uñas de las manos cortas, sin esmalte y limpias y no utilizar uñas postizas
- No usar anillos, relojes, pulseras u alguna otra joya que a la hora de preparar los alimentos pueda ser un foco de contaminación
- Usar redecilla y que cubra el cabello por completo

## 2. LAVADO DE MANOS

- Humedecer las manos con jabón y agua hasta hacer espuma abundante
- Lavar las manos, las uñas, las muñecas, el antebrazo, hasta llegar a los codos
- Frotar con el jabón durante unos 20 segundos
- Enjuagar con abundante agua
- Secar con una toalla.

A continuación se presenta una ilustración de cómo lavarse las manos

## ¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

3 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuéguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
THE ALICIA BORDO, THE CIA ATTORNEY HAS DESIGN

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

Fuente: Instituto Mexicano de Seguridad Social (IMSS) (41).

### **3. PREPARACION DE ALIMENTOS CRUDOS**

- Separar los alimentos crudos de los cocidos y utilizar distintos utensilios para evitar contaminación.
- Al preparar por ejemplo pollo, lavarlo bien, quitarle el pellejo y para eliminar olores desagradables característicos del pollo, prepararlo con jugo de limón o de naranja, dejarlo en esa solución por unos minutos, luego lavar con agua abundante y ya se puede preparar cocido o según indique el plato a preparar.

### **4. PREPARACIÓN DE VERDURAS Y FRUTAS**

- Lavar una por una o en manojos, ya sea fruta o verdura, con agua y jabón, enjuagando con agua y remover los restos de jabón
- Luego colocar los alimentos en una solución con cloro o similar durante el tiempo necesario según sea el alimento
- Remover los restos de la solución de cloro con agua potable y está listo para consumir o preparar

### **5. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS**

- Utilizar distintos tenedores, pinzas o cucharas para manejar los alimentos ya cocinados para evitar la contaminación cruzada, la cual ocurre al utilizar el

mismo utensilio para distintos alimentos ya sea de crudos a cocidos o viceversa.

## **6. HIGIENE AMBIENTAL**

- El lugar donde se prepararán los alimentos debe estar en las mejores condiciones posibles que faciliten las operaciones preparación y limpieza.
- Las paredes, pisos y techos deben estar en buen estado y limpios
- Se debe evitar el paso de personas ajenas al área de preparación para evitar contaminación.

### **F. Procedimiento:**

1. Mantener limpia el área de trabajo donde se prepararan los alimentos.
2. Preparar los utensilios a utilizar por ejemplo ollas, cuchillos, tablas de picar, etc. y asegurarse que estén limpios antes de usarlos.
3. Lavarse las manos las veces que sea necesario, siguiendo los pasos de un lavado de manos adecuado
4. Preparar la carne o pollo adecuadamente y cocinarlo según sea la preparación
5. Lavar verduras, frutas y los alimentos que lo requieran y desinfectarlos. Luego pelar y picar las que sean necesarias y prepararlas ya sea cocerlas o freírlas, según el plato que se servirá.

6. Vigilar la preparación y el tiempo de cocción hasta que esté listo para consumir
7. A continuación se presenta una tabla con los horarios de preparación de los alimentos según los tiempos de comida

#### **Calendario de Preparación de alimentos**

<b>TIEMPO DE COMIDA</b>	<b>HORA DE INICIO</b>	<b>HORA DE FINALIZAR</b>
<b>DESAYUNO</b>	7:00 am	8:00 am
<b>ALMUERZO</b>	9:00 am	12:30 pm
<b>CENA</b>	2:30 pm	5:00 pm

## VIII. CAPITULO 6

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

### DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

**A. Definición:** Es el proceso en donde las preparaciones se distribuyen a los pacientes y familiares del hogar. En esta etapa se debe supervisar el cumplimiento de las normas que aseguran la calidad sanitaria de los alimentos.

**B. Objetivos:**

1. Brindar una alimentación inocua, cumpliendo las normas anteriormente establecidas para los pacientes del Hogar Abrazo de Amor y sus familiares
2. Preparar el equipo y utensilios necesarios para la distribución de los alimentos preparados
3. Verificar que durante la distribución las normas de higiene y buenas prácticas de manufactura se cumplan

**C. Responsable:** Junta directiva / Cocinera

**D. Horario:** Lunes a Domingo en un horario aproximado de 8:00 am a 8:30 am durante el desayuno, de 1:00 pm a 1:30 pm durante el almuerzo y de 5:00 pm a 5:30 pm durante la cena

**E. Normativa:**

1. Los productos deben ser distribuidos en condiciones sanitarias y lejos de sustancias perjudiciales para la salud.
2. Antes de servir los alimentos, preparar las bandejas, cubiertos, servilletas, vasos, etc.
3. Mantener los alimentos cocinados a la temperatura adecuada
4. Al iniciar a servir los alimentos, asegurarse que se estén llevando a cabo las normativas de manipulación en cuanto a: lavado de manos, higiene personal y del área, uso de redecilla, etc.

#### **F. Procedimiento :**

1. Limpiar el área en donde se servirán los alimentos
2. Lavarse las manos antes de iniciar la distribución de alimentos.
3. Cuando los pacientes finalicen de consumir sus alimentos, cada familiar que lo acompaña es el encargado de recoger la bandeja que usó y desechar los restos de alimentos como huesos de pollo en el basurero que se encuentra en la cocina
4. Los acompañantes son los encargados de lavar sus bandejas y colocarlas en los lugares que se les ha indicado.

