



Dirección General

RESOLUCION DIRECTORAL

N° 030-2023-DG-HVLH/MINSA

Magdalena del Mar, 02 de marzo de 2023

Visto; el expediente N° 2300002495, que contiene la Nota Informativa N° 086-2023-OP-HVLH/MINSA, emitida por el Jefe de la Oficina de Personal del Hospital Víctor Larco Herrera;

CONSIDERANDO:

Que, mediante Ley 29783, modificada por Ley N° 30222, se aprobó la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, la misma que se encuentra regulada por su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR, modificado por Decreto Supremo N° 006-2014-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, mediante Resolución Directoral N° 134-2019-DG-HVLH de fecha 22 de Agosto del 2019, se reconoce a las personas elegidas como representantes de los trabajadores, como miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo – CSST del Hospital Víctor Larco Herrera, a fin de que se establezcan los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores del hospital Víctor Larco Herrera, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores;

Que mediante Resolución Directoral N° 035-2021-DG-HVLH/MINSA de fecha 21 de abril de 2021, se aprueba la Directiva Administrativa N° 001-2021-OP-HVLH – Disposiciones Internas para la Implementación y Funcionamiento del Programa de Complemento Nutricional, con la finalidad de promover hábitos saludables en sus servidores que contribuyan a la prevención de enfermedades y a la mejora de su calidad de vida; así como generar una cultura de prevención del riesgo en seguridad y salud en los servidores nombrados y/o contratados;

Que, mediante Decreto Supremo N° 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 Jefe de la Oficina de Personal del Hospital Víctor Larco Herrera, remite el proyecto del Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo - 2023; así como el Programa de Complemento Nutricional para Trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera – 2023, con la finalidad de promover una cultura de prevención en seguridad y salud en el trabajo estableciendo progresivamente un entorno laboral seguro y saludable; así como promover hábitos saludables de consumo en los trabajadores, para prevenir las enfermedades más frecuentes relacionadas con el trabajo y enfermedades ocupacionales



producidas a consecuencia de los riesgos del trabajo; para todos los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera;

Que, mediante Nota Informativa N° 046-2023-OEPE/HVLH/MINSA, el Director de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, hace suyo el Informe N° 011-2023-UFPOP-OEPE-HVLH/MINSA emitido por el Técnico Administrativo de la Unidad Funcional de Planeamiento, Organización y Proyectos a su cargo, e indica que los documentos normativos titulados: "Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo – 2023" y "Programa de Complemento Nutricional para Trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera- 2023, cumplen con lo indicado en el numeral 6.1 estructura de los documentos normativos, que corresponde a lo precisado en el numeral 6.1.4 del Documento Técnico, señalado en las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", aprobado por Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA; por lo que sugiere proseguir con los trámites para su aprobación pertinente;

Que, de acuerdo a lo expuesto y por convenir a los intereses funcionales que permitan un mejor cumplimiento de los fines y objetivos de la institución, resulta necesario formalizar la aprobación mediante el correspondiente acto resolutivo;

Con el visto bueno del Jefe 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 11° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Víctor Larco Herrera" aprobado por Resolución Ministerial N° 132-2005/MINSA

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Aprobar los Documentos Técnicos Denominados:

- a) **"PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO – 2023"** del Hospital Víctor Larco Herrera, cuyo texto en documento adjunto a folios veintiuno (21) incluido un (1) anexo, forma parte integrante de la presente Resolución.
- b) **"PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA TRABAJADORES DEL HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA – 2023"**; cuyo texto en documento adjunto a folios doce (12) incluido dos (2) anexos, forma parte integrante de la presente Resolución.

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

Artículo 3°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del Hospital "Víctor Larco Herrera" (www.larcoherrera.gob.pe).

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

EMRCh/MYRV/assg.

Distribución:

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



HOSPITAL “VÍCTOR LARCO HERRERA”



DOCUMENTO TÉCNICO PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2023

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	FINALIDAD	3
III.	OBJETIVOS.....	3
	3.1 Objetivo General	3
	3.2 Objetivos Específicos.....	3
IV.	AMBITO DE APLICACIÓN.....	3
V.	BASE LEGAL.....	3
VI.	CONTENIDO	4
	6.1 Disposiciones Generales	4
	6.2 Disposiciones Específicas.....	5
	6.2.1 Alcance.....	5
	6.2.2 Elaboración de Línea Base	5
	6.2.3 Política de Seguridad y Salud Ocupacional.....	5
	6.2.4 Objetivos Específicos	5
	6.2.5 Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo	6
	6.2.6 Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC), Mapas De Riesgos.....	7
	6.2.7 Organización y Responsabilidades	8
	6.2.8 Capacitaciones en SST.....	9
	6.2.9 Programas y Procedimientos de Salud Ocupacional.....	9
	6.2.10 Inspecciones.....	11
	6.2.11 Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo (UFSST).....	11
	6.2.12 Clientes, Subcontratos, Servicios Y Proveedores.....	11
	6.2.13 Plan de Contingencia y Emergencia	12
	6.2.14 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedades Ocupacionales	12
	6.2.15 Auditoría	12
	6.2.16 Estadística	12
	6.2.17 Mantenimiento De Registros	12
	6.2.18 Implementación Del Plan	12
VII.	RESPONSABILIDADES	13
	7.1 Dirección General	13
	7.2 Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo	13
	7.3 Médico de Salud Ocupacional	14
	7.4 Son responsabilidad de los trabajadores.....	14
VIII.	ANEXOS	15
	8.1 Programa de SST 2023	15



“PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO - 2023”

I. INTRODUCCIÓN

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se regula a través de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 005-2012-TR, sus modificatorias y otras normas conexas, que establecen como una obligación del empleador establecer, aplicar y evaluar una Política y un Programa en materia de seguridad y salud en el trabajo.

El Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo es el documento de gestión que permite al Hospital Víctor Larco Herrera desarrollar la mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, teniendo en consideración la participación de los trabajadores, sus representantes y las organizaciones sindicales.

Por consiguiente, el presente plan ha sido elaborado y revisado por la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo para realizar las actividades que promuevan la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales; y principalmente desarrollar una cultura de ambientes de trabajo seguros y saludables.

II. FINALIDAD

Promover una cultura de prevención en seguridad y salud en el trabajo estableciendo progresivamente un entorno laboral seguro y saludable para todos los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera.

III. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Promover la prevención de incidentes, accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales y garantizar el bienestar y la salud integral de los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera.

3.2 Objetivos Específicos

- Cumplir con la documentación vigente en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Implementar medidas para la vigilancia de la salud de los trabajadores.
- Promover la prevención de incidentes y accidentes de trabajo.
- Fortalecer la coordinación de la preparación y respuestas ante emergencias.



IV. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente plan es de aplicación a todos los órganos y unidades orgánicas (direcciones, departamentos, oficinas, servicios y unidades) del HVLH.



V. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y salud en el Trabajo
- Ley N° 30222, Modificatoria de la Ley de Seguridad y salud en el Trabajo
- Ley N° 30453, Ley del Sistema Nacional de Residentado Médico.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley de SST
- Decreto supremo N° 006-2014-TR, Modificatoria del Reglamento de la Ley de SST
- Decreto Supremo N° 012-2014-TR, que aprueba el Registro Único de Información sobre Accidentes de Trabajo; Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales
- Resolución Ministerial N°050-2013-TR, aprueba los formatos referenciales que

contemplan la información mínima que deben contener los registros obligatorios del sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Resolución Ministerial N° 148-2012-TR, Guía para el proceso de elecciones del Comité SST en las entidades públicas
- Resolución Ministerial N° 480-2008-MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud que establece el Listado de Enfermedades Profesionales
- Resolución Ministerial N° 312-2011-MINSA, que aprueba los Protocolos de Exámenes Médico Ocupacionales y Guías de Diagnósticos de los Exámenes Médicos Obligatorios por Actividad
- Resolución Ministerial N° 571-2014-MINSA, Modificatoria de RM 312-2011-MINSA
- Decreto Supremo N° 003-98-SA, Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR)
- Resolución Ministerial N° 375-2008-TR, Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico
- Decreto Supremo N°020-2019-TR, que modifica el reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Reglamento de la Ley N° 28806, Ley General de Inspección del Trabajo, el Decreto Supremo N° 017-2012-TR y el Decreto Supremo N° 007-2017-TR
- Resolución Directoral N° 085-2017-DG-HVLH, que aprueba el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Resolución Directoral N° 134-2019-DG-HVLH, que designa a los miembros representantes de la parte empleadora del HVLH ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y reconoce a los nuevos miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Resolución Ministerial N° 881-2021/MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 135-MINSA/CDC-2021 "Directiva Sanitaria para la vigilancia Epidemiológica de la enfermedad por coronavirus (COVID-19) en el Perú"
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2
- Resolución Ministerial N° 675-2022-MINSA, que modifica la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición al SARS CoV-2 aprobada por Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA
- Resolución Ministerial N° 009-2022-MINSA, que modifica la NTS N° 178-MINSA/DGIESP-2021, Norma Técnica de Salud para la Prevención y Control de la COVID-19 en el Perú, aprobada con Resolución Ministerial N° 1218-2021/MINSA.
- Resolución Ministerial N° 018-2022-MINSA y su anexo que modifica el Documento Técnico: Manejo ambulatorio de personas afectadas por la COVID-19 en el Perú.
- Decreto Supremo N° 003-2023-SA, Decreto Supremo que proroga la Emergencia Sanitaria declarada por Decreto Supremo N° 008-2020-SA, prorrogada por Decretos Supremos N° 020-2020-SA, N° 027-2020-SA, N° 031-2020-SA, N° 009-2021-SA, N° 025-2021-SA, N° 003-2022-SA y N°015- 2022-SA
- Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 339-MINSA/DGIESP, que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2,



VI. CONTENIDO

6.1 Disposiciones Generales

La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud va a permitir al HVLH:

- Cumplir, como mínimo, las disposiciones de las leyes y reglamentos nacionales, los acuerdos convencionales y otras derivadas de la práctica preventiva.
- Mejorar el desempeño laboral en forma segura.

- Mantener los procesos productivos o de servicios de manera que sean seguros y saludables.

El presente plan está constituido por los programas:

- Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.

6.2 Disposiciones Específicas

6.2.1 Alcance

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

6.2.2 Elaboración de Línea Base

El Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo es el responsable realizar el análisis de la Lista de verificación de lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) para la mejora continua del Sistema, prevención de riesgos laborales y mejora del bienestar de los trabajadores.

6.2.3 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, actualizada mediante por R.D. 119-2018-DG-HVLH.

a) 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.

b) 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.

