

H. N. D. A. C.



Resolución Directoral

Callao, 25 de Octubre de 2019

VISTOS:

El Informe N° 139-2019-HNDAC-DND, de fecha 17 de setiembre de 2019 emitido por el Departamento de Nutrición, el Informe N° 171-2019-HNDAC/OEPE, de fecha 27 de setiembre de 2019 emitido por la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y el Informe N° 470-2019-HNDAC-OAJ, de fecha 15 de octubre de 2019, emitido por la Oficina de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 10 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud y modificatorias, señala que toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas. La alimentación de las personas es responsabilidad primaria de la familia. En los programas de nutrición y asistencia alimentaria, el Estado brinda atención preferente al niño, a la madre gestante y lactante, al adolescente y al anciano en situación de abandono social;

Que, el Artículo 2° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, aprobado mediante Ordenanza Regional N° 000006, señala que este recinto hospitalario es responsable de satisfacer las necesidades de salud de la población de su ámbito referencial, brindando atención integral ambulatoria y hospitalaria especializada, con énfasis en la recuperación y rehabilitación de problemas de salud;

Que, el literal a) del Artículo 100° del acotado dispositivo legal, señala que el Departamento de Nutrición y Dietética, es el órgano de línea encargado de realizar la intervención nutricional, eje fundamental del tratamiento clínico, a través de la promoción, protección y dietoterapia, así como el servicio de alimentación que produce y entrega de raciones alimenticias a los usuarios según requerimientos por estado fisiológico o patologías; teniendo entre sus funciones, diseñar, implementar, supervisar y evaluar los planes de desarrollo del Departamento en concordancia con los objetivos institucionales, así como desarrollar estrategias para el cumplimiento del mismo;

Que, mediante documento de vistos, el Departamento de Nutrición y Dietética, elevó su propuesta de Plan de Trabajo para el período 2019, mediante el cual se busca dar cumplimiento a los objetivos institucionales;

Que, al respecto, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico, y la Oficina de Asesoría Jurídica, han emitido opinión favorable para la procedencia en la aprobación del Plan de Trabajo del Departamento de Nutrición y Dietética 2019;

Que, por consiguiente, y teniéndose que la alimentación de los pacientes que se encuentran hospitalizados, es de gran importancia y tiene incidencia en la recuperación de los mismos, resulta necesario, emitir el acto resolutorio mediante el cual se apruebe el Plan de Trabajo del Departamento de Nutrición y Dietética para el año 2019, puesto que este último coadyuvará al correcto desarrollo y ejecución de las funciones asignadas al referido Departamento;

En uso de las facultades y atribuciones conferidas al Director General en el literal j) del Artículo 8° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, aprobado según Ordenanza Regional N° 000006, de fecha 06 de febrero de 2013;



R. HERRERA M.



G. CANCINO H.

De conformidad a lo dispuesto por la Ley N° 26842, Ley General de Salud y modificatorias, y la Ordenanza Regional N° 000006, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión;

Con las visaciones de la Oficina Ejecutiva de Administración, la Oficina Ejecutiva de Planeamiento Estratégico y la Oficina de Asesoría Jurídica;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Plan de Trabajo para el Año 2019 del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión", PT-DND-001, Edición N° 001, que en documento se adjunta, contenido en diecinueve (19) folios, y forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- NOTIFICAR la presente Resolución a a la Dirección Adjunta de Gestión Clínica, Dirección Adjunta de Gestión en la Producción de Servicios de Salud, Departamento de Nutrición y Dietética, Oficinas y demás Departamentos de la Entidad, para los fines que estimen pertinentes.

ARTÍCULO 3°.- PUBLICAR la presente Resolución en el Portal Institucional (www.hndac.gob.pe) en cumplimiento de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y modificatorias.

Regístrese, publíquese y archívese.



M.G. CANCINO H.



GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO
Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión

Dr. Yoni Daniel Gómez Arenas
DIRECTOR GENERAL
CMP: 13701 RNE: 22912



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 1 de 19

PLAN DE TRABAJO PARA EL AÑO 2019
DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL
NACIONAL "DANIEL ALCIDES CARRIÓN"

Elaborado por: DND

Lic.Nut. GERALD DICK GÓMEZ BACA
Lic.Adm. JULIA M. DELGADO VALDIVIA

Revisado por: DAGC
OAJ
OEPE
OEA

LIC. JORGE LUÍS COLÁN SALINAS
ABOG. RUBÉN HERRERA MESTANZA
LIC ADM MILTON G. CANCINO HERNANDEZ
ABOG. ROBERTO A. MEDINA RIVEROS

Aprobado por: DG

Dr. YONI DANIEL GÓMEZ ARENAS.

Resolución Directoral N.º 366-2019-DG-HNDAC.





PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 2 de 19

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	3
II.	ANTECEDENTES.....	3
III.	FINALIDAD.....	7
IV.	BASE LEGAL.....	7
V.	ALCANCE.....	7
VI.	OBJETIVOS.....	7
VII.	METAS.....	9
VIII.	INDICADORES.....	9
IX.	ACTIVIDADES.....	10
X.	RECURSOS.....	11
XI.	RESPONSABLE.....	19



G. GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 3 de 19

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento constituye un instrumento técnico normativo de gestión, en el cual se muestran los objetivos, metas y actividades del Departamento que sustentados en el marco del enfoque del Presupuesto por Resultados van articular consistentemente la asignación de recursos con el logro de los objetivos y fines institucionales, ofreciendo un campo de acción para su desarrollo, facilitando su seguimiento para evaluar su eficacia, permitiendo una oportuna toma de decisiones e implementación de medidas correctivas en caso de desviaciones.

Su contenido es de aplicación obligatoria por todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética.

Permite engranar la correcta realización de las actividades promoviendo el aprovechamiento racional de los recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos disponibles, para el cumplimiento de los objetivos trazados.

II. ANTECEDENTES

El Departamento de Nutrición y Dietética ha sido creado como necesidad de propiciar una alimentación nutricionalmente balanceada al paciente y personal de nuestro Hospital, como factor preponderante en la prevención, tratamiento y recuperación de la salud, constituyendo un pilar fundamental en la organización hospitalaria.

En concordancia con el Art 100° del ROF del HNDAC¹, el Departamento de Nutrición y Dietética es el órgano de línea encargado de realizar la intervención nutricional, eje fundamental del tratamiento clínico, a través de la promoción, prevención e intervención dietoterapéutica, así como el Servicio de Alimentación que produce y entrega raciones alimenticias a los usuarios según requerimientos por estado fisiológico o patológico.

VISIÓN

Ser un Departamento que brinde atención nutricional inocua, de calidad, eficiente y eficaz, con personal profesional, técnico y auxiliar calificado, con equipos e infraestructura moderna y de alta calidad.

MISIÓN

Somos un Departamento que brinda alimentación, orientación nutricional, protección, recuperación e investigación en Salud Nutricional, mediante una atención de calidad, contribuyendo a la mejora de la salud y satisfacción del usuario.

POSICIÓN ESTRUCTURAL Y DEPENDENCIA

El Departamento de Nutrición y Dietética depende de la Dirección General del Hospital Nacional Daniel A. Carrión, vía el Director Adjunto de Gestión Clínica y coordina sus acciones con las áreas asistenciales de los Servicios de Hospitalización, Emergencia, Consulta Externa y Programas Preventivo Promocionales de Salud.

¹Ordenanza Regional N° 000006 del 06 de Febrero del 2013.



