

**ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD DEL CALLAO**

**INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 006-2026-OCI/0628-SVC**

**VISITA DE CONTROL
HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN
BELLAVISTA, PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO**

**“CONDICIONES DEL SERVICIO QUE BRINDA EL
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN”**

**PERÍODO DE EVALUACIÓN:
DEL 27 DE FEBRERO DE 2026 AL 2 DE MARZO DE 2026**

TOMO I DE I

BELLAVISTA, 5 DE MARZO DE 2026

INFORME DE VISITA DE CONTROL
N° 006-2026-OCI/0628-SVC

**“CONDICIONES DEL SERVICIO QUE BRINDA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN”**



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

ÍNDICE



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

	N° Pág.
I. ORIGEN	3
II. OBJETIVOS	3
III. ALCANCE	3
IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD	3
V. SITUACIONES ADVERSAS	4
VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD	26
VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS	26
VIII. CONCLUSIÓN	26
IX. RECOMENDACIÓN	26
APÉNDICES	

INFORME DE VISITA DE CONTROL **N° 006-2026-OCI/0628-SVC**

“CONDICIONES DEL SERVICIO QUE BRINDA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN”

I. ORIGEN



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tashia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

El presente informe se emite en mérito a lo dispuesto por el Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Salud del Callao, mediante Oficio n.° 000048-2026-CG/OC0628 de 27 de febrero de 2026, registrado en el Sistema de Control Gubernamental – SCG con la orden de servicio n.° 0628-2026-006, en el marco de lo previsto en la Directiva n.° 013-2022-CG/NORM “Servicio de Control Simultáneo”, aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y modificatorias.

II. OBJETIVOS



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

2.1 Objetivo general

Determinar si el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, cuenta con las condiciones adecuadas para brindar el servicio de conformidad a la normatividad aplicable y disposiciones internas.

2.2 Objetivos específicos

2.2.1 Establecer si el personal del departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, cuenta con las condiciones adecuadas para brindar el servicio de conformidad a la normatividad aplicable y disposiciones internas.

2.2.2 Establecer si la infraestructura del departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, cuenta con las condiciones adecuadas para brindar el servicio de conformidad a la normatividad aplicable y disposiciones internas.

III. ALCANCE

La Visita de Control se desarrolló a las “Condiciones del servicio que brinda el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión”, el cual se encuentra a cargo de la Dirección Regional de Salud del Callao, que está bajo el ámbito de control del Órgano de Control Institucional, y que ha sido ejecutada del 27 de febrero de 2026 al 2 de marzo de 2026, en las instalaciones del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, ubicada Av. Guardia Chalaca 2176, Bellavista, Provincia Constitucional del Callao.

IV. INFORMACIÓN RESPECTO DE LA ACTIVIDAD

El Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, es un órgano desconcentrado de la Dirección Regional de Salud del Callao (DIRESA CALLAO), perteneciente al Gobierno Regional del Callao, que brinda atención integral ambulatoria y hospitalaria especializada y cuenta con una categoría III-1.

Al respecto, la NTS n.° 103 – MINSA/DGSP – V.01 Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética¹, establece en su numeral 6.1.1 del artículo 6 lo

¹ Aprobado mediante Resolución Ministerial 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

siguiente: "(...) La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética integra la organización de los establecimientos de salud según nivel de complejidad. (...) En el Segundo y Tercer Nivel de Atención la presencia de la UPSS de Nutrición y Dietética es de obligatorio cumplimiento (...)"

En ese sentido, el Departamento de Nutrición y Dietética tiene asignado las siguientes funciones, establecidas en el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión², lo siguiente:

"(...)

Artículo 100°. DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

"(...)

- 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 la 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 en el ámbito familiar y estudiar los factores sociales que favorecen y/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.
- f) Brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, 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 cantidad y 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 por su mantenimiento preventivo y recuperativo.
- k) Asegurar el cumplimiento de las normas de bioseguridad y control de infecciones intrahospitalarias.

"(...)"

