

PAG. WEB

MINISTERIO DE SALUD



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

Nº 005 - 2018-DG-HVLH

Magdalena del Mar, 05 de Enero de 2018

Visto; la Nota Informativa Nº 812-2017-OP-HVLH-MINSA, emitida por la Jefa de la Oficina de Personal del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley 29873, modificada por Ley Nº 30222, se aprobó la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mismo que se encuentra regulado por el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 005-2012-TR, y tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país, sobre la base de la observancia del deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales, quienes a través del diálogo social, velan por la promoción, difusión y cumplimiento de las normas sobre la materia;

Que, el Estado, en consulta con las organizaciones más representativas de empleadores y de trabajadores, tiene la obligación de formular, poner en práctica y reexaminar periódicamente una Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo que tenga por objeto prevenir los accidentes y los daños para la salud que sean consecuencia del trabajo, guarden relación con actividad laboral o sobrevengan durante el trabajo reduciendo al mínimo, en la medida en que sea razonable y factible, las causas de los riesgos inherentes al medio ambiente de trabajo;

Que el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo es el conjunto de actividades de prevención en seguridad y salud en el trabajo que establece la organización, servicio o empresa para ejecutar a lo largo de un año;

Que, en esa orientación el Médico Ocupacional de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo, conjuntamente con la Jefa del Departamento de Nutrición del Hospital Víctor Larco Herrera, conforme a lo dispuesto en el inciso c) del artículo 42º del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo Nº 005-2012-TR, ha elaborado el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo para el año 2018;

Que, mediante Decreto Supremo Nº 002-2013-TR, se aprueba la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual tiene por objeto prevenir los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y reducir los daños que se pudieran ocasionar a la salud de los trabajadores, que sean consecuencia del trabajo, guarden relación con la actividad laboral o sobrevengan durante el trabajo que estos realizan;

Que, mediante documento del Visto, el Médico Ocupacional de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo conjuntamente con la Jefa del Departamento de Nutrición del Hospital Víctor Larco Herrera, remite el proyecto del Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital Víctor Larco Herrera, el mismo que cuenta con opinión favorable por parte de la Dirección Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, mediante Nota Informativa Nº 184-2017-OEPE/HVLH;

Con el visto bueno de la Jefa de la Oficina de Personal, de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, de la Directora de la Oficina Ejecutiva de Administración, del Director de



la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y de la Jefa de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital "Víctor Larco Herrera";y,



De conformidad con lo previsto en el literal c) del artículo 11º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial Nº 132-2005/MINSA

SE RESUELVE:



Artículo 1º.- Aprobar el **PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - 2018** del Hospital Víctor Larco Herrera, cuyo texto forma parte integrante de la presente Resolución y consta de veinte (20) folios, incluidos un (1) anexo y un Programa de Complemento Nutricional con un anexo.



Artículo 2º.- El Plan aprobado en el artículo precedente, es de cumplimiento obligatorio por todas las dependencias asistenciales y administrativas del Hospital "Víctor Larco Herrera".

Artículo 3º.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Hospital "Víctor Larco Herrera".

Regístrese y comuníquese



Ministerio de Salud
Hospital Víctor Larco Herrera


.....
Med. Elizabeth M. Rivera Chávez
Directora General
C.M.P. 24232 R.N.E. 10693

EMRC/MYRV.

Distribución:

- Unidades Orgánicas del HVLH.
- Oficina de Personal
- Archivo



“PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2018”

1. ALCANCE

El presente Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo es de aplicación a todos los trabajadores del HVLH, personal nombrado, contratado y para visitas, y aplica a todas las actividades que realicen en sus instalaciones.

2. ELABORACIÓN DE LÍNEA BASE

La estructuración del presente Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo se basa en la Línea Base elaborada en el mes de Diciembre del 2016 aprobado por R.D. 023-2017-DG-HVLH, y lo realizado en los años previos por el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

3. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El Hospital Víctor Larco Herrera, en el marco de un proceso de diálogo franco y constructivo, adopta la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobada por R.D. 023-2017-DG-HVLH.

3.1. OBJETO DE LA POLÍTICA

Prevenir las enfermedades ocupacionales y accidentes de trabajo a los trabajadores del HVLH, realizando una adecuada gestión de los riesgos propios de sus puestos de trabajo con la participación de todos los trabajadores, logrando un proceso de mejora continua y cumpliendo la Normativa Vigente.

3.2. PRINCIPIOS DE LA POLÍTICA

- **Prevención.** Establecer medios y condiciones que protejan la seguridad y salud de todos los trabajadores del HVLH mediante la prevención de enfermedades ocupacionales, enfermedades al trabajo, agravamiento de patologías comunes por causa laboral, accidentes e incidentes laborales.
- **Requisitos legales.** El cumplimiento de las disposiciones legales pertinentes en materia de seguridad y salud en el trabajo
- **Participación.** Promover mecanismos que aseguren la consulta y participación activa de todos los trabajadores en los elementos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).
- **Mejora continua.** Asegurar un proceso de mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, a través de la adecuada vigilancia médica y del ambiente, investigación de accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales, y la supervisión y mejora de los controles de riesgos aplicados.