	PLAN DE TRABAJO	PT- DND - 001
	Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019 Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"	Edición N.º 001
		Página 4 de 19

FUNCIONES GENERALES DEL DEPARTAMENTO

De conformidad al ROF, el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión del Callao tiene asignadas las siguientes funciones:

- a) Diseñar, implementar, supervisar y evaluar los planes de desarrollo del Departamento en concordancia con los objetivos institucionales, así como desarrollar estrategias para el cumplimiento del mismo.
- b) Garantizar la calidad de atención y promover y orientar la investigación en el campo de su competencia, así como apoyar la docencia y la investigación en el marco de los convenios correspondientes.
- c) Establecer, consolidar, analizar y monitorear en coordinación con la Oficina de Estadística e Informática los indicadores de evaluación.
- d) Promover y recuperar la salud nutricional del paciente tanto el ámbito hospitalario como familiar y estudiar los factores que favorecen o interfieren en la salud nutricional del paciente.

- e) Proponer, ejecutar y evaluar las guías, procedimientos e instructivos de nutrición orientados a proporcionar un servicio eficiente y eficaz.

Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales a pacientes hospitalizados, como soporte al proceso de nutrición.

- g) Proponer las mejoras continuas del desarrollo de las capacidades del recurso humano, así como del equipamiento para la atención de la especialidad en coordinación con los órganos competentes.

- h) Programar, controlar la entrega y la aceptabilidad de las raciones alimenticias a los usuarios, según las indicaciones y normas vigentes.

- i) Supervisar y controlar la calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, así como las condiciones de su almacenamiento.

- j) Velar por la seguridad y uso adecuado de los equipos, materiales y otros bienes del servicio, así como su mantenimiento preventivo y recuperativo.

- k) Asegurar el cumplimiento de las normas de bioseguridad y control de infecciones intrahospitalarias.

- l) Participar en las actividades de control interno previo, simultáneo y posterior en el ámbito de su competencia.

- m) Las otras funciones que se le delegue o le sean dadas por norma expresa.



G. GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

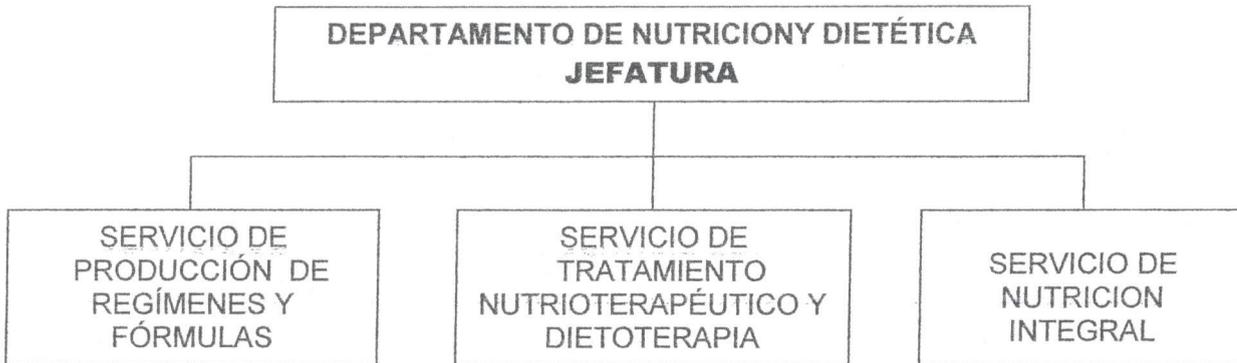
PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

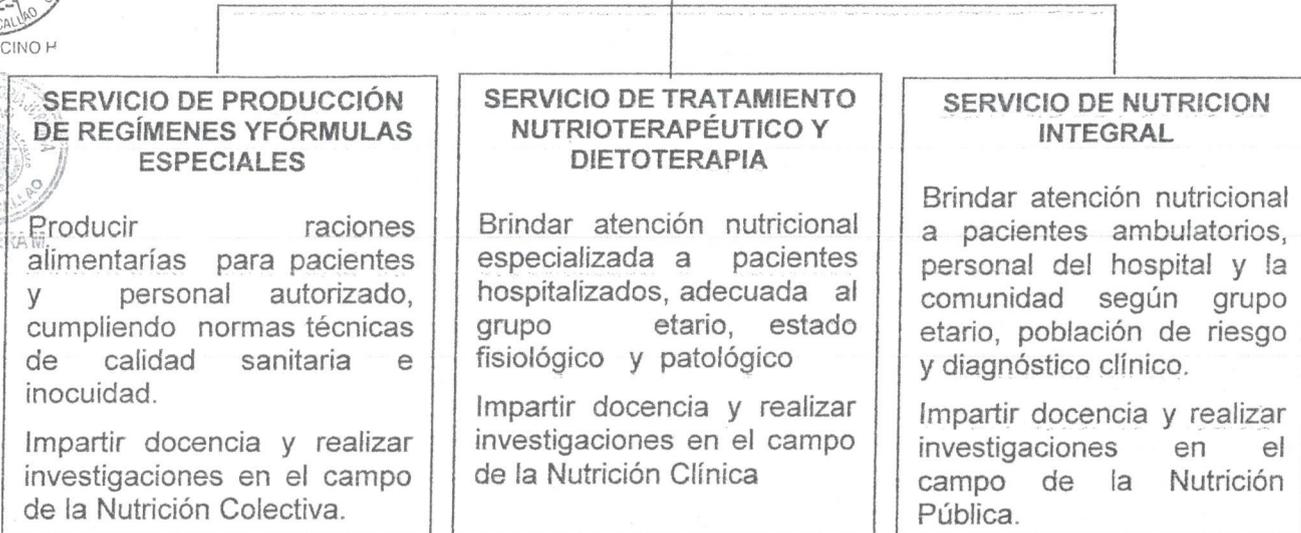
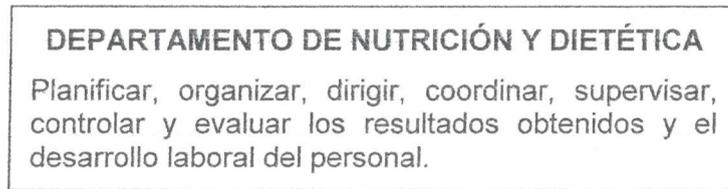
Edición N.º 001

Página 5 de 19

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGANIGRAMA FUNCIONAL



SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO

1) Servicio de Producción de Regímenes y Fórmulas Especiales

Este **Servicio** es responsable de efectuar las actividades de planificación, programación, recepción, almacenamiento, conservación, procesamiento, preparación y distribución de los alimentos con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de las personas hospitalizadas y personal de guardia de una forma segura e inocua.

Funciones:



G GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 6 de 19

- a) Planificar y programar menús de los diferentes regímenes hospitalarios, atendiendo a los principios de la Nutrición y de acuerdo a las características de las prescripciones dietéticas con el propósito de cubrir los requerimientos nutricionales; individuales y colectivos de las personas hospitalizadas y personal de guardia.
- b) Supervisar la elaboración de las preparaciones culinarias teniendo en cuenta las normas técnicas, protocolos y estándares nacionales e internacionales establecidos para la preparación de alimentos, atendiendo a los principios de la higiene y manipulación de alimentos, con el propósito de asegurar la calidad, seguridad e inocuidad de las preparaciones alimentarias.
- c) Asegurar la calidad óptima e inocuidad de las materias e insumos recibidos y almacenados, que serán transformados en regímenes alimentarios o fórmulas especiales.
- d) Garantizar que los productos finales de la preparación de los alimentos y fórmulas especiales lleguen en las mejores condiciones al usuario final: paciente o personal de la institución.
- e) Realizar acciones de higiene, manipulación de alimentos, control de material y equipamiento y área de trabajos, así como del personal a cargo.
- f) Planificar y ejecutar actividades de docencia universitaria y estudios de investigación en el campo de la Nutrición Colectiva.

