

## REPUBLICA DEL PERU



## RESOLUCION JEFATURAL


Surquillo, 29 de DICIEMBRE del 2017

**VISTOS:**


El Memorando N° 758-2017-OGPP/INEN, de fecha 28 de diciembre de 2017 y el Informe N° 747-2017-OAJ/INEN, de fecha 29 de diciembre de 2017, y;


**CONSIDERANDO:**

Que, a través de la Ley N° 28748, se creó como Organismo Público Descentralizado al Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas-INEN, actualmente calificado como Organismo Público Ejecutor en concordancia con la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo y el Decreto Supremo N° 034-2008-PCM;



Que, mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA, publicado en el Diario Oficial El Peruano con fecha 11 de enero del 2007, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones – ROF, del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas – INEN, estableciendo la jurisdicción, funciones generales y estructura orgánica del Instituto, así como las funciones de sus diferentes órganos y unidades orgánicas;



Que, mediante Resolución Jefatural N° 180-2017-J/INEN, de fecha 10 de mayo de 2017, se conformó el Grupo de Trabajo de la Gestión del Riesgo de Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, para la formulación de normas y planes, evaluación y organización de los procesos de Gestión del Riesgo de Desastre, y conforme a ello, el Presidente del Grupo de Trabajo presenta mediante Memorando N° 030-2017-GTGRD/INEN, el Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres;

Que, la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto ha sustentado que de acuerdo a la Programación Multianual del Programa N° 068 “Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres”, corresponde la elaboración de documentos que permitan sustentar la ejecución, evaluación o reprogramación del Plan Operativo Institucional 2017, incluyendo la propuesta del Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas;

Que, de acuerdo a los considerandos precedentes, el Presidente del Grupo de Trabajo de la Gestión del Riesgo de Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - INEN, solicita la aprobación del Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, el mismo que resulta necesario ejecutar frente a la aparición de eventos adversos, antrópicos o naturales que puedan alterar la salud de las personas, servicios de salud y sistemas sociales en el país que demanden una respuesta inmediata;

Que, conforme lo expuesto, las medidas contempladas en el plan se constituyen en un valioso aporte para prever circunstancias adversas donde el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - INEN pueda organizarse y establecer responsabilidades para

los actores intervinientes en la ejecución del Plan de Contingencia antes referido;

Que, estando a los motivos expuestos, resulta necesario aprobar el Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, el mismo que además también contribuirá al cumplimiento de los productos propuestos en el Programa Presupuestal 068, así como a la ejecución del Plan Operativo Institucional del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas del año 2017;

Que, el “Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas”, es concordante con el Plan Estratégico Institucional Modificado 2017-2021, aprobado con Resolución Jefatural N° 428-2017-J/INEN, cuyo Objetivo Estratégico N° 06, consiste en: “Mejorar la implementación del Sistema de gestión de riesgos ante emergencias y desastres en el INEN”;

Estado a lo informado, y contando con el visto bueno del Sub Jefe Institucional, del Secretario General, del Director General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto y del Director Ejecutivo de la Oficina de Asesoría Jurídica;

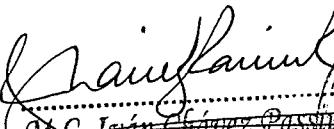
Conforme a las facultades conferidas mediante Resolución Suprema N° 004-2017-SA y de acuerdo a las disposiciones contenidas en el Reglamento de Organización y Funciones del INEN, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA;

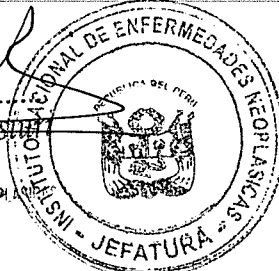
#### SE RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR** el “Plan de Contingencia del Equipo Funcional de Nutrición para Emergencias y Desastres del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas”, que como anexo forma parte integrante de la presente Resolución.

**ARTICULO SEGUNDO: DISPONER** que la Oficina de Comunicaciones de la Secretaría General del INEN, publique el presente plan, debidamente aprobado, en el Portal Web institucional.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.**

  
M.C. Iván Chávez Passaniti  
Jefe Institucional  
INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS





**PERÚ**

**Ministerio  
de Salud**

Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas



# **PLAN DE CONTINGENCIA DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN PARA EMERGENCIAS Y DESASTRES 2018**

**DIRECCIÓN DE SERVICIO DE APOYO AL  
DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO**

**DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN Y SERVICIOS AL  
PACIENTE**





# PLAN DE CONTINGENCIA DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN PARA EMERGENCIAS Y DESASTRES – INEN – 2018.

