



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



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 126 -2024-DG-HRGDV A.**

Abancay, 04 JUN. 2024

**VISTO:**

El Memorando N°223-2024-DG-HRGDV-ABANCAY, de fecha 13 de marzo del 2024, de la Dirección General, el Informe N°014-2024-USA-OESASO-HRGDV-APURIMAC, de fecha 12 de marzo del 2024, del Jefe de la Unidad de Salud Ambiental, Proveído Administrativo N°001-2023-OEPPMM-HRGDV-ABANCAY, de fecha 01 de marzo del 2024, del Director de la Oficina Ejecutiva de Planificación, Presupuesto y Modernización, Informe N°011-2024-USA-OESASO-HGDVA-APURIMAC, de fecha 27 de febrero del 2024, del Jefe de la Unidad de Salud Ambiental y demás documentos que forman parte integrante de la presente resolución, y;

**CONSIDERANDO:**

Que, el Artículo I del Título Preliminar de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece el principio de prevención, que prescribe "El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral";

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

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

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



Av. Daniel Alcides Carrión



083-321006/ 083-321108



HRGDVA



hrgdv.log@gmail.com



GOBIERNO REGIONAL  
**APURÍMAC**  
Avancemos por el pueblo



# GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC

## DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC

### Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

## RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 126 -2024-DG-HRGDV A.

Abancay, 04 JUN. 2024

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

Que, mediante Informe N°011-2024-USA-OESASO-HGDVA-/APURIMAC, de fecha 27 de febrero del 2024, y el Informe N°014-2024-USA-OESASO-HRGDV-/APURIMAC, de fecha 12 de marzo del 2024, emitido por el Jefe de la Unidad de Salud Ambiental, comunica a las Direcciones de este nosocomio, que en cumplimiento de la normativa vigente, el Plan General de Salud Ambiental para el periodo 2024, para su incorporación en el POI institucional a través de la Dirección de Planificación y Presupuesto, por lo que, solicita emitir la Resolución Directoral que apruebe los documentos que sustenta el cumplimiento de los indicadores de gestión de los programas de Salud Ambiental;

Que, con Proveído Administrativo N°001-2024-OEPPMM-HRGDV-ABANCAY, de fecha 01 de marzo del 2024, del Director de la Oficina Ejecutiva de Planificación, Presupuesto y Modernización, comunica que en cumplimiento a las normas vigentes remite a la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Asesoría Jurídica, los planes con la finalidad de realizar los proyectos con acto resolutorio y su aprobación;

Que, el Plan anual de control de alimentos, tiene por finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, que consume alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos;

Que, con la finalidad de continuar con el desarrollo de las actividades y procesos técnicos administrativos a nivel institucional, así como alcanzar los objetivos y metas programa en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, resulta pertinente atender la propuesta presentada por el Jefe de la Oficina Ejecutiva de Epidemiología, Salud Ambiental y Salud Ocupacional, por lo que, con Memorando N°223-2024-DG-HRGDV-ABANCAY, de fecha 13 de marzo del 2024, el Director General, dispone proyectar la Resolución Directoral aprobando el Plan de Control de Alimentos del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega";

Con el visado de Dirección de la Oficina Ejecutiva de Administración, de la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Planeamiento y Presupuesto, de la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Recursos Humanos y la Dirección de la Oficina Ejecutiva de Asesoría Jurídica del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay;

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 08° del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, aprobado por la Ordenanza Regional N°005-2020-GR.APURIMAC/CR; lo previsto en el Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N°004-2019-JUS; Resolución Ministerial N°451-2021-MINSA, se aprueba la Directiva Sanitaria N° 132-MINSA/2021/DIGESA "Directiva Sanitaria para la Vigilancia de la Calidad del Agua para Consumo Humano en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud (IPRESS), y de la Resolución Directoral N°156-2024-DG-DIRESA-AP.



Av. Daniel Alcides Carrión



083-321006/ 083-321108



HRGDVA



hrgdv.log@gmail.com



Gobierno Regional  
**APURÍMAC**  
Unidos por el pueblo



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



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

**RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 126 -2024-DG-HRGDV A.**

Abancay, 4 JUN. 2024

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.- APROBAR** el Documento Técnico: "PLAN DE CONTROL DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA - 2024", cuyo anexo forma parte integrante de la presente Resolución Directoral

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

**ARTÍCULO TERCERO.- Disponer** que los gastos que irrogue el cumplimiento del Plan aprobado en el artículo primero, este sujeto a la disponibilidad presupuestal, conforme a la Opinión por el Director de la Oficina Ejecutiva de Planificación, Presupuesto y Modernización.