2) Servicio De Tratamiento Nutrioterapéutico Y Dietoterapia

Este **servicio** se encarga de brindar atención nutricional personalizada mediante la intervención dietoterapéutica oportuna para la recuperación de la salud de pacientes hospitalizados de acuerdo a su grupo etario, estado fisiológico o patológico.

Funciones:

- a) Identificar al paciente con desnutrición o riesgo nutricional mediante pruebas de tamizaje, tanto al ingreso como sistemáticamente durante su estancia hospitalaria.
- b) Realizar la intervención nutricional especializada, así como el seguimiento y monitoreo del tratamiento dietético a los pacientes identificados con desnutrición o riesgo nutricional.
- c) Participar activamente de la visita médica multidisciplinaria contribuyendo en la toma de decisiones para determinar el tratamiento médico-nutricional adecuado (oral, enteral o parenteral)
- d) Planificar, supervisar y evaluar el tratamiento dietético del paciente hospitalizado según diagnóstico clínico nutricional.
- e) Realizar el pedido, la supervisión del servido y distribución de las raciones alimentarias, así como también la verificación de la aceptación de la comida por parte de los pacientes hospitalizados.
- f) Verificar que la terapia nutricional prescrita sea correctamente administrada según vía de alimentación, tipo de dieta y tolerancia de cada paciente.
- g) Informar y orientar al paciente y/o familiares sobre el plan de cuidado nutricional durante la estancia hospitalaria y al alta.
- h) Realizar el control de higiene del material, equipamiento y áreas de trabajo, así como del personal a cargo.
- i) Desarrollar actividades de capacitación tanto al personal técnico como profesional.
- j) Planificar y ejecutar actividades de docencia universitaria y estudios de investigación en el campo de la Nutrición Clínica



M.G. CANCINO H.



G GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 7 de 19

3) Servicio de Nutrición Integral

Este **Servicio** está encargado de promover, prevenir y recuperar la salud nutricional de la persona mediante la consulta nutricional y el desarrollo de actividades preventivo-promocionales en educación, información y comunicación nutricional dirigidas a pacientes, personal del Hospital y la Comunidad.

Funciones:

- Realizar la intervención nutricional, así como el seguimiento y monitoreo del tratamiento dietético del paciente ambulatorio y personal del Hospital que acuden a la consulta nutricional con la finalidad de corregir y/o mantener el estado nutricional.
- Desarrollar actividades preventivo-promocionales sobre Nutrición, Higiene y Alimentación Saludable para educar y orientar al paciente ambulatorio, personal del Hospital y la comunidad con la finalidad de instaurar estilos de vida y buenas prácticas de Alimentación Saludable.
- Programa, dirige, supervisa y evalúa Programa de Alimentación y Nutrición y brinda apoyo nutricional a otros Programas Preventivos y de Intervención Nutricional que se desarrollan en las áreas de influencia del establecimiento.
- Planificar y ejecutar actividades de docencia universitaria, capacitación y proyección a la Comunidad.
- Realizar estudios de investigación en el campo de la nutrición pública.



III. FINALIDAD

Contribuir al cumplimiento de las actividades nutricionales programadas para efectos de la prevención, tratamiento y recuperación de la salud, con el objeto de articular la asignación de recursos al logro de los objetivos y fines institucionales.

IV. BASE LEGAL

Ley N° 26842 Ley General de Salud.

Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud.

Ley N° 27658 Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.

D.S. N° 03-2002-PCM Aprueba el Reglamento de la Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.

Ley 28522 – Ley del Sistema Nacional de Planeamiento Estratégico y del Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (CEPLAN)

Ley N° 30879 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019



V. ALCANCE

El presente documento es de aplicación y cumplimiento de todo el personal que labora en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión del Callao.

VI. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Brindar atención nutricional segura y especializada al paciente hospitalizado y ambulatorio según diagnóstico para promover, proteger y recuperar su salud, así como también atención alimentaria al personal de guardia del Hospital.



G GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 8 de 19

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OE1: Planificar, programar, recepcionar, almacenar, conservar, procesar, preparar y distribuir los alimentos conforme a los principios de nutrición, higiene y manipulación de alimentos.

OE2: Brindar atención nutricional personalizada a los pacientes hospitalizados y ambulatorios, de acuerdo a su grupo etario, estado fisiológico o patológico.

OE3: Desarrollar actividades preventivo promocionales en educación, información y comunicación nutricional dirigidas a pacientes, personal del Hospital y la Comunidad.

ANÁLISIS FODA

FACTORES INTERNOS

FORTALEZAS

DEBILIDADES

- Central de Nutrición Enteral operativa para atención a pacientes con requerimientos de alimentación enteral
- Personal comprometido
- Capacitación continua al personal Técnico y Profesional
- Mejora continua de los procesos
- Documentos de Gestión aprobados.

- Insuficiente personal profesional y técnico debido a que el 30% del mismo se encuentra en condiciones de retiro y/o presenta problemas de salud crónicos.
- Falta de un área adecuada para el Servicio de Producción, la del sótano no cumple con la normatividad vigente y fue clausurada por los hallazgos de la auditoría realizada por la Contraloría General de la República, y actualmente viene funcionando en el 9º piso, el cual sólo puede ser considerado como una solución a corto plazo.
- Falta de Infraestructura, mobiliario y equipos en la totalidad de las UPN. La mayor parte de los equipos con los que aún se cuenta están deteriorados y en condiciones de baja. Los pocos que han sido reparados aún mantienen una funcionalidad muy deficiente debido a su antigüedad, el desgaste por su continuo uso y la falta de mantenimiento preventivo.
- Falta de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general.
- Falta implementar equipamiento en la Unidad de Fórmulas Enterales (UNE), Fórmulas Lácteas y cocina para su adecuado funcionamiento.

FACTORES EXTERNOS

OPORTUNIDADES

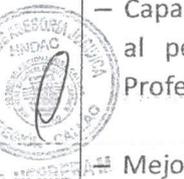
AMENAZAS

- Invitación a Entidades Públicas y Privadas para brindar Capacitación Nutricional
- Convenios de cooperación técnica

- El Servicio de Producción mantiene su almacén en el sótano, dado que el resto del Servicio fue trasladado al noveno piso. Sin embargo, esta área presenta un peligro latente por la existencia de la red de tuberías (agua, vapor, electricidad, etc.) y ductos (desagüe) que pueden colapsar, tanto porque no tienen revisión técnica y mantenimiento constante, como por su antigüedad.
- El ascensor asignado al Departamento para el horario de distribución de los



G GOMEZ B



A.G. CANCINO H.



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 9 de 19

<p>con entidades privadas.</p> <p>– Intervención nutricional en entidades públicas y Privadas.</p> <p>– Se promoverá la implementación de la Unidad de Fórmulas lácteas, la Unidad de Fórmulas Enterales y el Lactario Institucional.</p>	<p>alimentos, trabaja simultáneamente llevando pacientes, equipos, ropa sucia y otros, ocasionando graves retrasos en la atención alimentaria a los pacientes e incrementando el riesgo de contaminación. Sobre todo cuando fallan otros ascensores, ocasionando una gran pérdida en horas hombre que provoca ineficiencia y dificultades en todas las áreas del Departamento.</p> <p>– La puerta principal del Departamento de Nutrición (sótano) que se mantiene como almacén, debe contar con timbre y portero eléctrico para el control adecuado del ingreso de personas al servicio, dado que se encuentra en riesgo y se tiene registro de robo para permitir el fácil ingreso de personas ajenas y peligrosas que no pueden ser detectadas por vigilancia.</p> <p>– Por la puerta del sótano por donde se ingresa al Almacén de Alimentos cruza un cable de alta tensión que representa un riesgo grave para la vida, susceptible de ocurrencia de accidentes por electrocución así como incendio por corto circuito.</p>
---	--



