



Resolución Directoral

Puente Piedra, 01 de junio de 2022.

VISTO:

El Expediente N°0003828, que contiene el Informe N°392-05/2022-SST/UP/HCLLH elaborado por Responsable del Área de Comité de Seguridad en el Trabajo, la Nota Informativa N°115-06-2022-AJ-HCLLH/MINSA, y;

CONSIDERANDO:

Que, el capítulo III de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, establece que toda persona tiene derecho a la protección de su salud en los términos y condiciones que establece la Ley. El derecho a la protección de la salud es irrenunciable. El concebido es sujeto de derecho en el campo de la salud;

Que, mediante Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país. Para ello cuenta con el 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 la normativa sobre la materia;

Que, asimismo el literal d) del artículo 42° del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR tiene como funciones, entre otras, la de participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación de las políticas, planes y programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.

Que, de otro lado, el artículo 142° del Reglamento de la Carrera Administrativa, aprobado mediante Decreto Supremo N° 005-90-PCM, establece que los Programas de Bienestar Social dirigidos a contribuir al desarrollo humano del servidor de carrera, y de su familia en lo que corresponda; procuran la atención prioritaria de sus necesidades básicas, de modo progresivo, mediante la ejecución de acciones destinadas a cubrir entre otros aspectos, la alimentación "referida a la que el servidor requiera durante la jornada legal de trabajo";





Que, asimismo, se tiene que los contratos bajo el régimen administrativo de servicios – CAS, han adquirido carácter indefinido según Pleno Sentencia N° 979/2021 recaída en el Expediente N° 00013-2021-PI/TC, "Caso de la incorporación de los trabajadores del régimen CAS al Decreto Legislativo 276 y Decreto Legislativo 728";



Que, por su parte, mediante documento de visto, se advierte que el Responsable del Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, comunica que el Comité Seguridad y Salud en el Trabajo con fecha 25 de mayo de 2022 aprobó el Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz;



Que, el referido Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz tiene como objetivo específico la de contribuir al aporte nutricional adecuado en la dieta de los trabajadores, prevenir el riesgo de adquirir enfermedades no transmisibles mejorando la calidad nutricional y prevenir el riesgo de infección por tuberculosis ocupacional;



Que, con la finalidad de continuar con el desarrollo de las actividades y procesos técnicos administrativos a nivel institucional; así como alcanzar los objetivos y metas programadas en el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, resulta pertinente atender lo solicitado por el Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, y en consecuencia, emitir el correspondiente acto resolutivo, aprobando el Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz de acuerdo al marco normativo vigente";



Con las visaciones de la Oficina de Administración, Jefe de la Oficina de Planeamiento Estratégico, Jefe de la Unidad de Personal, Presidenta del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y Asesoría Jurídica del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

Que, de conformidad con la Ley N° 26842, Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y en uso de la facultades conferidas en el literal c) del artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz aprobado mediante Resolución Ministerial N°463-2010-MINSA.

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz durante el año 2022.

ARTÍCULO 2°.- DISPONER a la Unidad de Personal dar cumplimiento al Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz.

ARTÍCULO 2°.- ENCARGAR al Responsable del Portal de Transparencia y Acceso a la Información Pública, la publicación de la presente resolución en el portal institucional.

REGISTRESE, COMUNIQUESE Y CÚMPLASE



Mc. Freddy Hernán Paredes Alpaca
CMP 40127
DIRECTOR EJECUTIVO

Cc. a:

- Oficina de Administración
- Oficina de Planeamiento Estratégico
- Unidad de Personal
- Área de SST
- Comité de SST

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01 Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022



**PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN
 DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES DEL
 HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ DURANTE EL AÑO 2022**



Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Área de SST - HCLLH	Responsable del área de SST	Comité de SST
	 DR. JOSÉ LUIS LÓPEZ IDONE MÉDICO OCUPACIONAL CMP: 73351 RNE. 43368	 CECILIA MARIA MENA NAVARRO Presidenta CSST CMP: 40483 RNA: 5224

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

ÍNDICE

- I. INTRODUCCION
- II. JUSTIFICACION
- III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA
- IV. FINALIDAD
- V. ANTECEDENTES
- VI. OBJETIVOS
 - a. Objetivo General
 - b. Objetivos Específicos
- VII. BASE LEGAL
- VIII. ACTIVIDADES
 - a. Cronograma de Actividades
- IX. PRESUPUESTO
- X. DISPOSICIONES FINALES.
- XI. ANEXOS
- XII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01 Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ DURANTE EL AÑO 2022

I. INTRODUCCION

En el marco de la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajador del Hospital Carlos Lanfranco la Hoz, uno de los puntos a considerar es la implementación de un programa de alimentación (soporte Nutricional), con el fin de contar con trabajadores saludables quienes puedan desempeñarse cabalmente en sus puestos de trabajo, ya que por las condiciones propias de los puestos de trabajo, están expuestos a diversos riesgos laborales tales como riesgos físicos, químicos, biológicos, psicológicos y ergonómicos. Frente a ello, el tener acceso a una alimentación adecuada permitirá al trabajador desarrollar una jornada laboral con un rendimiento satisfactorio que permita mejorar la productividad institucional.

