

**DIAGNOSTICO DEL RIESGO BIOLÓGICO  
EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOTEL CHICALA DE LA  
CIUDAD DE NEIVA, AÑO 2007**



**CONSUELO SALCEDO SERRANO  
DORA LID BOLAÑOS OSSA**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE SALUD  
PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL  
NEIVA – HUILA  
2008**

**DIAGNOSTICO DEL RIESGO BIOLÓGICO  
EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOTEL CHICALA DE LA  
CIUDAD DE NEIVA, AÑO 2007**

**CONSUELO SALCEDO SERRANO  
DORA LID BOLAÑOS OSSA**

**Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de  
Profesional en Salud Ocupacional**

**UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA  
FACULTAD DE SALUD  
PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL  
NEIVA – HUILA  
2008**

**Nota de aceptación**

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

-----  
**Firma presidente del jurado**

-----  
**Firma del jurado**

-----  
**Firma del jurado**

**Neiva, Julio de 2008**

## DEDICATORIA

*Dedicamos este trabajo a Dios por darnos la fortaleza necesaria para salir adelante a pesar de las dificultades, por colocarnos en el mejor camino, iluminando cada paso de nuestras vidas.*

*A los seres que más amamos nuestros padres, hermanos e hijos por ser la fuente de nuestra inspiración y motivación para superarnos cada día más y así poder luchar para que la vida nos depare un mejor futuro.*

CONSUELO

DORA LID

## **AGRADECIMIENTOS**

Las autoras expresan sus agradecimientos a.

A nuestras familias, razón de nuestra existencia, quienes nos impulsaron a la fijación y alcance de metas cada vez más altas, quienes con su comprensión nos ayudaron a concluir nuestros sueños.

Al Hotel Chicala de la ciudad de Neiva, que nos permitió y facilitó la información necesaria para sacar este trabajo adelante.

A la Universidad Surcolombiana, Program Salud Ocupacional por la oportunidad que nos brindaron para desarrollar esta carrera.

A todas aquellas personas que de una u otra forma colaboraron con el suministro de información y asesoría para la realización del presente trabajo.

## CONTENIDO

	<b>pág.</b>
INTRODUCCIÓN	15
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	17
2. OBJETIVOS	21
2.1 OBJETIVO GENERAL	21
2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	21
3. JUSTIFICACION	22
4. MARCO REFERENCIAL	24
4.1 MARCO CONCEPTUAL	24
4.2 MARCO GEOGRAFICO	29
4.3 MARCO HISTORICO	35
4.4 MARCO TEORICO	42
4.5 MARCO LEGAL	48
5. ASPECTOS METODOLOGICOS	57
5.1 TIPO DE ESTUDIO	57
5.2 METODO DE INVESTIGACION	57
5.3 TRATAMIENTO DE LA INFORMACION	58

	<b>pág.</b>	
5.4	TECNICAS DE RECOLECCION DE DATOS	59
5.5	MUESTRA	59
6.	PRESENTACION DE LA INFORMACION	60
6.1	DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE SALUD DEL PERSONAL QUE LABORA EN EL HOTEL CHICALA	61
6.2	CUMPLIMIENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS EN ALIMENTOS	69
6.3	REALIZACION DE ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	75
6.4	CUMPLIMIENTO REQUISITOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS	77
6.5	VACUNACION FUNCIONARIOS	78
6.6	CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	78
6.7	TRATAMIENTO DEL AGUA	79
6.8	MANEJO DE RESIDUOS	80
7.	RECOMENDACIONES	81
	GLOSARIO	84

	<b>pág.</b>
BIBLIOGRAFÍA	88
ANEXOS	90

## LISTA DE GRAFICAS

	<b>pág.</b>
<b>Grafica 1.</b> Representación distribución, trabajadores por edad	63
<b>Grafica 2.</b> Representación distribución, por sexo	64
<b>Grafica 3.</b> Representación distribución, por estado civil	65
<b>Grafica 4.</b> Representación porcentual de trabajadores por ingresos	66
<b>Grafica 5.</b> Representación distribución, trabajadores por Escolaridad	67
<b>Grafica 6.</b> Representación distribución, trabajadores por tiempo de servicio	68

## LISTA DE MAPAS

	<b>pág.</b>
<b>Mapa 1.</b> Mapa de Colombia, división política	29
<b>Mapa 2.</b> Mapa del Huila, división política	33
<b>Mapa 3.</b> Mapa de la ciudad de Neiva con su división por comunas	35

## LISTA DE TABLAS

	<b>pág.</b>
<b>Tabla 1.</b> Representación distribución, trabajadores por edad	62
<b>Tabla 2.</b> Representación distribución, por sexo	63
<b>Tabla 3.</b> Representación distribución, por estado civil	64
<b>Tabla 4.</b> Representación porcentual de trabajadores por ingresos	66
<b>Tabla 5.</b> Representación distribución, trabajadores por Escolaridad	67
<b>Tabla 6.</b> Representación distribución, trabajadores por tiempo de servicio	68

## LISTA DE ANEXOS

	<b>pág.</b>
<b>Anexo A.</b> Registro fotográfico Hotel Chicala	91
<b>Anexo B.</b> Fotografías, normas de seguridad para manipulación De alimentos	92
<b>Anexo C.</b> Fotografías, procedimiento de porcionamiento	93
<b>Anexo D.</b> Fotografías, área de cocina	94
<b>Anexo E.</b> Fotografías, manejo de separación de residuos sólidos	95
<b>Anexo F.</b> Lista de chequeo, buenas practicas de manufactura	96

## RESUMEN

El manejo del riesgo biológico se hace imperativo en la manipulación de alimentos más aún en el sector hotelero, donde el producto final debe contar con el grado de satisfacción y seguridad que los clientes y trabajadores necesitan. El cumplimiento de los estándares de calidad en los procedimientos establecidos, los hábitos seguros de conducta y la correcta aplicación de las normas de higiene en los diferentes procesos, contribuyen a minimizar los riesgos presentes en esta actividad.

**Palabras Claves.** Riesgo biológico, manipulación de alimentos

## SUMMARY

The biological risk handling is made imperative in the food manipulation plus still in the hotel sector, where the end product must count on the grade of satisfaction and safety that the customers and workers need. The full fulfillment of the standards of quality in the established procedures, the sure habits about conduct and the correct application of the rules of hygiene in the different processes, help to minimize the present risks in this activity.

**Keywords.** Biological risk, manipulation of allowances