VII. METAS

OBJETIVO ESPECÍFICO	ACTIVIDADES OPERATIVAS		
BRINDAR ATENCIÓN AMBULATORIA ESPECIALIZADA PARA RECUPERAR, MANTENER O ALIVIAR LA SALUD.	ATENCIÓN EN CONSULTA EXTERNA	U.M.	META FÍSICA ANUAL
	Atención en Nutrición y Dietética	Consulta	2,808
BRINDAR ATENCIÓN EN HOSPITALIZACIÓN ESPECIALIZADA PARA RECUPERAR, MANTENER O ALIVIAR LA SALUD.	ATENCIÓN EN HOSPITALIZACIÓN		
	Atención en Nutrición y Dietética	Ración	243,00
	Atención de Interconsultas a pacientes hospitalizados	Consulta	620



VIII. INDICADORES

❖ Porcentaje de Alimentación con Control de Calidad

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{N}^\circ \text{ de Raciones Atendidas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de Raciones Programadas}}$$

❖ Porcentaje de Atenciones Efectuadas

$$\text{Fórmula: } \frac{\text{N}^\circ \text{ de Atenciones Realizadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de Atenciones Programadas}}$$



G. GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

PT- DND - 001

Edición N.º 001

Página 10 de 19

❖ Porcentaje de Interconsultas Efectuadas

Fórmula: $\frac{\text{N}^\circ \text{ de Interconsultas Realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de Interconsultas Programadas}} \times 100$

IX. ACTIVIDADES

- Atención especializada en consulta externa, de acuerdo a demanda.
- Atención especializada en consulta externa, de pacientes transferidos del Programa Articulado Nutricional (CRED).
- Atención especializada en consulta externa de pacientes transferidos del Programa de Enfermedades no transmisibles (Hipertensión y Diabetes Mellitus tipo 2) e Infectología (VIH, TBC).
- Atención especializada en consulta externa de pacientes transferidos del Programa de Salud Materna, gestantes y lactantes, promoviendo la mayor atención de pacientes en riesgo nutricional.
- Atención en Lactario Institucional - consejería en Lactancia Materna para trabajadoras del Hospital.
- Evaluación nutricional y actividades relativas a la especialidad en pacientes de Neonatología.
- Atención especializada en los Servicios de Hospitalización para protección, recuperación, y rehabilitación nutricional de los pacientes adultos y pediátricos.
- Atención especializada en los Servicios de Hospitalización mediante interconsultas para optimizar la rehabilitación nutricional de los pacientes.
- Atención especializada en Servicio de Emergencia para protección nutricional de los pacientes.
- Preparación de alimentos dirigida a pacientes de los diferentes Servicios de Hospitalización, para la protección y/o recuperación de la salud, a través del Servicio de Producción y en coordinación con las nutricionistas del Servicio de Dietoterapia.
- Preparación de alimentos dirigida a personal de guardia, a través del Servicio de Producción.
- Programación de las raciones de alimentos dirigidos a pacientes y personal de guardia hospitalaria, incluye actividades de administración de almacén, petitorio de insumos a través de subasta inversa o licitaciones anuales, programación de raciones para Dietoterapia y dietas normales, recepción de insumos de los proveedores, evaluación de la calidad, monitoreo y seguimiento de stocks, monitoreo de mantenimiento de equipos como cámaras, monitoreo de calidad, de acuerdo a las exigencias de las normas vigentes, tanto de procedimientos como de insumos y procesos, transporte (vía ascensores) y entrega de insumos (cuantificación) al servicio de producción. Asimismo, se realizan coordinaciones con proveedores, Área de Logística y Dirección Administrativa, entre otros.



R. HERRERA M.



M.G. CANCINO H



G GOMEZ B

**PLAN DE TRABAJO**

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 11 de 19

- Administración de Comedor de Guardia para el otorgamiento de las raciones al personal que realiza guardia hospitalaria: elaboración de programa diario de atención en base a programación de guardia por cada servicio, elaboración de tickets, estadística y reportes diarios y mensuales, así como recepción, entrega y supervisión de las raciones
- Formulación y preparación de alimentación especializada para pacientes en Unidad de Nutrición Enteral; distribución y monitoreo de dichas fórmulas en cada servicio; actividades de monitoreo y administración de stocks, movimiento de kárdex y almacén, así como reportes y coordinaciones con Logística y Administración, estas últimas realizadas por la administración de almacén.

X. RECURSOS

En la **Tabla 01**, se muestra los **Recursos Humanos** asignados al Departamento, contando actualmente con **89** personas, como sigue:

RECURSOS HUMANOS ASIGNADOS AL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA				
ORDEN	APELLIDOS Y NOMBRES DEL PERSONAL	CONDICIÓN LABORAL	CARGO	GRUPO OCUPACIONAL

JEFATURA DND (*)

1.	GÓMEZ BACA, GERALD DICK	CAS	Nutricionista	Profesional
----	-------------------------	-----	---------------	-------------

NUTRICIONISTAS NOMBRADOS (12)

2	ALCANTARÁ RODRÍGUEZ, MARÍA IRENE	Nombrada	Nutricionista	Profesional
3	ASÍS GUERRERO, LORENA CARMEN	Nombrada/Destacada	Nutricionista	Profesional
4	CERVERA CAMPOS, MARÍA CONSUELO	Nombrada	Nutricionista	Profesional
5	FIESTAS FIESTAS, LYDIA	Nombrada	Nutricionista	Profesional
6	GARCÍA FARRO, YMELDA	Nombrada/ Destacada	Nutricionista	Profesional
7	HERNÁNDEZ QUIROZ, NÉLIDA ENIDE	Nombrada	Nutricionista	Profesional
8	MUNARRIZ MAQUERA, SENIA	Nombrada /Destacada	Nutricionista	Profesional
9	OTAZÚ LUNA, SABINA	Nombrada	Téc. en Nutrición	Profesional
10	RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, LINDA SUSANA	Nombrada	Nutricionista	Profesional
11	RUÍZ PEREA, IRASEMA	Nombrada	Nutricionista	Profesional
12	SALAZAR ESPINOZA, ANGÉLICA HILDA	Nombrada	Nutricionista	Profesional
13	VÁSQUEZ RENGIFO, NANCY ESTHER	Nombrada	Nutricionista	Profesional

NUTRICIONISTAS CAS (07 *)

14	CORONADO DE LA CRUZ, MAYRA SOFÍA	CAS	Nutricionista	Profesional
15	ESPINOZA CODINA, CHRISTIAN JACINTO	CAS	Nutricionista	Profesional
16	LÓPEZ CERVERA, ANDREA DENISSE	CAS	Nutricionista	Profesional
17	MONTEJO SÁNCHEZ, MILAGROS ROXANA	CAS	Nutricionista	Profesional
18	NAVARRO CAMPOS, NARDA EDITH	CAS	Nutricionista	Profesional
19	ZURITA ESQUIVEL, MILUSKA KRISTAL	CAS	Nutricionista	Profesional

PERSONAL ADMINISTRATIVO (02)

20	DELGADO VALDIVIA, JULIA MANUELA AZUCENA	Nombrada	Asist. en Serv.Salud. I	Profesional
21	RAMÍREZ COBOS, CATALINA MARTHA SUSANA	Nombrada	Téc. Administ.I	Técnico

PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR NOMBRADO (45)

22	AQUISE LAURA, ROSA MAXIMILIANA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
23	ARAUJO SILVA, GLORIA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
24	BECERRA TALAVERA, MANUEL ANTONIO	Nombrado	Trab.Serv. III	Auxiliar C
25	BOZA CARRILLO, LAURA SABINA	Nombrada	Aux.Nutric.	Auxiliar F