Según los datos estadísticos del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MINTRA), en el año 2020, se reportaron 22,507 notificaciones de accidentes de trabajo, de los cuales el 5.84% (1315 casos) pertenecen a los Servicios Sociales y de Salud, habiéndose notificado tres casos de enfermedades ocupacionales en los Servicios Sociales y de Salud. (1) Estos datos mencionados, son de suma importancia para la implementación de estrategias y alternativas de mejora continua de las condiciones y actos de trabajo del personal de la salud de nuestra institución, y además fomentar un buen clima laboral (higiene personal y del área de trabajo, alimentación adecuada, pausas activas, trabajo limpio, ordenado y en equipo).

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) publicó un estudio realizado en empresas Chilenas en el año 2012, que afirma que "La mala alimentación causa pérdidas de hasta 20% en la productividad, ya sea debido a problemas como la desnutrición que afecta a unos 1000 millones de personas en el mundo en países en desarrollo, o al exceso de peso que sufre una cantidad similar de personas en países industrializados. (2)

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: HCLLH-SST-PL.01
	2022		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES		Fecha: 20-05-2022

La Organización Internacional del Trabajo, en el deseo de fomentar el conocimiento de la importancia de la alimentación en el ámbito laboral a través de la publicación de Christopher Wanjek en el año 2005, donde asevera que "cuando los trabajadores están relajados y se han alimentado bien, son más productivos, lo que beneficia a sus empleadores y familias". Dicho trabajo afirma que una nutrición inadecuada origina en las empresas a nivel mundial unas pérdidas de la productividad del 20%. (3)

En los últimos informes de la atención médica preventivo promocional realizada por ESSALUD a sus trabajadores en el año 2016, estos concluyen que la patología más frecuente fue el sobrepeso con 26%, seguido de la hiperlipidemia mixta con 16%. (4) Asimismo, en el año 2014 de acuerdo a un informe de campaña de "tamizaje de sobrepeso y obesidad en los trabajadores del Hospital Cayetano Heredia", el resultado determino que el 52.32% del personal de salud tenía sobrepeso" (5), considerándose como un marcador negativo para un estilo de vida saludable, siendo un factor predisponente para crónicas no transmisibles, y riesgo de morbilidad en nuestra población laboral, el cual puede ser un factor coadyuvante para contraer enfermedades infectocontagiosas. (6)

En el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, desde el año 2006 hasta diciembre del 2018, se han presentado 23 casos de Tuberculosis Pulmonar en nuestros trabajadores, siendo el año 2010 el de mayor número de casos (07 casos), entre los cuales hubo un trabajador fallecido por Tuberculosis Pulmonar Multi Drogo Resistente (MDR), En el año 2017 se presentaron 02 casos de trabajadores asistenciales con Tuberculosis Pulmonar, los cuales recibieron el tratamiento correspondiente según esquema de tratamiento vigente. Al respecto podemos señalar que la incidencia anual de Tuberculosis en nuestra institución fue de 181.80 nuevos casos por 100,000 trabajadores, superando ampliamente los estándares internacionales referenciales. (7)

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Perú es un país endémico de Tuberculosis, con una incidencia anual en la población general de 90 a 95 nuevos casos por 100,000 habitantes (ocupando el 3er lugar en la incidencia de TBC en las Américas y el Caribe según reporte regional de la Organización Panamericana de la Salud-OPS, 2014), y la

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

incidencia anual de TBC en población trabajadora en el sector hospitalario es de 100 nuevos casos por cada 100,000 trabajadores (8), por lo tanto se justifica que se considere viable la propuesta de implementación.

II. JUSTIFICACION.

De acuerdo a la ley General de la salud y Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, tiene carácter imperativo para las entidades del Estado, como el Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, quien no puede ni debe ser ajeno a tales exigencias, la implementación adecuada de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para brindar condiciones de trabajo adecuadas, realizar la vigilancia médica a los trabajadores, en el contexto de la pandemia por la COVID-19 y supervisando los ambientes laborales, por consiguiente, contribuyendo a elevar la calidad de vida de sus servidores y funcionarios, buscando que la misma, repercuta en su competitividad, ausentismo laboral y disminución de costos operativos.

III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, desarrolla procesos o actividades de trabajo de alto y muy alto riesgo para sus trabajadores, entre ellos, la exposición a riesgos biológicos, físicos, químicos, ergonómicos, psicológicos, condiciones inseguras, actos inseguros, entre otros.

En el Perú, desde hace mucho tiempo, existe un grupo de enfermedades o patologías que, si bien aún no son reconocidas como ocupacionales, tienen relación directa con la alimentación y las actividades laborales que los trabajadores realizan cotidianamente, asimismo, los riesgos laborales existen en todos los trabajos y pueden afectar a cualquiera que los realice. Sin embargo, las enfermedades profesionales no forman parte del debate sobre las políticas públicas ya que en la mayoría de los países, especialmente en los países en vías de desarrollo, la notificación no se realiza o existe un sub registro de las mismas, lo cual no permite conocer la real magnitud del problema.

En la actualidad unas de las enfermedades profesionales es el COVID -19 por SARSCoV-2, en el personal de la salud que realiza labor presencial, quien con una alimentación adecuada,

	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05
		Fecha: 20-05-2022

rica en proteínas, vitaminas y oligoelementos, que contribuyan a fortalecer el sistema inmunológico, estaría en mejores condiciones de afrontar una eventual infección por SARSCoV-2.