4. OBJETIVOS Y METAS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Prevenir la ocurrencia de enfermedades ocupacionales y relacionadas al trabajo de los trabajadores y contratistas a través de una cultura





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Víctor Larco Herrera



prevención de riesgos, y cumplimiento de la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS INDICADORES Y METAS

| OBJETIVOS ESPECÍFICOS | N° OBJETIVO ESPECÍFICO | INDICADORES | METAS | RESPONSABLE | |
|-----------------------|------------------------|--|---|-------------|--|
| | 1 | Implementar la documentación del sistema de gestión salud en el trabajo (Realización de IPER y Mapa de riesgos) | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional y/o asesor en seguridad e higiene / Bienestar de personal |
| | 2 | Establecer el Procedimiento de Examen Médico Ocupacional | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional / Bienestar de personal |
| | 3 | Realización de EMO y entrega de resultados | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 4 | Establecer Procedimientos médicos ocupacionales de protección de poblaciones con mayor vulnerabilidad | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 5 | Establecer Programas de gestión de riesgos en trabajadores del sector salud. (Establecer programa de protección respiratoria y gestión de TBC) | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 6 | Continuar Procedimiento de vigilancia médica y del ambiente | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 7 | Continuar Procedimientos de emergencias y desastres | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 8 | Establecer Programación de capacitaciones en SST | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |
| | 9 | Establecer Programa de complemento nutricional | $\frac{\text{N}^\circ \text{ de actividades realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de actividades programadas}}$ | 100% | Médico ocupacional |



5. COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

5.1. INSTALACIÓN COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA.

El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital Víctor Larco Herrera fue aprobado con fecha 21 de agosto del 2017.

Este Comité tiene como objetivo promover la seguridad y salud en el trabajo, así como desarrollar las funciones que disponen la Normativa Legal (Art. 42 del DS 005-2012-TR "Reglamento de la Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo").

El HVLH cuenta con un Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo aprobado por Resolución Directoral N° 085-2017-DG-HVLH. El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá cumplir y hacer cumplir el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.



5.2. DESIGNACIÓN DE MIEMBROS DEL COMITÉ DE SST

Por medio de la Resolución Directoral N°132-2017-DG-HVLH, publicada el 21 de agosto del 2017, se constituye el CSST, señalando que el mandato de los representantes de los trabajadores es por dos años renovables.

Como miembros representantes del empleador se designan:

- Titulares:
 - Director Adjunto
 - Director de la Oficina Ejecutiva de Administración
 - Jefa de la Oficina de Personal
 - Jefe de la Oficina de Epidemiología y Salud Mental
 - Jefe de la Oficina de Gestión de la Calidad
 - Jefatura del Dpto. de Apoyo Médico Complementario
- Suplentes
 - Director Ejecutivo de Planeamiento Estratégico
 - Jefe de la Oficina de Servicios Generales y Mantenimiento
 - Lic. Rossana Martina Incio Espinoza de Taboada
 - Sra. María Magdalena Ching Contreras
 - Med. Yovana Gladys Gallego Contreras
 - Med. Álvaro Lázaro Velásquez Acosta

Como miembros representantes de los trabajadores se designan:

- Titulares:
 - Sandra Roxana Pinedo Muñante
 - Alejandro Guerra Palacios
 - Jorge Luís Casique Celis
 - José Néstor Castro Manrique
 - Flor de María Cobián Vargas
 - Maritza Elizabeth Mantilla Chirinos
- Suplentes
 - Ivo Alfredo Vega Mendoza
 - Antonio Fredy Mattos Hidalgo
 - Luís Vilchez Tuero
 - Eduardo Montoro Gomero
 - Hilda Yacila Zapata
 - Jesús Pahul Aponte Ramírez

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y CONTROLES (IPERC), MAPAS DE RIESGOS

La Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo realizará el IPERC de la institución. Adicionalmente solicitará la designación de presupuesto a fin de realizar el Mapa de Riesgos a elaborarse durante el año 2018 por un asesor en Seguridad e Higiene, en conjunto con el Médico Ocupacional y los trabajadores.

7. ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

7.1. Son responsabilidades de la Dirección General.

- Liderar y hacer cumplir el Programa Anual de SST, manifestando un compromiso visible con la Política de SST de la institución.
- Participar de las actividades planeadas y programadas del Comité de SST y liderar el SGSST.





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Víctor Larco Herrera



7.2. Son responsabilidades del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Aprobación del Plan y Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Aprobación del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST).
- Evaluar los avances de los objetivos establecidos en el Programa Anual.

7.3. Asesor de seguridad e higiene

- Investigación accidentes de trabajo.
- Inspecciones de seguridad e higiene.
- Auditorías Internas del SGSST
- Capacitaciones en seguridad e higiene.
- Elaboración conjunta del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST).
- Elaboración de documentos y registros obligatorios del SGSST en materia de seguridad e higiene.

El asesor de seguridad e higiene realizará las actividades previamente mencionadas. En caso de no contar con uno, la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar las funciones según las competencias del personal médico especificadas en la norma "Perfil de competencias del médico ocupacional RM N° 021-2016/MINSA.