G GOMEZ B

**PLAN DE TRABAJO**

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 12 de 19

26	CÁCERES NOLASCO, ESTHER MARÍA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
27	CAMALA CUCI, CELIA	Nombrada	Artesano I	Técnico B
28	CARRIÓN ALCANTARA, NATALIA GRACIELA	Nombrada	Aux.Nutric.I	Auxiliar C
29	CASTILLO TABOADA, MANUEL	Nombrado	Aux.Nutric.I	Auxiliar C
30	CCASANI RAMIREZ, ANSELMO CAYO	Nombrado	Artesano I	Técnico E
31	CHÁVEZ ESTRADA, JOSÉ HUMBERTO	Contrat.Plazo Fijo	Téc.S.Grales.	Técnico
32	CORDOVA ARROYO, ISAAC	Nombrado	Aux.Nutric.	Auxiliar F
33	CORDOVA RAMIREZ, OCTAVIO ALEJANDRO	Nombrado	Artesano I	Técnico E
34	CORTEZ DE TEMOCHE, FLORA NANCY	Nombrada	Artesano I	Técnico E
35	ESPINOZA SOTO, ESTEBAN DIONISIO	Nombrado	Artesano I	Técnico E
36	FERNÁNDEZ TABOADA, DENNIS MICHAEL	Nombrado	Trab.Serv.I	Auxiliar C
37	FLORES PUYO, CELIA MIREYA	Nombrada	Aux.Nutric.	Auxiliar F
38	GIRALDEZ MUÑOZ, NANCY ROSARIO	Nombrada	Artesano I	Técnico E
39	GUTIERREZ RUIZ, MARÍA LUISA	Nombrada	Aux. Nutric.I	Auxiliar C
40	LEON ESPINOZA, ELISEO AVELINO	Nombrado	Sup.Cons.y Serv.I	Auxiliar A
41	MANSILLA MORAN, OLGA	Nombrada	Artesano I	Técnico B
42	MAYHUA QUISPE MATILDE	Nombrada	Artesano I	Técnico E
43	MORAN DE CRUZ, JESÚS DOLORES	Nombrada	Artesano I	Técnico E
44	NAVARRO IHUARAQUI, CLARA ISABEL	Nombrada	Aux.Nutric.	Auxiliar F
45	NORIEGA CHIOZZE, DENNIS MARITZA	Nombrada	Aux.Nutric. I	Auxiliar C
46	OBREGON SOTO, ELIA MÓNICA	Contrat.Plazo Fijo	Artesano I	Técnico E
47	PANDURO MUÑOZ, PATRICIA	Contrat.Plazo Fijo	Aux.Nutric.I.	Auxiliar
48	PAREDES LOPEZ, LORENA ANGÉLICA	Nombrada	Trab.Serv. I	Auxiliar D
49	PECHO RODRIGUEZ, MARGARITA	Nombrada	Op.MaQ.Ind.I	Técnico E
50	PEREZ LUNA, PATRICIA JACQUELINE	Nombrada	Aux.Nutric.	Auxiliar F
51	PIOCA CORAL, JEFFERSON WILLIAMS	Contrat.Plazo Fijo	Artesano I	Técnico E
52	POMA LUQUE, AIMÉ VANESSA	Nombrada	Aux.Nutric.	Auxiliar F
53	QUILCA SIMÓN, LIDIA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
54	RAMÍREZ MOZAMBITE, WILDER	Nombrado	Artesano I	Técnico E
55	RIVAS QUINTANILLA, DIVA GARDENIA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
56	RODRÍGUEZ ANGLES, WILLY	Nombrado	Aux.Nutric.I	Auxiliar F
57	RODRIGUEZ CÁRDENAS, WERNER	Nombrado	Aux.Nutric.I	Auxiliar E
58	RONDON MALQUI, JORGE MARTÍN	Contrat.Plazo Fijo	Artesano I	Técnico E
59	SERNA ÁNGELES, EDITH ELÍZABETH	Nombrada	Aux.Nutric. I	Auxiliar F
60	SILVA TINEO, MARGARITA	Nombrada	Aux.Nutric.I	Auxiliar F
61	SOBRADO VALVERDE, MAYDA	Nombrada	Aux.Nutric. I	Auxiliar F
62	TOMAYLLA HUAMANI, YURI	CAS	Aux.Nutric. I.	Auxiliar
63	TORRES PEREZ, ÉRCULES	Nombrado	Aux.Nutric.I	Auxiliar C
64	VEGA ROJAS, FLORINDA	Nombrada	Artesano I	Técnico B
65	VENTURA CHAVEZ, MARY GRECIA	Nombrada	Artesano I	Técnico E
66	ZEVALLOS FERNÁNDEZ, MILAGRO MARTHA	Contrat. Plazo Fijo	Artesano I	Técnico E
PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR CAS (08)				
67	ARROYO PRIETO, DÉBORA PAOLA	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar
68	BORJAS NAVARRO, ANA MARÍA	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar
69	ESPINOZA ALVARADO, MARÍA ANTONIA	CAS	Artesano Adm.	Técnico
70	PUSACLLA SUPA, LORENZO JUSTINIANO	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar
71	QUISPE CORTEZ, SARA	CAS	Artesano Adm.	Técnico
72	TORRES PEREZ, MARILÚ	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar



**PLAN DE TRABAJO**

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 13 de 19

73	TRUJILLANO NAVARRO, LIZBETH VIOLETA	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar
74	ZEGARRA LLAMAPONCA, GRISELDA MÓNICA	CAS	Aux.Nutric.	Auxiliar
PERSONAL TÉCNICO Y AUXILIAR TERCERO (15)				
75	ACOSTA BENITES, ANGÉLICA ADA	TERCERO	Cocinero	Técnica
76	ANTAY URDIALES, JUNIOR JHON	TERCERO	Cocinero	Técnico
77	ARTEAGA VÁSQUEZ, MIRIAN MARIOLY	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
78	ÁVALOS VEGA, LIDA MARÍA	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
79	CAJO BERNILLA, ARMANDO	TERCERO	Ayud.de Cocina	Auxiliar
80	CRUZ MORÁN, NORMA PAOLA	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
81	DE LA CRUZ SILVA, JOSÉ EDUARDO	TERCERO	Aux.de Cocina	Auxiliar
82	FIESTAS ARROYO, ROSARIO DEL PILAR BEATRIZ	TERCERO	Aux.de Cocina	Auxiliar
83	MARTÍNEZ ARAMBURÚ, VANESSA SONALIT	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
84	MUÑOZ TENORIO, EDILBERTO	TERCERO	Cocinero	Auxiliar
85	NEYRA NAVARRO, CINTHYA INÉS	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
86	OCHOA RODRÍGUEZ, GILMER LUÍS	TERCERO	Aux.de Cocina	Auxiliar
87	FLORES LOAYZA, JACKELY FIORELA	TERCERO	Aux.de Nutrición	Auxiliar
88	USMAYA LLOCLLA, OSCAR	TERCERO	Aux.de Cocina	Auxiliar
89	YUPANQUI ZAVALA, EDMER SEBASTIAN	TERCERO	Cocinero	Auxiliar

En la **Tabla 02**, se aprecia la **Infraestructura** ocupada por el Departamento de Nutrición y Dietética, como sigue:

Cód. Ubic.	ÁREAS	UBICACIÓN	OBSERVACIONES
1	Jefatura DND	Sótano del Sector San Juan	Ref.: Planos HNDAC
2	Secretaría	Sótano del Sector San Juan	
3	Producción (Oficina)	9no.piso Sector San Juan	
4	Dietoterapia (Oficina)	9no.piso Sector San Juan	
5	Consultorio de Nutrición	Sótano San Juan	
6	Estadística (Rac. alim. prog./atendidas)	Sótano San Juan	
7.1	UPN: Repostería 2do.piso	Sector San Juan	
7.2	UPN: Repostería 3er.piso	Sector San Juan	Área asignada al DND pero ocupada temporalmente por S.O. de Emergencia
7.3	UPN: Repostería 4to.piso	Sector San Juan	Área asignada al DND pero ocupada temporalmente por S. O. Programadas
7.4	UPN: Repostería 5to.piso	Sector San Juan	
7.5	UPN: Repostería 6to.piso	Sector San Juan	
7.6	UPN: Repostería 7mo.piso	Sector San Juan	
7.7	UPN: Repostería 8vo. piso	Sector San Juan	
7.8	UPN: Repostería de Quemados	Sector Carrión	
7.9	UPN: Repostería de Pediatría	2do.piso Sector Carrión	
7.10	UPN: Repostería de Oncología	2do.piso Sector Carrión	Falta mantenimiento e implementación
8	Fórmulas Lácteas	3ero piso Sector Carrión	
9	Unidad de Fórmulas Enterales (UNE)	9no.piso Sector San Juan	
10	Recepción y control de calidad de alimentos	Sótano Sector San Juan	
11	Estrat. Alimentación y Nutrición Saludable	Sótano Sector San Juan	
12.1	Almacén de víveres secos	Sótano Sector San Juan	



G GOMEZ B

**PLAN DE TRABAJO**

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 14 de 19

12.2	Almacén Auxiliar de víveres	9no.piso Sector San Juan	
12.3	Almacén de Fórmulas Enterales	Sótano Sector San Juan	
12.4	Almacén de ollas, vajillas y descartables	Sótano Sector San Juan	
12.5	Almacén de ollas y vajillas	9no.piso Sector San Juan	
12.6	Almacén de charolas	9no.piso Sector San Juan	
12.7	Almacén de detergentes	Sótano S.San Juan (ext.)	
12.8	Almacén de gas propano	Sótano Sector San Juan	
12.9	Almacén Auxiliar de gas propano	9no.piso Sector San Juan	
12.10	Depósito de mobiliario	Sótano Sector San Juan	Ex Servido del Ex Comedor Central
12.11	Depósito temporal de varios	Sótano Sector San Juan	
12.12	Cámara de Conservación de huevos	Sótano Sector San Juan	De lácteos y huevos
12.13	Cámara de Conservación de frutas	Sótano Sector San Juan	
12.14	Cámara de Conservación de verduras	Sótano Sector San Juan	
12.15	Cámara de Conservación de carnes		
12.16	Ambiente: Motores de Cámaras Frigoríf.	Sótano Sector San Juan	
12.17	Ambiente Lavado de coches transp.alim.	Sótano Sector San Juan	
12.18	Azotea	9no.piso Sector San Juan	
13.1	Cocina Central y Dietas	9no.piso Sector San Juan	Uso de forma momentánea.
13.2	Cocina Auxiliar	Sótano Sector San Juan	Falta mantenimiento e implementación
14	Comedor Central	9no.piso Sector San Juan	
15.1	SH y vestuario de Jefatura	Sótano Sector San Juan	
15.2	SH y vestuario Personal Téc. (damas)	Sótano Sector San Juan	
15.3	SH y vestuario Personal Téc. (varones)	Sótano Sector San Juan	
15.4	SH y vestuario Nutricionistas	9no.piso Sector San Juan	
15.5	SH y vestuario Personal Téc. (varones)	9no.piso Sector San Juan	
15.6	SH de Comedor Central	9no.piso Sector San Juan	
16	Sala de Internos de Nutrición	Sótano Sector San Juan	

Cabe precisar en cuanto a la **infraestructura** del Departamento, esta se encuentra distribuida en diferentes áreas del Hospital, así tenemos: Producción, Dietoterapia, Cocina Central y la UNE, en el noveno piso del Sector San Juan y en el sótano del mismo sector, se encuentran ubicadas la Jefatura, la Secretaría, el Almacén de Alimentos y la Cocina Auxiliar, entre otros. Del octavo al segundo piso del Sector San Juan se encuentran distribuidas las Unidades Periféricas como Reposterías en cada piso. En el Sector Carrión se hallan ubicadas las Reposterías de Pediatría, Quemados, Oncología, y Fórmulas Lácteas.

Para el caso de la Cocina Central, el área ubicada en el sótano ha sido clausurada por no cumplir con la NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01, requiriendo remodelación y adaptación de la infraestructura, situación que hace tres (03) años implicó su reubicación temporal en el noveno piso del Sector San Juan.

A la fecha, habiendo transcurrido más de tres (03) años de la implementación de la Cocina del noveno piso, esta presenta serias deficiencias que se están agudizando con el tiempo, debido a que la infraestructura del lugar no está diseñada para soportar un área de cocina con el volumen de producción que actualmente atiende y que viene operando sin las condiciones óptimas y con restricciones de la capacidad de trabajo por no contar con las instalaciones y el equipamiento adecuado y por presentar déficit de recurso humano que permita cumplir con la normativa vigente, habiéndose solicitado un **ESTUDIO DE PRE INVERSIÓN** para mejoramiento del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital, de conformidad a las normas vigentes, en cumplimiento de los objetivos institucionales.



G GOMEZ B

**PLAN DE TRABAJO**Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

PT-DND - 001

Edición N.º 001

Página 15 de 19

De igual forma, las UPN no cuentan con infraestructura, equipos y utensilios en condiciones adecuadas, debido a su antigüedad, el desgaste por su continuo uso y la falta de mantenimiento, situación que ha llevado a su deterioro y pérdida de su capacidad funcional y que deben de ser incluidas en el **ESTUDIO DE PRE INVERSIÓN**.

En la **Tabla 03**, se muestra el **Inventario de Bienes Patrimoniales** existentes al 31/12/2018 en el Departamento de Nutrición y Dietética: (incluyendo los no operativos que se ubican en el sótano y que están en desuso debido a que el Área de Producción se encuentra funcionando en el 9no piso).