El Hospital Carlos Lanfranco La Hoz en el año 2020, realizó una evaluación Médica Ocupacional Preventiva, a todos los trabajadores en el contexto de la pandemia por la COVID-19, donde se encontró que las patologías más frecuentes fueron; Sobrepeso 27.29% (245), Hiperglicemia 20.6% (183), Obesidad 18.46% (164), Dislipidemias 116.1% (143) y anemia 4.27% (38). (8)

IV. FINALIDAD



El Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los trabajadores del Hospital Carlos Lanfranco La Hoz, tiene por finalidad mejorar sosteniblemente una alimentación adecuada en nuestro personal de salud, debido a que el ámbito laboral es de alto y muy alto riesgo para adquirir enfermedades infectocontagiosas y sufrir accidentes punzocortantes con riesgo biológico.

V. ANTECEDENTES

El apoyo alimentario se viene otorgando en nuestra institución desde el año 2016 y desde hace varios años antes, en diferentes unidades ejecutoras del sector salud, como una actividad que contribuya en la Prevención de la Seguridad y Salud de los trabajadores, a través de bonos para la adquisición de alimentos de primera necesidad.

A continuación, detallamos como precedente administrativo, las Resoluciones Directorales que autorizan el otorgamiento del apoyo alimentario a los trabajadores del sector salud.

- **R.D. N° 201-2014-DG-HEP/MINSA**, de fecha 13/05/2014 en el que se aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo 2014 del Hospital de Emergencias Pediátricas.

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

- **R. D. N° 150-2015-HNHU-DG**, de fecha 27/03/2015 en el que se aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo año 2015 del Hospital Nacional Hipólito Unanue.
- **R.D. N° 0507-DG-HONADOMANI-SB/2015**, de fecha 20/10/2015 en el que se aprueba la Directiva Administrativa N° 005-2015-OP-SST-HONADOMANI-SB V.1 para la Prevención de Riesgos de la Salud Ocupacional en el Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé".
- **R.D. N° 271-2016-DG-HVLH**, de fecha 01/2016 en el que se aprueba el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital Víctor Larco Herrera
- **R.D. N° 166-2016-DG-H-SEB/OP**, de fecha 03/2016 en el que se aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital "Sergio Bernales 2017".
- **R.A. N° 181-2016-INSN/OEA**, de fecha 07/12/2016 en el que se modifica el Plan Anual de Contrataciones de la Unidad Ejecutora 1563 - Instituto Nacional de Salud del Niño; del Pliego 0137 y se incluyen dos procedimientos de selección, uno de ellos: **"Adquisición de Alimentos para Soporte Nutricional para Trabajadores del INSN"**
- **R.D. N° 019-DG/HHV-2017**, de fecha 02/02/2017 en el que se aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo del Hospital Hermilio Valdizán.
- **R.D. N° 177-2018-HCH/DG**, de fecha 04-06-2018, que aprueba el "Plan de Otorgamiento de Apoyo Alimentario como Prevención de la Seguridad y Salud en los Trabajadores Nombrados y CAS del Hospital Cayetano Heredia -2020".
- **R.D. N° 059-2020-HCH/DG**, de fecha 06/03/2020, que aprueba el "Plan de Otorgamiento de Apoyo Alimentario como Prevención de la Seguridad y Salud en los Trabajadores Nombrados y CAS del Hospital Cayetano Heredia correspondiente a los años
- **R.D. N°038-2021-DG-HEP/MINSA**, de fecha 8/4/2021, que aprueba la directiva Administrativa: Soporte Nutricional "Apoyo Alimentario" como prevención de la seguridad y salud en el trabajo y como condición de trabajo a favor de los servidores del Hospital de emergencias Pediátricas.



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01 Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

- **R.D. 165-2021-SA-DG-INR, de fecha 01/09/2021,** que aprueba la Directiva administrativa para la asignación de Soporte Nutricional en el Instituto Nacional de Rehabilitación "Dra. Adriana Rebaza Flores" AMISTAD PERU-JAPON.
- **R.D. N° 028-2022-MIDAGRI-SG-OGGRH,** de fecha 2/02/2022, que aprueba el "PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL -2022"
- **R.D. N° 147-04-2017-HCLLH/SA,** de fecha 13-05-2017, que aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo año 2017.
- **R.D N° 18-01/2018-HCLLH-2018,** de fecha 23-01-2018, que aprueba el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo año 2018.
- **R.D-N°104-03/-2020-HCLLH** que aprueban el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **R.D-N°146-09/-2021-HCLLH** que aprueban el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo.



VI. OBJETIVOS

Objetivo General

Mejorar las condiciones nutricionales de nuestros trabajadores, que permita protegerlos frente a enfermedades infectocontagiosas a las cuales están expuestos en sus puestos de trabajo y evitar enfermedades nutricionales que puedan ocurrir por una mala alimentación.

Objetivos Específicos

- a) Contribuir al aporte nutricional adecuado en la dieta de los trabajadores.
- b) Prevenir el riesgo de adquirir enfermedades no transmisibles mejorando la calidad nutricional.
- c) Prevenir el riesgo de infección por tuberculosis ocupacional.

VII. BASE LEGAL

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 26842 – Ley General de Salud.

