

FACULTAD DE CIENCIAS DE  
LA SALUD

**Carrera de Nutrición y Dietética**

**“IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE HIGIENE  
Y SANEAMIENTO DEL SERVICIO DE  
ALIMENTACIÓN DE LA EMPRESA NUTRI TIME  
EXPRESS - CALLAO, 2024.”**

**Trabajo de suficiencia profesional para optar al título  
profesional de:**

**Licenciada en Nutrición y Dietética**

**Autora:**

Xiomara Lucia Zevallos Lucas

**Asesora:**

Dra. Jacqueline Susana Sayan Brito

<https://orcid.org/0000-0002-2552-2361>

Lima - Perú

**2025**

## Informe de Similitud



Página 2 of 136 - Integrity Overview

Identificador de la entrega trn:oid::1:3242158284




### 20% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

#### Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text
- ▶ Cited Text

#### Top Sources

- 18%  Internet sources
- 4%  Publications
- 7%  Submitted works (Student Papers)

#### Integrity Flags

##### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Tabla de contenido

Índice de tablas	7
Índice de Figuras	8
RESUMEN EJECUTIVO	9
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	11
1.1 Aspecto Generales	13
1.1.1 Datos generales de la entidad	13
1.2 Reseña histórica de la entidad	14
1.3 Estructura de la organización de la entidad	15
1.4 Actividades laborales realizadas	15
1.5 Identificación del problema	16
1.6 Objetivos	18
1.6.1 Objetivo general	19
1.6.2 Objetivo específicos	19
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	20
2.1 Servicios de Alimentación	20
2.2 Tipos de Servicios de Alimentación	20
2.3 Programa Higiene y Saneamiento	21
2.4 Vigilancia Sanitaria de Alimentación	21
2.5 Ubicación y estructura Física	21
2.6 Ambientes	22
2.7 Abastecimiento de agua	22
2.8 Disposición de residuos sólidos	22
2.9 Servicios Higiénicos y vestuarios	22

2.10 Instalaciones de Lavado de manos	23
2.11 Buenas prácticas de Manufactura	23
2.11.1 Recepción de materia prima	23
2.11.2 Almacenamiento de materia prima	23
2.11.3 Cadena Alimentaria	24
2.11.4 Manipuladores	24
2.12 Codex Alimentarius	25
2.13 Términos de Referencias	25
2.14 Aspectos Normativos	26
2.15 Normas Internacionales	26
2.16 Normas nacionales	26
2.17 Limitaciones	27
CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA	28
3.1 Funciones realizadas	28
3.2 Metodología	29
3.2.1 Diagnostico del estado inicial del servicio en el conocimiento y cumplimiento del PHS	29
3.2.1.1 Diagnósticos encontrados	31
3.2.2 Fase 2 - Planificación	32
3.2.3 Fase 3 - Implementación del programa de higiene y saneamiento en la empresa NTX	32
3.2.3.1 Elaboración del programa de higiene y saneamiento	32
3.2.4 Fase 4 - Presentación y aprobación del PHS para el servicio de alimentación	39
3.2.5 Consideraciones Éticas	40
CAPÍTULO IV. RESULTADOS	41
4.1 Resultados de la evaluación sanitaria	41

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	52
5.1 Conclusiones	52
5.2 Recomendaciones	52
REFERENCIAS	53
ANEXOS	54

## Índice de tablas

<b>Tabla N°1</b> Clasificación del estado de la evaluación sanitaria .....	30
<b>Tabla N°2</b> Dimensión de la Ubicación y estructura .....	41
<b>Tabla N°3:</b> Dimensión de las instalaciones sanitarias .....	42
<b>Tabla N°4:</b> Dimensión de los principios generales de higiene .....	44
<b>Tabla N°5:</b> Dimensión del correcto almacenamiento .....	45
<b>Tabla N°6:</b> Dimensión de la correcta preparación de alimentos .....	46
<b>Tabla N°7:</b> Dimensión en el correcto servido de alimentos .....	47
<b>Tabla N°8:</b> Dimensión de los manipuladores .....	48
<b>Tabla N°9:</b> Dimensión del Programa de higiene y saneamiento .....	49
<b>TABLA N°10</b> Resultados de la clasificación final .....	50

## Índice de Figuras

<b>FIGURA 1:</b> Ubicación del concesionario Nutri Time Express.....	12
<b>FIGURA 2:</b> Estructura organizacional de Nutri Time Express.....	13
<b>FIGURA 3:</b> Tipos de servicios de alimentación .....	19

## RESUMEN EJECUTIVO

En este presente informe de suficiencia profesional se describe la experiencia adquirida durante el año 2023-2024, en la empresa Nutri time express, como nutricionista y supervisor de calidad.

Asimismo, se realizó la implementación del programa de higiene y saneamiento en el servicio de alimentación teniendo como objetivo aprobar la evaluación anual del año 2024 estando en el grado aceptable para ser un servicio de alimentación con los estándares y condiciones adecuados.

La metodología utilizada consta de cuatro fases; la primera fase fue la del diagnóstico con el fin de evaluar el estado inicial del servicio de alimentación a través de la evaluación sanitaria NTS N°173- MINSA/DIGESSA, luego se realizó la planificación, cronograma de actividades. Como resultado del diagnóstico inicial el puntaje obtenido fue de 68 puntos de 140 puntos clasificándose en un resultado No Aceptable. Luego se realizó la implementación del programa de higiene y saneamiento PHS, basándose en el NTS 173 -2021.

Finalmente, se realizó la presentación y aprobación del plan de Higiene y Saneamiento para el servicio de alimentación que se recomienda actualizarlo y monitorear.

**Palabras clave: PHS.**

## **NOTA**

El contenido de la investigación no se encuentra disponible en **acceso abierto** por determinación de los propios autores, en concordancia con en el Texto Integrado del Reglamento RENATI (artículo 12), la Directiva N°048-2020-CONCYTEC-P que regula el Repositorio Nacional Digital de Ciencia, Tecnología e Innovación de Acceso Abierto (ALICIA) administrado por el pliego Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica - CONCYTEC y la Ley N° 29733, Ley de Protección de Datos Personales.

## REFERENCIAS

1. 173-MINSA/DIGESA NN. Norma sanitaria N° 173.  
. <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2021/02/1146923/rm-157-2021-minsa.pdf>
2. OMS. Enfermedades transmitidas por alimentos.  
. <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>
3. DG R. Manual de procedimientos de higiene y saneamiento para la elaboración de alimentos en el servicio de nutrición.  
  
<https://larcoherrera.gob.pe/wp-content/uploads/2021/11/RD-135-2021-DG-HVLH-MINSA.pdf>
4. OMS/FAO. Codex Alimentarius./ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
5. N°822/MINSA R. Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines.  
  
[https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial\\_N-822-2018-MINSA.PDF](https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/197614/Resolucion-Ministerial_N-822-2018-MINSA.PDF).
6. /DIGESA NM. Normativa sanitaria N° 142./  
. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2676479/Directiva%20Sanitaria%20N%C2%BA%20142-MINSA/DIGESA/2021%20.pdf>
7. N°179-MINSA N. Normativa sanitaria. /  
. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2682760/Norma%20T%C3%A9cnica%20de%20Salud%20N%C2%BA%20179-MINSA-DGIESP-2021.pdf>