**ARTÍCULO CUARTO.- DISPONER** que el Jefe de la Unidad de Salud Ambiental del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega de Abancay, realice la implementación, aplicación y supervisión de Plan aprobado mediante la presente resolución.

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

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚPLASE.**

GOBIERNO REGIONAL DE APURÍMAC  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD APURÍMAC  
HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DÍAZ DE LA VEGA

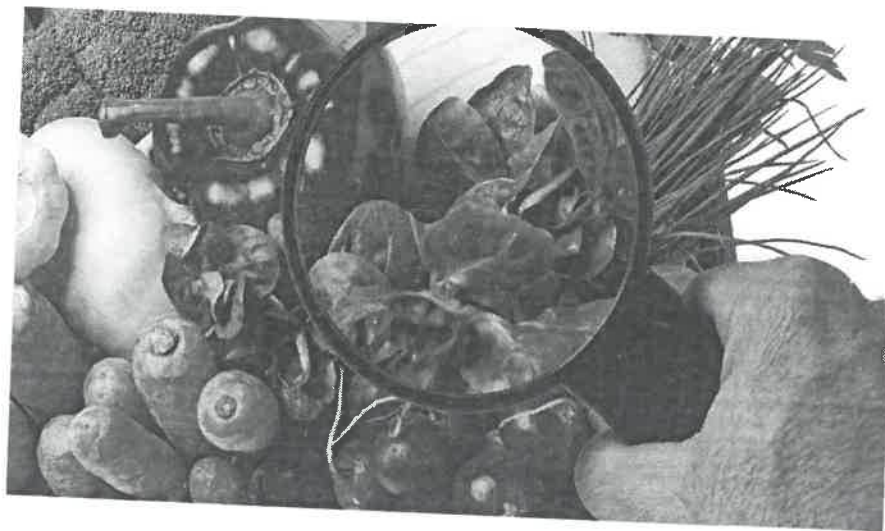
M.C. Isnel Rivas Ramos Moron  
DIRECTOR GENERAL

Cc:  
Archivo  
Of. Asesoría Jurídica  
Of. Adm. y Gestión  
Of. Planificación, Presupuesto  
Of. RR.HH.  
RMMLDVP





# PLAN ANUAL DE CONTROL DE ALIMENTOS 2024



**DIRECTOR GENERAL DEL HRGDVA**  
MC. Juan ORTEGA ASCUE  
**JEFE ENCARGADO DE LA OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA, S.A Y S.O DEL HRGDV**  
Dra. Ingrid PERIRA SALGADO  
**UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL DEL HRGDV**  
MVZ. David LOPEZ SALGUERO  
MVZ. Javier RAMIREZ ZEGARRA  
ING. Pedro YUCRA ACHULLI  
CPC. María FLORES ARANA  
**RESPONSABLE DEL CONTROL DE ALIMENTOS DEL HRGDV**  
MVZ. David LOPEZ SALGUERO

**ABANCAY-2024**  
**OFICINA DE EPIDEMIOLOGIA, SALUD AMBIENTAL Y SALUD OCUPACIONAL**  
**UNIDAD DE SALUD AMBIENTAL**

## PLAN ANUAL DE CONTROL DE ALIMENTOS 2024

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1 .INTRODUCCION                    | 03 |
| 2. FINALIDAD                       | 04 |
| 3.- OBJETIVO GENERAL               | 04 |
| 4.-OBJETIVOS ESPECIFICOS           | 04 |
| 5.-AMBITO DE APLICACION            | 04 |
| 6.-BASE LEGAL                      | 05 |
| 7.-RESPONSABILIDADES               | 05 |
| 8.-MEDIDAS A DESARROLLAR           | 06 |
| 9.-ACCIONES INMEDIATAS             | 06 |
| 10.- LOGROS ESPERADOS              | 07 |
| 11.- ANEXOS: CRONOGRAMA Y PROGRAMA | 08 |
| 12.-PRESUPUESTO                    | 10 |



## 1.-INTRODUCCION

Ley General de Salud la ley N° 26842 señala que la protección de la salud es de interés público y por lo tanto es responsabilidad del Estado Regular la Vigilancia y promoverla y este contexto se da, por el Decreto Legislativo N° 1062 de inocuidad de alimentos donde establece en el artículo 15 que el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad a nivel Nacional con competencia Técnico Normativo y de supervisar, vigilar y controlar en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, señalando como una de sus funciones en materia de inocuidad de los alimentos, el establecer las **NORMAS PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA DE LOS HOSPITALES.**

En cumplimiento de las Norma y Leyes mencionadas anteriormente el Ministerio de Salud emite la Resolución Ministerial N° 749 /2012/MINSA del 13 de setiembre del 2012 donde se aprueba la Norma Técnica Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud, la que tiene como finalidad proteger la salud de los pacientes, visitantes y personal que labora en los establecimientos de salud, que consume alimentos preparados y provistos por Servicios de Alimentos.