7.4. Médico de Salud Ocupacional

- Identificar los peligros y evaluar los riesgos a la salud presentes en las actividades de la institución.
- Realizar el protocolo médico por puesto de trabajo según los riesgos identificados y liderar los exámenes médico ocupacionales de los trabajadores.
- Decidir la aptitud médico ocupacional de los trabajadores según su puesto de trabajo.
- Entregar los resultados médicos a los trabajadores.
- Mantener la confidencialidad de la información médica.
- Establecer la relación de causalidad en las enfermedades ocupacionales.
- Determinar las acciones a seguir luego de identificar el daño a la salud de los trabajadores.
- Revisar y analizar el monitoreo de las exposiciones laborales y proponer controles junto al asesor de seguridad e higiene.
- Implementar los programas de salud requeridos según los factores de riesgo identificados, incluyendo poblaciones vulnerables.
- Investigación accidentes de trabajo.
- Inspecciones de trabajo en materia de salud.
- Auditorías Internas del SGSST
- Capacitaciones en salud en el trabajo.
- Elaboración conjunta del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST).
- Elaboración de documentos y registros obligatorios del SGSST en materia de salud.



7.5. Son responsabilidades de los trabajadores



- Cumplir las disposiciones del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISST), normas y procedimientos aprobados.
- Participar activamente en el SGSST

8. CAPACITACIONES EN SST.

La Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo realizará 4 capacitaciones anuales en materia de SST. Dichas capacitaciones serán brindadas por el personal de la UFSST y estarán determinadas por el Programa Anual de Capacitaciones (ANEXO 1).

9. PROGRAMAS Y PROCEDIMIENTOS DE SALUD OCUPACIONAL

9.1. PROCEDIMIENTO DE RESPUESTA A ACCIDENTES Y ESTADOS DE EMERGENCIA

Se seguirán los procedimientos y acciones básicas en respuesta a accidentes y estados de emergencia liderado por UGRED, asegurando que estos se den de manera oportuna, adecuada y efectiva. Deben incluirse el Manejo de Sustancias Peligrosas y el Plan de Respuesta a Emergencia.

9.2. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA DE LA SALUD

- El médico ocupacional realizará el protocolo médico ocupacional, considerando los peligros y riesgos por puesto de los trabajadores.
- Se solicitará el presupuesto a la instancia correspondiente a fin de realizar los exámenes médicos pre-ocupacionales, anuales y de retiro para todos los trabajadores.
- Los exámenes médico ocupacionales anuales se realizarán en forma anual para todos los trabajadores.
- Se solicitará el examen médico de retiro a todos los trabajadores al cesar el vínculo laboral, el cual será realizado dentro del horario de trabajo. Si el vínculo laboral cesara dentro de los 2 meses siguientes a su examen médico periódico o pre ocupacional, estos se podrán considerar como examen médico de retiro, a menos que el médico ocupacional indique lo contrario.
- Los resultados de los exámenes médicos ocupacionales mantendrán la confidencialidad del trabajador, entregándose al empleador únicamente el certificado de aptitud y sin referirse a diagnósticos ni términos médicos.
- Los resultados de exámenes médicos ocupacionales serán archivados por la Instrucción hasta cinco años después de finalizar el vínculo laboral con el trabajador. Luego, los exámenes médicos serán guardados en un archivo pasivo hasta los veinte años.

9.3. PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE AGRESIONES DE TRABAJADORES POR PACIENTES PSIQUIÁTRICOS.

La Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el trabajo ha elaborado un procedimiento de prevención de agresiones de trabajadores por pacientes psiquiátricos con el objetivo de solicitar al área clínico asistencial la investigación concerniente del accidente y los controles a considerar. Durante el siguiente año se continuará con las actividades de dicho procedimiento.

9.4. PROGRAMA DE CONTROL DE INFECCIONES POR MICOBACTERIUM TUBERCULOSIS





El objetivo del Programa de Control de Infecciones Respiratorias es prevenir la infección por tuberculosis en los trabajadores del HVLH de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente (DS. 021-2016-SA). En el Art. 20 de la norma mencionada se estipulan los derechos de los trabajadores expuestos.

El programa deberá incluir los siguientes componentes:

- Brindar inducción de ingreso y capacitaciones
- Brindar el equipo de protección respiratoria
- Vigilancia medico ocupacional:
 - o Control clínico
 - o Control radiológico anual
- Contar con SCTR Salud y Pensiones
- Descanso médico efectivo en caso de tuberculosis, hasta que el médico tratante lo indique
- Reubicación laboral en caso de trabajadores con cuadros de inmunosupresión y expuestos a riesgo de contraer TBC.
- Reubicación en caso de secuela por tuberculosis será reubicado a otra área que no presente el riesgo de reinfección.
- Registros

9.5. PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL

La finalidad del programa es generar condiciones alimenticias saludables que permitan a los trabajadores del Hospital Víctor Larco prevenir y corregir los daños a la salud y mejorar el desempeño laboral.

El programa incluye las siguientes actividades:

- Impartición de charlas y sesiones educativas al personal nombrado y CAS del HVLH, de duración corta (25 minutos) en las que se transmiten los conceptos fundamentales de alimentación saludable a cargo de nutricionistas pertenecientes al Departamento de Nutrición.
- Aplicación de encuestas de consumo (test de 24 horas) a cargo del Departamento de Nutrición.
- Atención personalizada en consulta a cargo del Departamento de Nutrición.
- Talleres de intervención sobre problemas que tienen base en una alimentación no saludable a cargo del Departamento de Nutrición.
- Evaluaciones antropométricas y bioquímicas anuales, y comparación con las realizadas años previos a cargo del Departamento de Nutrición.
- Entregas mensuales del complemento nutricional al trabajador nombrado y CAS de la institución, ampliándose según disponibilidad Presupuestal.