## I. INTRODUCCIÓN

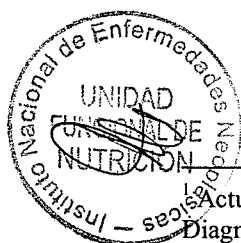
La aparición de eventos adversos, antrópicos o naturales puedan alterar la salud de las personas, servicios de salud y sistemas sociales en el país y demandan una respuesta inmediata por parte de las autoridades en todo nivel jerárquico.

Por lo cual la presente elaboración del plan de contingencia del Equipo Funcional de Nutrición del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas para las acciones y medidas a tomar antes, durante y después de la ocurrencia de emergencias y/o desastres.

## II. INFORMACIÓN GENERAL

El Equipo Funcional de Nutrición forma parte del Departamento de Atención y Servicio al Paciente, y es la encargada de brindar servicio de atención especializada en nutrición y servicio de alimentación al paciente y personal del INEN. Siendo sus funciones:<sup>1</sup>

- a. Programar, solicitar y controlar la calidad de insumos para producir dietas y raciones.
- b. Programar, producir, controlar la calidad, cantidad, y balance nutricional y distribuir, las dietas prescritas a los pacientes hospitalizados y las raciones alimenticias al personal autorizado del INEN.
- c. Cumplir con las normas de bioseguridad e higiene en el manejo de insumos y preparación de alimentos.
- d. Elaborar estudios técnicos sobre nutrición y presentar la información estadística, presupuestal y de costos requerida.
- e. Participar en proyectos de investigación en el campo de su competencia.
- f. Proponer las normas técnicas y de soporte administrativo correspondiente.
- g. Mejorar continuamente los métodos y procedimientos e informar sus indicadores.
- h. Efectuar, registrar y reportar a los médicos tratantes, la evaluación nutricional de los pacientes.
- i. Prestar apoyo y participar en los programas institucionales de promoción de la salud y prevención del cáncer.
- j. Orientar e informar al paciente dado de alto sobre las prescripciones específicas para nutrirlo adecuadamente.



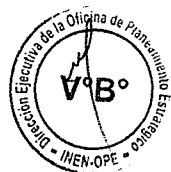


- i. Resolución Ministerial N° 623-2009/MINSA y su modificatoria R.M N° 843-2009/MINSA, que crea el Comité Nacional de Hospitales seguros frente a los desastres.
- j. Resolución Ministerial N° 984-2004/MINSA. Que aprueba la Directiva N° 044-MINSA/OGDN-V.01.de Organización y Funcionamiento del Centro de Operaciones de Emergencias del Sector Salud.
- k. Resolución Ministerial N° 517-2004/MINSA, que aprueba la Directiva N° 036-2004-OGDN/MINSA-V.01., Declaratoria de Alertas en Situaciones de Emergencias y Desastres.
- l. Resolución Ministerial N° 416-2004/MINSA. Que aprueba la Directiva N° 035-2004-OGDN/MINSA-V.01. Procedimientos de Aplicación del Formulario Preliminar de Evaluación de Daños y Análisis de Necesidades de Salud en Emergencias y Desastres.
- m. Resolución Ministerial N° 502-2010/MINSA, aprueba el “Plan de Gestión del Riesgo del MINSA frente a Terremoto y Maremoto”.
- n. Resolución Ministerial N° 897-2011/MINSA aprueba el Plan de GRD en Salud frente a la Temporada de Frío 2011-2012.
- o. Resolución Ministerial N°1003-2016/ MINSA, Plan de Contingencia de Salud ante un Sismo de Gran Magnitud en Lima Metropolitana y en las Regiones de Callao y Lima.– INEN 2014, aprobado con RJ N° 508 – 2014 – J/INEN

#### IV. ESTIMACIÓN DEL RIESGO Y CONFORMACIÓN DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN EN CASO DE DESASTRES y/o EMERGENCIAS

##### CONFORMACIÓN DEL EQUIPO PARA EMERGENCIAS Y/O DESASTRES

- El equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición, forma parte de la de Atención de Servicios Básicos y de Apoyo.
- El Plan de Emergencia del Equipo Funcional de nutrición, será orientado y dirigido por el Jefe del área.
- La conformación del equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición es la siguiente:
  - a. Coordinador General (Jefe del Equipo Funcional de Nutrición)
  - b. Apoyo de pacientes (Nutricionista clínico)
  - c. Apoyo de trabajadores (Nutricionista de producción)
  - d. Apoyo de Almacén de Nutrición (Nutricionista Supervisora de producción)
- El coordinador general del equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición será responsable de realizar las gestiones con el presidente del COE para facilitar el equipamiento, mantenimiento y entrenamiento del equipo de emergencia de nutrición. Debiendo comunicar a todo el personal del área sobre el inicio de las actividades por emergencia y/o desastre.



