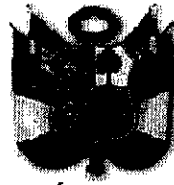


REPÚBLICA DEL PERÚ



RESOLUCIÓN JEFATURAL

Surquillo, 11 de ABRIL del 2013

VISTO: El Informe Nº 022-2013-OO-OGPP/INEN, de fecha 24 de enero del 2013, de la Oficina de Organización de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto;

CONSIDERANDO:



Que, mediante Ley Nº 28748 se creó como Organismo Público Descentralizado al Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas - INEN, con personería jurídica de derecho público interno con autonomía económica, financiera, administrativa y normativa, adscrito al Sector Salud, calificado posteriormente como Organismo Público Ejecutor, en concordancia con la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo;



Que, a través del Decreto Legislativo Nº 1129, se regula la naturaleza, finalidad, funciones y estructura del Sistema de Defensa Nacional, cuyo objeto principal es garantizar la seguridad nacional, para la afirmación de los derechos fundamentales y el Estado constitucional de derecho, mediante la concepción, planeamiento, dirección, preparación, ejecución y supervisión de acciones en todos los campos de la Defensa Nacional;



Que, mediante Ley Nº 29664, se crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres, cuya finalidad es identificar y reducir los riesgos asociados a peligros, minimizar sus efectos y atender situaciones de peligro mediante lineamientos de gestión;



Que, el Ministerio de Salud por Resolución Suprema Nº 009-2004-SA, aprueba el Plan Sectorial de Prevención y Atención de Emergencias y Desastres del Sector Salud, con el objeto de prevenir y atender los daños que ocasionan a la vida y a la salud de la población, los eventos naturales y antrópicos;

Que, en el dicho contexto por Resolución Jefatural Nº 346-2008-J/INEN, se conforma el Comité Operativo de Emergencias del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas;



Que, asimismo, por Resolución Jefatural Nº 222-2008-J/INEN, el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas aprueba el Plan de Contingencias del Comité de Defensa Civil del INEN;



Que, en cumplimiento de las precitadas normas, el Departamento de Atención de Servicios al Paciente, ha formulado el proyecto denominado: "Plan de Contingencia de la Unidad Funcional de Nutrición", con la finalidad de asegurar el suministro de raciones de alimentos después del desastre o emergencia a pacientes y trabajadores del INEN, el cual formará parte del "Plan de Respuestas para Emergencias y Desastres del INEN",



habiendo sido elaborado en el marco normativo aplicable al caso, siendo así, se hace necesario generar el acto resolutorio que apruebe dicho plan;



Contando con los vistos buenos de la Sub Jefatura Institucional, Secretaría General, Oficina General de Planeamiento y Presupuesto, Oficina General de Administración, Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, y de la Oficina de Asesoría Jurídica del INEN;



En uso de las atribuciones establecidas en el artículo 9° del Reglamento de Organización y Funciones del INEN, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA y lo dispuesto mediante Resolución Suprema N° 008-2012-SA;

SE RESUELVE:



ARTÍCULO PRIMERO.- Aprobar el "Plan de Contingencia de la Unidad Funcional de Nutrición", el mismo que formará parte del Plan de Respuestas para Emergencias y Desastres del INEN, y que como anexo forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Encargar la difusión de la presente Resolución; así como su publicación en la Página Web Institucional a la Oficina de Comunicaciones.



REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE



Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas
Tatiana Vidaurre
MC. Tatiana Vidaurre Rojas
Jefe Institucional





INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS

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

**DEPARTAMENTO DE ATENCIÓN Y SERVICIOS AL
PACIENTE**

PLAN DE CONTINGENCIA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

LIMA 2013

PLAN DE CONTINGENCIA DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN – INEN - 2013

1. BASE TÉCNICA

- Directiva N° 036 – 2004 – OGDN/MINSA – V.01, Declaratoria de alertas en situaciones de emergencias y desastres.
- Plan General de Desastres, Instituto de Enfermedades Neoplásicas “Dr. Eduardo Cáceres Graziani”, 2000.
- Plan de Contingencia PIA 2000, Instituto de Enfermedades Neoplásicas, Noviembre 1999.
- Plan de Organización y Funcionamiento de las Brigadas para Atención y control de situaciones de emergencias y desastres, Coordinación de prevención y atención de emergencias y desastres – Hospital Nacional Docente “San Bartolomé”, Mayo 2008.