## IX. CAPITULO 7

### ASOCIACION ABRAZO DE AMOR

#### LIMPIEZA Y DESINFECCION

**A. Definición:** Es el proceso en el que se remueve la suciedad y restos de alimentos en el área de preparación de alimentos y en el comedor donde todos los pacientes y familiares consumen sus alimentos.

Limpiar: Es el proceso en el que la suciedad se remueve utilizando detergentes.

Desinfectar: Destruir la mayor parte de bacterias de las superficies utilizando agentes químicos.

**B. Objetivos:**

1. Describir los procesos de limpieza y desinfección con el fin de asegurar la inocuidad de los productos que se procesan.
2. Verificar que los procesos para el manejo de desechos se realicen de manera adecuada.

**C. Responsable:** Personal de limpieza y Cocinera

**D. Horario:** Lunes a Domingo, durante la preparación y distribución de los alimentos y las veces que se requiera necesario remover la suciedad.

**E. Normativa:** Cumplir las normativas de limpieza en cuanto a:



## 1. LIMPIEZA A NIVEL GENERAL

- Los productos de limpieza se deben etiquetar.
- Dichos productos deben almacenarse en zonas o lugares separados de los productos alimenticios.
- Los materiales utilizados para el lavado como las esponjas, deberán mantenerse limpios y secos.

## 2. INSTALACIONES DEL SERVICIO

- La limpieza de suelos, paredes, mesas y superficies de manipulación se debe realizar periódicamente utilizando, agua caliente, detergentes escobas y cepillos para restregar; luego enjuagar con abundante agua dejando que sequen al aire.
- Los paños e implementos utilizados para la limpieza deben ser lavados y desinfectados periódicamente. No usar los mismos implementos o paños para toda el área

## 3. EQUIPO Y UTENSILIOS

- Para lavar los utensilios utilizados el proceso es el siguiente: restregar con jabón los utensilios para quitarles los residuos y enjuagar con agua tibia, secar los mismos con una toalla o paño limpio.
- El equipo y los utensilios deberán utilizarse limpios y desinfectados con anterioridad a su uso.

#### 4. **DISPOSICION DE DESECHOS**

- La recolección de basura debe realizarse después de cada tiempo de comida
- El lavado y desinfección del depósito general de basura debe realizarse dos veces al día.
- Es recomendable que los basureros deben lavarse y desinfectarse dos veces al día
- Todos los botes de basura deben ser de plástico con tapadera, protegidos con una bolsa plástica.
- Los huesos, pellejos y vísceras se depositan en bolsas plásticas y luego se colocan en el basurero; grasas y aceites, se dejan enfriar y se depositan en bolsas plásticas y en el basurero

#### **F. Procedimiento**

1. Mantener paños, escobas y trapeadores limpios en todo momento,
2. Si estuviera ocupada el área en donde se va a efectuar limpieza, desocuparla para lograr una limpieza en el área más profunda
3. Efectuar la limpieza y desinfección del área que se está trabajando y dejar secar al aire
4. Al terminar de usar los paños, lavarlos inmediatamente y dejar que sequen al aire
5. Recolectar la basura en cada una de las áreas del servicio de alimentación.

6. 2. Colocar todas las bolsas y trasladarlas al basurero general fuera del servicio de alimentación.
7. Depositar las bolsas de basura en los depósitos correspondientes.
8. En el horario establecido lavar los basureros de la siguiente forma: Trasladar los basureros al área de lavado y con una escoba o cepillo remover la suciedad de las paredes y fondo de los botes, enjabonarlos, enjuagarlos con agua fría y agregarles agua caliente, luego secarlos con un trapo seco y limpio y llevarlos de vuelta al lugar específico dentro del servicio de alimentación.

### **CALENDARIO DE RECOLECCION Y LAVADO DE DEPOSITOS DE BASURA**

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>HORA DE INICIO</b>	<b>HORA DE FINALIZAR</b>
<b>RECOLECCION DE BASURA</b>	9:00 AM	9:15 AM
<b>LAVADO DE DEPOSITOS DE BASURA</b>	12:00PM	12:30 PM

**X. BIBLIOGRAFIA**

**ASOCIACION ABRAZO DE AMOR**

1. Guía para la compra inteligente y saludable Disponible en :  
[http://cesnutnutricio.com/nutricion/descargas-alimentacion/guia-compra-alimentos-saludables-\(senc\).pdf](http://cesnutnutricio.com/nutricion/descargas-alimentacion/guia-compra-alimentos-saludables-(senc).pdf)
2. Manual para el manejo higiénico de alimentos en situaciones de emergencia. Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Octubre 2005 Disponible en:  
<http://bvssan.incap.int/local/file/MDE156.pdf>
3. Manipulación y almacenamiento de alimentos. Centro de Investigación y Desarrollo del Comercio Interior (CID – CI) y Sociedad Cubana de Logística y Marketing (SCLM) de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba (ANEC) . Octubre de 2006 .Disponible en:  
<http://www.bibliociencias.cu/gsd/collect/libros/index/assoc/ASH3a17.dir/doc.pdf>
4. Manual comunitario de higiene e inocuidad de alimentos. Proyecto Educación Alimentaria y Nutricional en Escuelas de Educación Básica. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