**ÁREA TERMINADOS**

N°	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Tabola de distribución de dietas	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrica	Operativo
2.	Licuada Industrial	Acero Inoxidable	01	15 lts.	Eléctrica	Operativo

**ÁREA PANADERIA**

N°	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Horno rotativo	Acero Inoxidable	01	-	Gas natural	Operativo
2.	Amasadora sobadora	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrica	Operativo
3.	Batidora	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrico	Operativo

**III. BASE LEGAL**

- a. Ley general de salud, Ley N° 26842
- b. Ley N° 29664, Ley que Crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de
  - a. Desastres (SINAGERD).
- c. Acuerdo Nacional: "Gestión del Riesgo de Desastres" con la 32° Política de Estado.
- d. Decreto Supremo N° 009-2010-SA que aprueba la Política Nacional de Hospitales Seguros, frente a los desastres.
- e. Decreto Supremo N° 048-2011-PCM, que aprueba el Reglamento de la Ley que Crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD).
- f. Resolución Suprema N° 009-2004-SA, que aprueba el Plan Sectorial de Prevención y Atención de Emergencias y Desastres del Sector Salud.
- g. Decreto de Urgencia N° 024-2010, que aprueba el Programa Presupuestal Estratégico de Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres en el Marco del Presupuesto por Resultados.
- h. Resolución Ministerial N° 071-2011-MINSA, Creación de la Comisión Sectorial de Gestión del Riesgo de Desastres en Salud.





- k. Coordinar e informar en las rondas médicas la situación nutricional de los pacientes hospitalizados.
- l. Informar las necesidades y especificaciones de bienes y servicios y custodiar y preservar el mobiliario y equipos asignados.
- m. Registrar, en el sistema de información, los servicios nutricionales brindados al paciente.
- n. Coordinar el mantenimiento de la operatividad y funcionamiento de los equipos, materiales e instrumentos para la atención nutricional y preparación de alimentos.
- o. Mantener el control previo, concurrente y posterior en el ámbito de su competencia.
- p. Coordinar el soporte de sistemas de información para registrar la atención nutricional y el enlace y transferencia de datos a los sistemas de información relacionados.
- q. Participar en las actividades educativas institucionales programadas.
- r. Mantener el control previo, concurrente y posterior en el ámbito de su competencia.
- s. Las demás funciones que le asigne el/la directora/a Ejecutivo/a del Departamento en el ámbito de su competencia.

## NUMERO DE TRABAJADORES DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICION

### 1. Área clínica:

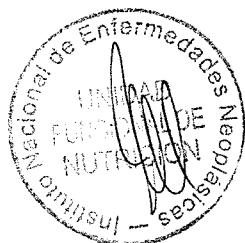
Atención de servido de raciones a pacientes

Turno de 7 a.m. a 7 p.m.

TIPO DE PERSONAL	Nº DE PERSONAS
Técnico de Nutrición	45
Nutricionistas Clínicas	08
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>

### 2. Áreas Específicas:

TIPO DE PERSONAL	Nº DE PERSONAS
Nutricionistas de Investigación	01
Nutricionista de BPM	01
Nutricionista de Educación	01
Nutricionista de Supervisión	01
Técnicos de BPM	02
<b>TOTAL</b>	<b>06</b>





3. Área de producción:

Preparación de raciones para pacientes y personal de guardia.