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

- Decreto Legislativo 1161. Decreto Legislativo que Aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley 30222, Ley que modifica la Ley N°29783.
- DS 005-2012-TR Reglamento de la Ley N°29783, Ley de Salud y Seguridad en el Trabajo y sus modificatorias D.S. 006-2014-TR
- Ley N° 27711, Ley Orgánica del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y su modificatoria, Ley N° 28385.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Ley N° 29981, Ley que crea la SUNAFIL.
- Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil.
- R.M. N° 510-2005/MINSA- Manual de Salud Ocupacional.
- R.M. N° 554-2007/MINSA-Dispone la Conformación del Comité de Seguridad y Salud en cada Unidad Ejecutora.
- R.M. N° 589-2007- Pla Nacional Concertado de Salud.
- R.M. N° 763-2008-Normas y Procedimiento de Seguridad y Salud Ocupacional.
- DS N° 003-98-SA, que aprueba las Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.
- R. M. N° 480-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 068-MINSA/DGSPV Norma Técnica de Salud que establece el Listado de Enfermedades Profesionales.
- R. M. N° 768-2010/MINSA que aprueba el Plan Nacional de Prevención del VHB, VIH, y TBC. por riesgo ocupacional en trabajadores de salud 2010-2015.
- R. M. N° 312-2011/MINSA; y su modificatoria RM-004-2014 MINSA que aprueba el documento técnico "Protocolo de Exámenes Médicos Ocupacionales y Guías de Diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad".
- D.S. N° 040-2014.PCM – Reglamento General de la Ley Servir.
- D.S. N° 012-2014-TR "Registro Único de Información Sobre Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales".
- Decreto Supremo N° 008-2020-SA, Decreto Supremo que Declara la Emergencia Sanitaria a nivel nacional, por el plazo de noventa (90) días



	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

calendario, por la existencia del COVID-19. Sucesivamente ampliada hasta el 02 de setiembre de 2021.

- Informe N° 001886-2020-SERVIR, aclaró que la entrega de alimento al personal de las entidades públicas (canasta, vales de consumo, refrigerio, entre otros) sólo pueden ser otorgados como condición de trabajo.

VIII. ACTIVIDADES



- Elaboración del Plan y Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores, para su revisión y aprobación por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Implementar el programa de alimentación saludable para los trabajadores del HCLLH.
- Evaluación médica ocupacional periódica a los trabajadores del HCLLH, para determinar su estado nutricional y de salud.
- Realizar control nutricional periódico a los trabajadores con sobrepeso, obesidad y bajo peso.
- Prevenir la infección por tuberculosis por malnutrición en nuestros trabajadores.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2022

N°	ACTIVIDAD	RESPON SABLES	INDICA DOR	PROGRAMACION DE ACTIVIDADES - 2022							
				MAY	JUN	JUL	AGO	SET.	OCT.	NOV.	DIC.
1	Elaboración del Plan y Programa de Apoyo Alimentario para los Trabajadores del HCLLH-2022.	SST/CSST/DE	ACTA	X							
2	Implementación del programa alimentación saludable.	SST	INFORME		X	X					
3	Evaluación médica ocupacional periódica a los Trabajadores.	SST/URH/DE	INFORME			X	X	X			
4	Control nutricional periódico a los trabajadores.	SST	INFORME			X	X	X	X	X	X

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05
		Fecha: 20-05-2022

IX. PRESUPUESTO

Para la ejecución del presente Programa de Apoyo Alimentario para la Prevención de la Seguridad y Salud de los Trabajadores del HCLLH durante el año 2022, será en función de la disponibilidad presupuestal y se financiará con:

- Recursos Directamente Recaudados y
- Recursos Ordinarios.



X. DISPOSICIONES FINALES.

a.- Disposiciones en la que no procede otorgar el apoyo alimentario por Seguridad y Salud en el Trabajo:

- Trabajadores que no cumplen con acudir a realizar sus Evaluaciones Médicas Ocupacionales de ingreso y periódicas.
- Trabajadores que no participen en los eventos de capacitación que convoque el Comité de Salud y Seguridad en el Trabajo.

b.- Todo personal previo al ingreso a laborar en nuestra institución, por cualquier modalidad de contrato, debe ser evaluado por el área de Seguridad de Salud en el Trabajo HCLLH, para determinar su estado de salud al inicio del vínculo laboral con la institución.

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

XI. ANEXOS

Productos alimenticios a consumir por los trabajadores del HCLLH, según diagnóstico médico:

Grupo Nutricional1: SOBREPESO Y OBESIDAD (Requerimiento Energético = 1500 kcal)		
ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO SUGERIDO
Zanahoria	10 unidades	1kg
Champiñones	4 bandejas	800g
Tomates cherry	1 paquete	300g
Espárragos	2 atados	640g
Cebolla roja	15 unidades	2.5kg
Cebolla blanca	10 unidades	2kg
Ajos	3 cabecitas	45g
Vainitas	1kg	1kg

Frutas

Mandarina	15 unidades	1kg
Manzana	8 unidades	1kg
Melón	2 unidades	1kg
Fresas	2 paquetes	1.2kg
Plátano	10 unidades	1kg
Naranja para comer	14 unidades	2kg
Papaya	2 unidades	2kg
Piña	2 unidades	2kg
Arándanos	2 paquete	500g
Aguaymanto	1 paquete	250g
Limón	50 unidades	3.75kg
Palta	18 unidades	4.5kg

Lácteos y Derivados

Leche fresca sin lactosa	3 unidades (1 pack)	3 litros
Leche de almendras Laive	2 unidades	2 litro
Queso fresco light	1 molde	400g