2. OBJETIVOS

- Asegurar el suministro de raciones de alimentos después del desastre o emergencia a pacientes y trabajadores del INEN.

3. ESTRUCTURA Y CONFORMACIÓN DEL EQUIPO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN

- El equipo de emergencia de la Unidad Funcional de Nutrición, forma parte de la Brigada de Atención de Servicios Básicos y de Apoyo y COE
- El Plan de Emergencia del Equipo de nutrición, será orientado y dirigido por el Jefe de la Unidad Funcional de Nutrición.

- La conformación del equipo de emergencia de la Unidad Funcional de Nutrición es la siguiente:

- a. Coordinador General (Jefe de Unidad Funcional de Nutrición)
- b. Apoyo de pacientes (Nutricionista)
- c. Apoyo de trabajadores (Nutricionista)
- d. Apoyo de Almacén de Nutrición(Nutricionista)

- El coordinador general del equipo de emergencia de la Unidad 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.



4. CAPACITACIÓN

- Todo el personal deberá ser capacitado permanentemente, como una estrategia adecuada para la conformación de recursos humanos capaces de lograr los objetivos que pretende el Plan de Emergencia, con el fin de:
 - a. Mejorar las actitudes y aptitudes del personal en sus diversos niveles.
 - b. Mejorar la capacidad de gestión sectorial para el manejo de las Emergencias
 - c. Mejorar la capacidad de respuesta en el manejo de las emergencias en los niveles operativos.

5. ACCIONES DE LOS INTEGRANTES DEL EQUIPO DE LA UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN SEGÚN EMERGENCIA O DESASTRE

5.1 Fenómenos Artificiales

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 de la Unidad 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 punto 6 (Componente de Raciones alimentaria)



En caso de incendios de gran magnitud o que provoquen daños directos en el Área de producción de la Unidad Funcional de Nutrición que limiten el uso de las áreas y equipos, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el punto 6 (Componente de Raciones alimentaría)

5.2 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 de la Unidad 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 de la Unidad 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 punto 6 (Componente de Raciones alimentaria)
- En caso de sismos de gran magnitud y terremotos que provoquen daños directos en el Área de producción de la Unidad Funcional de Nutrición que limiten el uso de las áreas y equipos, las raciones alimentarias serán de acorde al modelo presentado en el punto 6 (Componente de Raciones alimentaria)
- El coordinador general del equipo de emergencias de la Unidad Funcional de Nutrición coordinara con el Presidente del COE, las acciones y tareas a realizar. Realizando un diagnostico rápido de las condiciones del servicio (anexo 01) con ayuda de personal técnico y profesional.
- 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 (según punto 6), con ayuda de personal técnico y profesional.
- El personal de la Unidad Funcional de Nutrición ingresaran a trabajar de acuerdo a los turnos programados y en magnitud de la emergencia la Coordinadora de la Unidad Funcional de Nutrición convocara al personal necesario y por turno rotativos de acuerdo a la necesidad que requiera la Institución.



5.3 Sistemas críticos comprometidos

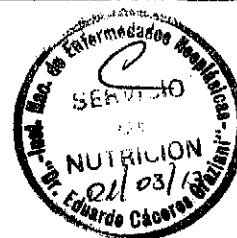
- Sistemas que puedan producirse aisladamente o ser originadas a partir de algún fenómeno artificial o natural.
- En el cuadro 01, Acciones en Sistemas Críticos Comprometidos – Unidad Funcional de Nutrición:

CUADRO 01

ACCIONES EN SISTEMAS CRÍTICOS COMPROMETIDOS
UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN - INEN

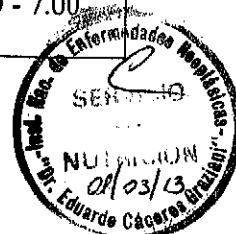
1.- Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> - Incapacidad de realizar funciones - Incremento de riesgo del personal 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo. - Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. - Oficina de logística. 	<ul style="list-style-type: none"> -Contar con linternas y baterías -Dar a conocer al personal las rutas de escape y los procedimientos de evacuación. -Despejar la ruta de salida. 	<ul style="list-style-type: none"> -Iluminar el ambiente con linternas(20) -Contar con pilas de repuesto (40) -Evacuar el área según procedimiento. -Reportar la falla al jefe la Unidad Funcional de Ingeniería y Mantenimiento.
2.- Energía eléctrica (red publica)	<ul style="list-style-type: none"> - Sin energía eléctrica los alimentos pueden perecer. - Imposibilidad de procesar alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tener el equipo de energía eléctrica de emergencia de la institución en buen funcionamiento 	<ul style="list-style-type: none"> -Congelar los alimentos perecibles y guardarlos en cajas de tecnopor.(40 cajas) dentro de cámaras de congelación -Utilizar la cocina a gas o vapor.
3.-Sistema de distribución de vapor y gas natural.	<ul style="list-style-type: none"> - Incapacidad de cocinar en marmitas, hornos y sartenes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Contar con cocina a gas propano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar los alimentos en la cocina a gas propano.
4.- Suministro de agua (red publica)	<ul style="list-style-type: none"> - Contaminación del ambiente y del personal - Incapacidad de preparar alimentos - El lavado de manos se vuelve crítico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> -Recolectar el agua en sansones de 140 Lt c/u -Adquisición de bidones de agua purificada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar el agua de los sansones para preparación de alimentos. - Utilizar para beber el agua purificada.
5.-Procesamiento de desechos	<ul style="list-style-type: none"> - Incremento de riesgo por contaminación 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Unidad Funcional de Ingeniería y mantenimiento. - Presidente del CCPIH. 	<ul style="list-style-type: none"> -Coordinar con la empresa recolectora de desechos no contaminado el recojo de los mismos. -Disponer de bidones (50 und) y bolsas negras y rojas (de 140 lt) de capacidad c/u 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar los desechos contaminados en bolsas rojas, y las no contaminadas en bolsas negras. - Colocar los desechos en el cuarto de basura, de acuerdo a la distribución designada.
6. Avería de ascensores	<ul style="list-style-type: none"> - Incapacidad de distribución de raciones de alimentos a través de coches térmicos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Of. De Ingeniería y Of. De Mito. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contar con ollas adicionales a la producción de raciones. - Contar con vajilla y vasos descartables. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinar con área de producción de la Unidad Funcional a fin que la distribución se haga de manera descentralizada. - Coordinar con personal de producción masculino traslado de raciones en ollas a reposterías periféricas. - Iniciar distribución de raciones a pacientes en vajilla descartable.
7. Avería de horno de panadería.	<ul style="list-style-type: none"> - Incapacidad de producción de panes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinadora general de Nutrición. - Nutricionistas de apoyo - Jefe de Of. De Ingeniería y Of. De Mito. - Oficina General de administración 	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento preventivo de equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

Fuente: Plan de Contingencia PIA 2000, Instituto de Enfermedades Neoplásicas, Noviembre 1999.