Turno de trabajo de personal técnico de nutrición desde 5.30 am a 9 pm

Turno de trabajo de técnicos de panadería de 7:00 pm a 7:00 am

Área	Número de trabajadores
Panadería	2
Desayuno	3
Dieta	3
Cocina – Comedor	35
Administrativo - Almacén	6
Control de comedor	2
Nutricionistas de producción	4
<b>Total</b>	<b>55</b>

Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición

Lic. Milagros La Rosa Canales

Nutricionistas Supervisores del Área de producción

Lic. María Champa Gonzales

Nutricionistas Supervisores del Área de clínica

Lic. Raúl Oscátegui Pérez

Nutricionistas responsables de cocina – comedor

Lic. Néstor Zegarra Romero

Lic. Violeta Chirito Morales

Lic. Pilar Chávez Hidalgo

Lic. Mónica Aquije

Lic. Ismael León Vargas

Nutricionistas responsables de BPM

Lic. Enrique M. Rodríguez Coyla

**NUMERO DE RACIONES DE DIETAS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS ALBERGUE Y CUNA**

Tiempo	Desayuno	Almuerzo	Cena	Refrigerio
<b>Lunes a Viernes</b>	300	300	250	150
<b>Sábado</b>	300	300	250	150
<b>Domingo</b>	300	300	250	-





**NÚMERO DE RACIONES PARA USUARIOS AUTORIZADOS DEL  
COMEDOR**

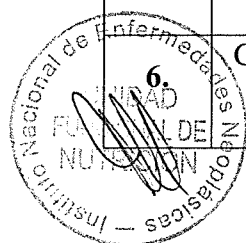
Tiempo	Desayuno	Almuerzo	Cena	Refrigerio
Lunes a Viernes	750	1260	260	170
Sábado	600	670	200	170
Domingo	300	300	150	170

**SEGÚN LA MAGNITUD DEL DESASTRE Y /O EMERGENCIA SE  
CONSIDERA LAS SGTES. CANTIDADES PARA COMEDOR**

Tiempo	Desayuno	Almuerzo	Cena	Refrigerio
Lunes a Viernes	500	550	200	170
Sábado	400	450	180	170
Domingo	300	250	150	170

**LISTADO DE EQUIPOS OPERATIVOS****ÁREA DE COCINA: PRELIMINARES**

Nº	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SIST. DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Picadora de alimentos	Acero Inoxidable	02	-	Eléctrico	Inoperativo
2.	Moledora de Carne	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrico	Operativo
3.	Peladora de Tubérculos	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrico	Operativo
4.	Freidora de Papas	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrico	De baja
5.	Refrigeradora Doméstica	-	01	-	Eléctrico	Operativo
6.	Congeladora Vertical	-	01	-	Eléctrico	Operativo





## ÁREA DE COCINA: CENTRAL

Nº	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Marmitas circulares	Acero Inoxidable	03	-	Calefacción a vapor (caldero central)	Operativo
2.	Sartén de 80 de diámetro	Acero Inoxidable	01	-	Gas natural	Operativo
3.	Horno a gas	Acero Inoxidable	01	-	Gas natural	Operativo
4.	Licuada industrial	Acero Inoxidable	04	25 lt.	Eléctrico	2 Operativo 2 Inaoperativ

## ÁREA DE DIETAS:

Nº	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Marmita trillizas	Acero Inoxidable	01	-	Calefacción a vapor (caldero central)	1 Operativo
2.	Marmita de 60	Acero Inoxidable	01	-	Calefacción a vapor (caldero central)	Operativo
3.	Cocina de 5 hornillas	Acero inoxidable	01	-	A gas	Operativo
4.	Refrigeradora doméstica	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrica	Operativo



**PERÚ****Ministerio  
de Salud**Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas**ÁREA TERMINADOS**

N°	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Tabola de distribución de dietas	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrica	Operativo
2.	Licuada Industrial	Acero Inoxidable	01	15 lts.	Eléctrica	Operativo

**ÁREA PANADERIA**

N°	EQUIPO	CARACTERISTICAS	CANTIDAD	CAPACIDAD	SISTEMA DE FUNCION	INFORME TECNICO
1.	Horno rotativo	Acero Inoxidable	01	-	Gas natural	Operativo
2.	Amasadora sobadora	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrica	Operativo
3.	Batidora	Acero Inoxidable	01	-	Eléctrico	Operativo

**III. BASE LEGAL**

- a. Ley del ministerio de salud, Ley N°27657 *Demayo*
- b. Ley general de salud, Ley N° 26842
- c. Ley N° 29664, Ley que Crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de
  - a. Desastres (SINAGERD).
- d. Acuerdo Nacional: "Gestión del Riesgo de Desastres" con la 32° Política de Estado.
- e. Decreto Supremo N° 009-2010-SA que aprueba la Política Nacional de Hospitales Seguros, frente a los desastres.
- f. Decreto Supremo N° 048-2011-PCM, que aprueba el Reglamento de la Ley que Crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SINAGERD).
- g. Resolución Suprema N° 009-2004-SA, que aprueba el Plan Sectorial de Prevención y Atención de Emergencias y Desastres del Sector Salud.
- h. Decreto de Urgencia N° 024-2010, que aprueba el Programa Presupuestal Estratégico de Reducción de la Vulnerabilidad y Atención de Emergencias por Desastres en el Marco del Presupuesto por Resultados.
- i. Resolución Ministerial N° 071-2011-MINSA, Creación de la Comisión Sectorial de Gestión del Riesgo de Desastres en Salud.