V. SITUACIONES ADVERSAS

De la revisión efectuada a las "Condiciones del servicio que brinda el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión", se han identificado seis (6) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos propuestos del referido proceso, las cuales se exponen a continuación:

1. DESABASTECIMIENTO DE FÓRMULAS NUTRICIONALES EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, INDISPENSABLES PARA LA RECUPERACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE PACIENTES EN ESTADO CRÍTICO; PODRÍA COMPROMETER LA ATENCIÓN ALIMENTARIA ADECUADA EN UCI, UCIN, TRAUMA SHOCK Y LAS UTIS.

Mediante Informe n.° D000005-2026-HNDAC/DND de 12 de enero de 2026,³ la jefatura del departamento de Nutrición y Dietética reiteró a la Dirección Ejecutiva de Administración el requerimiento anual de fórmulas nutricionales; en dicho documento se evidencia la necesidad institucional para el periodo 2026 de adquirir un total de diecisiete (17) tipos de fórmulas nutricionales, destinadas a la atención alimentaria de pacientes hospitalizados en las unidades de UCI, UCIN, Trauma Shock y las UTIS, las cuales se detallan a continuación:

² Aprobado por Ordenanza Regional N° 000006 de 6 de febrero de 2013

³ Documento entregado a la comisión de control con Acta de visita de control n° 01 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026.

Cuadro n.º 1
Cantidades de fórmulas nutricionales requeridas por año

ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	TOTAL	
			AÑO	MES ⁴
1	Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Adulto	UNIDAD	5,400.000	450
2	Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Pediátrico	UNIDAD	1,200.000	100
3	Fórmula Nutricional Hiperproteica Hipocalórica	UNIDAD	1,080.000	90
4	Fórmula Nutricional para Paciente Diabético	UNIDAD	1,800.000	150
5	Fórmula Nutricional Semielemental	KILO	358.416	29.868
6	Fórmula Nutricional para Enfermedad Pulmonar	UNIDAD	3,600.000	300
7	Fórmula Nutricional para Enfermedad Renal	UNIDAD	9,000.000	750
8	Fórmula Modular Calórica	KILO	1,728.000	144
9	Fórmula Modular Proteica en Polvo	UNIDAD	4,320.000	360
10	Fórmula Modular Proteica Líquida con Vitaminas	LITRO	1,036.800	86.4
11	Fórmula Modular Proteica Parcialmente Hidrolizada	KILO	215.460	17.955
12	Fórmula Modular de Fibra Dietaria	UNIDAD	1,080.000	90
13	Fórmula Modular de Fibra Astringente	UNIDAD	1,440.000	120
14	Fórmula Modular Lipídica Líquida	UNIDAD	360.000	30
15	Fórmula Modular de Glutamina	UNIDAD	4,464.000	372
16	Fórmula Modular de Glutamina con Probióticos	UNIDAD	1,080.000	90
17	Fórmula Modular de Glutamina con Probióticos en alta concentración	UNIDAD	360.000	30

Fuente: Acta de visita de control n.º 01 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026.

Elaborado por: Comisión de Control.

Sobre el particular, si bien el departamento de Nutrición y Dietética efectuó oportunamente el requerimiento anual de fórmulas nutricionales, estas no fueron atendidas, lo que motivó que el responsable de dicho departamento emitiera diez (10) requerimientos el 5 de febrero de 2026, para un abastecimiento de fórmulas para un periodo aproximado de tres (3) meses, según indicó en el segundo punto del Acta de Visita de Control n.º 02 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 3 de marzo de 2026: “(...) estos requerimientos aún no han sido atendidos y en el momento están en estudio de mercado.”; sin embargo, durante la visita de control efectuada en dicha fecha, se dejó constancia lo siguiente:

“SEDUNDO: (...) El stock en este día es el siguiente:

1. 171 unidades Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Adulto.
2. 28 unidades Fórmula Nutricional para Enfermedad Pulmonar.
3. 15 unidades Fórmula Modular Lipídica Líquida.
4. 5 unidades Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Pediátrico.
5. 9 unidades Fórmula Modular Proteica en Polvo.
6. 102 unidades Fórmula Modular Calórica.”

⁴ Es de precisar que, las especificaciones técnicas del requerimiento establecen un cronograma de entregas mensuales, por lo que las cantidades anuales han sido distribuidas entre doce (12) meses, obteniéndose así el requerimiento promedio mensual de dichas fórmulas.