6.2.4 Objetivos Específicos

Nº OBJETIVO ESPECIFICO	INDICADORES	METAS	RESPONSABLE



Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023

Revisar y elaborar los documentos y registros obligatorios del SGSST	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Médico Ocupacional / Asesor en Seguridad e Higiene / CSST
Establecer el Procedimiento de los Exámenes Médicos Ocupacionales	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Medico Ocupacional
Programar y coordinar la realización de EMO	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Medico Ocupacional
Evaluar y entregar los EMO a los trabajadores	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Medico Ocupacional
Identificar y evaluar los trabajadores con discapacidad	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Medico Ocupacional / Bienestar de Personal
Identificar y evaluar las trabajadoras gestantes o en lactancia materna	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Medico Ocupacional / Bienestar de Personal
Elaborar, revisar y ejecutar los programas de salud ocupacional del HVLH	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Médico Ocupacional
Elaborar, revisar y ejecutar los procedimientos de seguridad del HVLH	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100Nº de actividades programadas	100%	Médico Ocupacional / Asesor en Seguridad e Higiene / OSGYM / CSST
Cumplir con el Procedimientos de emergencias y desastres	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	UGRED / UFSST
Programar y coordinar las capacitaciones en materia de SST	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Médico Ocupacional
Elaborar, establecer y revisar el Programa de complemento nutricional	<u>Nº de actividades realizadas X</u> 100 Nº de actividades programadas	100%	Médico Ocupacional / Bienestar de Personal / Departamento de Nutrición



6.2.5 Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo

a) El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del HVLH

Este Comité fue conformado mediante acto resolutivo el 22 de agosto del 2019. Se 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 velar por el cumplimiento del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.

b) Designación de Miembros del Comité de SST

Por medio de la Resolución Directoral N°134-2019-DG-HVLH, publicada el 22 de agosto del 2019, se constituye el CSST, señalando que el mandato de los representantes de los trabajadores es por dos años renovables.

El CSST del Hospital Víctor Larco Herrera se encuentra Presidido por un representante de los trabajadores, al igual que el cargo de Secretario.

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. Rosa Elizabeth Zegarra Moretti
Med. Álvaro Lázaro Velásquez Acosta

Como miembros representantes de los trabajadores son elegidos:

- Titulares:
Oscar Gallo Villarreal
Victor Manuel Rodríguez Pérez
Jefe Benjamín Buleje Aponte
Samuel Reátegui Gonzáles
Edgar Carlos Osorio Aguilar
Yane Jaqueline Feliz Reyes
- Suplentes:
James Enrique Ramírez Gonzales
Pamela Briseida Vilchez Cano
Abilio Pimentel Torres
Arturo Peláez Mugarra
Yennifer Delgado Vera
Marissa Elizabeth Mantilla Chirinos

6.2.6 Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Controles (IPERC), Mapas De Riesgos

La Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Controles es elaborada y actualizada periódicamente, por el empleador se realiza en cada puesto de trabajo, con participación del personal competente, en consulta con las y los



trabajadores, así como con sus representantes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CSST).

Son requisitos mínimos para la elaboración o actualización de la IPERC:

- a) Las actividades rutinarias y no rutinarias, según lo establecido en el puesto de trabajo del/a trabajador/a; así como las situaciones de emergencia que se podrían presentar a causa del desarrollo de su trabajo o con ocasión del mismo.
- b) Las condiciones de trabajo existentes o previstas, así como la posibilidad de que el/la trabajador/a que lo ocupe sea especialmente sensibles a determinados factores de riesgo.
- c) Identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes o posibles en materia de seguridad y salud que guarden relación con el medio ambiente de trabajo o con la organización del trabajo.
- d) Incluir las medidas de protección de los/las trabajadores/as en situación de discapacidad, realizar la evaluación de factores de riesgos para la procreación, el enfoque de género y protección de las trabajadoras y los adolescentes, según lo establecido en los artículos 64, 65, 66 y 67 de la Ley.
- e) Los resultados de las evaluaciones de los factores de riesgo físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales. f) Los resultados de las investigaciones de los accidentes de trabajo o enfermedades profesionales. g) Los datos estadísticos recopilados producto de la vigilancia de la salud colectiva de las y los trabajadores.

La Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo (UFSST) elabora y coordina en forma conjunta con el asesor de Seguridad y Salud en el Trabajo, los trabajadores y sus representantes ante el CSST el IPERC de la institución.

El mapa de riesgos se elabora con la participación de la organización sindical, representantes de los trabajadores, delegados y el comité de seguridad y salud en el trabajo, el cual debe exhibirse en un lugar visible.

6.2.7 Organización y Responsabilidades

a) 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.
- Cumplir los literales comprendidos en el Art. 35 de la Ley N° 29783.

b) 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).
- Conocer y aprobar la Programación anual del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Aprobar el Plan Anual de Capacitación de los trabajadores sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Evaluar los avances de los objetivos establecidos en el Programa Anual.

c) Son responsabilidades del 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.

d) Son responsabilidades del 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 de los exámenes médico ocupacionales 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.

e) 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.

6.2.8 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/o Terceros Especialistas en la materia los cuales estarán determinadas por el Programa Anual de Capacitaciones.

6.2.9 Programas y Procedimientos de Salud Ocupacional

a) 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.

b) 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 Institución 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.

c) 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.

d) Programa de Control de Infecciones por Mycobacterium 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 (Control clínico y 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.

e) 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:

- Elaboración de programa de complemento nutricional.
- Atención personalizada en consulta a trabajadores con diagnóstico nutricional de obesidad.
- Evaluación antropométrica final a los trabajadores con diagnóstico nutricional de obesidad.
- Consolidado de los resultados obtenidos.
- Informe anual del Programa de Complemento Nutricional.



6.2.10 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.

6.2.11 Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo

Por 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.

6.2.12 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 en 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.

6.2.13 Plan de Contingencia y Emergencia

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

6.2.14 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 D.S. N° 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 D.S. 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.