Nº	CÓDIGO	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	Estado	FECHA ALTA	CÓD.UBIC.
1	112208420001	CAMARA FRIGORIFICA (lácteos y huevos)	VWR	CVS 075	R	2/01/92	12.12
2	112208420002	CAMARA FRIGORIFICA (frutas)	SIN MARCA	NINGUNO	R	2/01/92	12.13
3	112208420003	CAMARA FRIGORIFICA (verduras)	SIAM	ISOLIERUN	R	2/01/92	12.14
4	112208420004	CAMARA FRIGORIFICA (carnes)	SIAM	ISOLIERUN	M	2/01/92	12.15
5	112248020014	EXTRACTOR DE AIRE (de marmita 04 cubos)	SIEMENS		R	25/11/09	13.2
6	112248020017	EXTRACTOR DE AIRE (de 01 sartén volcable)	CATA		R	25/11/09	13.2
7	112248020018	EXTRACTOR DE AIRE (de 02 marmitas 250 lts.)	CATA		R	25/11/09	13.2
8	112248020019	EXTRACTOR DE AIRE (de 02 marmitas 250 lts.)	CATA		R	25/11/09	13.2
9		EXTRACT. AIRE (de 02 s.volcable Voss y KupperB)	CATA		R	30/04/11	13.2
10	112248020010	EXTRACTOR DE AIRE (de 01 marmitas 500 lts.)	CATA		R	30/04/11	13.2
11	112248020012	EXTRACTOR DE AIRE (de 01 marmitas 500 lts.)	CATA		R	30/04/11	13.2
12		EXTRACTOR DE AIRE (de 01 marmita 500 lts.)	CATA		M	30/04/11	13.2
	322214640004	CAMPANA EXTRACTORA ELÉCTRICA	SIN MARCA		M	29/12/17	13.1
	12263860004	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	INRESA	140FYBNO	R	13/05/03	8
	12220300003	CONGELADOR ELÉCTRICO HORIZONTAL	ELECTROLUX		M		12.7
	112263860058	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	COLDEX		R	30/04/09	13.1
17	112267820011	REFRIGERADORA ELECTRICA DOMESTICA	COLDEX		B		9
18	322218180002	COCINA A GAS INDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	SURGE		R	30/12/17	13.1
19	322218180006	COCINA A GAS INDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	SURGE		M	30/12/17	13.1
20	322218180013	COCINA A GAS INDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	SURGE		M	30/12/17	13.1
21	322218180014	COCINA A GAS INDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS	SURGE		R	30/12/17	13.1
22	322222250006	COCINA ELECT.ACERO INOX. 2 HORN. C/HORNO	METOS	LIESI 2211	R	31/05/07	7.9
23	322225250008	COCINA ELECT.ACERO INOX.2 HORN.C/HORNO	METOS	LIESI-2211	R	31/12/00	7.2
24	322225250013	COCINA ELECT.ACERO INOX.2 HORN.C/HORNO	METOS	LIESI-2211	R	30/09/00	7.1
25	322225250016	COCINA ELECT.ACERO INOX.2 HORN.C/HORNO	METOS	LIESI 2211	R	31/12/00	7.7
26	322225250017	COCINA ELECT.(2 HORNILLAS, ACERO INOX.)			R	31/12/00	12.8/B
27	322225250041	COCINA ELECT.(ACERO INOX.04 HORN.+ HORNO)	VESUBIO		R	31/12/08	7.4
28	322225250049	COCINA ELÉCT.(ACERO INOX.04 HORN.+HORNO)	VESUBIO		R	31/12/08	7.6
29	322225250050	COCINA ELÉCTRICA DE MESA DE 02 HORNILLAS	MAGFESA		R	31/12/08	7.8
	322225250045	COCINA ELECTRICA DE MESA DE 02 HORNILLAS	MAGFESA		M	27/07/10	12.11/B
31	322246460001	SARTÉN VOLCABLE (Freidora c/crema)	KUPPERS BUSCH		M	30/04/09	13.2/B
32		SARTÉN VOLCABLE (Freidora c/blanco)	KUPPERS BUSCH		M	31/12/99	13.2/B
33		SARTÉN VOLCABLE (Freidora c/blanco)	VOSS		M	31/12/99	13.2/B
34	322257070009	HORNO INDUSTRIAL A GAS	SIN MARCA		M	29/12/17	13.1
35	322260610017	HORNO MICROONDAS	LG	MS-1907PCA	M	31/12/10	12.11/B
36	322260610032	HORNO MICROONDAS	DAEWOO	KOR-28MD	M	26/12/17	12.11/B



G GOMEZ R

**PLAN DE TRABAJO**

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 16 de 19

37	322260610033	HORNO MICROONDAS	DAEWOO	KOR-28MD	M	26/12/17	12.11/B
38	322260610034	HORNO MICROONDAS	DAEWOO	KOR-28MD	M	26/12/17	12.11/B
39	322260610035	HORNO MICROONDAS	DAEWOO	KOR-28MD	R	26/12/17	3
40	322260610036	HORNO MICROONDAS	DAEWOO	KOR-28MD	M	26/12/17	12.11/B
41	322264140001	LICUADORA ELECTRICA		KINNZE	M	31/12/00	12.11/B
42		LICUADORA ELÉCTRICA C/CREMA			M		12.11/B
43		LICUADORA ELÉCTRICA	NATAL		M		12.11/B
44	322264140008	LICUADORA ELECTRICA	OSTER		M	3/11/08	12.11/B
45	322264140010	LICUADORA ELECTRICA	OSTER	NINGUNO	M	3/11/08	12.11/B
46	322264140012	LICUADORA ELECTRICA	OSTER	NINGUNO	M	3/11/08	12.11/B
47	322264140014	LICUADORA ELECT.DOMEST.DE 2 VELOC.	OSTER	BPST02	M	30/06/13	12.11/B
48	322264140015	LICUADORA ELECT.DOMEST.DE 2 VELOC.	OSTER	BPST02	M	30/06/13	12.11/B
49	322264140016	LICUADORA ELECT.DOMEST.DE 0 2 VELOC.	OSTER	BPST02	M	30/06/13	12.11/B
50	322264140017	LICUADORA ELECT.DOMEST.DE 2 VELOC.	OSTERIZER	BPST02	R	30/06/13	9
51	322265900001	LICUADORA INDUSTRIAL	SKYMPSEN	LAR-25	M	31/12/01	12.16
52	322265900004	LICUADORA INDUSTRIAL	SKYMPSEN	LAR 25	M	30/04/09	C.Fuerza
53	322265900005	LICUADORA INDUSTRIAL	SKYMPSEN	LAR 25	M	30/04/09	13.1
54	322277390001	MARMITA DE 04 CUBOS (80,60, 40 Y 20 Lts.)	SIN MARCA		M	31/01/02	13.2
55	322277390005	MARMITA DE 500 lts. (del fondo)	SIN MARCA		M	15/02/02	13.2
56	322277390006	MARMITA DE 500 lts. (del centro)	SIN MARCA		M	31/01/02	13.2
57	322277390007	MARMITA DE 500 lts. (c.secret)	SIN MARCA		R	31/01/02	13.2
58	322277390008	MARMITA DE 250 lts. (c.secret)	SIN MARCA		M/D	31/01/02	13.2
59	322277390010	MARMITA DE 250 lts.	SIN MARCA		M/D	21/06/02	13.2
60	322277390011	MARMITA DE 250 lts.	SIN MARCA		M	31/01/02	13.2
61	322277390012	MARMITA DE 250 lts. (fondo)	SIN MARCA		M/D	31/01/02	13.2
62	322282990001	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	SIN MARCA		M	2/01/92	13.2
63	322282990002	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	SIN MARCA		M	31/12/92	13.2
64	322282990003	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	SIN MARCA		M	31/12/92	12.8/B
65	322282990004	PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL	SKYMPSEN		M	30/04/09	13.2
66	326469240001	TAVOLA PARA 6 BANDEJAS	SIN MARCA		R	26/12/17	14
67	326469240002	TAVOLA CALDA ELÉCT.PARA 5TACHOS	SIN MARCA		R	29/12/17	14
68		ACUMULADOR DE ENERGÍA	FORZA	C/NEGRO	R		1
69	462200500087	ACUMUL.DE ENERGIA – EQUIP.UPS DE 1.5 KVA	CDP	B-SMART1508	M	30/12/10	2/B
70	536430470013	COCHE DE MADERA RODANTE	SIN MARCA		M	23/11/15	7.8
71	536430470014	COCHE DE MADERA RODANTE	SIN MARCA		M	23/11/15	7.9
72	536430470015	COCHE DE MADERA RODANTE	SIN MARCA		M	23/11/15	13.1
73	536430960075	COCHE METALICO PARA CURACIONES RODANTE	SIN MARCA	DE ALUMINIO	M	30/12/90	13.1
74		COCHE METAL. TRANS.ALIM.EN GENERAL (8)	SIN MARCA	TÉR.M.A.QUIR.	R	30/06/00	13.1
75		COCHE TRANSP.(BANDEJAS) DE ALIMENTO (6)	SIN MARCA	TÉR.M.A.QUIR.	R	31/12/00	13.1
76		MESA DE ACERO INOXIDABLE (2)			B	18/07/08	8
77		BALANZA DIGITAL ELECTRÓNICA	SOEHNLE		R		5
78	602206520045	BALANZA DE PIE CON TALLIMETRO	VILLANUEVA	GAMMA 0304	M	31/12/00	5
79	602207850001	BALANZA ELECTRÓNICA			M	21/07/06	12.1
80	602207850002	BALANZA ELECTRÓNICA	TORREY	L-EQS	B	31/12/10	9
81	602207850005	BALANZA ELECTRÓNICA	TORREY	L-EQ5	R	30/06/13	10
82	740841000067	IMPRESORA LASER	HP		M	19/12/08	1



