

"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 31 -2024-DG-HRGDV A.

Abancay, 19 FEB. 2024

### VISTO:

Memorando N°872-2023-DG-HRGDV-ABANCAY, de fecha 07 de noviembre del 2023, de Dirección General, el Informe N°147-2023/GRA-DRS/HRGDV-DNYD/NUT-NTC, de fecha 29 de octubre del 2023 y el Informe N°017-2024/GRA-DRS/HRGDV-DNYD/NUT-NTC, de fecha 01 de febrero del 2024, de la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y demás documentos que forman parte integrante de la presente resolución, y;

### CONSIDERANDO:

Que, mediante Ordenanza Regional N° 005-2020-GR-APURIMAC/CR, se aprueba el Organigrama Institucional y Reglamento de Organización y Funciones (ROF), del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay; cuya disposición legal establece que, dentro de las atribuciones y responsabilidades del Director General del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, está la emisión y aprobación de documentos técnicos normativos, para mejorar la Gestión Pública de la Institución; en ese contexto, la Dirección General del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, dispone expedir la presente Resolución;

Que, en el numeral 1.2.1 del artículo 1° del Decreto Supremo N°004-2019-JUS, del Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, señala que: "Los actos de administración interna de las entidades destinados a organizar o hacer funcionar sus propias actividades o servicios. Estos actos son regulados por cada entidad, con sujeción a las disposiciones del Título Preliminar de esta Ley, y de aquellas normas que expresamente así lo establezcan";

Que, la Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA, aprobó la NTS N°098-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud", la misma que tienen como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de Salud, que consumen alimentos preparados y provistos por el servicios de alimentos y cuyo objetivo es establecer los Principios Generales de Higiene que deben cumplir los servicios de alimentación que preparan y proveen alimentos para los establecimientos de salud, estén o no operando dentro de ellos;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 826-2021/MINSA, se aprueba las "Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud disponiendo en el numeral 6.3.4 Recomendaciones para la Formulación de Planes, que "Los Documentos Normativos que tienen la denominación de Planes, cualquiera sea su naturaleza, constituyen Documentos Técnicos; en tal sentido estos deben ser objetivos, claros, precisos y coherentes, debiendo expresar los logros que se espera alcanzar cuando el plan concluya. La formulación de planes debe hacerse aplicando además lo dispuesto en la Directiva Administrativa para la Formulación, Seguimiento y





**GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC**  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC  
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 31 -2024-DG-HRGDV A.**

Abancay, 19 FEB. 2024

Evaluación de los Planes Específicos de los Órganos, Unidades Orgánicas de la Administración Central, los Órganos Desconcentrados, Programa y Organismos Públicos Adscritos del MINSA (...);

Que, mediante Informe N°147-2023/GRA-DRS/HRGDV-DNYD/NUT-NTC, de fecha 29 de octubre del 2023, la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, comunica al Director General, que previa reunión con Jefes de Departamentos se modificó la anterior Directiva Nro.001-2021-DG/HRGDV, y con aprobación unánime de todos los Jefes de Departamentos y el anterior sub director se aprobó la presente directiva, debiendo ser aprobada con resolución para iniciar la atención, asimismo con Informe N°017-2024/GRA-DRS/HRGDV-DNYD/NUT-NTC, de fecha 01 de febrero del 2024, reitera dicho pedido por la necesidad de tener un mejor control de los comensales en el comedor de acuerdo a la directiva por cual requiere su aprobación con resolución, previa actualización y corrección de las observaciones precisada por las áreas involucradas;

Que, se formuló y levanto las observaciones en la Directiva N°001-2024-DG/HRGDVA "NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA DE ABANCAY", que tiene la finalidad de establecer criterios, procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes hospitalizados y personal que viene realizando su guardia hospitalaria de las IPRESS Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega;

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 programa en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, resulta pertinente atender la propuesta presentada por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, por lo que, con Memorando N°872-2023-DG-HRGDV-ABANCAY, de fecha 07 de noviembre del 2023, el Director General, dispone proyectar la Resolución Directoral aprobando la Directiva, formulado por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética, levantada y enmendada las observaciones, es oportuno su aprobación Resolutiva.