Imagen n.º 1
Stock de formulas nutricionales en almacén



Fuente: Acta de Visita de Control n.º 02 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 3 de marzo de 2026.

De lo antes expuesto se evidencia que el departamento de Nutrición y Dietética se encuentra actualmente desabastecido de once (11) fórmulas nutricionales; asimismo, del análisis de las cantidades disponibles en almacén al 3 de marzo de 2026, en comparación con la necesidad promedio mensual de seis (6) de estas fórmulas nutricionales, se concluye que las cantidades disponibles resultan insuficientes para cubrir el consumo correspondiente a un mes, tal como se detalla en el cuadro siguiente:

Cuadro n.º 2
Stock de fórmulas nutricionales en el almacén del departamento de Nutrición y Dietética

ITEM	DESCRIPCIÓN	U/M	REQ. PROM. MENSUAL	STOCK
1	Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Adulto	UNIDAD	450	171
2	Fórmula Enteral Polimerica Sin Lactosa – Pediátrico	UNIDAD	100	5
3	Fórmula Nutricional para Enfermedad Pulmonar	UNIDAD	300	28
4	Fórmula Modular Calórica	KILO	144	102
5	Fórmula Modular Proteica en Polvo	UNIDAD	360	9
6	Fórmula Modular Lipídica Líquida	UNIDAD	30	15

Fuente: Acta de visita de control n.º 02 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 3 de marzo de 2026.

Elaborado por: Comisión de Control.

Cabe indicar que las cantidades de fórmulas nutricionales actualmente disponibles en el almacén del departamento de Nutrición y Dietética al 3 de marzo de 2026, corresponden a saldos remanentes de una contratación efectuada en el mes de diciembre de 2025, conforme a lo informado por el Jefe del referido departamento mediante Acta de Visita de Control n.º 02-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 3 de marzo de 2026, señalando, además: **“Cuando no hay fórmulas los familiares compran o en ocasiones por caja chica se gestiona su compra.” (Énfasis es nuestro)**

Finalmente, es preciso mencionar que, el numeral III del Informe n.º D000005-2026-HNDAC/DND de 12 de enero de 2026, estableció en cuanto a la importancia de la necesidad de las fórmulas nutricionales, lo siguiente: **“Las Fórmulas Nutricionales son de estricta necesidad ya que están destinadas para cubrir la atención alimentaria de pacientes hospitalizados en áreas críticas (UCI, UCIN, Trauma Shock y las UTIs), quirúrgico-médicas, que debido a la gravedad de su condición clínica no pueden alimentarse por la vía oral, requiriendo del uso de un dispositivo o sonda de alimentación”.**

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, que aprueba la NTS n.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética”.**

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. DE LA ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

(...)

6.1.2 La UPSS de Nutrición y Dietética es responsable de realizar procesos de atención dentro del establecimiento de salud

6.1.3 Son objetivos de la UPSS de Nutrición y Dietética:

(...)

a) Asegurar el servicio de alimentación de los pacientes hospitalizados según las indicaciones del médico tratante, prescritas en la Historia Clínica respectiva.

(...)

d) Supervisar y controlar la cantidad y calidad organoléptica de los víveres frescos y secos, y demás insumos utilizados, así como las condiciones de su almacenamiento.

e) Asegurar el suministro de las raciones alimentarias a los pacientes y efectuar la evaluación del contenido nutricional y otras especificaciones de la alimentación, a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal según las normativas vigentes.

(...)

6.1.9 Toda UPSS de Nutrición y Dietética debe de contar como mínimo con recurso humano calificado, infraestructura, equipamiento, reactivos, materiales e insumos necesarios que garanticen la adecuada prestación del servicio en condiciones razonables de operatividad y seguridad. Es responsabilidad de los niveles de la dirección de los establecimientos de salud, asegurar dicha disponibilidad

6.2 DE LA GESTIÓN CLÍNICA

(...)

6.2.1 La UPSS de Nutrición y Dietética está a cargo de un jefe o responsable que debe ser un profesional de Nutrición, el cual es responsable de realizar las actividades de:

- **Planificación: relacionado a los procesos y procedimientos propios de la UPSS, los requerimientos de recursos humanos, infraestructura, equipamiento, mantenimiento, abastecimiento de materiales e insumos, entre otros.**

(...)