10. INSPECCIONES.

Realizar inspecciones periódicas en las áreas administrativas, áreas operativas, instalaciones, maquinaria y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva, tomando las respectivas medidas de recomendación, advertencia y requerimiento según lo indicado por la Normativa legal vigente.

Se deberá implementar un registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.





La realización de las inspecciones de SST así como los registros y las recomendaciones estarán a cargo de la UFSST.

11. UNIDAD FUNCIONAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Bajo la Resolución Directoral N°248-2016-DG-HVLH, publicada el 17 de agosto del 2016, se conforma la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo (UFSST).

Dicha unidad se encuentra a cargo de un Médico Ocupacional, el cual cumple adicionalmente con la función de Coordinador de la UFSST. Dicho personal deberá cumplir con las especificaciones del Resolución Ministerial N° 312-2011 MINSA, y sus modificatorias (Resolución Ministerial N° 004-2014 MINSA y Resolución Ministerial N° 763-2017 MINSA).

La UFSST elabora el Plan Anual de SST, el cual se mantendrá en evaluación continua para asegurar su cumplimiento y efectividad a través de indicadores. A fin de evaluar el cumplimiento del Programa Anual de SST, donde se considera las actividades del plan, metas, fechas de cumplimiento y responsables de cada actividad.

En caso de encontrarse deficiencias dentro del Programa, se deberán tomar medidas correctivas y preventivas adecuadas (incluyendo la definición de responsabilidad y autoridad) a fin de evitar la reincidencia.

Las funciones de la UFSST se estipulan por el Art. 36 de la Ley 29783, las cuales son las siguientes:

- a. Identificación y evaluación de los riesgos que puedan afectar a la salud en el lugar de trabajo.
- b. Vigilancia de los factores del medio ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores, incluidas las instalaciones sanitarias, comedores y alojamientos, cuando estas facilidades sean proporcionadas por el empleador.
- c. Asesoramiento sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de los lugares de trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos y sobre las sustancias utilizadas en el trabajo.
- d. Participación en el desarrollo de programas para el mejoramiento de las prácticas de trabajo, así como en las pruebas y la evaluación de nuevos equipos, en relación con la salud.
- e. Asesoramiento en materia de salud, de seguridad e higiene en el trabajo y de ergonomía, así como en materia de equipos de protección individual y colectiva.
- f. Vigilancia de la salud de los trabajadores en relación con el trabajo.
- g. Fomento de la adaptación del trabajo a los trabajadores.
- h. Asistencia en pro de la adopción de medidas de rehabilitación profesional.
- i. Colaboración en la difusión de informaciones, en la formación y educación en materia de salud e higiene en el trabajo y de ergonomía.
- j. Organización de los primeros auxilios y de la atención de urgencia.





- k. Participación en el análisis de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales.

12. CLIENTES, SUBCONTRATOS, SERVICIOS Y PROVEEDORES

Los contratistas que realicen trabajos en el HVLH deben cumplir con las disposiciones en materia de SST establecidas en el RISST y el SGSST.

Toda empresa contratada o subcontratada, como requisito mínimo, debe presentar el Certificado de Aptitud Laboral y la constancia de aportar al Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Salud y Pensión) del personal que ingresa a trabajar a las instalaciones del HVLH, el cual deberá mantenerse vigente por todo el periodo que duren los trabajos.

13. PLAN DE CONTINGENCIA Y EMERGENCIA

Se elaborará y aprobará un plan de atención de emergencias en trabajadores. Así mismo la unidad de UGRED elaborará planes de contingencia a diferentes eventos adversos.

14. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES.

Se realizará la investigación de accidentes e incidentes, a fin de definir la causalidad de estos hechos a fin se realicen las medidas preventivas y se apliquen los controles necesarios.

Se realizará la investigación de enfermedades ocupacionales y relacionadas al trabajo, identificando los peligros y evaluando los riesgos asociados a estas enfermedades, a fin de definir la causalidad de estos riesgos, teniendo en cuenta los resultados del examen médico ocupacional, atenciones médicas particulares y evaluaciones médicas del médico ocupacional.

La notificación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales se realizará en cumplimiento del Art. 82 de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y el Art. 110 del DS 005-2012TR y su modificatoria "Decreto Supremo que aprueba el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales y modifica el artículo 110 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo DECRETO SUPREMO N° 012-2014-TR". En el caso de accidentes mortales e incidentes peligrosos, estos deberán notificarse dentro del plazo máximo de 24 horas de ocurrido el hecho.

15. AUDITORIA

El HVLH solicitará auditorias anuales a fin de comprobar el correcto funcionamiento de su SGSST, garantizando de esta manera la correcta gestión de riesgos y seguridad en los puestos de trabajo.

16. ESTADÍSTICA

Se valorizarán y analizarán los datos estadísticos y los registros correspondientes como son la incidencia y prevalencia de enfermedades ocupacionales y enfermedades relacionadas al trabajo según el Anexo III del Modelo de Informe Técnico de Vigilancia de la Salud de los Trabajadores ante la Autoridad de Salud Competente de Nivel Nacional.