Que, el numeral 17.1 del artículo 17°, del T.U.O. de la Ley N°27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N°004-2019-JUS, regula la eficacia anticipada de los actos administrativos. La autoridad podrá disponer en el mismo acto administrativo que tenga eficacia anticipada a su emisión, sólo si fuera más favorable a los administrados, y siempre que no lesione derechos fundamentales o intereses de buena fe legalmente protegidos a terceros y que existiera en la fecha a la que pretenda retrotraerse la eficacia del acto el supuesto de hecho justificativo para su adopción, en tanto es factible el pronunciamiento y la vigencia con eficacia anticipada de la mencionada Directiva;

Contando con la visación de la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Administración, de la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto, de la Dirección de la Oficina



Av. Daniel Alcides Carrión



083-321006/ 083-321108



HRGDVA



hrgdv.log@gmail.com





# GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC  
Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



"Año del Bicentenario de la Consolidación de nuestra independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 31 -2024-DG-HRGDV A.

Abancay, 19 FEB. 2024

Ejecutiva de Recursos Humanos y la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Asesoría Jurídica del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay;

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 08° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, aprobado por la Ordenanza Regional N°005-2020-GR.APURIMAC/CR; lo previsto en el Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N°004-2019-JUS; decreto Legislativo N°276, Ley de Bases de la Carrera Administrativa y Remuneraciones del Sector Público; Decreto Supremo N°005-90-PCM, Reglamento de la Ley de la Carrera Administrativa, y de la Resolución Directoral N°676-2023-DG-DIRESA-AP.

### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Documento Técnico: Directiva N°001-2024-DG/HRGDVA "NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA DE ABANCAY", disponiendo su vigencia con eficacia anticipada a partir del 01 de enero del 2024, cuyo anexo forma parte integrante de la presente Resolución Directoral.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- DEJAR SIN EFECTO**, todo acto administrativo que se oponga a lo dispuesto por la presente Resolución Directoral.

**ARTÍCULO TERCERO.- DISPONER** que la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, realice la implementación, aplicación y supervisión del Directiva aprobado mediante la presente resolución.

**ARTÍCULO CUARTO.- TRANSCRIBIR**, la presente Resolución Directoral a los órganos administrativos y a los interesados para conocimiento y fines consiguientes.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Cc:  
Archivo  
Of. Asesoría Jurídica  
Of. Administración  
Of. Planificación, Presupuesto  
Of. RR.HH.  
RMM/

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC  
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA  
*Julio Ortega Ascue*  
M.C. Julio Reynaldo Ortega Ascue  
C.M.P. N° 22491  
DIRECTOR GENERAL



Av. Daniel Alcides Carrión



083-321006/ 083-321108



HRGDVA



hrgdv.log@gmail.com



Gobierno Regional  
**APURÍMAC**  
Avanzando por el pueblo



## Directiva N° 001-2024-DG/HRGDVA

### NORMAS PARA EL OTORGAMIENTO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA A PACIENTES Y PERSONAL DEL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA DE ABANCAY

#### ARTICULO I.- FINALIDAD:

La presente directiva tiene como finalidad establecer los criterios, procedimientos y condiciones orientadas al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes hospitalizados y personal que viene realizando su guardia hospitalaria de la IPRESS Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de acuerdo a las disposiciones vigentes y estableciendo las responsabilidades.



#### ARTICULO II.- OBJETIVO:

Establecer procedimientos y condiciones orientados al correcto otorgamiento de la alimentación hospitalaria a pacientes y personal de la IPRESS Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.



#### ARTICULO III.- AMBITO DE APLICACIÓN:

La presente Directiva es de aplicación a los pacientes hospitalizados, así como el personal que realiza guardia diurna y nocturna del Hospital que le corresponde; asimismo, resulta de obligatorio cumplimiento para todas las unidades orgánicas y funcionales del ámbito de la IPRESS Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay.



#### ARTICULO IV.- BASE LEGAL:

- Ley N°26842- Ley General de Salud.
- D. L. N°1153-2013-Regula La política Integral de Compensaciones y entregas económicas del personal de salud al servicio del Estado.
- D.L. N°1057- Ley de Contrato Administrativo de Servicios (CAS).
- D.S. N°007-98-SA- Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N° 013-2002-SA-Reglamento de la Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N°573-92-SA/DM, Reglamento de administración de guardias hospitalarias para el personal asistencial de los establecimientos del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N°749-2012/MINSA- Norma Sanitaria para servicios de alimentación en establecimientos de salud.
- Resolución Ministerial N°850-2016/MINSA- Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud.
- Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.