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Carnes, Pescados y Huevos

Huevo de codorniz	2 bandejas	2kg
Huevo de gallina	1 bandeja	1kg
Jamón de pechuga de pavo	1 paquete	1kg
Atún en lata (en agua)	8 latas (cada lata de 170g)	8 latas
Pescado fresco	2 kg	2 kg
Filete de pollo	2 kg	2 kg
Pollo entero	2.5kg	2.5kg
Carne de guiso (magra)	1 kg	1kg

Azúcar y Derivados

Stevia	1 caja	50 sobres
--------	--------	-----------

Grasas

Aceite vegetal	2 botellas	1 litro
Aceite de oliva extra virgen	1 botella	1 litro

Misceláneos

Linaza	1 sobre	150 g
--------	---------	-------

Grupo Nutricional 1: SOBREPESO Y OBESIDAD (Requerimiento Energético = 1500 kcal)

ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO SUGERIDO
Chía	1 sobre	200g
Canela molida	3 sobres	30g
Vinagre blanco	1 botella	250 ml
Sal	1 bolsa	kg
Pimienta	2 bolsitas	18 g
Orégano	2 bolsitas	12 g
Té verde	20 unidades	1 cajita
Boldo	25 unidades	1 cajita
Manzanilla	25 unidades	1 cajita
*Todas las frutas y verduras están permitidas		
*Todas las infusiones están permitidas		
*Todos los cereales andinos están permitidos		
*Todos los frutos secos están permitidos (a excepción de las pasas)		



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Grupo nutricional 2: HIPERGLICEMIA Y DIABETES MELLITUS (Requerimiento Energético = 1500 Kcal)		
ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACION DEL PRODUCTO SUGERIDO
Cereales, Tubérculos y Menestras *		
Avena en hojuelas	2 bolsas	520g (cada bolsa de 260g)
Quinoa envasada	1 bolsa	500 g
Pan de molde integral marca Unión	1 bolsa	360 g (14 tajadas aprox)
Pan árabe marca El Cedro	1 bolsa/paquete	1 paquete (10 unidades)
Arroz blanco	1 bolsa	Cada bolsa de 750g
Arroz integral	1 bolsa	1kg
Fideos tallarín	1 paquete	500g
Lentejas	1 bolsa	500g
Pallares	1 bolsa	500g
Garbanzos	1 bolsa	500g
Frejoles	1 bolsa	500g
Papa amarilla	10 unidades	1kg
Papa Blanca	10 unidades	1.3kg
Camote	6 unidades	1kg
Verduras*		
Lechuga crespas	1 unidad	300g
Lechuga Americana	1 unidad	300g
Espinaca	4 bolsas	1kg
Alcachofa	6 unidades	1.8kg
Zapallo italiano	4 unidades	1kg
Berenjena	4 unidades	800g
Tomate	40 unidades	4.5kg
Pimiento	7 unidades	2kg
Brócoli	3 unidades	1.5kg
Coliflor	1 unidad	800g
Albahaca	2 atados	200g
Perejil	2 manojos	200g
Culantro	2 manojos	200g
Ají verde	5 unidades	250g
Poro	3 unidades	300g
Apio	2 unidades	2.5kg
Cebolla china	1 atado	500g
Frijol chino	1 bandeja	250g
Holantao	1 bandeja	250g



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01 Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Zapallo Macre	2 unidades	1kg
Col	1 unidad	2kg
Ají limo	5 unidades	150g
Rocoto	3 unidades	120g
Pepinillo	4 unidades	1kg
Caigua	5 unidades	150g
Champiñones	4 bandejas	800g
Grupo nutricional 2: HIPERGLICEMIA DIABETES MELLITUS (Requerimiento Energético = 1500 Kcal)		
ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO SUGERIDO
Tomates cherry	1 bandeja	300g
Espárragos	2 atados	640g
Cebolla roja	15 unidades	2.5kg
Cebolla blanca	10 unidades	2kg
Ajos	3 cabecitas	45g
Vainitas	500g	500g
Frutas*		
Mandarina	15 unidades	1kg
Manzana	8 unidades	1kg
Fresas	2 paquetes	1.2kg
Yacon	1 kg	1 kg
Tuna	8 unidades	750g
Pera	7 unidades	1kg
Granadilla	10 unidades	1.1kg
Arándanos	2 paquetes	500g
Aguaymanto	1 paquete	250g
Limón	50 unidades	3.75kg
Aceitunas negra entera	2 bolsas	500g
Palta	15 unidades	3.75kg
Lácteos y Derivados		
Leche fresca sin lactosa	3 unidades (3 litros)	1 pack de 3 unidades
Leche de almendras Laive	2 unidades	2 litro
Queso fresco light	1 molde	400g
Carnes, Pescados y Huevos		
Huevo de codorniz	2 bandejas	2kg
Huevo de gallina	2 bandejas	2kg
Jamón de pechuga de pavo	1 paquete	250g
Atún presentación en agua	8 latas (cada lata de 170g)	8 latas de 170g
Pescado fresco	2 kg	2kg
Filete de pollo	2kg	2kg

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022		Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES		Revisión: 05
			Fecha: 20-05-2022