17. MANTENIMIENTO DE REGISTROS

Objetivo: Establecer y mantener registros en medios físicos y/o electrónicos de acuerdo a la normativa vigente.

Descripción:

- El registro de enfermedades ocupacionales debe conservarse por un período de veinte (20) años; los registros de accidentes de trabajo e incidentes peligrosos por un periodo de diez (10) años posteriores al suceso; y los demás registros por un periodo de cinco (5) años posteriores al suceso.

18. IMPLEMENTACION DEL PLAN

18.1. PRESUPUESTO

Objetivo: Cumplimiento efectivo del Plan de Salud Ocupacional, realizando la inversión respectiva.

Descripción: La Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo, según un estimado en los requerimientos en materia de SST a implementar durante el año 2018, realiza a través de la jefatura inmediata, la Oficina de Personal, la solicitud de presupuesto a la Dirección General del HVLH, el cual debe ser detallado de acuerdo a la necesidad.

| Descripción | Monto S/. |
|--|------------------------|
| Desayuno y almuerzo para el trabajador nombrado y contratado de la institución | S/.1,800,000.00 |
| TOTAL ANUAL | S/.1,800,000.00 |

Los recursos necesarios para la ejecución del presente Plan ascienden a un millón ochocientos mil soles (S/.1,800,000.00), el cual tendrá como fuente de partida los Recursos Ordinarios y los Recursos Directamente Recaudados, por lo cual los recursos programados dependerán del nivel de recaudación de la entidad.

18.2. PROGRAMA DE SST

Objetivo: Detallar las actividades, responsables, recursos y plazos de ejecución.

Actualización: El programa será actualizado anualmente



ANEXO 01.

PROGRAMA DE SST 2018

| PROGRAMA ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO DE LABORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|---------------------|---|---------------|-----------|--|
| RAZÓN SOCIAL | | RUC | DOMICILIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA | | 20159855938 | AV. Augusto Pérez Acambal 600, Magdalena | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ACTIVIDAD ECONÓMICA | | 1050 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Actividades de Hospitales | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Implementar la Documentación del Sistema de Gestión Salud en el Trabajo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Implementar los documentos y registros obligatorios del SGSST | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100% de cumplimiento en 03 meses. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Según presupuesto 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propios | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nº | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | | |
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| 1 | Realización del IPERC y Mapa de Riesgo | Médico Ocupacional y/o Asesor en seguridad | UFSST | X | X | X | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° IPERC por áreas realizados x 100 N° IPERC por áreas programados | 0% | Pendiente | |
| Objetivo General 2 | | | | Establecer el Procedimiento de Examen Médico Ocupacional | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Objetivos Específicos | | | | Establecer un procedimiento de EMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100% de cumplimiento en 12 meses | | | | 100% de cumplimiento en 12 meses | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° Actividades Realizadas / N° Actividades Propuestas x 100% | | | | N° Actividades Realizadas / N° Actividades Propuestas x 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Según presupuesto 2018 | | | | Según presupuesto 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Propios | | | | Propios | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nº | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | | |
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| 1 | Realizar el Procedimiento de EMO | Médico Ocupacional | UFSST | | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 2 | Elaboración de Criterios de Aptitud de los EMO | Médico Ocupacional | UFSST | | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 3 | Elaboración de Perfiles Médicos Ocupacionales | Médico Ocupacional | UFSST | | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 4 | Auditoría de SAMO | Médico Ocupacional | UFSST | | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 5 | Programación de EMO | Jefatura de Oficinas y Servicios | Jefaturas de Oficinas y Servicios | | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° EMOs Realizados x 100 N° EMOs Programados | 0% | Pendiente | |





Establecer Programas de Gestión de Riesgos

Establecer Procedimiento de Protección Respiratoria y Gestión de TBC en Trabajadores de Salud
Seguimiento de procedimiento de prevención de agresiones por pacientes en trabajadores de salud
100% de cumplimiento en 12 meses.

N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%
Según presupuesto 2018
Propios

| N° | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | | |
|----|---|--------------------------|-------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|---------------------|---|---------------|-----------|--|
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| 1 | Establecer Procedimiento de Protección Respiratoria y Gestión de TBC en Trabajadores de Salud | Médico Ocupacional | UFSST | X | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 2 | Vigilancia Mensual Procedimiento de Protección Respiratoria y Gestión de TBC en Trabajadores de Salud | Médico Ocupacional | UFSST | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 3 | Seguimiento de procedimiento de prevención de agresiones por pacientes en trabajadores de salud | Médico Ocupacional | UFSST | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |

Establecer Procedimiento de Vigilancia Médica y del Ambiente

Seguimiento de Procedimiento de Vigilancia de la Salud e Investigación de Enfermedades Ocupacionales y Relacionadas al Trabajo
100% de cumplimiento en 12 meses.