- Resolución Ministerial 046-82-SA/DVM Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud.
- Ley 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley 27815 Código de Ética de la Función Pública
- Ley 30057 Ley del Servicio Civil y su Reglamento.
- Resolución de Contraloría 320-2006-CG-Normas De Control Interno.
- Ordenanza Regional N°005-2020-GR-Apurimac/CR, que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.



#### ARTICULO V.- ALCANCE:

La presente directiva es de alcance y dotación para pacientes hospitalizados, programas de alimentación y nutrición, así como al personal del hospital asistencial que por Norma legal les corresponde de acuerdo al tipo de guardias hospitalarias realizadas, también por los convenios suscritos por el hospital con otras instituciones, así mismo resulta de obligatorio cumplimiento para todas las unidades orgánicas que por su naturaleza en el cumplimiento de sus funciones se encuentran expuestas o estar vulnerables a adquirir cualquier enfermedad intra hospitalaria.



#### ARTICULO VI. - DISPOSICIONES GENERALES:

##### 6.1.- DEFINICIONES CONCEPTUALES:



- **Alimento:** Todo aquel producto o sustancia una vez ingerido aporta materias asimilables que cumplen una función nutritiva en el organismo.
- **Alimentación:** Es un proceso de selección de alimentos, fruto de la disponibilidad y aprendizaje de cada individuo que le permitirán componer su ración diaria y fraccionarla a lo largo del día de acuerdo a sus hábitos y condiciones personales.
- **Alimento Perecible:** Aquel que se deteriora rápidamente por la actividad de las enzimas propias del alimento, por la acción de microorganismos saprofitos del medio ambiente o por las condiciones especiales de su tratamiento para conservar su tratamiento.
- **Alimento No Perecible:** Son los alimentos que no necesitan refrigeración y duran más tiempo y que en algunos casos han podido tener tratamiento industrial, que le permite guardarse más allá del tiempo que le permite su estado natural.
- **Requisición de Alimentos:** Actividad que consiste en la realización de los requerimientos de los diferentes grupos de alimentos destinados a la preparación de los regímenes normales y dietéticos, teniendo en cuenta las normas técnicas establecidas, tablas de dosificación de alimentos y cantidad de raciones necesarias.
- **Planeamiento de Regímenes Normales y Dieto terapéuticos:** Es la actividad que consiste en la programación, valoración y determinación



del valor calórico total y cuantía de nutrientes de los regímenes normales y dieto terapéuticos, teniendo en cuenta las normas nutricionales establecidas, presupuesto, hábitos, costumbres, alimentos de la estación y cumplimiento de las leyes fundamentales de la Alimentación.

- **Dieta:** Es el régimen, método o modelo alimenticio que ingiere diariamente la persona de acuerdo a variables como, edad, sexo, actividad física y estado fisiológico.
- **Dieta Balanceada:** Es una dieta que proporciona todos los nutrientes y energía en cantidad y calidad adecuada, además de ser cultural y psicológicamente aceptable.
- **Ración alimentaria:** Parte de la comida que le corresponde a una persona, es decir su porción.
- **Consejería Nutricional:** Es una actividad mediante la cual se proporciona información específica, clara, puntual y necesaria para que el usuario elija de manera informada su alimentación y nutrición, acorde con su realidad y orientadas a proteger su salud. La consejería Nutricional se realiza en base al estado de salud, evaluación antropométrica, estado nutricional y la anamnesis alimentaria.
- **Desnutrición:** Es un desequilibrio del organismo producido por una alimentación deficiente, cuyas repercusiones pueden ser graves para el crecimiento, desarrollo o funcionamiento del organismo.
- **Alimentación Complementaria:** Es la alimentación usada cuando la lactancia natural ya no basta para satisfacer las necesidades nutricionales del niño y es preciso añadir otros alimentos a su dieta, cubre el período que va de los seis hasta los 24 meses de edad.
- **Enfermedad de transmisión alimentaria (ETA):** Es la enfermedad que se produce después del consumo de alimentos y/o agua, considerados como contaminados, confirmado por la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.
- **Evaluación Nutricional:** Es la valoración individualizada del estado nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio, a través de parámetros objetivos y subjetivos.
- **Diagnostico Nutricional:** Es el resultado del análisis de los datos de la evaluación nutricional (anamnesis alimentaria, valoración global subjetiva, antropometría y datos Bioquímicos) llegando a la clasificación del estado nutricional.
- **Formulas Enterales:** Son las soluciones con módulos o suplementos de nutrientes con fines terapéuticos para cubrir las necesidades nutricionales del paciente y mantener y/o restaurar un óptimo estado de nutricional y de salud.
- **Nutrición Enteral por Infusión:** Es la técnica de aporte nutricional administrando la alimentación enteral en infusión continua.
- **Régimen Dietético:** dieta terapéutica que permite la modificación de la dieta normal de un individuo en sus aspectos cualitativos (consistencia, digestibilidad, horario) y cuantitativo (aporte de energía, nutrientes