6.3 DE LA ATENCIÓN A LOS USUARIOS

6.3.3 ATENCIÓN A LOS PACIENTES

6.3.3.1 Todos los pacientes hospitalizados y los que se encuentren en observación en el servicio de emergencia deberán recibir alimentación del hospital.”

Los hechos expuestos podrían comprometer la adecuada atención alimentaria de pacientes hospitalizados en áreas críticas (UCI, UCIN, Trauma Shock y las UTIs), quienes, dada la gravedad de su condición clínica no pueden alimentarse por la vía oral.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

2. EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA VIENE PROGRAMANDO TURNOS INCUMPLIENDO LOS PLAZOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS Y EL CONTROL DE LA ASISTENCIA DEL PERSONAL.

Durante la visita de control efectuada al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión el 27 de febrero de 2026⁵, en donde se contó con la presencia de la Comisión de Control del OCI de la Dirección Regional de Salud del Callao y la Licenciada Roxana Helen Cahana Quili, jefa del Departamento de Nutrición y Dietética (e), se dejó constancia en relación a la programación de turnos de trabajo, lo siguiente: *“Esta publicado en la entrada del departamento en el periodo mural, (...)”*.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

Imagen n.º 2

Publicación de la programación de turnos de trabajo



Fuente: Acta de Visita de Control N° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Es de precisar que, el numeral 6.1 de la Directiva Administrativa n.º 378-MINSA/DGAIN-2025 “Directiva Administrativa para la programación de turnos de trabajo del profesional de la salud de las instituciones prestadoras de servicio de salud del Ministerio de Salud y de los Gobiernos Regionales”, aprobada con Resolución Ministerial n.º 432-2025-MINSA de 27 de junio de 2025, establece que la programación de los turnos de trabajo del profesional de la salud será de la siguiente manera:

“(...)”

- La programación debe realizarse y aprobarse para un periodo de tres meses por lo menos.
- La programación de los meses de enero, febrero y marzo se aprueba anticipadamente hasta el 10 de noviembre del año anterior.
- La programación de los siguientes meses se aprueba, como mínimo, con una anticipación de tres (3) meses, según la tabla 1:

TABLA 1. PROGRAMACIÓN DE TURNOS DE TRABAJO DEL PROFESIONAL DE LA SALUD

PLAZO DE LA PROGRAMACIÓN	MESES PROGRAMADOS
Hasta el 10 de noviembre	Enero, febrero y marzo
Hasta el 10 de enero	Abril
Hasta el 10 de febrero	Mayo
Hasta el 10 de marzo	Junio
Hasta el 10 de abril	Julio

⁵ Mediante Acta de Visita de Control n.º 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026.

Hasta el 10 de mayo	Agosto
Hasta el 10 de junio	Setiembre
Hasta el 10 de julio	Octubre
Hasta el 10 de agosto	Noviembre
Hasta el 10 de setiembre	Diciembre

(...)"

Al respecto, al 10 de febrero de 2026, el departamento de Nutrición y Dietética, debió contar con la programación de turnos de trabajo hasta el mes de mayo de 2023, puesto que la norma antes señalada establece que la programación se realiza con una anticipación mínima de tres (3) meses; sin embargo, en el numeral primero del Acta de Visita de Control N ° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026, se dejó constancia lo siguiente: "(...), el rol que tenemos a la fecha es hasta el mes de marzo de 2026."

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- **Directiva Administrativa n.° 378-MINSA/DGAIN-2025, "Directiva Administrativa de Turnos de Trabajo Profesional de la Salud de las Instituciones prestadoras de servicios de salud del Ministerio de Salud y de los Gobiernos Regionales", aprobada con Resolución Ministerial n.° 432-2025/MINSA de 27 de junio de 2025.**

"V. DISPOSICIONES GENERALES

(...)

5.4. La programación aprobada de turnos de trabajo del profesional de la salud es de cumplimiento obligatorio y se ejecuta en el lugar, servicio, horario y turno programado.

VI. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.1 DE LA ELABORACIÓN DE LA PROGRAMACIÓN DE TURNOS DE TRABAJO DEL PROFESIONAL DE LA SALUD.