- j. Resolución Ministerial N° 623-2009/MINSA y su modificatoria R.M N° 843-2009/MINSA, que crea el Comité Nacional de Hospitales seguros frente a los desastres.
- k. Resolución Ministerial N° 984-2004/MINSA. Que aprueba la Directiva N° 044-MINSA/OGDN-V.01.de Organización y Funcionamiento del Centro de Operaciones de Emergencias del Sector Salud.
- l. Resolución Ministerial N° 517-2004/MINSA, que aprueba la Directiva N° 036-2004-OGDN/MINSA-V.01., Declaratoria de Alertas en Situaciones de Emergencias y Desastres.
- m. Resolución Ministerial N° 416-2004/MINSA. Que aprueba la Directiva N° 035-2004-OGDN/MINSA-V.01. Procedimientos de Aplicación del Formulario Preliminar de Evaluación de Daños y Análisis de Necesidades de Salud en Emergencias y Desastres.
- n. Resolución Ministerial N° 502-2010/MINSA, aprueba el “Plan de Gestión del Riesgo del MINSA frente a Terremoto y Maremoto”.
- Dejados* o. Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA, Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud.
- p. Resolución Ministerial N° 897-2011/MINSA aprueba el Plan de GRD en Salud frente a la Temporada de Frío 2011-2012.
- q. Resolución Ministerial N°1003-2016/ MINSA, Plan de Contingencia de Salud ante un Sismo de Gran Magnitud en Lima Metropolitana y en las Regiones de Callao y Lima.– INEN 2014, aprobado con RJ N° 508 – 2014 – J/INEN

#### IV. ESTIMACIÓN DEL RIESGO Y CONFORMACIÓN DEL EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN EN CASO DE DESASTRES y/o EMERGENCIAS

##### CONFORMACIÓN DEL EQUIPO PARA EMERGENCIAS Y/O DESASTRES

- El equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición, forma parte de la de Atención de Servicios Básicos y de Apoyo.
- El Plan de Emergencia del Equipo Funcional de nutrición, será orientado y dirigido por el Jefe del área.
- La conformación del equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición es la siguiente:
  - a. Coordinador General (Jefe del Equipo Funcional de Nutrición)
  - b. Apoyo de pacientes (Nutricionista clínico)
  - c. Apoyo de trabajadores (Nutricionista de producción)
  - d. Apoyo de Almacén de Nutrición (Nutricionista Supervisora de producción)
- El coordinador general del equipo de emergencia del Equipo Funcional de Nutrición será responsable de realizar las gestiones con el presidente del COE para facilitar el equipamiento, mantenimiento y entrenamiento del equipo de emergencia de nutrición. Debiendo comunicar a todo el personal del área sobre el inicio de las actividades por emergencia y/o desastre.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas



## ESTIMACIÓN DE RIESGO Y ACTIVIDADES

### Fenómenos Antrópicos

#### Incendios

- Situaciones que al no ser detectadas oportunamente se propaguen, llegando a comprometer la seguridad de pacientes y personal de la institución.
- En caso de incendios la evacuación será coordinado según el Plan General de la Institución, las acciones y tareas a realizar serán coordinadas a través de la Brigada de Atención de Servicios Básicos y de Apoyo, según indique el COE.
- La producción y distribución de raciones de alimentos en el área de producción del Equipo Funcional de Nutrición, será según la magnitud del riesgo y la evacuación de pacientes y personal, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el anexo 02.
- En caso de incendios de gran magnitud o que provoquen daños directos en el Área de producción del Equipo Funcional de Nutrición que limiten el uso de las áreas y equipos, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el anexo 02.