6.2.15 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.

6.2.16 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.

6.2.17 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.

6.2.18 Implementación Del Plan

a) Presupuesto

Objetivo: Cumplir efectivamente el Plan de Salud Ocupacional, realizando la inversión respectiva.



Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023

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 2023, 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/.
Programa de Complemento Nutricional	S/. 2'070,584.34
Exámenes Médico Ocupacionales	S/. 135,000.00
Elaboración e impresión del mapa de riesgo por áreas del HVLH	S/. 10,000.00
Adquisición de 02 medidores portátiles de CO2	S/. 3,000.00
Total Anual	S/. 2,218,584.34

Los recursos necesarios para la ejecución del presente Plan ascienden a S/. 2,218,584.34, el cual tendrá como fuente de Financiamiento Recursos Ordinarios.

Cabe resaltar que el monto por asignación nutricional no se enmarca dentro de un criterio de mensual que presuntamente se otorga al servidor, el Plan nutricional cumple su objetivo dentro de las posibilidades presupuestales que la entidad cuenta, por lo que esta se encuentra sujeta a las demandas de incremento presupuestal que el sector otorga a favor de la entidad por lo que la entrega de montos económicos se sujeta a dicha acción, la entrega en armadas varían en el sentido expuesto así como los montos a ser depositados, ello no limita que el plan cumpla con sus efectos y la misión de contar con servidores mejor nutridos se cumple en su total perfeccionamiento.

b) Programa de SST

Objetivo: Detallar las actividades, responsables, recursos y plazos de ejecución.
Actualización: El programa será actualizado anualmente.



VII.

RESPONSABILIDADES

7.1 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.
- Cumplir los literales comprendidos en el Art. 35 de la Ley N° 29783.

7.2 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).
- Conocer y aprobar la Programación anual del Servicio de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Aprobar el Plan Anual de Capacitación de los trabajadores sobre seguridad y salud en el trabajo.
- Evaluar los avances de los objetivos establecidos en el Programa Anual.



7.3 Médico de Salud Ocupacional

- Identificar los peligros y evaluar los riesgos a la salud presentes en las actividades de la institución y elaborar/revisar periódicamente en forma conjunta con los trabajadores y sus representantes el IPERC.
- 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.

7.4 Son responsabilidad 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.





Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023

Objetivo General 2																							
Programar y coordinar la realización de los Exámenes Médicos Ocupacionales																							
Establecer el Procedimiento de los Exámenes Médicos Ocupacionales																							
Programar y coordinar la ejecución de EMO																							
Evaluar y entregar los EMO a los trabajadores																							
100% de cumplimiento en 12 meses																							
N° Actividades Realizadas / N° Actividades Propuestas x 100%																							
Solicitar presupuesto 2023																							
Propios																							
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Área	2023																			
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D								
Indicador de Avance	Indicador de Avance	Indicador de Avance	Indicador de Avance	Fecha de Verificación																			
Resultado Indicador	Resultado Indicador	Resultado Indicador	Resultado Indicador	Fecha de Verificación																			
Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Fecha de Verificación																			
1	Elaborar el Procedimiento de Exámenes Médico Ocupacionales	Médico Ocupacional	UFSST							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	Programar y coordinar la ejecución de EMO	Médico Ocupacional	UFSST / Administración							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	Registrar los EMO realizados	Médico Ocupacional	UFSST							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	Analizar y entregar los EMO a los trabajadores	Médico Ocupacional	UFSST							X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023



Establecer Programas y Procedimientos de Salud Ocupacional y Seguridad en el Trabajo																						
Objetivo General 4		Elaborar, revisar y ejecutar los programas de salud ocupacional del HVLH																				
Objetivos Específicos		Elaborar, revisar y ejecutar los procedimientos de seguridad del HVLH																				
Meta		100% de cumplimiento en 12 meses.																				
Indicador		N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%																				
Presupuesto		Solicitar presupuesto 2023																				
Recursos		Propios																				
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Área	2023												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	Elaborar, revisar y ejecutar los programas de salud ocupacional del HVLH	Médico Ocupacional	UFSST		X			X			X			X					N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	
2	Elaborar, revisar y ejecutar los procedimientos de seguridad del HVLH	Médico Ocupacional /asesor de seguridad e higiene en el trabajo / OSGYM	UFSST / Oficina de Personal / OSGYM		X			X			X			X					N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	

Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023



Continuar Procedimientos de Emergencias y Desastres																				
Cumplir con el Procedimientos de Emergencias y Desastres																				
100% de cumplimiento en 12 meses.																				
N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%																				
Según presupuesto 2023																				
Propios																				
N°	Descripción de la actividad	Responsable de Ejecución	Área	2022												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	Seguimiento de actividades realizadas por UGRED 1. Capacitación en primeros auxilios	Coordinador de UFSST	UFSST											X	X	Solicitud Realizada UGED x 100 1 solicitud programada	0%	Pendiente		
2	Seguimiento de actividades realizadas por UGRED 2. Realización de simulacros	Coordinador de UFSST	UFSST											X	X	Solicitud Realizada UGED x 100 1 solicitud programada	0%	Pendiente		



Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023



Objetivo General 6																					
Implementar las Capacitaciones en materia de SST																					
Programar y coordinar las capacitaciones en materia de SST																					
100% de cumplimiento en 12 meses.																					
N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%																					
Según presupuesto 2023																					
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Área	2023												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	Prevención de agresión por Pacientes (Psiquiatría de niños y adolescentes)	Médico Ocupacional	UFSST		X													N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	
2	TBC en Trabajador de Salud (Adicciones, pabellón N°01-20-18)	Médico Ocupacional	UFSST						X	X								N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	
3	Altura estructural (en servicios generales y mantenimiento)	Médico Ocupacional	UFSST									X	X					N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	
4	Ergonomía (en trabajadores de mantenimiento)	Médico Ocupacional	UFSST											X	X			N° de actividades realizadas X 100 N° de actividades programadas	0%	Pendiente	

Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023



Objetivo General 7		Implementar el Programa de Complemento Nutricional												Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Observaciones						
Objetivos Específicos		Elaborar, establecer y revisar el Programa de complemento nutricional																			
Meta		50% de cumplimiento en 12 meses.												Resultado Indicador	Observaciones						
Presupuesto Recursos		N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%																			
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	Área	Según presupuesto 2023												Fecha de Verificación	Indicador de Avance	Estado (Realizado, pendiente, en proceso)	Observaciones		
				E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D						
1	Elaboración de programa de complemento nutricional	Médico Ocupacional	UFSST	X														0%	N° programas elaborados x 100 01 programa programado	Pendiente	
2	Atención personalizada en consulta a trabajadores con diagnóstico nutricional de obesidad	Nutricionista a cargo de Médico Ocupacional	UFSST		X	X	X											0%	N° atenciones realizadas x 100 N° trabajadores obesos	Pendiente	
3	Evaluación antropométrica final a los trabajadores con diagnóstico nutricional de obesidad	Nutricionista a cargo de Médico Ocupacional	UFSST						X	X								0%	N° evaluaciones realizadas x 100 N° trabajadores obesos	Pendiente	
4	Charlas de sensibilización en temas de alimentación saludable	Departamento de Nutrición, Bienestar de personal	Departamento de Nutrición, Oficina de Personal		X					X						X		0%	N° de charlas realizadas x 100 N° de asistentes	Pendiente	
5	Difusión de afiches virtuales y físicos en temas de alimentos saludables	Bienestar social	Oficina de Personal		X					X								0%	N° complementos otorgados x 100 04 complementos programados	Pendiente	
6	Entrega de tarjetas electrónicas para adquisición de alimentos	Bienestar social	Oficina de Personal		X													0%	N° de tarjetas entregadas x 100 N° de trabajadores	Pendiente	
7	Informe anual del programa de complemento nutricional	Nutricionista a cargo de Médico Ocupacional	UFSST													X		0%	N° informes realizados x 100 01 informe programado	Pendiente	



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Víctor Larco
Herrera



HOSPITAL “VÍCTOR LARCO HERRERA”



DOCUMENTO TÉCNICO PLAN DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA TRABAJADORES DEL HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA - 2023

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	3
II.	FINALIDAD	4
III.	OBJETIVOS	4
	3.1 Objetivo General	4
	3.2. Objetivos Específicos.....	4
IV.	ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
V.	BASE LEGAL.....	5
VI.	CONTENIDO	6
	6.1 Disposiciones Generales	6
	a) Alimentación Sana (Datos y cifras)	6
	b) Azúcar.....	6
	c) Consejos prácticos para mantener una alimentación saludable (Frutas, Verduras y hortalizas)	7
	d) Grasas	7
	e) La sal, el sodio y el potasio.....	7
	6.2 Disposiciones Específicas.....	8
	6.2.1 Actividades	8
	6.2.2 Presupuesto	8
VII.	RESPONSABILIDADES	9
	7.1 Dirección General	9
	7.2 Área de Bienestar Social de Personal.....	9
	7.3 Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo	9
	7.4 Departamento de Nutrición	9
VIII.	ANEXOS	10
	8.1 Anexo I: Grupo de Alimentos Saludables	10
	8.2 Anexo II: Cronograma de Actividades del Programa de Complemento Alimentario 2022 - del Hospital Víctor Larco Herrera.....	11



PLAN DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL "VICTOR LARCO HERRERA" - 2023

I. INTRODUCCIÓN

Para la OIT, la alimentación es un factor importante en las condiciones de salud de los trabajadores. El estudio de la OIT explica que la buena alimentación de los trabajadores constituye un buen negocio para las empresas, ya que contribuye a aumentar la productividad y la motivación del personal, prevenir los accidentes, los decesos prematuros y reducir los gastos médicos. De acuerdo con estudios realizados por la Organización Mundial del Trabajo (OIT), la productividad laboral puede caer hasta un 30% debido a los malos hábitos alimenticios.

El Ministerio de Salud del Perú a través del Instituto Nacional de Salud de acuerdo a sus protocolos de exámenes médicos ocupacionales y guías de diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad, tiene por finalidad "Proteger y promover la seguridad y salud de los trabajadores así como generar ambientes de trabajo saludables" (Resolución Ministerial N° 004-2014/MINSA, de fecha 03 de enero de 2014, lo cual genera la elaboración de planes que promuevan la cultura del autocuidado y la prevención de riesgos que están directamente relacionados con la alimentación.

Ante la pandemia del COVID-19 la prevención es nuestro mejor aliado en estos momentos. Pese a que no existe una evidencia concreta de factores dietéticos específicos que puedan reducir el riesgo de contraer infecciones como el nuevo coronavirus, una adecuada nutrición contribuye a mantener un buen estado de salud para reducir el impacto del virus en caso de contagio.

Fortalecer el sistema inmunológico con una alimentación sana y consciente, contribuirá también a reducir la probabilidad de aparición de otros problemas de salud como la obesidad, las enfermedades del corazón, diabetes y algunos tipos de cáncer.