N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%
Según presupuesto 2018
Propios

| N° | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, no realizado en proceso) | Observaciones | | |
|----|--|--------------------------|-------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|---------------------|---|---------------|-----------|--|
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | | |
| 1 | Vigilancia Mensual Procedimiento de Vigilancia de la Salud e Investigación de Enfermedades Ocupacionales y Relacionadas al Trabajo | Médico Ocupacional | UFSST | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |





PERÚ
Ministerio de Salud

Hospital Victor Larco Herrera

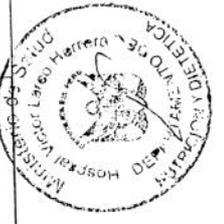


Establecer Procedimientos de Emergencias y Desastres

| Objetivo General 7 | 100% de cumplimiento en 12 meses. | | | | | | | | | | | | | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | | | | | | |
|-----------------------|---|-------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---------------|---|------------|---|-----------------------|---------------------|---------------------|
| | N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Según presupuesto 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Objetivos Específicos | Indicador | Presupuesto | Recursos | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador |
| | | | | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| 1 | Seguimiento de Procedimiento de Acción ante Emergencias/Urgencia | UFSST | Coordinador de UFSST | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 2 | Seguimiento de actividades realizadas por UGRED 1. Capacitación en primeros auxilios | UFSST | Coordinador de UFSST | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| | Seguimiento de actividades realizadas por UGRED 2. Realización de simulacros | UFSST | Coordinador de UFSST | | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |

Establecer Programación de Capacitaciones en SST

| Objetivo General 8 | 100% de cumplimiento en 12 meses. | | | | | | | | | | | | | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | | | | | | |
|-----------------------|---|-------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---------------|---|------------|---|-----------------------|---------------------|---------------------|
| | N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Según presupuesto 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Objetivos Específicos | Indicador | Presupuesto | Recursos | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador |
| | | | | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | |
| 1 | Prevención de agresión por Pacientes (en pabellón 4 y Emergencia) | UFSST | Médico Ocupacional | | | | X | X | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 2 | TBC en Trabajador de Salud (en personal de UCE y Emergencia) | UFSST | Médico Ocupacional | | | | X | X | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 3 | Altura estructural (en servicios generales y mantenimiento) | UFSST | Médico Ocupacional | | | | | | | X | X | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 4 | Manipulación de Puzoscorantes (en personal de UCE y Emergencia) | UFSST | Médico Ocupacional | | | | | | | X | X | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |
| 5 | Ergonomía (en trabajadores administrativos) | UFSST | Médico Ocupacional | | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad Realizada x 100 N° Actividad Programada | 0% | Pendiente | |





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Victor Larco Herrera



Objetivo General 9 Establecer el Programa de Complemento Nutricional Contribuir en fomentar la alimentación saludable y actividad física en los trabajadores del Hospital Victor Larco Herrera

Objetivos Específicos
Meta 50% de cumplimiento en 12 meses.
Indicador N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%
Presupuesto Según presupuesto 2018
Recursos Propios

| N° | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones |
|----|---|--------------------------|---------------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|---------------------|---|---------------|
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | |
| 1 | Elaboración del programa de complemento nutricional | Médico Ocupacional | UFSST | X | | | | | | | | | | | | | | 0% | | |
| 2 | Impartición de charlas y sesiones educativas | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | X | X | | | | | | | | | 0% | | Pendiente |
| 3 | Aplicación de encuestas de consumo | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | X | X | | | | | | | | 0% | | Pendiente |
| 4 | Atención personalizada en consulta | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | | | | | | X | X | | | 0% | | Pendiente |
| 5 | Talleres de intervención sobre problemas que tienen base en una alimentación no saludable | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | | | | | | | X | X | | 0% | | Pendiente |
| 6 | Evaluaciones antropométricas y bioquímicas anuales | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | X | X | | | | | | | | | | | | 0% | | Pendiente |
| 7 | Desayuno y almuerzo para el trabajador nombrado, CAS y residentes de la institución | Dirección General | Dirección General | | X | | | | | | | | | | | X | | 0% | | Pendiente |



“PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL”

1. FINALIDAD

Trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera más saludables.

1.1. Objetivo general

- Contribuir en fomentar la alimentación saludable y actividad física en los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera.

1.2. Objetivos específicos

- Identificar los malos hábitos alimentarios de los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera.
- Sensibilizar la cultura de prevención de enfermedades a través de una alimentación saludable.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Programa de Complemento Nutricional estará destinado al personal bajo régimen laboral 1053 y 276, CAS y médico residente del Hospital Víctor Larco Herrera.

3. BASE LEGAL

- Resolución directoral N° 1089-2017-OGGRH/SA

4. DISPOSICIONES GENERALES

4.1. Alimentación sana (datos y cifras)

- Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer.
- Las dietas insalubres y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo.
- Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida. La lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, como la reducción del riesgo de presentar sobrepeso y obesidad y de sufrir enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.
- La ingesta calórica debe estar en consonancia con el gasto calórico. Los datos científicos de que se dispone indican que las grasas no deberían superar el 30% de la ingesta calórica total para evitar un aumento de peso, lo que implica dejar de consumir grasas saturadas para consumir grasas no saturadas y eliminar gradualmente las grasas industriales de tipo trans.
- Limitar el consumo de azúcar libre a menos del 10% de la ingesta calórica total forma parte de una dieta saludable. Para obtener mayores beneficios, se recomienda reducir su consumo a menos del 5% de la ingesta calórica total.
- Mantener el consumo de sal por debajo de 5 gramos diarios ayuda a prevenir la hipertensión y reduce el riesgo de enfermedad cardíaca y de accidente cerebrovascular en la población adulta.
- Los Estados Miembros de la OMS han acordado reducir el consumo de sal entre la población mundial en un 30% y detener el aumento de la obesidad y la diabetes en adultos y adolescentes, así como en sobrepeso infantil de aquí a 2025.