La programación de los turnos de trabajo del profesional de la salud será de la siguiente manera:

- La programación debe realizarse y aprobarse para un periodo de tres meses por lo menos.
- La programación de los meses de enero, febrero y marzo se aprueba anticipadamente hasta el 10 de noviembre del año anterior.
- La programación de los siguientes meses se aprueba, como mínimo, con una anticipación de tres (3) meses, según la siguiente tabla 1:

TABLA 1. PROGRAMACIÓN DE TURNOS DE TRABAJO DEL PROFESIONAL DE LA SALUD

PLAZO DE LA PROGRAMACIÓN	MESES PROGRAMADOS
Hasta el 10 de noviembre	Enero, febrero y marzo
Hasta el 10 de enero	Abril
Hasta el 10 de febrero	Mayo
Hasta el 10 de marzo	Junio
Hasta el 10 de abril	Julio
Hasta el 10 de mayo	Agosto
Hasta el 10 de junio	Setiembre
Hasta el 10 de julio	Octubre
Hasta el 10 de agosto	Noviembre

Hasta el 10 de setiembre

Diciembre

6.15 DEL CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DE TURNOS DE TRABAJO DE LOS PROFESIONALES DE LA SALUD

(...)

6.15.2 En establecimientos de salud del II y III nivel de atención de salud el director es el responsable de supervisar del cumplimiento de la programación de turnos de trabajo de los profesionales de la salud. Los jefes de departamentos y jefes de servicio o quien haga sus veces son responsables dentro del ámbito de su autoridad.”

La situación expuesta pone en riesgo la adecuada gestión de los recursos humanos y el control de la asistencia del personal.

3. PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN NO CUENTA CON CARNÉ DE SANIDAD VIGENTE; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Durante la visita de control realizada al Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión el 27 de febrero de 2026⁶, en el segundo punto del acta suscrita se les consultó a los representantes de la Entidad que indiquen los nombres del personal encargado de la manipulación de alimentos, así como la presentación de sus respectivos carné de sanidad vigentes, obteniendo como respuesta lo siguiente: “Son los que trabaja en comedor y cocina central y dietas, tenemos limitaciones presupuestales para poder tramitar las renovaciones de los carnets, por lo que tenemos que programar por grupos pequeños.” Asimismo, se dejó constancia que los trabajadores que, a la fecha de la visita, tenían el carné de sanidad vencido eran los siguientes:

Cuadro n.º 3
Trabajadores que tenían el carné vencido el día de la visita

Nº	NOMBRE DEL TRABAJADOR	ÁREAS	VENCÍÓ
1	Conde Saavedra, Elizabeth (CAS)	Cocina Dietas	15/02/2026.
2	Avalos Vega, Víctor	Cocina y Cena	22/02/2026.
3	Cahuana Cahuana, Gladys	UNE-FL	18/02/2026.
4	Sánchez Ramos, Clara Mercedes	Reemplazo	25/02/2026.
5	Borjas Navarro, Ana María	Emergencia Pediátrica	26/02/2026.

Elaborado por: Comisión de Control

Al respecto, se verificó que cinco (5) trabajadores que se encontraban laborando el día de la visita de inspección tenían su carnet de sanidad vencido; asimismo, se constató que ochenta y tres (83) trabajadores que no se encontraban programados en turno también registraban sus carnets vencidos, inobservando lo establecido en el inciso 6.4.3 del numeral 6.4 del artículo 6 de la Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicios de salud de Nutrición y Dietética⁷, que establece lo siguiente: “El personal que manipule alimentos deberá contar con carnet de sanidad vigente, (...)”.

⁶ Según Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026.

⁷ Aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.