El presente documento plantea la necesidad de implementar acciones para la promoción y prevención de la salud dirigidas a los trabajadores del Hospital Victor Larco Herrera y fomentar una buena salud laboral, a través de Bienestar Social de Personal, Unidad Funcional de Seguridad y Salud responsables de generar y mantener la calidad de vida laboral.

Del Programa Médico Preventivo Promocional ejecutado por el Programa de Atención a Empresas de la Gerencia de Oferta Flexible de EsSalud dirigido a los trabajadores de nuestra Institución en el año 2018, en su informe concluye que las patologías más frecuentes son: Aumento Anormal de Peso 43%, Hipercolesterolemia Pura 17%, Obesidad No Especificada 10%, Trastorno Metabólico No Especificado 9%, Hiperlipidemia Mixta 7% y otras patologías como Hipertensión Arterial, Diabetes Mellitus.

Asimismo, dentro de las recomendaciones realizadas por EsSalud se tienen las siguientes:

- ✓ Se debe tener en cuenta que las enfermedades como Aumento Anormal de Peso, Obesidad No Especificada, Hiperlipidemia Mixta, la Hipercolesterolemia Pura; Trastorno Metabólico No Especificado son factores de riesgo para contribuir a padecer de enfermedades cardiovasculares como Infartos Agudos de Miocardio, Accidentes Cerebro Vasculares, Insuficiencia Cardíaca u enfermedades crónicas poniendo en peligro la salud de los trabajadores.
- ✓ Las medidas que se sugirieron adoptar a los pacientes (trabajadores) son: dieta hipo sódica, hipocalórica (consumo de frutas, verduras, agua, disminución de



carbohidratos (harinas), grasas y sal, complementar con actividad física por lo menos 30 minutos diarios.

- ✓ El Hospital Victor Larco Herrera debe implementar un Programa de Control de Sobrepeso y Obesidad para los trabajadores identificados en la presente actividad.

Las patologías más frecuentes que presentan los trabajadores del Hospital Victor Larco Herrera son Diabetes, Dislipidemias, Obesidad, Hipertensión Arterial, Procesos Respiratorios Crónicos, Gastroenteritis, Cáncer; de las referidas patologías las causas de las dislipidemias y obesidad son ocasionadas mayormente por el estilo de vida sedentario y la inadecuada alimentación, que aumenta el colesterol y los triglicéridos, lo cual se sustenta en los descansos médicos que obran en el Área de Bienestar Social de Personal. Asimismo, en el año 2020 se presentó un caso de Tuberculosis Pulmonar en un servidor asistencial y en el año 2021 se presentó un caso de Tuberculosis Pulmonar en un servidor administrativo.

De los informes del Médico Ocupacional de la Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo del mes de abril a diciembre 2020 se reportan 255 descansos médicos entre casos sospechosos y confirmados de COVID-19 y en el año 2021 del mes de enero a setiembre se reportan 145 descansos médicos, entre casos sospechosos y confirmados de COVID-19.

II. FINALIDAD

Promover hábitos saludables de consumo en los trabajadores, para prevenir las enfermedades más frecuentes relacionadas con el trabajo (infecciones respiratorias agudas, gastritis, obesidad, estrés laboral, fatiga visual) y enfermedades ocupacionales producidas a consecuencia de los riesgos del trabajo (tuberculosis, alveolitis alérgica, lumbago, exposición profesional a gérmenes patógenos, diversos tipos de cáncer, etc.).

Mediante la ejecución del Plan de Complemento Nutricional se pretende que los servidores a través de una buena y adecuada alimentación, reduzcan la vulnerabilidad de adquirir enfermedades comunes y enfermedades ocupacionales.

III. OBJETIVOS

3.1 Objetivo General

Mejorar el estado nutricional de los servidores del Hospital Víctor Larco Herrera a través de acciones que promuevan una cultura de prevención en seguridad y salud en el trabajo, estilos de vida y alimentación saludable.

3.2. Objetivos Específicos

- Desarrollar una cultura preventiva de salud mediante comportamientos saludables de alimentación y nutrición para disminuir la prevalencia de enfermedades.
- Sensibilizar a los servidores sobre la importancia de mantener una buena salud a través de un óptimo régimen de alimentación y nutrición.
- Contribuir con el fortalecimiento de la gestión del Programa de Complemento Nutricional dirigido a los servidores.
- Monitorear y evaluar de forma constante las disposiciones del documento normativo para el procedimiento de entrega del Complemento Nutricional, en beneficio de los servidores del Hospital "Victor Larco Herrera".

IV. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El otorgamiento del complemento nutricional mediante tarjeta electrónica para adquisición de alimentos está dirigido a los servidores del Hospital "Victor Larco



Herrera" que tienen condición de designados, nombrados y contratados bajo el régimen laboral del Decreto Legislativo N° 276, Contratados bajo el régimen laboral del Decreto Legislativo N° 1057, y servidores que se encuentren laborando en la Institución en condición de Destacados.