4.2. Consejos prácticos para mantener una alimentación saludable



“PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL”

Frutas, verduras y hortalizas

- Comer al menos cinco piezas o porciones (o 400 g) de frutas y verduras al día reduce el riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles y ayuda a garantizar una ingesta diaria suficiente de fibra dietética.
- Con el fin de mejorar el consumo de frutas y verduras se puede: incluir verduras en todas las comidas, comer frutas frescas y verduras crudas como aperitivos, comer frutas y verduras frescas de temporada, comer una selección variada de frutas y verduras.

Grasas

Reducir el consumo total de grasa a menos del 30% de la ingesta calórica diaria contribuye a prevenir el aumento de peso en la población adulta. Además, el riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles disminuye al reducir el consumo de grasas saturadas a menos del 10% de la ingesta calórica diaria, y de grasas de tipo trans a menos del 1 %, y al sustituir esas grasas por las grasas no saturadas. La ingesta de grasas puede reducirse del modo siguiente:

- Modificando la forma de cocinar: separando la parte grasa de la carne; utilizando aceites vegetales (de origen no animal); cocinando los alimentos o cocinándolos al vapor o al horno, en lugar de freírlos.
- Evitando el consumo de alimentos procesados que contengan grasas de tipo trans;
- Reduciendo el consumo de alimentos con un contenido alto en grasas saturadas (por ejemplo, queso, helados, carnes grasas).

La sal, el sodio y el potasio

La mayoría de la gente consume demasiado sodio a través de la sal (una media de 9 gr a 12 g de sal diarios) y no consume suficiente potasio. Un consumo elevado de sal e insuficiente de potasio (menos de 3,5 g) contribuye a la hipertensión arterial, que, a su vez, incrementa el riesgo de enfermedad coronaria y accidente cerebrovascular. Se podrían evitar 1, 7 millones de muertes cada año si el consumo de sal se redujera al nivel recomendado, esto es, menos de 5 gramos diarios.

A menudo no se es consciente de la cantidad de sal que se consume. En muchos países, la mayoría de esa sal procede de alimentos procesados (por ejemplo, platos preparados, carnes procesadas como el beicon, jamón, salchichón, queso o aperitivos salados) o de alimentos que se consumen con frecuencia en grandes cantidades (por ejemplo, el pan). La sal también se añade a los alimentos cuando se cocinan (por ejemplo, caldos, concentrados de caldo de distinto tipo, la salsa de soja y la salsa de pescado) o en la mesa (por ejemplo, la sal de mesa). El consumo de sal puede reducirse del modo siguiente:

- No añadiendo sal, salsa de soja o salsa de pescado al preparar los alimentos;
- No poniendo sal en la mesa;
- Reduciendo el consumo de aperitivos salados;
- Eligiendo productos con menos contenido en sodio.

Azúcar

La ingesta de azúcares libres debería reducirse a lo largo de la vida. Los datos de que se dispone indican que la ingesta de azúcares libres P.n



“PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL”

niños y adultos se debería reducir a menos del 10% de la ingesta calórica total; para obtener mayores beneficios para la salud, esa cantidad debería ser inferior al 5%. Por azúcar libre se entienden todos los azúcares que los fabricantes, los cocineros o los propios consumidores añaden a los alimentos o las bebidas que se van a consumir, así como azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, y los zumos y concentrados de frutas.

El consumo de azúcar libre aumenta el riesgo de caries dental. El exceso de calorías procedentes de alimentos y bebidas con un alto contenido en azúcar libre también contribuye al aumento de peso, que puede dar lugar a sobrepeso y obesidad.

La ingesta de azúcar puede reducirse del modo siguiente:

- Limitando el consumo de alimentos y bebidas con alto contenido de azúcar (por ejemplo, bebidas azucaradas, aperitivos azucarados y golosinas).
- Comiendo frutas y verduras crudas en lugar de aperitivos azucarados.

5. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

5.1. Actividades y metodología

- Impartición de charlas y sesiones educativas al personal bajo régimen laboral 276 y 1053, CAS y residentes del Hospital Víctor Larco Herrera, de duración corta (25 minutos por persona por única vez) en las que se transmiten los conceptos fundamentales de alimentación saludable a cargo de nutricionistas pertenecientes al Departamento de Nutrición.
- Aplicación de encuestas de consumo (test de 24 horas) a cargo del Departamento de Nutrición.
- Atención personalizada en consulta a cargo del Departamento de Nutrición.
- Talleres de intervención sobre problemas que tienen base en una alimentación no saludable a cargo del Departamento de Nutrición.
- Evaluaciones antropométricas y bioquímicas anuales, y comparación con las realizadas años previos a cargo del Departamento de Nutrición.
- Desayuno y almuerzo para el trabajador bajo régimen laboral 276 y 1053, CAS y residente de la institución.

5.2. Periodicidad de la revisión

Este programa será revisado con una periodicidad anual.

5.3. Indicadores

Se utilizarán los indicadores referentes a medidas antropométricas de los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera, considerándose mínimamente el índice de masa corporal.