específicos y volumen) según las alteraciones metabólicas y/o digestivas que las patologías provocan.

- **Guía de alimentación Nutricional:** Documento emitido por el profesional nutricionista al paciente hospitalizado de alta o ambulatorio, en el que se establece horarios, los tipos y cantidad de alimentos, forma de preparaciones, lista de sustitutos de alimentos y recomendaciones de su alimentación de acuerdo a su prescripción dietética, requerimientos nutricionales y fisiopatología.
- **Paciente:** Persona que se encuentra en un estado de vulnerabilidad o sufrimiento de alguna patología.
- **Trabajador:** Es la persona con mayoría de edad y en uso de sus atribuciones físicas y mentales, presta servicio de forma dependiente, por lo cual es retribuida, en una determinada institución.
- **Guardia Hospitalaria:** Es la prestación de servicio mediante la permanencia, por el personal asistencial en su labor prestacional de un establecimiento de salud.

#### ARTICULO VII.- DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA:

El departamento de Nutrición y Dietética es el encargado de promover, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente, depende de la Dirección General y tiene las funciones señaladas en el Art. 161, del Reglamento de Organizaciones y Funciones (ROF).

Para el cumplimiento de sus objetivos, aplica los principios generales de higiene, con el objetivo de proteger la salud de los pacientes y personal que labora en la IPRESS Hospital Guillermo Díaz de la Vega, que consumen alimentos preparados y provistos por el servicio de conformidad con lo señalado en la norma sanitaria para servicios de alimentación de establecimientos de salud aprobada con R.M N°749-2012/MINSA.

#### El nutricionista es responsable:

- El requerimiento de las dietas, para pacientes hospitalizados será llenada con los datos respectivos de los pacientes y lo realizarán diariamente los nutricionistas al realizar la visita hospitalaria, la cual será firmada y sellada por el personal de enfermería y/o obstetras del servicio respectivo.
- La nutricionista del servicio de nutrición y dietética, recopilará y planificará la dieta y el tipo de dieta para los pacientes, según morbilidad e indicación médica, así como del personal de turno con derecho a dicha ración.
- La nutricionista deberá fijar los niveles de calorías y contenido proteico del aporte nutricional que debe contener la dieta del personal, pacientes y dietas especiales, lo cual debe ser visible y verificable en el cuaderno de preparación diaria alimenticia.
- El jefe del departamento de nutrición, verificará la calidad de los insumos alimenticios que se necesitan para la elaboración diaria de los alimentos

a preparar, planificará su abastecimiento de acuerdo a la estadística de los pacientes y del rol diario programado de los trabajadores,