Tabla 1. Distribución de los Servidores del Hospital Víctor Larco Herrera

CONDICION	Nº
Nombrados	686
Contratados por Reemplazo	102
Contratados por Administración de Servicios CAS	89
Destacados al Hospital Víctor Larco Herrera	5
Total	882

V. BASE LEGAL

- Ley N° 28175 – Ley Marco del Empleo Público Artículo 17.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, artículo 3.
- Decreto Legislativo N° 276, Ley de Bases de la Carrera Administrativa y Remuneraciones del Sector Público.
- Decreto Legislativo N° 1023 Ley que crea la Autoridad Nacional del Servicio Civil.
- Decreto Legislativo N° 1153 que regula la Política Integral de Compensaciones y Entregas Económicas al Personal de la Salud al servicio del Estado.
- Reglamento de la Ley N° 29783 D.S. 005 – 2012 TR y su modificatoria D.S. 006-2014-TR.
- Decreto Supremo N° 005-90-PCM, Reglamento de la Ley de Bases de la Carrera Administrativa y de Remuneraciones.
- Decreto Supremo N° 110-2001-EF que precisa que incentivos y/o entregas, programas o actividades de bienestar aprobados en el marco del D.S. N° 005-90-PCM no tienen naturaleza remunerativa.
- Directiva N°002-2014-SERVIR/GDSRH – “Normas para la Gestión del Sistema Administrativo de Gestión de Recursos Humanos en las entidades públicas”
- Resolución Directoral N° 035-2021-DG-HVLH/MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 001-2021-OP-HVLH- Disposiciones Internas para la Implementación y Funcionamiento del Programa de Complemento Nutricional.
- Resolución Directoral N° 094-2022-DG-HVLV/MINSA, que aprueba la Directiva Administrativa N° 01-2022-OP-HVLH/MINSA, "Programa de Complemento Nutricional para los/las Servidores/as Civiles del Régimen laboral del Decreto Legislativo N° 276 y Decreto Legislativo N° 1057" del Hospital Víctor Larco Herrera



VI. CONTENIDO

6.1 Disposiciones Generales

a) Alimentación Sana (Datos y cifras)

- Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas; desnutrición, los desequilibrios de vitaminas o minerales, el sobrepeso, la obesidad, y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (diabetes, cardiopatías, accidentes cerebrovasculares y algunos cánceres).
- La alimentación no saludable y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo.
- Los hábitos alimenticios saludables 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 concordancia con el gasto calórico. Los datos científicos de que se dispone indican que las grasas no deberían superar el 30 % de 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 grasas industriales de tipo trans.
- Limitar el consumo de azúcar libre a menos de 10% de la ingesta calórica total forma parte de una dieta saludable. Para obtener mayores beneficios, se recomienda reducir su consumo a menos de 5 gramos diarios ayuda a prevenir la hipertensión y reduce el riesgo de enfermedad cardíaca y de accidente cerebrovascular en la población adulta
- Un consumo de sal inferior a 5 gramos diarios en el adulto contribuye a disminuir la tensión arterial y el riesgo de enfermedad cardiovascular, accidente cerebrovascular e infarto de miocardio. El principal beneficio de reducir la ingesta de sal es la correspondiente disminución de la hipertensión arterial.
- 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 el sobrepeso infantil de aquí a 2025.

b) 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 en 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 entiendan 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 de azúcar libre también constituye 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.

c) Consejos prácticos para mantener una alimentación saludable (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.

d) 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 de 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 freídos.
- 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).

e) La sal, el sodio y el potasio

- La mayoría de la gente consume demasiado sodio a través de la sal (una media de 9 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 podría 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 tocino, 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.



6.2 Disposiciones Específicas

6.2.1 Actividades

- Charlas de Sensibilización en temas de alimentación saludable.
- Difusión de afiches virtuales y físicos en temas de alimentación saludable.
- Entrega de Tarjetas Electrónicas para Adquisición de Alimentos.
- Evaluación de datos antropométricos de los trabajadores.
- Aplicación de encuestas de consumo (test de 24 horas).
- Atención personalizada al trabajador que lo requiera.

6.2.2 Presupuesto

Para cumplir con el programa nutricional debe considerarse una ración de almuerzo mejorado a razón de 9.57 por día laborado se estima un total de 251 días en el ejercicio 2023, asciende al monto total de 2,402.07 por cada trabajador, por la cantidad de PEAS propuestas se tiene el monto total de S/.2'070,584.34

El ejercicio 2023 tiene la cantidad de 251 días laborables, el programa se atenderá en dos etapas

Primera Etapa: 126 días laborables

Adquisición de Tarjetas de Alimentos para los Trabajadores del Hospital "Victor Larco Herrera"

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad de Beneficiarios	Presupuesto 2023	
			Presupuesto por tarjeta (S/.)	Presupuesto Total (S/.)
Nombrados D.L. 276 y D.L. 1153	Tarjeta	686	1206	828,522
CAS D.L. 1057	Tarjeta	102	1206	116,982
Contratados por reemplazo	Tarjeta	89	1206	86,832
Destacados al Hospital	Tarjeta	5	1206	7,236
Total		882		1039,572.00



Segunda Etapa: 125 días laborables

Descripción	Unidad de Medida	Cantidad de Beneficiarios	Presupuesto 2023	
			Presupuesto por tarjeta (S/.)	Presupuesto Total (S/.)
Nombrados D.L. 276 y D.L. 1153	Tarjeta	686	1196.25	
CAS D.L. 1057	Tarjeta	102	1196.25	
Contratados por reemplazo	Tarjeta	89	1196.25	
Destacados al Hospital	Tarjeta	5	1196.25	
Total		882		



El programa nutricional debe sujetarse a la disponibilidad presupuestal de la entidad, siendo lo óptimo cumplir las 02 etapas, para lograr la finalidad, sin embargo, el programa puede atenderse por tramos según presupuesto.

El Programa de Complemento Nutricional que se incorpora al Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2023 del Hospital Víctor Larco Herrera siendo destinado al personal considerado en el ámbito de aplicación y debe brindarse tomando en consideración el costo estimado por la suma de S/. 9.57 (Nueve y 57/100 Soles) para la adquisición de los grupos de alimentos saludables recomendados en el Programa de Complemento Nutricional (Almuerzo Saludable), considerados en el **Anexo I**.