6. COMPONENTE DE RACIONES ALIMENTARIA

Descripción del Producto	Unidad de medida	Presentación Requerida (Unidad)	Aporte Nutricional	Costo S/.
Desayuno				
Jugo de Frutas	Caja	235ml	118 kcal	1.30
Leche chocolatada	Caja	250ml	126 kcal, 4 gr. proteínas	1.00
Café instantáneo	Sachet	2g	7.28 Kcal 0.37gr. proteínas.	0.80
Galletas de soda/agua	Paquete	34 a 44 Gr.	130 a 160 Kcal 3gr. proteína	0.50
Pescado envasado (filete/ lomito/ sólido/ entomatado)	Lata	170 gr.	105 kcal 10 gr. proteínas	5.00 - 7.00
Pasas y frutos secos* deshidratadas	Bolsa x 30 gr C/u	Pecanas	21.9 Kcal. 1.23 P	1.65
		Maní tostado	12.4 Kcal 0.76 P	0.25
		Guindones	57Kcal, 0 P	0.40
		Pasas	4.82 Kcal, 0.2P	0.30
Barra de cereal (quinua, kiwicha, maca)	1	100 gr	83 Kcal	1.00
Subtotal			584 Kcal – 8.6 gr Prot	10.0
Almuerzo				
Sopa instantánea	Sobre	225gr.	97.72Kcal 5.06 Prot	1.00
Puré de papa deshidratado instantáneo.	Paquete	125 gr..X4 porc.	116 Kcal 2.7gr. prot	2.50
Frijoles Enlatados Lentejas enlatadas Choclos enlatados preparadas y envasadas solo para calentar	Lata	570 gr. 570 gr. 248 gr.1	227 Kcal, 14gr P 206 Kcal, 14 pr ---- 1 g P	4.40 a 6.20
Galletas de soda	Paquete	1	150 a 170 Kcal 3gr. proteína	0.50
Pescado envasado (filete/ lomito/ sólido/ entomatado)	Lata	170 gr	105 kcal 10 gr. proteínas.	5.00 - 7.00
Conserva de frutas	Lata (820 gr)	1rac	79 kcal, 0.5 gr prot	3.50
Subtotal			775 Kcal – 21.8 g Prot	16.9
Cena				
Yogurt	Botella	120 ml	135 Kcal, 4.2g P	1.60
Avena instantánea	Sobre	180 gr	69 Kcal, 2.2 P	1.50
Galletas de soda/ agua	Paquete	1	130 a 150 Kcal 3gr. proteína	0.50
Pescado envasado (grated/ filete/ lomito/ sólido/ entomatado)	Lata	1	105 kcal 10 gr. proteínas	5.00 - 7.00



Conserva de frutas	Ración	100 gr	79 Kcal, 0.4 P	1.00
Subtotal			518 Kcal – 17.6 g Prot	9.6
Aporte Total Promedio			1877 Kcal – 48 g Prot	36.5
Complementos y accesorios				
Infusión filtrante	Sobre	1 gr.	--	0.10
Mermelada en sachet	Sachet	100gr	27.2Kcal, Prt 0	1.40
Galletas de soda/ agua	Paquete	34 a 44 gr	130 a 150 Kcal 3 gr.Prot.	0.50
Frutos secos	Bolsa x 30 gr C/u	Pecanas	21.9 Kcal. 1.23 P	1.65
		Maní tostado	12.4 Kcal 0.76 P	0.25
		Guindones	57Kcal, 0 P	0.40
		Pasas	4.82 Kcal, 0.2P	0.30
Agua de mesa	Botella	250 ml	-	1.30
Azúcar en sachet	Sachet	1	--	0.07
Set de cubiertos descartables	Set	1	--	0.30
Vajilla descartable	Vajilla	1	--	0.50
Servilletas	Bolsa	1	--	0.04

* Puede ser mix de frutos secos o de manera individual.


- Los precios estimados son en base a precios unitarios.

7. FIN DE EMERGENCIA

Luego de que cese el flujo de heridos, la máxima autoridad hospitalaria debe dar por terminada la respuesta ante emergencias y desastres y ponerla de conocimiento inmediato de todo el personal del hospital.

EL jefe de la Unidad Funcional de Nutrición redactara un informe pormenorizado de las actividades desarrolladas en su área durante el proceso de emergencia.




Leonardo B. Páez
 LIC. NUTRICION
 Reg. GNP. 0400

Surquillo 28 febrero 2013.

ANEXO 01

**DIAGNOSTICO DE UNIDAD FUNCIONAL DE NUTRICIÓN
EN SITUACIONES DE EMERGENCIA O DESASTRES**

1. Almacenes y refrigeradores

a. Productos Secos: _____

b. Productos Frescos: _____

2. Cantidad y duración estimada de las reservas de alimentos

Alimentos perdurables : Cantidad _____ días

Alimentos no perdurables : Cantidad _____ días

3. Lugares y almacenes en zonas vecinas donde el hospital puede abastecerse en situaciones de emergencia

a. _____

b. _____

4. Capacidad hospitalaria para alimentar a pacientes y personal de la institución que apoye en las acciones de emergencia

Nº de personas

Pacientes :

Personal INEN :

Personal de apoyo Extra – hospitalario:

Nº de días:



Jefatura Unidad Funcional de Nutrición