Santo Domingo, República Dominicana 2009 Disponible en <http://www.fao.org/docrep/013/am041s/am041s00.htm>

5. Arguelles Gómez. et al. Manejo higiénico de los alimentos Manual Nivel operativo. Sectur programa H 1994.
6. Nájera P. Manual para manipuladores de alimentos. Ministerio de Sanidad y consumo. Madrid
7. González K. Planificación del Servicio de alimentación de la Unidad Nacional de Oncología Pediátrica –UNOP– [Tesis].Universidad Rafael Landívar. Mayo 2015.
8. Ayau C. Propuesta de funcionamiento del Servicio de Alimentación para el Hogar de Niños Huérfanos Nuestros pequeños hermanos. [Tesis]. Universidad San Carlos de Guatemala. Año 2004.
9. Dárdano C. Manual para la planificación de menús institucionales. Guatemala 2da ed. 2012.
10. Escott S. Nutrición, diagnóstico y tratamiento.5ta ed. Mexico.2005.
11. Consejos de alimentación, antes, durante y después del tratamiento del cáncer. National Cancer Institute. Marzo 2011.Disponible en <http://www.cancer.gov/espanol/cancer/sobrellevar/consejos-de-alimentacion.pdf>



**RECETARIO DE DIVERSOS PLATILLOS**  
**ASOCIACION “ABRAZO DE AMOR”, HOGAR**  
**TEMPORAL PARA PACIENTES AMBULATORIOS CON**  
**CANCER**  
**CIUDAD DE GUATEMALA**

ELABORADO POR:  
MA.ALEJANDRA MORALES G.  
LICENCIATURA EN NUTRICION  
OCTUBRE DEL 2015

## INDICE

RECETAS DE DESAYUNO.....	199
Atol de incaparina.....	200
Licuada tropical de incaparina.....	201
Huevos revueltos.....	202
Huevos en torta.....	202
Huevos duros.....	203
Huevos estrellados.....	204
Panqueques.....	204
Frijoles parados.....	205
Frijoles colados con incaparina.....	206
RECETAS DE ALMUERZO.....	208
Caldo de pollo con verduras.....	209
Salpicón de res.....	210
Chaomein de pollo con verduras.....	211
Pollo en pepián.....	213
Ensalada primavera.....	215
Pollo guisado.....	216
Fideos con carne molida.....	217
Lentejas con carne.....	218
Pechugas de pollo en salsa de tomate.....	219
Chilaquillas de queso.....	219
Caldo de Res .....	220
Pollo en jocon.....	221
Frijoles blancos con carne.....	222

Pollo asado.....	223
Arroz ala valenciana.....	224
Pollo en crema.....	225
Albóndigas en salsa de tomate.....	226
Ensalada de remolacha.....	227
Zanahorias con margarina.....	227
Bistec de res.....	228
Arroz blanco.....	229
Puré de papas.....	229
Bledo con chirmol.....	230
Tortas de hoja verde.....	231
Horchata con incaparina.....	232
Sopa de verduras con incaparina.....	233
RECETAS DE CENA.....	234
Pastel de incaparina.....	235
Rellenitos de plátano.....	236
Plátano frito.....	237
Tortillas.....	237
Pan de banano.....	238



# **RECETAS DE DESAYUNO**



## **ATOL DE INCAPARINA**

### **INGREDIENTES:**

- 4 cucharadas soperas llenas de INCAPARINA ®
- 1 cucharada soperas de azúcar
- 3 ½ tazas de agua
- ½ taza de leche

### **PREPARACION:**

1. Agregar en una olla 4 cucharas soperas bien llenas de Incaparina y 1 cucharada soperas de azúcar y mezclar bien.
2. Agregar 3 ½ tazas de agua fría y ½ taza de leche y mezclar vigorosamente hasta disolver completamente.
3. Ponerlo a cocinar, revolviendo constantemente. Si se desea agregar una pizca de sal, más azúcar, canela, anís o vainilla al gusto.
4. Dejar hervir durante 8 minutos revolviendo constantemente. Servir.

Rinde:6 porciones



## LICUADO TROPICAL DE INCAPARINA

### **INGREDIENTES:**

- 4 tazas de atol de INCAPARINA ®
- Azúcar al gusto si fuera necesario
- Fruta tropical de su elección (banano, papaya, piña, fresa, mango)

### **PREPARACION:**

1. Hacer el atol de INCAPARINA®
2. En una olla, agregue 4 cucharadas soperas bien llenas de INCAPARINA® y 4 cucharadas bien llenas de azúcar y mezclar bien.
3. Agregar 4 vasos de agua fría y agitar vigorosamente hasta disolver completamente.
4. Poner a cocinar revolviendo constantemente.
5. Poner a hervir durante 8 minutos.
6. Cuando el atol esté frío, colocarlo en la licuadora y agregarle la fruta, azúcar y el hielo
7. Licuar y Servir.