### Fenómenos Naturales

#### Sismos y Terremotos

- Sismos y Terremotos: Situaciones de emergencia de sismos y terremotos de gran magnitud, donde se haga necesario evacuación de ocupantes de estructuras del Instituto
- Situaciones de daños personales y estructurales del Equipo Funcional que limiten el desempeño del personal y uso de las áreas de producción.
- La evacuación será coordinado según Plan General de la Institución.
- La producción y distribución de raciones de alimentos en el área de producción del Equipo Funcional de Nutrición, será según la magnitud del riesgo y la evacuación de pacientes y personal, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el anexo 02.
- En caso de sismos de gran magnitud y terremotos que provoquen daños directos en el Área de producción del Equipo Funcional de Nutrición que limiten el uso de las áreas y equipos, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el anexo 02.
- El coordinador general del equipo de emergencias del Equipo Funcional de Nutrición coordinara con el Presidente del COE, las acciones y tareas a realizar. Realizando un diagnóstico rápido de las condiciones del servicio (anexo 03) con ayuda de personal técnico y profesional.





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas



- El Nutricionista de Apoyo a Pacientes será el encargado de recepcionar y coordinar la distribución de raciones a pacientes, con ayuda de personal técnico y profesional.
- El Nutricionista de Apoyo a Personal será el encargado de recepcionar y coordinar la distribución de raciones al personal, con ayuda de personal técnico y profesional.
- El Nutricionista de Apoyo a Almacén será el encargado de la distribución y control de insumos de emergencia (anexo 02), con ayuda de personal técnico y profesional.
- El personal del Equipo Funcional de Nutrición ingresaran a trabajar de acuerdo a los turnos programados y en magnitud de la emergencia la Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición convocara al personal necesario y por turno rotativos de acuerdo a la necesidad que requiera la Institución.

#### Sistemas críticos comprometidos

- Sistemas que puedan producirse aisladamente o ser originadas a partir de algún fenómeno antrópico o natural.
- En el anexo 01, se describe las acciones en atención a los Sistemas Críticos Comprometidos – Equipo Funcional de Nutrición.

#### V. OBJETIVO GENERAL

- Asegurar la capacidad de respuesta del Equipo Funcional de Nutrición frente a emergencias y/o desastres dentro del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas (INEN).

#### VI. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Mantener el suministro de raciones de alimentos después del desastre o emergencia a pacientes y trabajadores del INEN.
- Preservar la inocuidad en la cadena de producción y atención de raciones de alimentos después del desastre o emergencia a pacientes y trabajadores del INEN.

#### VII. ACTIVIDADES

Las actividades a realizar antes y durante la emergencia y/o desastre se detallan en el anexo 01.

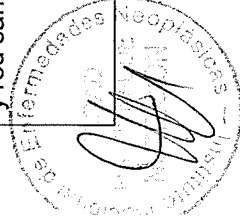
Actividades después de la emergencia y/o desastre: Luego de que cese y se reciba la comunicación del fin de la emergencia y/o desastre, la jefa del servicio dará por terminada la respuesta ante emergencias y desastres y dará a conocer a todo el personal del área, el jefe del servicio redactara un informe de las actividades desarrolladas en el área.