Que, en el marco de las competencias y de acuerdo a los documentos de gestión el MOF del Hospital Regional Guillermo Díaz de la vega, la Oficina de Epidemiología, Salud Ambiental y salud Ocupacional a través de la Unidad de Salud Ambiental es responsabilidad realizar la vigilancia.

## DIAGNOSTICO SITUACIONAL

El Servicio de nutrición cuenta con un personal de 27 integrantes, entre nombrados y contratados, ocupando cargos desde la jefatura, 1 personal responsable de subalmacen, 2 cocineros, personal de apoyo y asistentes de hacer dietas (nutricionistas), más un personal de limpieza de medio turno.

Cuenta con ambientes de nutrición para las áreas de hospitalización en Medicina, cirugía y Traumatología, cuenta con un ambiente de nutrición para los servicios de ARO, UCI y puerperio y otro ambiente en el segundo piso para los servicios de pediatría, ginecología y neonatología.

En los últimos años se ha observado cambios significativos en cuanto a su desenvolvimiento sanitario de cada personal, gracias a las constantes capacitaciones en principios de higiene alimentaria dadas por el área de Salud Ambiental del HRGDV.



## 2.-FINALIDAD.

Proteger la salud de los pacientes, visitantes, y personal que labora en el Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega que consume alimentos preparados y provistos por servicios de alimentos.

## 3.- OBJETIVO GENERAL.

Establecer los principios generales de higiene, que debe cumplir el servicio de nutrición del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.

## 4.-OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Lograr que el Personal de Nutrición aplique los Principios de Higiene Alimentaria en el Departamento de Nutrición del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.
- Aplicar la Norma Técnica N° 098-MINSA/DIGESA-v01 aprobado por la RMN° 749-2012/MINSA en el Departamento de Nutrición del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.
- Que los alimentos que ingresen al HRGDV se encuentren libre de todo patógeno (inocuos) y que cumplan las características organolépticas óptimas.
- Cumplir con el Plan de Control de vectores 2024.

## 5.-ÁMBITO DE APLICACIÓN.

- La presente Norma Sanitaria es de aplicación a nivel Nacional y comprende a todo los Servicios de Alimentación que preparan y proveen alimentos destinado a los establecimientos de salud, para consumo de sus pacientes y su personal, sea que pertenezca al propio establecimiento o sean servicios terceros.
- La Resolución Ministerial N° 749 /2012/MINSA deberá ser aplicado por los trabajadores del Servicio de Nutrición y dietética con el apoyo permanente del empleador y el área de Salud Ambiental del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega, motivo por el cual se da a conocer el presente plan.



## 6.-BASE LEGAL.

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 749 /2012/MINSA.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el reglamento de la ley de inocuidad de alimentos. Decreto supremo 007-98-SA que aprueba el reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 004-2012-SA modifican e incorporan algunos artículos del reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobados por reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.007-1998-SA.
- Decreto Legislativo 1278 en Gestión Integral de Residuos Sólidos y la Norma Técnica de Salud N° 144-MINSA/2018/DIGESA.
- Resolución Ministerial 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- NTS N° 144-MINSA/2018/DIGESA “Gestión Integral y Manejo de Residuos Sólidos en Establecimiento de salud y Servicios Médicos de Apoyo y Centros de Investigación”.
- Resolución Ministerial N.- 449-2001-SA-DM que aprueba la Norma sanitaria para los trabajos de Desinsectación, desratización, Limpieza y desinfección de reservorios de agua y limpieza de Ambientes.
- Norma técnica de salud N.-103-MINSA/DGSP-V.01.
- NTS N.-098-MINSA/DIGESA-V.01.

## 7.- RESPONSABILIDADES.

- Oficina de Epidemiología, Salud Ambiental y Salud Ocupacional.
- Unidad de Salud Ambiental
- Jefe del Servicio de Nutrición del Hospital RGDVA.
- Jefatura del Servicio de mantenimiento.