Rinde: 5 Vasos

## HUEVOS REVUELTOS



### **INGREDIENTES:**

- 1 huevo
- 1 cucharadita de aceite de maíz

Rinde: Una porción

### **PREPARACION:**

1. Poner a calentar el sartén con el aceite.
2. Añadir el huevo y revolver hasta que esté listo. Servir
3. Si se desea añadir tomate y cebolla picados

## HUEVOS EN TORTA



### **INGREDIENTES:**

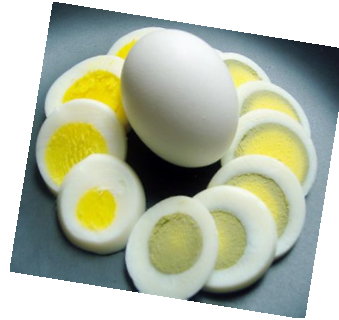
- 1 huevo
- 1 cucharadita de aceite de maíz

### **PREPARACION:**

1. Poner a calentar el sartén con el aceite.

2. Añadir el huevo y dejarlo unos minutos reposando hasta que la torta se pueda voltear. Servir

Rinde: Una porción



### HUEVO DURO

#### **INGREDIENTES:**

- 1 huevo
- 1 olla con agua

#### **PREPARACION:**

1. Poner a cocer los huevos, colocándolos en una olla con agua fría y lleva a fuego medio hasta que hierva.
2. Una vez llegue a ebullición el agua, apagar la llama y tapar la olla. Dejar reposar hasta que el agua se torne a temperatura ambiente.
3. Cuando el agua ya haya enfriado a temperatura ambiente, pasar los huevos por agua fría. Y con la ayuda de un cuchillo o un tenedor, dar suaves golpes a la cáscara haciendo que éste se agriete por todas partes. Servir.

Rinde: Una porción



## HUEVOS ESTRELLADOS

### **INGREDIENTES:**

- 1 huevo
- 1 cucharadita de aceite de maíz
- Sal al gusto

### **PREPARACION:**

1. Poner el aceite a calentar en el sartén.
2. Luego que esté listo dejar caer el huevo y esperar unos minutos hasta que se fría. Rinde: Una porción



## PANQUEQUES

### **INGREDIENTES:**

- 1 taza de mezcla de panqueques
- $\frac{3}{4}$  taza de leche líquida
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$  de barra de margarina

## PREPARACION:

1. Batir la leche con el huevo entero y luego agregar la taza de la premezcla del panqueque y agregar  $\frac{1}{4}$  de barra de margarina derretida, se bate todo esto hasta que se deshagan los grumos.
2. Calentar el sartén con margarina y agregar esta mezcla de panqueque.
3. Voltear cuando el panqueque cuando comience a hacer burbujas o esté dorado por debajo .Servir

Rinde: 6 Porciones



## FRIJOLES PARADOS

## INGREDIENTES

- 1 libra de frijol
- 6 tazas de agua
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla

## PREPARACION

1. Limpiar y lavar los frijoles.
2. Cubrirlos con el agua y dejar en remojo por lo menos 4 horas, preferible durante toda una noche.

3. Luego ponerlos al fuego con los ajos y tallos de cebolla. Si le hace falta agua, puede agregarle 1 1/2 tazas más.
4. Tape y deje que hiervan hasta que estén suaves, más o menos de 3 a 4 horas.
5. Si en el tiempo de cocimiento se consume el agua, agregarle más, pero hirviendo.
6. Si se cocina en olla de presión, tomará de 40 a 45 minutos. Al estar cocidos ponerles la sal, revolver y dejar hervir 5 minutos.

Rinde 6 porciones



## **FRIJOLES COLADOS CON INCAPARINA**

### **INGREDIENTES:**

- 1lb de frijol
- 6 tazas de agua
- 6 ajos
- 2 tallos de cebolla (o 1 cabeza entera partida a la mitad)
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 4 cucharadas de Incaparina

### **PREPARACION:**

1. Luego de estar los frijoles parados preparados, calentar una cucharada de aceite en un sartén y freír la cebolla hasta que esté bien dorada.
2. Agregar en la licuadora los frijoles y la cebolla frita. Licuar hasta logra la consistencia deseada. Se puede agregar más agua si desea.
3. Cuando estén licuados, poner una cucharada de aceite en un sartén y agregar los frijoles.



4. Agregar 4 cucharadas de Incaparina y revolver hasta disolver completamente.
5. Dejar que hiervan durante 3 minutos. Puede agregar más sal si desea.

Rinde 6 porciones

## **RECETAS DE ALMUERZO**

## CALDO DE POLLO CON VERDURAS



### **INGREDIENTES:**

- 2 libras de pollo
- 1 libra de papa
- 1 güisquil
- ¼ libra de pasta

### **PREPARACION:**

1. Lavar adecuadamente las piezas de pollo con agua potable, y con limón/naranja para que desaparezca algún olor desagradable.
2. En una olla con agua y sal cocer las piezas de pollo ya habiendo sido lavadas junto con la papa y el güisquil.
3. Cuando ya esté cocido todo, dejar por ultimo caer el fideo para que no se recosa
4. Previo a servirlo dejar que hierva con todos los ingredientes

Rinde: 30 porciones



## **SALPICON DE RES**

### **INGREDIENTES:**

- 2 Libras de bolovique
- 5 manojos de hierbabuena
- 1 cebolla grande
- 1 mano de limón
- 2 manojos de rábano

### **PREPARACION:**

1. Se pone a cocer la carne en olla de presión con agua y sal durante unos 30 minutos
2. Se lavan bien la hierbabuena y el rábano y se pican bien junto con la cebolla
3. Luego que la carne esta cocida se deja enfriar y se pica finamente (mejor si es en un procesador)
4. Se le agrega si es necesario sal , sino solo agregar el limón que sea necesario y ser sirve