**ANEXO 01  
ACCIONES EN SISTEMAS CRÍTICOS COMPROMETIDOS  
EQUIPO FUNCIONAL DE NUTRICIÓN – INEN**

Sistemas críticos comprometidos	Identificación y caracterización de la amanezca o peligro	Responsables	Acciones de prevención (Antes del evento)	Acciones a seguir en caso de falla. Actividades/Recursos (Durante el evento)
1.- Energía eléctrica (red publica)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sin energía eléctrica los alimentos que requieren conservación pueden perecer.</li> <li>- Imposibilidad de procesar alimentos por medio de equipos eléctricos.</li> <li>- Disminución de temperaturas en la distribución de raciones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinadora general de Nutrición.</li> <li>- Nutricionistas de apoyo</li> <li>- Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener el equipo de energía eléctrica de emergencia de la institución en buen funcionamiento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportar la falla al jefe la Unidad Funcional de Ingeniería y Mantenimiento.</li> <li>- Almacenar los alimentos perecibles y guardarlos en cajas de tecnopor.(40 cajas) con hielo dentro de cámaras de conservación adaptadas.</li> <li>- Utilizar la cocina a gas o marmitas vapor.</li> <li>- Suspender el ingreso de insumos frescos que requieran refrigeración o congelación</li> </ul>
2.- Sistema de distribución de vapor y gas natural.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Incapacidad de cocinar en marmitas, hornos y sartenes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinadora general de Nutrición.</li> <li>- Nutricionistas de apoyo</li> <li>- Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contar con cocina a gas propano.</li> <li>- Contar con ollas de acero inoxidable de capacidad 150 litros (01) de 100 litros (06) y de 50 litros. (10)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportar la falla al jefe la Unidad Funcional de Ingeniería y Mantenimiento.</li> <li>- Preparar los alimentos para los pacientes hospitalizados en la cocina a gas propano.</li> </ul>
3.- Suministro de agua y red sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación del ambiente y del personal</li> <li>- Incapacidad de preparar alimentos.</li> <li>- El lavado de manos, utensilios y equipos se vuelve crítico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinadora general de Nutrición.</li> <li>- Nutricionistas de apoyo</li> <li>- Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contar con recipientes de almacén de agua (sansones de 140 Lt c/u)</li> <li>- Adquisición de bidones de agua purificada.</li> <li>- Adquisición de purificadores de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar el agua de los sansones para preparación de alimentos y procesos de limpieza.</li> <li>- Solicitar la compra de descartables para la atención de raciones de pacientes y usuarios del comedor INEN.</li> <li>- Utilizar para beber el agua purificada.</li> </ul>


 Dirección Ejecutiva de la Oficina de Manejo Estratégico  
 V.B.


 Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas  
 [Signature]



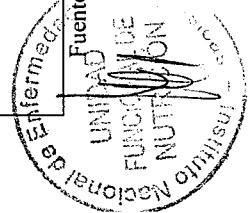
PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



<p>4.-Procesamiento de desechos</p>	<p>- Incremento de riesgo por contaminación</p>	<p>- Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. - Presidente del CCP/IIH.</p>	<p>-Disponer de mayor número de bidones (50 und) y bolsas negras y rojas (de 140 lt) de capacidad c/u</p>	<p>- Coordinar el retiro frecuente de los desechos biocontaminados en bolsas rojas, y los residuos comunes en bolsas negras. - Colocar los desechos en el cuarto de basura, de acuerdo a la distribución designada.</p>
<p>5. Avería de ascensores</p>	<p>- Incapacidad de distribución de raciones de alimentos a través de coches térmicos.</p>	<p>- Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo de Of. De Ingeniería y Of. De Mto.</p>	<p>- Contar con ollas adicionales a la producción de raciones. - Contar con vajilla y vasos descartables.</p>	<p>- Coordinar con área de producción a fin que la distribución se haga de manera descentralizada. - Coordinar con personal de producción masculino traslado por escaleras de raciones en ollas a reposterías periféricas. - Iniciar servido y distribución de raciones a pacientes en vajilla descartable.</p>
<p>6. Avería de horno de panadería.</p>	<p>- Incapacidad de producción de panes.</p>	<p>- Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo de Of. De Ingeniería y Of. De Mto. - Oficina General de administración</p>	<p>- Mantenimiento preventivo de equipos.</p>	<p>- Reportar la falla al jefe la Unidad Funcional de Ingeniería y Mantenimiento. - Solicitar a la Oficina General de Administración, compra del pan fuera de la institución, hasta la reparación del equipo.</p>
<p>7. Daños de ambientes e infraestructura</p>	<p>- Daños estructurales de los ambientes de cocina y comedor, que imposibiliten el uso de estos ambientes. - Imposibilidad de preparación de raciones y uso de comedor.</p>	<p>- Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo de Of. De Ingeniería y Of. De Mto. - Oficina General de administración</p>	<p>- Contar con cocina a gas propano. - Contar con ollas de acero inoxidable de capacidad 100 litros y 50 litros</p>	<p>- Reportar la falla al jefe de la Unidad Funcional de Ingeniería y Mantenimiento. - Solicitar a la Oficina de Logística la atención por terceros de la alimentación para el personal usuario del comedor INEN. - Suspender el ingreso de insumos. - Habilitar espacio para la atención de la cocina y comedor. - Considerar opciones de adecuación intra institucional o a través de concesionarios para la atención (Ver flujoograma 1 y 2).</p>