Pollo entero	2.5kg	2.5kg
Carne de guiso (magra)	2 kg	2 kg
Azúcares y Derivados		
Stevia	1 caja	50 sobres
Grasas*		
Aceite vegetal	2 botellas	2 litros
Aceite de oliva extra virgen	1 botella	1 litro
Almendras	2 paquetes	200g
Pecanas	2 paquetes	160g
Misceláneos*		
Linaza	1 sobre	150g
Canela en polvo	6 sobres	60g
Vinagre blanco	1 botella	250 ml
Sal	1 bolsa	1kg
Pimienta	2 bolsitas	18 g
Orégano	2 bolsitas	12 g
Menta	1 cajita	20 unidades
Manzanilla	1 cajita	25 unidades
*Todas las verduras están permitidas (a excepción de la zanahoria cocida y betarraga cocida)		
* Solo las frutas de la lista están permitidas		
*Todas las infusiones están permitidas		
*Todos los cereales andinos están permitidos		
*Todos los frutos secos están permitidos (a excepción de las frutas secas como pasas)		

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Grupo nutricional 3: DISLIPIDEMIAS (Requerimiento Energético = 2000 Kcal)

ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACION DEL PRODUCTO SUGERIDO
Cereales, Tubérculos y Menestras*		
Avena en hojuelas	1 kg	1 kg
Quinua envasada	1 bolsa	500 g
Pan de molde integral marca Unión	2 bolsas	720 g (28 tajadas aprox)
Pan árabe marca El Cedro	1 bolsa/paquete	1 paquete (10 unidades)
Arroz blanco	3 bolsas	cada bolsa de 750g
Arroz integral	1 bolsa	1 kg
Fideos tallarín	2 paquetes de 500g c/u	1kg
Lentejas	1 bolsa	500g
Pallares	1 bolsa	500g
Garbanzos	1 bolsa	500g
Frejoles	1 bolsa	500g
Papa amarilla	20 unidades	2kg
Papa Blanca	15 unidades	2kg
Camote	9 unidades	1.5kg
Olluco	1kg	1kg
Trigo	1 bolsa	500g
Verduras*		
Lechuga crespita	1 unidad	300g
Lechuga americana	1 unidad	300g
Espinaca	2 bolsas	500 g
Alcachofa	6 unidades	1.2kg
Zapallo italiano	2 unidades	500g
Berenjena	3 unidades	600g
Tomate	40 unidades	4.5kg
Pimiento	7 unidades	2kg
Brócoli	3 unidades	1.5kg
Coliflor	1 unidad	800g
Albahaca	2 atados	200g
Perejil	2 atados	200g
Culantro	2 atados	200g
Ají verde	5 unidades	250g
Porro	3 unidades	300g
Apio	2 unidades	2.5kg
Cebolla china	1 atado	500g
Frijol chino	1 bandeja	250g
Zapallo Macre	2 unidades	1kg
Betarraga	4 unidades	400g
Col	1 unidad	2kg
Ají limo	5 unidades	150g
Rocoto	3 unidades	120g
Pepinillo	4 unidades	1kg
Caigua	5 unidades	150g
Zanahoria	10 unidades	1kg



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05 Fecha: 20-05-2022

Grupo nutricional 3: DISLIPIDEMIAS (Requerimiento Energético= 2000 Kcal)

ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACION DEL PRODUCTO SUGERIDO
Champiñones	4 bandejas cada una 200g	800g
Tomates cherry	1 bandeja	300g
Espárragos	2 atados	640g
Cebolla roja	15 unidades	2.5kg
Cebolla blanca	10 unidades	2kg
Ajos	3 cabecitas	45g
Vainitas	1kg	1kg
Frutas*		
Mandarina	15 unidades	1kg
Manzana	8 unidades	1kg
Melón	2 unidades	1kg
Plátano	10 unidades	1kg
Naranja para comer	14 unidades	2kg
Papaya	4 unidades	4 kg
Piña	4 unidades	4 kg
Arándanos	1 paquete	500g
Aguaymanto	1 paquete	250g
Limón	50 unidades	3.75kg
Palta	18 unidades	4.5 kg
Lácteos y Derivados		
Leche fresca sin lactosa	6 unidades (2 packs)	2 Pack de 3 unid
Yogurt Griego 0% grasa Laive	4 unidades (1 unidad rinde 4 tomas)	2 litros
Queso fresco light	1 molde	400g
Carnes, Pescados y Huevos		
Huevo de codorniz	2 bandejas	2kg
Huevo de gallina	1 bandeja	1kg
Jamón de pechuga de pavo	1 paquete	250g
Atún en lata (en agua)	8 latas (cada lata 170g)	8 latas
Pescado fresco	2.5kg	2.5kg
Filete de pollo	2 kg	2kg
Pollo entero	2.5kg	2.5kg
Azúcares y Derivados		
Azúcar rubia	500g	500g
Miel de abejas orgánica 100% natural	1 envase	250g
Grasas*		
Aceite vegetal	2 botellas	2 litro
Aceite de oliva extra virgen	1 botella	1 litro
Almendras	2 paquetes	200g
Pecanas	2 paquetes	160g
Misceláneos*		
Linaza	1 sobre	150 g
Canela molida	6 sobres	60g



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Vinagre blanco	1 botella	250 ml
Sal	1 bolsa	1kg
Pimienta	2 bolsitas	18 g
Orégano	2 bolsitas	12 g
Flor de Jamaica marca Santis	2 bolsas	200g
Boldo	25 unidades	1 cajita
Manzanilla	25 unidades	1 cajita
*Todas las frutas y verduras están permitidas		
*Todas las infusiones están permitidas		
*Todos los cereales andinos están permitidos		
*Todos los frutos secos están permitidos (a excepción de las frutas secas como las pasas)		