Rinde: 6 porciones



## **CHAO MEIN DE POLLO CON VERDURAS**

### **INGREDIENTES:**

- 8 pechugas de pollo
- 3 zanahorias grandes
- 2 güisquiles
- 2 chiles pimientos
- 1 apio grande
- 1 puerro
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 libra de retoño de soya
- 4 onzas de salsa soya
- 2 libras y media de fideo para chaomein

### **PREPARACION:**

1. Cocer en una olla las pechugas de pollo con sal.
2. Picar bien la zanahoria ,güisquil, chile pimiento, el puerro y el apio
3. Lavar y desinfectar bien los retoños de soya
4. Picar el ajo y la cebolla y en un sartén con aceite de oliva sofreírlos hasta que queden al dente, luego se deja caer la demás verdura en el sartén con sal y se mueve durante unos minutos.
5. Dejar caer el pollo y mezclarlo con la verdura hasta que hierva. Para espesar esta mezcla se dora un poco de maicena sin agua y se le echa a la mezcla de pollo

6. Por último cocer el fideo con sal durante cinco minutos y agregarle la salsa soya y retoños junto con el pollo y las verduras y está listo para servir

Rinde: 30 personas



## **POLLO EN PEPIAN**

### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de pollo
- 20 papas
- 4 güisquiles
- 1 libra de ejote
- ½ libra de pepitoria
- ½ libra de ajonjolí
- ½ libra de miltomate
- 1 libra de tomate
- 2 cebollas
- 2 chiles pimientos
- 1 cabeza de ajo
- 1 fila de pan francés
- 3 chiles guaque
- 3 chiles pasa

### **PREPARACION:**

1. Lavar bien el pollo y ponerlo a cocer en una olla con agua.
2. Cocer las papas y el güisquil y picarlos
3. Poner a asar en un sartén el tomate, chile pimiento, ajo, cebolla, el chile pasa y chile guaque y el miltomate hasta que queden quemados
4. En otro sartén tostar la pepitoria y el ajonjolí
5. Y por ultimo tostar la fila de pan francés hasta que quede quemada

6. Asados todos los ingredientes se colocan juntos el sartén de tomate y los demás ingredientes, junto con la pepitoria y el pan francés en una olla con agua para que se ablanden un poco.
7. Se licua todo el contenido de la olla junto con la cantidad de sal necesaria ; licuado todo esto colarlo y dejar caer este recado con el pollo y las papas
8. Dejar hervir para que agarre sabor el recado con el pollo y servir

Rinde: 20 porciones





## **ENSALADA PRIMAVERA**

### **INGREDIENTES:**

- 8 pechugas de pollo
- 1 zanahoria rallada
- 1 pepino
- 1 lechuga
- 1 lata de elotes dulces
- 1 libra de tomate manzano
- 1 cebolla en rodajas
- 1 mano de limón
- 5 aguacates en cuadritos

### **PREPARACION:**

1. Poner a cocer las pechugas de pollo y dejarlas enfriar
2. Desmenuzarlas
3. Por aparte lavar y desinfectar la lechuga
4. Lavar la zanahoria, el tomate, el pepino y rallar la zanahoria y partir en rodajas el tomate, pepino y cebolla
5. Servir la ensalada colocando la lechuga como base luego los demás ingredientes la rodaja de tomate, la de pepino, la zanahoria y así sucesivamente hasta colocar la pechuga de ultimo.

Rinde: 15 porciones



## **POLLO GUISADO**

### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de pollo
- 10 papas
- 2 libras de tomate
- 1 cebolla
- 1 chile pimiento
- 3 dientes de ajo
- Tomillo al gusto

### **PREPARACION:**

1. Lavar el pollo
2. Lavar y pelar las papas y ponerlas a cocer junto con el pollo en una olla
3. Por aparte cocer el tomate y cebolla y cuando estén listos mezclar el tomate y cebolla junto con el pollo y las papas y sazonarlo con la cantidad de sal necesaria y tomillo
4. Dejar hervir y servir

Rinde 20 porciones



## **FIDEOS CON CARNE MOLIDA**

### **INGREDIENTES**

- 2 libras de carne molida
- 6 bolsitas de salsa naturas
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 4 bolsas de pasta

### **PREPARACION:**

1. Lavar el tomate y picarlo finamente junto con los dientes de ajo y la cebolla
2. Freír estos anteriores ingredientes con aceite
3. En una olla colocar las bolsitas de salsa naturas y mezclarlas con los ingredientes fritos anteriormente.
4. Dejar caer la carne molida en esta salsa para que se prepare y cosa adecuadamente hasta que esté lista
5. Por último cocer el fideo con sal y cuando esté listo, servir el fideo con la salsa y la carne al estilo bolognesa .