Fuente: Plan de Contingencia de la Unidad Funcional de Nutrición 2017 - INEN





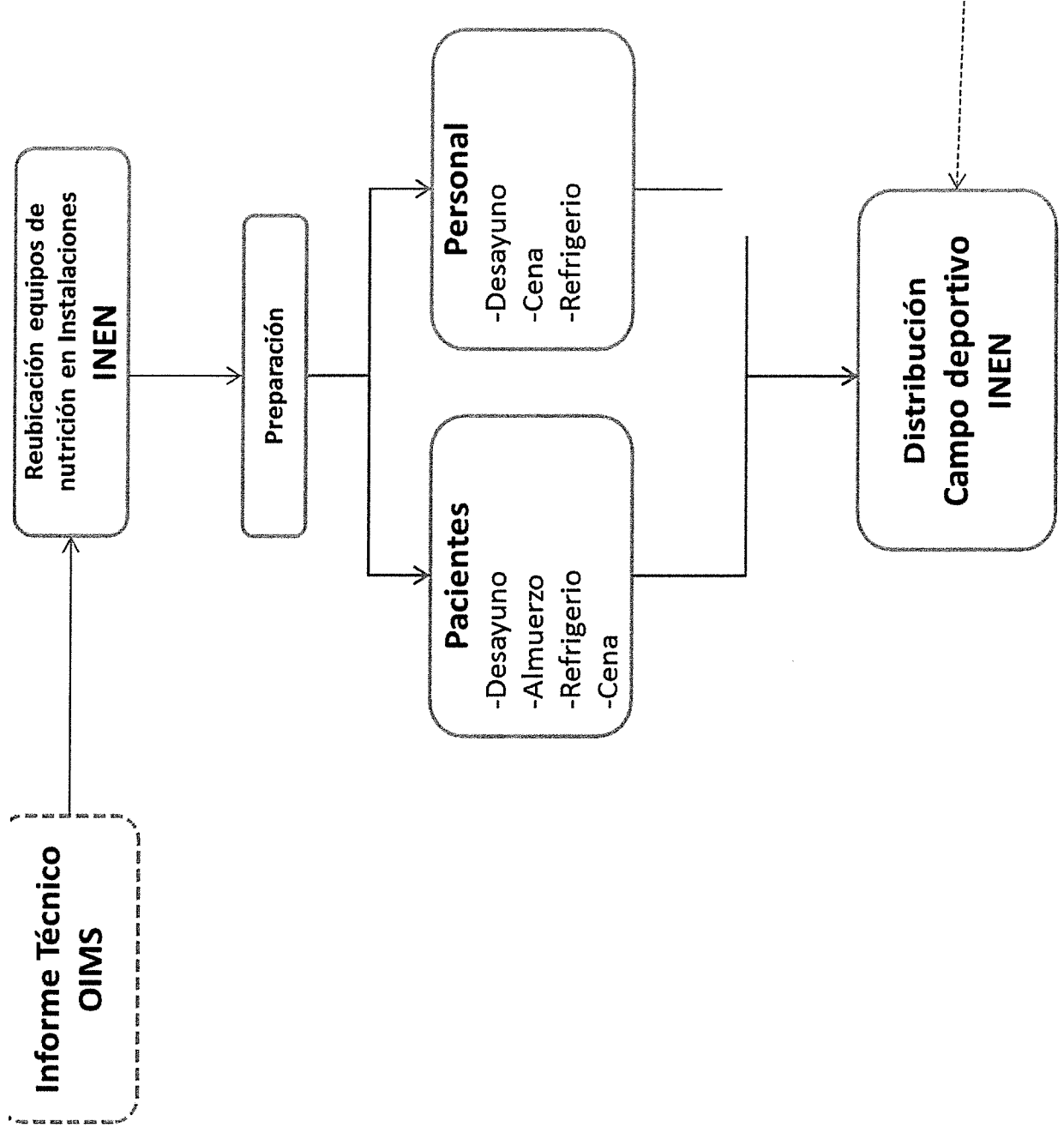
PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas

**ANEXO N° 2**  
**FLUJOGRAMA DE ATENCIÓN DE**  
**ATENDIDOS**

N





PERÚ

Ministerio  
de Salud

Instituto Nacional de  
Enfermedades Neoplásicas



## PROPUESTAS

1. Realizar convenios con Proveedores e Instituciones en caso de desastres para que nos provean insumos.
2. Contar con almacenes cercanos a la Institución a fin de salvaguardar nuestros productos perecibles.
3. Contar con el Equipo Técnico de nutrición para la elaboración de los alimentos de los pacientes en caso de desastres, para salvaguardar el control de calidad de las preparaciones, solo en caso extremo tomar servicio a tercero para brindar atención a los usuarios del comedor.