- El personal de nutrición elaborará los alimentos a consumirse en base a los indicadores sanitarios y de bioseguridad establecidos por norma sanitaria del MINSA.
- El Departamento de Nutrición y Dietética elaborará el informe del número de dietas diarias, semanal y mensual, así como los insumos principales o de mayor costo.
- El Departamento de Nutrición y Dietética elaborará dietas específicas y terapéuticas para los pacientes por indicación médica; así como también elaborar dieta diferenciada para el personal de guardia programado en el rol.
- El Departamento de Nutrición y Dietética elaborará los alimentos para los pacientes hospitalizados, y personal de guardia del hospital, considerando los criterios de calidad en términos del valor nutricional, la presentación y el sabor.
- El Departamento de Nutrición, debe contar con los siguientes documentos de Gestión.
  - 1.- Plan Operativo Anual
  - 2.- Plan de Capacitación continúa
  - 3.- Manual de Organización y Funciones (MOF)
  - 4.- Manual de Procesos y Procedimientos de Nutrición (MAPRO)
  - 5.- Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos.
  - 6.- Normas de Supervisión, Control y Evaluación
  - 7.- Registro de atenciones
  - 8.- Registro de atenciones y soluciones de quejas y reclamos.
  - 9.- Registro de control de calidad
  - 10.- Registro de información estadística
  - 11.- Normas Administrativas actualizadas
- El Departamento de Nutrición y Dietética cuenta con indicadores de calidad que permiten alcanzar el mejoramiento continuo, así como la satisfacción de los usuarios, y el sistema de evaluación y control de calidad de los procesos, se basa en monitoreo continuo de las actividades realizadas.

#### **ARTICULO VIII.- DE LOS USUARIOS CON OPCIÓN A ALIMENTACION Y EL HORARIO:**

La alimentación hospitalaria corresponde a pacientes y personal con derecho a ese servicio de acuerdo a las siguientes disposiciones:

##### **8.1.- DE LOS PACIENTES:**

- Los pacientes hospitalizados tienen derecho a la alimentación (dieta terapéutica) según indicación del médico tratante de su respectivo servicio.

- Los pacientes que se encuentran en observación en el servicio de emergencia, shock trauma y cuidados críticos, tienen derecho a alimentación según convenga, y de acuerdo al criterio médico. El pedido de alimentación se realizará mediante la hoja de dieta de los respectivos servicios mencionados.
- Se reportará, si el tipo de dietas es especial, a la nutricionista del Departamento de nutrición y su cumplimiento es bajo responsabilidad.
- A los pacientes hospitalizados que fueran dados de alta solo les corresponde desayuno, si por motivos de fuerza mayor demoran en su alta solo se le atenderá en el almuerzo una sopa.



## 8.2.- DEL PERSONAL DEL HOSPITAL:

- Por función el Director del hospital y Subdirector, tienen derecho a alimentación todos los días en las tres raciones mencionadas, salvo sábados, domingos y feriados.
- Personal asistencial, nombrado, médicos, enfermeras, técnicos de enfermería y en general al personal de salud que efectúe guardia o turnos de 12 horas consecutivas y efectivas que se acredite de acuerdo al rol de programación mensual registrada a través de los documentos emitidos por la Dirección de Administración y Dirección de Recursos humanos, les corresponde solamente almuerzo.
- El personal que labora en el El Departamento de Nutrición y Dietética podrá consumir una ración alimentaria dentro de su turno de trabajo, según Resolución Ministerial N° 665-2013 MINSA, que aprueba la NTS° 103-MINSA/DGSP-VOL1.Norma tecnica de salud de la unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética.
- El personal nombrado con turno de guardia diurna de areas de riesgo (Radiología, Lavandería, conservación y Limpieza, Medicina, TBC, Emergencia, recibirá desayuno y almuerzo; y a los de turno de seis horas solo comprende desayuno.
- El personal de guardia nocturna recibirá su cena fría, y desayuno, de acuerdo al horario establecido hasta nueva disposición con garantía presupuestal,
- Residentes e internos de medicina recibirán raciones de almuerzo; y aquellos que realizan guardia nocturna, recibirán su cena fría y desayuno respectivo. Salvo disposición expresa de Dirección que el caso lo amerite, de acuerdo a rol.
- El personal de turno con comorbilidad como Diabetes Mellitus, Hipertensión arterial y patologías Oncológicas, se le preparará su dieta especial, previa indicación de la especialidad y autorización de la Dirección y/o Dirección Adjunta; se comunicará la relación y roles respectivos.
- El personal asistencial deberá recoger su alimentación en el ambiente del comedor cuya entrega es personal e intransferible; **PREVIA**



**PRESENTACION DEL FOTOCHECK**, los cambios de turnos deben ser verificados por el Jefe de Recursos Humanos e informados al área de informática para su modificación en el sistema.