Rinde 20 porciones



## **LENTEJAS CON CARNE**

### **INGREDIENTES:**

- 3 Libras de lenteja
- 6 bolsitas de salsa naturas
- 3 libras de carne de camote
- Sal al gusto

### **PREPARACION:**

1. Lavar la lenteja y ponerla a cocer en una olla
2. En otra olla poner a cocer la carne hasta que esté lista
3. En una olla juntar la carne con la lenteja ya cocidas y agregar las salsas hasta que hierva ,agregarle sal al gusto y servir

Rinde para 20 porciones



## **PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE TOMATE**

### **INGREDIENTES:**

- 10 pechugas de pollo
- 2 libras de tomate
- 1 chile pimiento
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo

### **PREPARACION:**

1. Cocer las pechugas en una olla con agua y sal y al estar listas dejarlas enfriar
2. En una olla cocer el tomate, chile pimiento y cebolla con el ajo.
3. Al estar lista esta salsa licuar con sal
4. Rodajear las pechugas y dejarlas caer en la salsa de tomate

Rinde para 20 porciones



## **CHILAQUILAS DE QUESO**

### **INGREDIENTES:**

- 20 Tortillas
- 2 quesos frescos
- 15 huevos para batir y forrar las tortillas

### **PREPARACION:**

1. Rellenar las tortillas con el queso y dejarlas aparte, si se desea se puede agregar tomate, y cebolla picados.
2. Con la batidora batir los huevos hasta punto de nieve, primero batir las claras y las yemas aparte después agregarlas a las claras ya batidas. Cuando esté listo el huevo forrar las tortillas y ponerlas a freír con aceite. Servir

Rinde 20 porciones



### **CALDO DE RES**

#### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de carne de res
- 20 piezas de güisquil
- 20 papas
- 5 zanahorias
- 1 güicoy entero mediano
- ¼ repollo
- 10 elotes
- 1 manojo de cilantro

#### **PREPARACION:**

1. Cocer la carne en la olla de presión durante 20 minutos aproximadamente.
2. Pelar y partir los güisquiles, zanahorias y papas junto con el güicoy sazonando con sal hasta que estén listas.
3. Al estar todo cocido unir las verduras con la carne en una sola olla y dejar hervir todo junto. Servir.

Rinde 20 porciones



## POLLO EN JOCON

### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de pollo
- 20 papas
- 4 güisquiles
- 1 apio grande
- 1 puerro grande
- 2 chiles pimientos verdes
- 4 libras de tomate verde
- ½ libra de miltomate
- 3 manojos de cebollín
- 1 cebolla
- ½ ajo
- 4 manojos de cilantro

### **PREPARACION:**

1. Lavar y cocer el pollo con la papa y el güisquil con sal
2. Asar el apio, el puerro los chiles pimientos verdes, el miltomate, tomate verde, cilantro y el cebollín.
3. Licuar esta mezcla y dejarla caer al pollo junto con la papa y el güisquil
4. Mezclar dejar hervir y servir.

Rinde para 20 porciones



## **FRIJOLES BLANCOS CON CARNE**

### **INGREDIENTES:**

- 2 libras de frijol blanco
- 3 libras de carne de camote
- 1 libra de tomate
- 1 cebolla
- 1 chile pimiento
- 2 dientes de ajo
- Orégano al gusto (opcional)

### **PREPARACION:**

1. Un día antes de prepararlo, limpiar el frijol y dejarlo en remojo en agua.
2. Cocer la carne en olla de presión durante 20 minutos con agua y sal
3. Asar el tomate, cebolla, dientes de ajo y chile pimiento y licuar .Agregar este recado a la carne junto con los frijoles y dejar hervir, agregar orégano para darle más sabor. Servir.

Rinde para 20 porciones





## **POLLO ASADO**

### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de pollo
- 1 chile pimiento
- 2 manojos de cilantro
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo

### **PREPARACION:**

1. Limpiar el pollo
2. Licuar crudo el chile pimiento, cilantro, cebolla y ajo con sal
3. En una olla dejar caer este recado y el pollo para que se coccione en el recado.
4. Servir

Rinde para 20 porciones



## **ARROZ ALA VALENCIANA**

### **INGREDIENTES:**

- 2 libras de arroz
- 3 zanahorias
- 2 chiles pimientos
- ¼ libra de alcaparra
- ¼ libra de aceitunas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 paquete de salchichas de pavo

### **PREPARACION:**

1. Lavar el arroz y dejarlo secar.
2. Picar el ajo y la cebolla finamente y freírlos con aceite de oliva, pero no dejarlos dorados. Se les deja caer el arroz con sal
3. Lavar, pelar y cocer los chiles pimientos y zanahorias
4. Preparar las alcaparras y aceitunas
5. Se sofríe el arroz y se le deja caer las verduras y salchichas.
6. Para darle el color amarillo se utilizan 5 sobres de bijol
7. Revolver el arroz ya preparado con los demás ingredientes hasta que esté listo. Servir.

Rinde para 20 porciones



## **POLLO EN CREMA**

### **INGREDIENTES:**

- 20 piezas de pollo
- 2 chiles pimientos
- 1 apio
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 vasos de crema
- 20 papas

### **PREPARACION**

1. Lavar el pollo y cocerlo junto con las papas previamente lavadas y peladas
2. En un sartén sofreír con aceite y sal el puerro, apio y el chile pimiento y cebolla previamente picados .Licuarlos
3. Agregar esta mezcla licuada al pollo y papas
4. Revolver constantemente y agregar por ultimo la crema
5. Dejar que hierva por unos minutos y servir

Rinde para 20 porciones



## **ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE**

### **INGREDIENTES:**

- 2 libras de carne molida
- ½ cebolla
- 6 tomates para preparar la carne
- 2 libras de tomate para la salsa
- 1 chile pimiento
- 2 huevos
- ½ libra de miga de pan y sal

### **PREPARACION:**

1. Picar finamente los 6 tomates, y la cebolla y mezclarlas con la molida el huevo y la miga de pan.
2. Preparar las albóndigas del tamaño que se desee
3. Cocer las dos libras de tomate previamente lavado, junto con el chile pimiento ,sal y cebolla
4. Licuar y esta salsa colocarla en una olla para que caliente.
5. Dejar caer las albóndigas y que se cosan en el recado de tomate hasta que estén listas. Servir

Rinde para 20 porciones



## **ENSALADA DE REMOLACHA**

### **INGREDIENTES:**

- 8 remolachas
- $\frac{1}{4}$  de cebolla en rodajas
- 2 limones y sal al gusto

### **PREPARACION:**

1. Cocer las remolachas y dejarlas enfriar
2. Rodajar la cebolla
3. Pelar y rodajar la remolacha s y agregarles los limones, cebolla y sal al gusto y servir.