R. HERRERA M

M. CANCINO H.

G. GOMEZ



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 17 de 19

83	740845500208	IMPRESORA MATRÍZ DE PUNTO CARRO ANGOSTO	EPXON	FX-890	R		2
84	740877000505	MONITOR PLANO	SAMSUNG		B	31/12/08	12.1
85	740881870022	MONITOR PLANO	ADVANCE	2230FH NG	B	31/12/10	1
86	740895001971	TECLADO - KEYBOARD	CE		B		1
87		MOUSE ÓPTICO			B		2
88		MOUSE ÓPTICO			B		12.1
89	740899500907	UPC			B		12.1
90	740899500722	UPC			B		2
91	740899500747	UPC	BOOMER		R		1
92	740899500101	TECLADO	OLIDATA		B		12.1
93	325	TECLADO	MICROSOFT		B		1
94	197	MONITOR PLANO	LG		B		2
95		ROPERO DE MADERA			R		15.1
96		BANCO DE MADERA			R		9
97		CREDENZA DE METAL			R		15.1
98		SILLA GIRATORIA DE METAL	SIN MARCA		R		2
99		ARCHIVADOR DE METAL (2) C/CREMA			R	31/12/00	6
100		ARMARIO DE METAL (2)			R		12.1/12.6
101		BANCA DE MADERA (5)			R		7.3/7.4/ 13.1/14/ 15.5
102		BANCA METALICA (3)			R		8(2)/7.2(1)
103		CASILLERO DE METAL -LOCKER (12)	1C x 2 div.		R		15.1 / 15.4
104		CASILLERO DE METAL -LOCKER (01)	3C x 2div c/c.		R		16
105		ESCRITORIO DE METAL (2)	1C/2 div.		B		5 / 6
106		ESTANTE DE MADERA (12)			B		Varios *
107		ESTANTE DE ACERO QUIRÚRGICO (6)			R		9/12.13(2) /12.15(2)
108		MESA DE MADERA (10)			R		Varios *
109		MESA DE MELAMINA (30)			M	26/08/16	Varios *
110		MESA DE METAL (49)			R		Varios *
111		MODULO DE MADERA (4)			R		1/9/12.1/14
112		MODULO DE MELAMINA (3)	2(2p) / 1(3p)		B		1/2/3
113		MOSTRADOR DE MADERA (1)			R		12.1
114		SILLA DE POLIPROPILENO (106)			R		Varios *
115		SILLA FIJA DE MADERA (8)			R		Varios *
116		SILLA FIJA DE METAL (regular: 47)			R		Varios *
117		SILLA FIJA DE METAL (malo: 13)			M		Varios */B
118		SILLON FIJO DE METAL (03)			R		1(2) / 15.1
119		AUTOCLAVE DE ACERO QUIRÚRGICO			R		8
120		TELEFONO (03 ANEXOS - 2040,2041,2042)			R		1 / 2/ 3

LEYENDA: (*)

- (106 - Varios *) Estante de Madera(12): 2 (1) / 4(1) / 7.1(1) / 7.2(1) / 7.4(1) / 7.5(1) / 7.6(1) / 7.8(1) / 12.1(1) / 12.6(1) / 12.14 (2).
- (108 - Varios *) Mesa de madera (10): 1(2) /4(1) / 9(1) /7.1(1) /7.2(1)/7.6(1)/13.1(1)/14(1) / 16 (1).
- (109 - Varios*) Mesa/melamine/b/metal =30): 1(1)/ 2(1)/ 4(2)/ 7.1(2)/ 7.3(1)/ 7.4(2)/ 7.5(2)/ 7.6(3)/ 7.7(3)/12.2(3)/12.6(2)/13.1(4)/13.2(1)/14(3).
- (110 - Varios *) Mesa de metal (49) :7.1(1) /7.2(1) /7.4(2) /7.5(1) /7.6(2) /7.7(1) /9(3) /12.1(1) /12.2(1) /12.6(1) /13.2(2) /14(31) /15.1(1) / 16 (1).
- (114 - Varios *) Silla de polipropileno (base de metal =105): 01(3) /02(1) / 03 (4)/ 08 (3) / 14(93) /15.1(1).
- (115 - Varios *) Silla fija de madera (8): 4(1) / 7.2(1) / 7.3(1) / 7.4(1) / 7.6(2) / 7.7(1) / 13.1(1).
- (116 - Varios *) Silla fija/metal (47) reg.:1(1) /3(4) /6(2) /4(6) /7.1(3)/7.2(2)/7.3(3)/7.4(3)/7.5(1)/7.6(2)/7.7(3)/7.8(2)/9(2)/12.1(4)/13.1(2)/15.4(3) / 16 (4).
- (117 - Varios *) Silla fija/metal (13) malog.: 7-5(1) / 7.6(1) / 12.1(1) / 12.8(2) / 12.18(1) / 13.2(5) / 14(2).

(B) BIENES PARA BAJA (R) BIENES EN ESTADO REGULAR (M) BIENES EN MAL ESTADO (M/D) FUNC. DEFICIENTE



G. GOMEZ B

	PLAN DE TRABAJO	PT- DND - 001
	Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019 Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"	Edición N.º 001
		Página 18 de 19

En la **Tabla 04**, se muestra los últimos documentos de gestión aprobados del Departamento de Nutrición y Dietética, como sigue:

DOCUMENTOS DE GESTIÓN DEL DND AL 31/12/2018.				
Fecha de Aprobación	Descripción	Código	Ed.	Nº de Resolución
01/04/2011	Manual de Organización y Funciones del Departamento de Nutrición y Dietética.	MOF-DND-001	002	R.D.Nº 164-2011
23/05/2011	Procedimiento de Atención Clínico Nutricional del Niño Hospitalizado.	PRT-DND-003	001	R.D.Nº 227-2011
23/05/2011	Procedimiento de Atención Clínico Nutricional del Adulto Hospitalizado.	PRT-DND-002	001	R.D.Nº 228-2011
30/05/2011	Procedimiento de Almacenamiento y Conservación de Materias Primas e Insumos para la Producción de Alimentos.	PRT-DND-001	001	R.D.Nº 234-2011
04/11/2015	Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión.	MANUAL-DND-001	001	R.D. Nº 367-2015-DG y R.D. Nº 324 - 2015-DG
30/03/2017	Plan de Higiene y Saneamiento para el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel A.Carrión.	PLAN OESA-002	001	R.D.Nº 147-2017

A continuación, en la **Tabla N° 5**, podemos observar la asignación presupuestal para el Departamento de Nutrición y Dietética durante el 2019:

RECURSOS FINANCIEROS DND-2019

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	TOTAL
RECURSOS ORDINARIOS	2'194,366.00
RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS	175,765.00
DONACIONES Y TRANSFERENCIAS	200,000.00
TOTAL	2'570,131.00



G GOMEZ B



PLAN DE TRABAJO

PT- DND - 001

Departamento de Nutrición y Dietética del año 2019
Hospital Nacional "Daniel Alcides Carrión"

Edición N.º 001

Página 19 de 19

XII. RESPONSABLE

El Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión del Callao, se encuentra a cargo del **Lic. Gerald Dick Gómez Baca**, designado por **Resolución Directoral N° 070-2019-DG-HN-DAC** de fecha 21 de Marzo del 2019.



G GOMEZ B