- Queda terminantemente prohibido la atención de alimentación a personal no comprendido en este numeral, salvo excepciones dispuestas por el Director y/o Subdirector de la institución.
- El Departamento de Nutrición y Dietética llevará el control diario mediante plantilla de consumo de alimentación de los diferentes turnos asistenciales, según verificación de turno laboral mensual por cada servicio.
- La preparación de dietas especiales o por convenio institucional o interinstitucional se programarán en planilla diferente, pero formarán parte de la consolidación diaria, semanal o mensual, según sea el caso. Cualquier disposición en este rubro se emitirá bajo orden de la Dirección y/o Dirección Adjunta, acompañando la justificación o base legal de la orden emitida.
- La preparación de las dietas para el personal del Hospital será balanceada y exquisita, en base al porcentaje correspondiente de Carbohidratos, Proteínas, lípidos, etc.
- Toda preparación alimenticia sea esta para alimentación extra hospitalaria y/o otra modalidad debe ser reportados a la Dirección, indicando motivo y la autorización respectiva.
- Al personal que no esté enmarcado dentro de la Ley 276 y la Ley 1057, se considerará su alimentación, previa evaluación y autorización de la Dirección.

### 8.3.- DE LOS REFRIGERIOS:

- Toda asignación de refrigerios destinados a los pacientes o personal de los diferentes servicios deberán contar con la autorización correspondiente de la Dirección o Subdirección o en su caso de la administración del hospital, los cuales deberán ser solicitados con 72 horas de anticipación en caso de apoyos excepcionales o cumplimiento de funciones pedagógicos o de capacitación.
- Queda totalmente prohibido la entrega de refrigerios por recorte presupuestal, Podrá atenderse refrigerios para reuniones cuya duración no sobrepase las cuatro horas y no interfiere con el normal desenvolvimiento de las actividades en relación al El Departamento de Nutrición y Dietética, sin que afecte los presupuestos de la alimentación de la institución.
- La cancelación de eventos del precedente artículo deberá igualmente ser de conocimiento del Departamento de nutrición con mínimo de 48 horas para evitar la pérdida de los insumos y pérdida económica de la institución, lo que significará la no atención en una futura prestación.



#### 8.4.- DE LOS HORARIOS DE ATENCION:

- Horario de pacientes hospitalización  
Desayuno 7.30 a 8.30 horas  
Almuerzo 12.00 a 13.00 horas  
Cena 17.00 a 18.00 horas
- Horario personal guardia diurna y nocturna  
Desayuno 7:00 a 9.00 horas  
Almuerzo 12.30 a 14.00 horas  
Cena Fria 16.00 a 18.00 horas
- Para la atención en el comedor el personal del hospital deberá portar sus propios utensilios.
- Los comensales deberán acceder en forma ordenada y secuencial al otorgamiento de la dieta alimenticia, PORTANDO SU FOTOCHECK.
- Toda condición que no esté estipulado dentro de los ítems precedentes deberá tener expresa autorización del Director y/o Director Ajunto del Hospital.
- El personal del El Departamento de Nutrición y Dietética solo podrá acceder a igual racionamiento que el personal según su guardia.
- El personal de guardia diurna y/o cena fría recibirá sus alimentos de acuerdo al horario establecido por el área de nutrición, pasadas estas horas establecidas y no habiendo comunicado para ser guardada se redistribuirá su ración no teniendo derecho a reclamo.
- Los horarios pueden variar por disposición de la Dirección, para una mejor funcionalidad del servicio.

#### ARTICULO IX. – PROHIBICIONES:

- Queda prohibido cualquier tipo de preparaciones o raciones distintas, bajo responsabilidad administrativa, así como portar fuera del servicio insumos o dietas sea cual fuere su modalidad, salvo disposición expresa de la Dirección o Subdirección de la Institución.
- Queda prohibido extraer o sacar alimentos crudos o cocidos ya sea como residuos o sobrantes, del servicio de nutrición, su infracción constituye falta administrativa grave; previo informe de vigilancia o personal que detecte dicha anomalía, solo procederá con autorización expresa de la administración, previa justificación.
- Queda prohibido llevar raciones alimenticias a cualquier servicio, sea cual fuere la complejidad de la misma, debiendo el servicio prever el recojo personal e intransferible de la ración alimenticia.
- Queda terminantemente prohibido el ingreso de personal ajeno en los ambientes del El Departamento de Nutrición y Dietética, salvo

disposición expresa de labores de mantenimiento, capacitación y otros que se dispondrán oportunamente.