Rinde para 20 porciones



## **ZANAHORIAS CON MARGARINA**

### **INGREDIENTES**

- 8 zanahorias en rodajas
- 1 manojo de cilantro
- Sal al gusto
- 2 dientes de ajo
- 1 barra de margarina

### **PREPARACION:**

1. Lavar y pelar las zanahorias. Partirlas en rodajas y ponerlas a cocer
2. Picar finamente el cilantro y los dientes de ajo
3. Al estar listas las zanahorias agregarles el cilantro, ajo, sal y la barra de margarina y mezclar para que agarren sabor las zanahorias.
4. Servir

Rinde para 20 porciones



### **BISTEC DE RES**

#### **INGREDIENTES**

- 3 Libras de manita de rochoy
- 2libras de tomate
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro

#### **PREPARACION:**

1. Se lava la carne y se sazona con sal, se pican finamente el ajo y el cilantro y se agregan a la carne para que repose en esta mezcla
2. Luego de haber reposado se fríe la carne
3. Con el jugo que suelta la carne ya habiendo sido frita, se colocan los tomates previamente lavados junto con la cebolla y un poco de sal y se cocinan hasta que quede como un recado
4. Se agrega esta mezcla de tomates al bistec. Servir

Rinde para 20 porciones



## **ARROZ BLANCO**

### **INGREDIENTES**

- 2 libras de arroz
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto

### **PREPARACION:**

1. Colocar el aceite en el sartén u olla y dejar caer el arroz, freír ligeramente y agregarle la sal
2. Ir agregando agua conforme se necesite para que no se pegue el arroz y tapar hasta que esté listo cocinar aproximadamente por 30 minutos y servir

Rinde 20 porciones



## **PURE DE PAPA**

### **INGREDIENTES:**

- 20 papas
- Sal al gusto
- 2 barras de margarina

## **PREPARACION:**

1. .Lavar y pelar las papas. Ponerlas a cocer.
2. Luego que estén listas machacarlas hasta hacerlas puré y agregar la sal y la margarina .Mezclar y servir.

Rinde para 20 porciones



## **BLEDO CON CHIRMOL**

## **INGREDIENTES:**

- 2 cucharadas de Incaparina
- 2 onzas de bledo desinfectado, limpio y lavado
- 1 ½ taza de caldo o agua
- 1 cebolla mediana
- 2 tomates medianos, en trozos
- Sal al gusto

## **PREPARACION:**

1. Hervir el agua o caldo.
2. Agregar el tomate, cebolla picada, bledo y la Incaparina.
3. Se deja hervir alrededor de 20 minutos, o cuando el bledo esté suave.

Rinde: 2 porciones





## **TORTA DE HOJAS VERDES**

### **INGREDIENTES:**

- 1 manojo hojas verdes
- ½ libra de tomate
- 1 cebolla
- 1 chile pimiento
- 2 dientes de ajo
- 6 huevos
- 4 cucharadas de Incaparina
- 1 sobre pimienta molida
- Aceite
- Sal al gusto
- ½ taza de agua

### **PREPARACION:**

1. Lave y pique las hojas verdes, luego agregue los demás vegetales finamente picados.
2. Agregue huevos, agua, Incaparina, sal, pimienta y mezcle muy bien.
3. En aceite caliente deje caer por cucharadas soperas la mezcla y verá como se forman automáticamente las tortas, dórelas a fuego lento, sáquelas, escúrralas y sirva acompañadas de salsita de tomate y arroz.

Rinde 6 porciones



## HORCHATA

### INGREDIENTES:

- 4 cucharadas de Incaparina
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- Canela molida al gusto
- Azúcar al gusto

### PREPARACION:

1. Dore a fuego lento la Incaparina junto con la canela hasta que se sienta olor a galleta. Retire del fuego y deje enfriar.
2. Mezcle en un recipiente en seco la Incaparina® dorada, la leche y el azúcar.
3. Agregue 4 tazas de agua fría y mezcle vigorosamente hasta disolver completamente.
4. Puede agregar más azúcar o hielo al gusto.

Rinde: 4 vasos



## **SOPA DE VERDURAS CON INCAPARINA**

### **INGREDIENTES:**

- 4 cucharadas de Incaparina
- 2 zanahorias
- 1 güisquil
- Papas al gusto
- 1 cebolla mediana picada
- 10 tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 tomate picado
- 1 manojo de cilantro
- Sal al gusto

### **PREPARACION**

1. Poner el agua en una olla y agregarle sal. Agregar el cilantro y cocinar la zanahoria, el güisquil y las papas en trozos pequeños
2. Dejar que entibie el agua y agregarle la INCAPARINA revolviendo a modo de disolver
3. Aparte en un sartén, se fríe en aceite la cebolla, el tomate, y el ajo picado
4. Agregar este sofrito a la sopa y se deja cocinar hasta que las verduras estén en su punto.