Indicadores de medidas antropométricas

Prevalencia de Infrapeso: $\frac{\text{N}^\circ \text{ trabajadores con infrapeso} \times 100\,000}{\text{N}^\circ \text{ trabajadores}}$

Prevalencia de peso óptimo: $\frac{\text{N}^\circ \text{ trabajadores con peso óptimo} \times 100\,000}{\text{N}^\circ \text{ trabajadores}}$



“PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL”

Prevalencia de Sobrepeso: $\frac{\text{N}^\circ \text{ trabajadores con sobrepeso} \times 100\,000}{\text{N}^\circ \text{ trabajadores}}$

Prevalencia de Obesidad: $\frac{\text{N}^\circ \text{ trabajadores obesos} \times 100\,000}{\text{N}^\circ \text{ trabajadores}}$

5.4. Aplicación

El Programa de Complemento Nutricional que se incorpora al Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo estará destinado al personal nombrado, CAS y residentes con carácter temporal.

5.5. Financiamiento

Los recursos necesarios para la ejecución de la presente Directiva Administrativa ascienden a un millón ochocientos mil soles (S/.1,800,000.00), el cual tendrá como fuente de partida los Recursos Ordinarios y los Recursos Directamente Recaudados, por lo cual los recursos programados dependerán del nivel de recaudación de la entidad.

El presente programa de complemento nutricional debe brindarse tomando en consideración los costos estimados, sin superar a suma de S/ 7.50 soles para la adquisición de los siguientes grupos de alimentos saludables, la que debe considerar lo siguiente:

Desayuno para el adulto trabajador sano:

| Grupo de alimentos | Cantidad | Costo aproximado referencial |
|---|----------|------------------------------|
| Avena o cereal | 15 gr | S/. 1.50 Soles |
| Pan, tostada, etc. | 40 gr | |
| Huevo | 01 un. | |
| Fruta (jugos, enteras, licuadas, et c.) | 120 gr | |
| Queso, palta, aceituna, etc. | 30 gr | |

Menú (almuerzo) para el adulto trabajador sano:

| Grupo de alimentos | Cantidad | Costo aproximado referencial |
|---|----------|------------------------------|
| Arroz o pasta | 80 gr | S/. 6.00 Soles |
| Carne (pollo, pescado, pavita, ternera, etc.) | 180 gr | |
| Leguminosas o menestras | 70 gr | |
| Porción de fruta | 150 gr | |
| Agua o infusión | 250ml | |



“PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL”

6. RESPONSABILIDADES

- **Dirección General**
 - Aprobar, publicar y distribuir la presente Guía Técnica Administrativa.
 - Velar por el cumplimiento del presente Programa.
- **Médico Ocupacional de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo**
 - Elaborar el “Programa de complemento nutricional”
- **Departamento de nutrición**
 - Realizar las actividades descritas en el presente programa de complemento nutricional.
- **Trabajadores**
 - Cumplir con las disposiciones del presente programa de complemento nutricional.



7. ANEXOS

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Establecer el Programa de Complemento Nutricional

| Objetivo General | | Establecer el Programa de Complemento Nutricional | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---|---|---------------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----------------------|---------------------|---|---|---------------|--|
| Objetivos Específicos | | Contribuir en fomentar la alimentación saludable y actividad física en los trabajadores del Hospital Victor Larco Herrera | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meta | | 50% de cumplimiento en 12 meses. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Indicador | | N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presupuesto | | Segun presupuesto 2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recursos | | Propios | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nº | Descripción de la Actividad | Responsable de Ejecución | Área | 2018 | | | | | | | | | | | | Fecha de Verificación | Indicador de Avance | Resultado Indicador | Estado (Realizado, pendiente, en proceso) | Observaciones | |
| | | | | E | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D | | | | | | |
| 1 | Elaboración del programa de complemento nutricional | Medico Ocupacional | UFSST | X | | | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° Actividad realizada x 100 N° Actividad programada | 0% | | |
| 2 | Impartición de charlas y sesiones educativas | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | X | X | | | | | | | 01/01/2018 | N° charlas realizadas x 100 N° charlas programadas | 0% | Pendiente | |
| 3 | Aplicación de encuestas de consumo | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | | X | X | | | | | | 01/01/2018 | N° encuestas realizadas x 100 N° encuestas programadas | 0% | Pendiente | |
| 4 | Atención personalizada en consulta | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | | | | | X | X | | | 01/01/2018 | N° atenciones realizadas x 100 N° atenciones programadas | 0% | Pendiente | |
| 5 | Talleres de intervención sobre problemas que tienen base en una alimentación no saludable | Nutricionista | Departamento de Nutrición | | | | | | | | | | X | X | | | 01/01/2018 | N° talleres realizados x 100 N° talleres programados | 0% | Pendiente | |
| 6 | Evaluaciones antropométricas y bioquímicas anuales | Nutricionista | Departamento de Nutrición | X | X | X | | | | | | | | | | | 01/01/2018 | N° evaluaciones realizadas x 100 N° evaluaciones programadas | 0% | Pendiente | |
| 7 | Desayuno y almuerzo para el trabajador nombrado, CAS y residentes de la institución | Dirección General | Dirección General | | X | | | X | | | X | | | | X | | 01/01/2018 | N° Actividad realizada x 100 N° Actividad programada | 0% | Pendiente | |
| 8 | Informe mensual del programa de complemento nutricional | Nutricionista | Departamento de Nutrición | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | 01/01/2018 | N° Actividad realizada x 100 N° Actividad programada | 0% | Pendiente | |