## 8.- MEDIDAS A DESARROLLAR.

Las actividades serán realizadas en base a los objetivos de la **NORMA TECNICA SANITARIA Nro. 098, SEGUN RESOLUCION MINISTERIAL N° 749 -2012/MINSA**, y continuaremos implementándola en nuestra Institución, para ser mas específico en el área de nutrición y dietética, teniendo todo previsto para cumplirlo en base a nuestro cronograma y programa que se presenta a continuación a fin de precisar el objetivo de trabajo y los alcances esperados.

## 9.-ACCIONES INMEDIATAS:

- 9. a Cumplimiento a la programación de Control de Vectores 2024.
- 9. b Cumplimiento a la Implementación de la Norma Técnica para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- 9. c Control, Vigilancia y Supervisión al Servicio de Nutrición.
- 9. d Vigilancia Sanitaria a Proveedores de Alimentos.
- 9. e Capacitación al personal de Nutrición

### 9. a Cumplimiento a la Programación de Control de Vectores 2024:

Con cuatro campañas principales o generales de fumigación, iniciando en el mes de marzo (I trimestre), en el mes de junio (II trimestre), en el mes de octubre (III trimestre) y diciembre como la última campaña respectivamente durante el año), y con fumigaciones excepcionales por casos muy necesarios.

### 9. b Cumplimiento a la Implementación de la Norma Técnica para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud:

Es importante que el servicio de nutrición cumpla con esta Norma, y esto se hará con la participación de la Oficina de Epidemiología, Salud Ambiental y salud Ocupacional. NTS N.-098-MINSA/DIGESA-V.01





### 9. c Control, Vigilancia y Supervisión al servicio de Nutrición:

Siempre cumplimiento a la aplicación de la Norma Técnico N.- 098/MINSA/DIGESA. Vigilancia, Control y supervisión al personal del servicio, productos e infraestructura y a todo su contexto que involucra. Se encuentra plasmado también en el cuadro de cronograma y programación.

### 9. d Vigilancia Sanitaria a Proveedores de Alimentos

La Unidad de Salud ambiental realizara para el año 2024, la vigilancia sanitaria inopinadas dirigido a los proveedores de alimentos que ingresan sus productos a nuestra Institución, para de esta manera se pueda cumplir con los principios generales de higiene alimentaria.

### 9. e Capacitación al personal de Nutrición

Establecer los principios generales de higiene, que debe cumplir el servicio de nutrición del Hospital Regional Guillermo Díaz de la Vega.

## 10.-LOGROS ESPERADOS.

- Atención de requerimiento por parte de Administración, Presupuesto y principalmente de logística para que se pueda mejorar la Infraestructura del servicio (pintado pared, techo y otros) y uso de equipo de protección personal para sus trabajadores, de acuerdo a la Norma Técnica NTS N° 098/MINSA/DICESA –V0 1.
- Personal de Servicio de Nutrición conoce y aplica la Normatividad NTS N° 098-/MINSA/DIGESA –V01.
- Crear en el Servicio un ambiente libre de vectores.
- Inocuidad de productos que ingresan al HRGDV.





**ANEXOS**

**11.-CRONOGRAMA Y PROGRAMA CON RESPECTO AL PERSONAL Y ALIMENTOS**

| <b>PLAN ANUAL 2024 / HOSPITAL REGIONAL GUILLERMO DIAZ DE LA VEGA- SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA</b> |  |  |
|---|--|--|
| <b>FECHA.</b>   | <b>ACTIVIDAD.</b>  | <b>RESPONSABLE.</b>  |
| <b>ENERO</b>  | Vigilancia y Control de productos alimenticios.  | Unidad de Salud Ambiental  |
| <b>FEBRERO</b>  | Vigilancia y Control de productos alimenticios.  | Unidad de Salud Ambiental  |
| <b>MARZO</b>  | Vigilancia y Control de productos alimenticios.<br>Vigilancia y monitoreo DE EPPS al personal del Servicio         | Unidad de Salud Ambiental<br>Responsable de Vigilancia Sanitaria del Servicio de Nutrición.                    |
| <b>ABRIL</b>  | Vigilancia y Control de productos alimenticios.  | Unidad de Salud Ambiental  |
| <b>MAYO</b>   | Vigilancia y Control de productos alimenticios.<br>Vigilancia y monitoreo al personal del Servicio. Fumigación (I) | Jefe de la Unidad de Salud Ambiental HRGDVA.<br>Responsable de Vigilancia Sanitaria del Servicio de Nutrición. |
| <b>JUNIO</b>  | Requerimiento para mejora de infraestructura (mantenimiento).<br>Vigilancia y Control de productos alimenticios.   | Director de Administración.<br>Jefe de Logística.<br>Jefe del ser. de mantenimiento,<br>Jefatura de Nutrición. |
| <b>JULIO</b>  | Vigilancia y Control de productos alimenticios.  | Unidad de Salud Ambiental  |