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Grupo Nutricional 4: ANEMIA (Requerimiento Energético = 1500 kcal)		
ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO SUGERIDO

Cereales, Tubérculos y Menestras *

Avena en hojuelas	1 Bolsa	1 kg
Quinua envasada	1 bolsa	500 g
Pan de molde integral Unión	1 bolsa	360 g (14 tajadas aprox)
Pan árabe El Cedro	1 bolsa/paquete	1 paquete (10 unidades)
Arroz blanco	2 bolsas (cada bolsa de 750g)	1.5kg
Arroz integral	1 bolsa	1kg
Fideos tallarín	2 paquetes de 500g c/u	1kg
Lentejas	2 bolsas	1kg
Pallares	1 bolsa	500g
Garbanzos	1 bolsa	500g
Frejoles	1 bolsa	500g
Papa amarilla	10 unidades	2kg
Papa Blanca	10 unidades	2kg
Camote	9 unidades	1.5kg
Trigo	1 bolsa	500g

Verduras *

Lechuga crespita	1 unidad	300g
Lechuga americana	1 unidad	300g
Espinaca	2 bolsas	500 g
Alcachofa	5 unidades	1.5kg
Zapallo italiano	2 unidades	500g
Tomate	40 unidades	4.5 kg
Pimiento	7 unidades	2kg
Brócoli	3 unidades	1.5kg
Albahaca	2 atados	200g
Perejil	2 manojos	200g
Culantro	2 manojos	200g
AjÍ verde	5 unidades	250g
Poro	3 unidades	1kg
Apio	2 unidades	2.5kg
Cebolla china	2 atados	1kg
Frijol chino	1 bandeja	250g
Zapallo Macre	2 unidades	1kg
Betarraga	4 unidades	600g
Col	1 unidad	2kg
AjÍ limo	5 unidades	150g
Rocoto	3 unidades	120g
Pepinillo	4 unidades	1kg

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01 Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

Grupo Nutricional 4: ANEMIA (Requerimiento Energético = 1500 kcal)

ALIMENTOS	CANTIDAD MENSUAL SUGERIDA	PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO SUGERIDO
Zanahoria	10 unidades	1kg
Champiñones	4 bandejas	800g
Cebolla roja	15 unidades	2.5kg
Cebolla blanca	10 unidades	2kg
Vainitas	1.5kg	1.5kg

Frutas

Mandarina	15 unidades	1kg
Manzana	4 unidades	1kg
Melón	2 unidades	1kg
Plátano	10 unidades	1kg
Naranja para jugo	20 unidades	2kg
Papaya	2 unidades	2kg
Piña	4 unidades	4kg
Limón	40 unidades	3kg
Palta	17 unidades	4.25 kg

Lácteos y Derivados

Leche fresca descremada	3 unidades (3 packs)	Pack 3 unid
Yogurt Griego 0% grasa Laive	2 unidades (1 unid rinde 4 tomas)	1 litro
Queso mozzarella	2 bolsa	unid. 500g
Queso fresco light	1 molde	400g

Carnes, Pescados y Huevos

Huevo de codorniz	2 bandejas	2 kg
Huevo de gallina	2 bandejas	2 kg
Jamón de pechuga de pavo	1 paquete	250g
Atún en lata	8 latas (cada lata de 170g)	8 latas
Pescado fresco	1.5 kg	1.5kg
Sangrecita de pollo	2 kg	2kg
Filete de pollo	2 kg	2kg
Hígado de pollo	1 kg	100g
Pollo entero	2.5kg	2.5kg
Carne de guiso magra	2 kg	1kg

Azúcares y Derivados

Azúcar rubia	500g	500g
Algarrobina 100% Pura sin azúcar añadida	1 botella	250 ml
Miel de abejas orgánica 100%	1 envase	250g

 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
		Revisión: 05
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Fecha: 20-05-2022

natural		
---------	--	--

Grasas*

Aceite vegetal	1 botella	1 litro
Aceite de oliva extra virgen	1 botella	1 litro
Almendras	2 paquetes	200g
Pecanas	2 paquetes	80g

Misceláneos*

Linaza	1 sobre	150 g
Canela en polvo	3 sobres	30g
Vinagre blanco	1 botella	250 ml
Sal	1 bolsa	kg
Pimienta	2 bolsitas	18 g
Orégano	2 bolsitas	12 g
* Manzanilla	1 cajita	25 unidades

***Todas las frutas y verduras están permitidas**

***Evitar el café, té, mate y chocolates**

***Todos los cereales andinos están permitidos**

***Todos los frutos secos están permitidos (a excepción de las frutas secas como las pasas)**



 HOSPITAL Carlos Lanfranco La Hoz	ÁREA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2022	Código: HCLLH-SST-PL.01
	PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES	Revisión: 05
		Fecha: 20-05-2022