- Queda terminantemente prohibido la atención de desayuno y/o almuerzo al personal que este programado turno mañana
- Queda terminantemente prohibido la atención de desayuno, almuerzo y cena al personal que realice retenes y/o horas empresa.

#### ARTICULO X.- RESPONSABILIDADES:

El nutricionista es responsable que todo insumo o alimento que ingresa al Hospital; es responsable que se cumpla con las especificaciones de calidad y características bromatológicas de los insumos (peso por unidad, análisis organoléptico, en caso de alimentos envasados verificar registro sanitario, fecha de caducidad etc.)

- El nutricionista debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Por tanto, es obvio que la inocuidad de los alimentos debe ser una prioridad de Salud Pública.
- El nutricionista es responsable que todo alimento que este almacenado en Nutrición; el mismo que debe estar rotulado y con su Kardex correspondiente.
- Es responsabilidad de las jefaturas, cautelar que los roles enviados al Departamento de Nutrición y Dietética guarden estricta correspondencia, con la programación de guardia o turno de 12 horas.
- La Unidad de Salud Ambiental debe controlar y vigilar la calidad de los productos como carnes, frutas, productos lácteos entre otros según la programación de ingreso de los productos. Además vigilará de manera inopinada con una frecuencia no mayor a 15 días el cumplimiento de estas disposiciones como parte de la vigilancia sanitaria, debiendo informar periódicamente a la dirección General y comité de Prevención y control de la Infecciones Intrahospitalarias.
- El Equipo de Comunicaciones se encargará de la Difusión respecto a la prohibición del Consumo de Alimentos en Áreas no autorizadas.
- El área de Vigilancia y Seguridad, es responsable de Registrar en un formato establecido por la Coordinación de Epidemiología, el ingreso de alimentos preparados fuera de la Institución o encargados por Delivery.
- El personal y/o servicio que incumpla lo dispuesto está sujeto a las acciones disciplinarias según las disposiciones administrativas y normativas correspondientes según el vínculo laboral con la institución.
- La contravención respecto a la calidad de los alimentos y a la preparación serán denunciados a la jefatura de nutrición y o la dirección del hospital, para que se realicen las medidas correctivas del caso. Se agravará el motivo si esta es dependiente del cumplimiento funcional del personal de nutrición.



- Es responsabilidad del nutricionista realizar la gestión para el manejo de los Desperdicios, que consiste en eliminar por completo los desperdicios; el personal del departamento de nutrición no podrá llevar los desperdicios; por lo tanto, deberán ser dispuestos en tarros o tachos sanitarios con tapa o en depósitos herméticos, a prueba de moscas, roedores de otros insectos y animales. Las extracciones de los desperdicios y basuras acumuladas se harán diariamente y en horarios establecidos. En caso de que no exista un servicio municipal de recolección periódica de basura, esta debería ser incinerada o dispuesta sanitariamente lejos de los sitios de elaboración o almacenamiento de alimentos. El HRGDV deberá contar con un área exclusiva para el deposito temporal de desechos, deberán ser debidamente identificados respecto a su naturaleza, estado físico y otras especificaciones como toxicidad, deberá ser ubicado fuera del área de producción y tomando en cuenta la circulación de los vientos dominantes. La basura debe ser retirada diariamente y seleccionada; desechos orgánicos de los inorgánicos tal como se describe en la Norma de Manejo de Residuos Sólidos del Ministerio de Salud.



#### ARTICULO XI.- DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

- Lo no estipulado en la presente directiva, será resuelto por disposición de la dirección o sub dirección del hospital, según el caso y circunstancias en que se produzcan.
- Las funciones y atribuciones del personal que trabaja en el servicio de nutrición y dietética se regirán por lo dispuesto en el artículo pertinente del ROF y MOF institucional.
- Las sanciones disciplinarias al personal usuario y que trabajan en el servicio de nutrición se regirán por las normas pertinentes de nuestra institución como es nuestro reglamento interno del servidor y lo previsto en la ley N° 30057 ley del servicio civil..
- La presente directiva entrará en vigencia al día siguiente de su aprobación resolutivamente.
- Queda sin efecto cualquier documento anterior que se oponga a la presente directiva.

Abancay, Enero del 2024.

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA HRGDVA.