La cantidad de beneficiarios está sujeta a la variación de ingresos y bajas del personal y a la conformidad del Numeral 4.1 de la Directiva Administrativa N° 001-2022-OP-HVLH Programa de Complemento Nutricional para los/las servidores/as civiles del Régimen laboral del decreto legislativo N° 276 y decreto legislativo N° 1057.

VII. RESPONSABILIDADES

7.1 Dirección General

Aprobar el Plan de Complemento Nutricional.

7.2. Oficina Ejecutiva de Administración

Asignar los recursos necesarios para la elaboración del Plan de Complemento Nutricional.

7.3 Área de Bienestar Social de Personal

- ✓ Entrega por única vez la tarjeta Electrónica de Consumo de Alimentos para el Programa de Complemento Nutricional a los servidores participantes considerando la relación remitida por la Unidad Funcional de Presupuesto y Control de Asistencia.
- ✓ Seguimiento y monitoreo de la participación de los servidores en el Programa de Complemento Nutricional.
- ✓ Evaluación y seguimiento del presente plan.

7.3 Unidad Funcional de Seguridad y Salud en el Trabajo

- ✓ Elaborar el Plan de Complemento Nutricional.
- ✓ Evaluación de los trabajadores con patologías relacionadas con la nutrición, de acuerdo a la evaluación del departamento de Nutrición.
- ✓ Coordinar con el departamento de nutrición las charlas de alimentación saludable.
- ✓ Evaluación y seguimiento de presente plan.

7.4 Departamento de Nutrición

- ✓ Realizar las Charlas de Sensibilización en temas de alimentación saludables
- ✓ Llevar a cabo la Evaluación Antropométrica de los trabajadores y atención personalizada nutricional a los trabajadores con patologías nutricionales y realizar el informe respectivo
- ✓ Coordinar con la UFSST para la evaluación del médico ocupacional de los



trabajadores con patologías nutricionales

VIII ANEXOS

8.1 Anexo I: Grupo de Alimentos Saludables

Desayuno Saludable

Grupos de Alimentos	Cantidad	Costo Referencial Aproximado
Avena o Cereal	30 g	
Pan, Tostada, etc.	60 g	S/. 3.00
Leche, yogurt, etc.	120 ml	
Frutas (jugos, enteras, licuadas, etc.)	120 ml	
Queso, palta, aceituna, huevo, etc.	40 g	

Almuerzo Saludable

Grupos de Alimentos	Cantidad	Costo Referencial Aproximado
Arroz o pastas (1 taza)	100 g	
Carne (pollo, ternera, pavita pescado, etc.)	200 g	
Leguminosas o menestras	80 g	S/. 5.75
Porción de frutas	120 g	
Agua o infusión	250 ml	



DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA TRABAJADORES DEL HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA - 2023

8.2 Anexo II: Cronograma de Actividades del Programa de Complemento Nutricional 2023 del Hospital Víctor Larco Herrera

Objetivo General													Establecer el Programa de Complemento Nutricional							
Objetivos Específicos													Contribuir en fomentar la alimentación saludable y mejora el estado nutricional de los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera							
													Disminuir la prevalencia de enfermedades relacionales a una mala nutrición de los trabajadores del Hospital Víctor Larco Herrera							
													Disminuir la prevalencia de bajo peso, sobrepeso y obesidad de los trabajadores diabéticos del Hospital Víctor Larco Herrera.							
Meta													100% de cumplimiento en 12 meses.							
Indicador													N° Actividades Realizadas / N° Actividades Programadas x 100%							
Presupuesto													Según presupuesto 2023							
Recursos													Propios							
N°	Descripción de la Actividad	Responsable de Ejecución	2023												Fecha de Verificación	Indicador de Avance	Resultado indicador	Estado (Realizado, pendiente, en proceso)		
			E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D						
1	Elaboración de programa de complemento nutricional	Médico Ocupacional	X													15/02/2023	N° programas elaborados x 100 N° programa programado	0%	Pendiente	
2	Atención personalizada en consulta a trabajadores con diagnóstico nutricional de obesidad.	Nutricionista a cargo de Médico Ocupacional				X	X	X								15/06/2023	N° atenciones realizadas x 100 N° trabajadores con obesidad	0%	Pendiente	
3	Evaluación anual antropométrica final de los trabajadores del HVLH	Departamento de Nutrición												X	X	X	15/06/2023	N° evaluaciones realizadas x 100 N° trabajadores	0%	Pendiente
4	Charlas de sensibilización en temas de alimentación saludable	Departamento de Nutrición / UFSST			X			X							X	15/06/2023	N° de charlas realizadas x 100 N° de charlas programadas	0%	Pendiente	
5	Difusión de afiches virtuales y físicos en temas de alimentos saludables	Bienestar de Personal			X			X						X		15/06/2023	N° de afiches virtuales y físicos x 100 N° de trabajadores	0%	Pendiente	



DOCUMENTO TÉCNICO: PLAN DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA TRABAJADORES DEL HOSPITAL VICTOR LARCO HERRERA - 2023

6	Entrega de tarjetas Electrónicas para adquisición de alimentos.	Bienestar de Personal			X										15/04/2023	<u>N° tarjetas entregadas</u> N° de trabajadores	0%	Pendiente
7	Informe anual del Programa de Complemento Nutricional.	Departamento de Nutrición / UFSST / Bienestar de Personal											X	30/12/2023	<u>N° informes realizados x 100</u> N° de informes programado	0%	Pendiente	