|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| <b>AGOSTO</b>    | Vigilancia Sanitaria del Personal que labora en el Servicio de Nutrición del HRGDVA.<br>Vigilancia y Control de productos alimenticios.                                     | <b>Jefatura de Epidemiología, salud Ambiental y salud ocupacional del HRGDVA.</b><br><b>Jefe de la Unidad de Salud Ambiental HRGDVA.</b><br><b>Responsable de Vigilancia Sanitaria del Servicio de Nutrición.</b>                                 |
| <b>SETIEMBRE</b> | Control, Vigilancia y Supervisión, satisfactoria en cumplimiento a la aplicación de la Norma Técnico n 098/MINSA/DIGESA.<br>Vigilancia y Control de productos alimenticios. | <b>Dirección del HRGDVA.</b><br><b>Jefatura de Epidemiología, salud Ambiental y salud ocupacional del HRGDVA.</b><br><b>Jefe de la Unidad de Salud Ambiental HRGDVA.</b><br><b>Responsable de Vigilancia Sanitaria del Servicio de Nutrición.</b> |
| <b>OCTUBRE</b>   | Vigilancia y Control de productos alimenticios.   | <b>Unidad de Salud Ambiental</b>  |
| <b>NOVIEMBRE</b> | Vigilancia y monitoreo al personal del Servicio.  | <b>Unidad de Salud Ambiental</b>  |
| <b>DICIEMBRE</b> | Vigilancia y Control de productos alimenticios.<br><b>Fumigación (II)</b>   | <b>Unidad de Salud Ambiental</b>  |

- Se pondrá en práctica el Plan de control vectores con su respectiva programación 2024.
- Se realizará vigilancia sanitaria, visitas inopinadas, e inspecciones continuas a las cámaras frigoríficas del Servicio.
- De nada servirá presentar este Plan si es que no se cuenta con un presupuesto destinado para este fin.



## 12.- PRESUPUESTO DEL PLAN DE CONTROL DE ALIMENTOS 2024

| ACTIVIDADES A DESARROLLAR                       | UNIDAD MEDIDA | EJECUTAR | CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES                         |    |     |    | PRESUPUESTO          |           |             |
|---|---------------|----------|---|----|-----|----|----------------------|-----------|-------------|
|   |               |          | I   | II | III | IV | UNITARIO/S//PER SONA | TOTAL S/  |             |
|   |               |          | PRESUPUESTO DEL PLAN DE CONTROL DE ALIMENTOS 2024 |    |     |    |                      |           |             |
| APROBACION DEL PLAN DE ALIMENTOS (RESOLUCION)   | PLAN APROBADO | 1        | 1   |    |     |    |                      | 100.00    | 100.00      |
| SOCIALIZACION DE LA NORMA DE ALIMENTACION EN CS | CAPACITACION  | 1        | 1   |    |     |    |                      | 2900.00   | 2900.00     |
| VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS               | VIGILANCIA    | 240      | 60  | 60 | 60  | 60 | 60                   | SIN COSTO | SIN COSTO   |
| VIGILANCIA Y CONTROL DE USO DE EPPS             | VIGILANCIA    | 12       | 3   | 3  | 3   | 3  | 3                    | SIN COSTO | SIN COSTO   |
| <b>INSUMOS</b>                                  |               |          |   |    |     |    |                      |           |             |
| PRODUCTOS PLAGUICIDAS                           | UNIDAD        | 1        | 1   |    |     |    | 1                    | 100.00    | 100.00      |
| MALLAS METALLICAS (VENTANAS)                    | METROS(2)     | 1        | 15  |    |     |    | 15                   | 400.00    | 400.00      |
| JAULAS PARA VECTORES (GATOS)                    | UNIDAD        | 1        | 1   |    |     |    | 1                    | 150.00    | 150.00      |
| <b>TOTAL COSTO S/</b>                           |               |          |   |    |     |    |                      |           | <b>3900</b> |