Rinde 10 porciones

## **RECETAS DE CENA**

## PASTEL DE INCAPARINA



### **INGREDIENTES:**

- 1 libra de margarina
- 1 libra de azúcar
- 2 tazas de harina
- 2 tazas de INCAPARINA®
- 8 huevos
- 6 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 taza de leche

### **PREPARACION:**

1. Pesar y medir los ingredientes.
2. Mezclar la INCAPARINA® la harina y el polvo de hornear y cernir los tres ingredientes.
3. Cremar la margarina hasta que tenga color marfil, agregarle la azúcar y seguir batiendo.
4. Agregar las yemas una por una y seguir batiendo.
5. Agregar la leche y la mezcla de las harinas, hasta completar los ingredientes.
6. Batir las claras a punto de nieve y agregar a la mezcla en forma envolvente.
7. Engrasar y enharinar un molde de 30" y verter la mezcla.
8. Cocinar en la olla de presión hasta ver la mezcla dorada y que cuando se meta un cuchillo o palillo de dientes, éste salga seco

Rinde 12 porciones



## RELLENITOS DE PLÁTANO

### INGREDIENTES

- 2 Plátanos
- 1 taza de Frijol colado frito
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de canela en polvo
- Aceite

### PREPARACION:

1. Se cosen los plátanos con cascara ,ya cocidos se pelan y se machacan ,dejarlos enfriar
2. En un sartén se coloca al fuego un poco de frijoles con canela y azúcar, agregándoles un poco de aceite hasta que se pongan más duros.
3. Se toma un poco de plátano y se extiende como una tortilla, se pone el frijol en medio se dobla y se pone a freír en aceite. Servir

Rinde para 6 porciones

## PLÁTANO FRITO



### **INGREDIENTES:**

- 6 plátanos
- Aceite

### **PREPARACION:**

1. \_Pelar y rodajar los plátanos
2. Calentar en un sartén aceite, y poner a freír los plátanos. Servir

Rinde para 20 personas

## TORTILLAS



### **INGREDIENTES**

1 libra de masa de maíz

6 cucharadas de Incaparina

## **PREPARACION**

1. Agregar la Incaparina a la masa hasta obtener una mezcla uniforme.
2. Prepare las tortillas de la manera tradicional.

Al agregar Incaparina a las tortillas se aumenta su valor nutricional al agregarle proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales.



## **PAN DE BANANO**

### **INGREDIENTES:**

- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ taza de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de canela
- 2 huevos batidos
- 1/3 taza de margarina derretida
- 1 taza de banano en puré

### **PREPARACION:**



1. Cernir la harina, el polvo de hornear, la sal ,el azúcar y la canela
2. Aparte mezclar y revolver bien los huevos, la margarina y a esto agregarle el banano.
3. Revolver y poner la masa en un molde previamente engrasado.  
Cocinar en olla de presión durante una hora aproximadamente

Rinde para 15 porciones

## ANEXO 12

### TRIFOLIAR: GUIA PARA LA ALIMENTACION DURANTE EL CANCER

<p><b>Alimentos Recomendados</b></p> <p>Consumir frutas </p> <p>Consumir verduras de todo tipo (en especial las verdes y rojas: hierbas, espinaca, ejote, chile pimiento, tomate, zanahoria, etc) </p> <p>Pescado, pollo y huevos   </p> <p>Pan, frijoles, tortillas, platano, papa, yuca Aguacate y aceite de maíz.</p> 	<p>Atoles (incaparina, corazón de trigo, mosh) Bebidas naturales de fruta Leche descremada (consumo moderado)</p> 	 <p><b>GUÍA</b> PARA LA ALIMENTACIÓN DURANTE EL CÁNCER</p> <p><b>Asociación Abrazo de Amor</b> Hogar Temporal Para Pacientes Ambulatorios con Cáncer</p>
---	--	---

#### IMPORTANTE:

Se recomienda realizar algún tipo de actividad física ya sean caminatas de entre 10 y 30 minutos para poder mantener un peso adecuado, pues si hay sobrepeso la recuperación se hace más lenta.



## Nutrición Durante el Cáncer

El comer los alimentos apropiados antes, durante y después del tratamiento del cáncer puede ayudar al paciente a sentirse mejor y mantenerse fuerte.



Una alimentación saludable incluye comer y beber una cantidad suficiente de alimentos y líquidos que contengan nutrientes que el cuerpo necesita para mantener o mejorar la calidad de vida del paciente.



## Recomendaciones para la preparación de alimentos:

Mantener la cocina o el lugar de preparación de los alimentos lo más limpio y ordenado posible.



Mantener limpios los utensilios de cocina como cuchillos y tablas de picar.



No utilizar el mismo cuchillo y tabla para picar alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación.



Antes y durante la preparación de los alimentos lavarse las manos las veces que sea necesario con agua potable y jabón.



Lavar con jabón y agua las frutas y verduras, luego eliminar los restos de jabón y en el caso de las que lo requieran desinfectarlas con cloro.



Fuente: Consejos de alimentación. National Cancer Institute (NCI) (42).