XII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. Anuario estadístico sectorial, Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MINTRA) 2020. CAPITULO 10/NOTIFICACIONES. Elaborado: Oficina de Estadística del MINTRA.
<https://www2.trabajo.gob.pe/estadisticas/anuarios-estadisticos/>
2. OIT. Un enfoque integral para mejorar la alimentación y nutrición en el trabajo. Estudio en empresas Chilenas y recomendaciones adaptadas. 1era Edición, Chile. 2012.
3. "Food at Work"- Christopher Wanjek. International Labour Organization 2005.
4. Essalud. Oficio N° 09-GOF-ESSALUD-2016. Informe de Atención Médica Preventivo Promocional Descentralizada. Ene 2016.
5. Unidad de Estrategia Sanitarias Nacionales y Actividades Prestacionales Específicas y Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición Saludables. Tamizaje de Sobrepeso y Obesidad en los Trabajadores del Hospital Cayetano Heredia. 2014.
6. Informe N° 01-2017-USST/CHC. Apoyo de soporte Nutricional.
7. Reporte regional de la Organización Panamericana de la Salud-OPS, 2014.
8. Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo HCLLH. Evaluación Médica Ocupacional Preventiva a los trabajadores asistenciales y administrativos. 2020.
9. el "PROGRAMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL -2022".
<https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2800910/PROGRAMA%20DE%20COMPLEMENTO%20NUTRICIONAL.pdf.pdf>



Aprobación del Programa de Apoyo Nutricional 25/05/22



Comité SST HCLUH 2018
 Ana Delima, Dra., Enrique Jirony, Jose, Lidia, Luz, Maria, Maria, Psc. John, Uesá, Tó

PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSST FINAL.docx
 2:27 p.m.

Mi voto a favor 2:27 p.m.

Julia Payan Compendios
 Aprobado 2:27 p.m.

Jose Lopez Idone
 Buenas tardes con todos, solicito una copia del acta de aprobación del plan para enviarlo, presentarlo por mesa de partes solicitando la RD correspondiente.
 2:27 p.m.

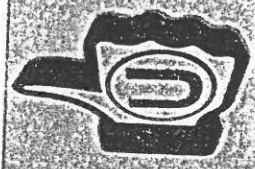
Jose Lopez Idone
 Buenas tardes, aprobado. ☒ **PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSST FINAL.docx**
 2:31 p.m.

Ana Maria Viquez
 Jose Lopez Idone
☒ **PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSST FINAL.docx**
 APROBADO
 2:31 p.m.

Uesá Jose
 2:31 p.m.

Aprobado 2:31 p.m.

María Esther Luján
 Buenas tardes, APROBADO
 2:31 p.m.



Comité SST HCLUH 2018
 Ana Delima, Dra., Enrique Jirony, Jose, Lidia, Luz, Maria, Maria, Psc. John, Uesá, Tó

PROGRAMA BONO 2022 20-5-22...
 7:26 p.m.

Comparto programa terminado según lo acordado, buenas noches con todos. 7:27 p.m.

Miércoles

Dra. Cecilia Mena
 Jose Lopez Idone
☒ **PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSST FINAL.docx**
 Buenas tardes, comité de SST, emitir opinión. Consideran aprobado el plan? Escribirlo por este medio por favor. lo registraremos en libro de actas
 2:15 p.m.

Dra. Cecilia Mena
 Jose Lopez Idone
☒ **PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSST FINAL.docx**
 Mi voto es a favor de aprobarlo ☒
 2:16 p.m.

Deleima 2
 2:16 p.m.

Dra. Cecilia Mena
 Buenas tardes, comité de SST, emitir opinión. Consideran aprobado el plan? Escribirlo por este medio por favor. lo registraremos en libro de actas
 2:18 p.m.

Buenas tardes a favor de aprobarlo.

Enrique Guerrero HCLUH
 Mi voto a favor de aprobarlo 2:20 p.m.

Lidia 18/7
 Mi voto a favor de aprobarlo ☒ 2:20 p.m.

Psc Yanel Barreto



Comite SST HCLLH 2018

Ana, Delelma, Dra., Enrique, Jhony, Jose, Julisa, Lida, Luz, Maria, Maria, Psc, John, Uesa, Tú

presentarlo por mesa de partes solicitando la RD correspondiente

3:41 p. m.

MIÉRCOLES



Ana Maria Vásquez

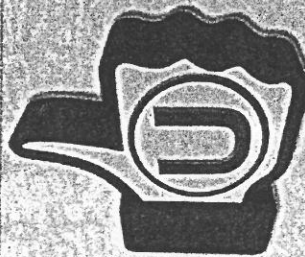
Jose Lopez Idone

 PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSSTI FINAL.docx

 APROBADO

4:11 p. m.

Uesa Jose



4:11 p. m.

Aprobado

4:11 p. m.

Maria Esther Lluque

Buenas tardes: APROBADO

4:29 p. m.

Dra. Cecilia Mena

Entonces, despues de ser revisado y levantadas las observaciones, habiendo emitido opinón favorable la mayoría de miembros del CSST, se considera aprobado el documento presentado por el área de salud y seguridad en el trabajo del HCLLH: "PROGRAMA DE APOYO ALIMENTARIO PARA LA PREVENCIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES DEL HOSPITAL CARLOS LANFRANCO LA HOZ DURANTE EL AÑO 2022"

4:43 p. m.

Jose Lopez Idone

 PROGRAMA BONO 2022 20-5-22 FINAL CSSTI FINAL.docx

Buenas tardes: aprobado 

3:51 p. m. ✓



CECILIA MENA NAVARRO
Presidenta CSST
CMP: 40483 RNA: 5224