Panel Fotográfico n.º 1
Carnet de Sanidad

Municipalidad Provincial del Callao Gerencia General de Salud CARNÉ DE SANIDAD Nombre(s): GLADYS Apellidos: CAHUANA CAHUANA Edad: 30 DNI / CE: 74074021 Ocupación: TECNICA EN NUTRICION C. Laboral: HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION Dirección: AV GUARDIA CHALACA N°2176 Distrito: CALLAO Correlativo 10812-2025 N° 10057-2025 	FECHA DE EMISIÓN: 18/08/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 18/02/2026 EXÁMEN CLÍNICO: APTO EXÁMEN ODONTOLÓGICO: APTO EXÁMEN LABORATORIO: O POSITIVO *GRUPO SANGUÍNEO: NO REACTIVO *SEROLOGÍA: NO REACTIVO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO SUBGERENCIA DE SANIDAD EL PRESENTE DOCUMENTO NO CERTIFICA LA REALIZACIÓN DE EXAMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IVAN FERNANDO MOROTE REYES SUBGERENTE 
Municipalidad Provincial del Callao Gerencia General de Salud CARNÉ DE SANIDAD Nombre(s): ELIZABETH GIOVANA Apellidos: CONDE SAAVEDRA Edad: 52 DNI / CE: 09693159 Ocupación: AUXILIAR DE NUTRICION C. Laboral: HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION Dirección: AV GUARDIA CHALACA N°2176 Distrito: BELLAVISTA Correlativo 10677-2025 N° 9964-2025 	FECHA DE EMISIÓN: 15/08/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 15/02/2026 EXÁMEN CLÍNICO: APTO EXÁMEN ODONTOLÓGICO: APTO EXÁMEN LABORATORIO: O POSITIVO *GRUPO SANGUÍNEO: NO REACTIVO *SEROLOGÍA: NO REACTIVO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO SUBGERENCIA DE SANIDAD EL PRESENTE DOCUMENTO NO CERTIFICA LA REALIZACIÓN DE EXAMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IVAN FERNANDO MOROTE REYES SUBGERENTE 
Municipalidad Provincial del Callao Gerencia General de Salud CARNÉ DE SANIDAD Nombre(s): CLARA MERCEDES Apellidos: SANCHEZ RAMOS Edad: 65 DNI / CE: 06209438 Ocupación: AUXILIAR DE NUTRICION C. Laboral: HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION Dirección: AV GUARDIA CHALACA N°2176 Distrito: BELLAVISTA Correlativo 11127-2025 N° 10458-2025 	FECHA DE EMISIÓN: 15/08/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 15/02/2026 EXÁMEN CLÍNICO: APTO EXÁMEN ODONTOLÓGICO: APTO EXÁMEN LABORATORIO: O POSITIVO *GRUPO SANGUÍNEO: NO REACTIVO *SEROLOGÍA: NO REACTIVO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO SUBGERENCIA DE SANIDAD EL PRESENTE DOCUMENTO NO CERTIFICA LA REALIZACIÓN DE EXAMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IVAN FERNANDO MOROTE REYES SUBGERENTE 
Municipalidad Provincial del Callao Gerencia General de Salud CARNÉ DE SANIDAD Nombre(s): VICTOR ALONZO Apellidos: AVALOS VEGA Edad: 45 DNI / CE: 40412316 Ocupación: AUXILIAR DE NUTRICION C. Laboral: HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION Dirección: AV GUARDIA CHALACA N°2176 Distrito: BELLAVISTA Correlativo 10855-2025 N° 10365-2025 	FECHA DE EMISIÓN: 22/08/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 22/02/2026 EXÁMEN CLÍNICO: APTO EXÁMEN ODONTOLÓGICO: APTO EXÁMEN LABORATORIO: O POSITIVO *GRUPO SANGUÍNEO: NO REACTIVO *SEROLOGÍA: NO REACTIVO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO SUBGERENCIA DE SANIDAD EL PRESENTE DOCUMENTO NO CERTIFICA LA REALIZACIÓN DE EXAMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IVAN FERNANDO MOROTE REYES SUBGERENTE 
Municipalidad Provincial del Callao Gerencia General de Salud CARNÉ DE SANIDAD Nombre(s): ANA MARIA Apellidos: BORJAS NAVARRO Edad: 40 DNI / CE: 43151190 Ocupación: AUXILIAR DE NUTRICION C. Laboral: HOSPITAL DANIEL ALCIDES CARRION Dirección: AV GUARDIA CHALACA N°2176 Distrito: BELLAVISTA Correlativo 10856-2025 N° 10552-2025 	FECHA DE EMISIÓN: 26/08/2025 FECHA DE VENCIMIENTO: 26/02/2026 EXÁMEN CLÍNICO: APTO EXÁMEN ODONTOLÓGICO: APTO EXÁMEN LABORATORIO: O POSITIVO *GRUPO SANGUÍNEO: NO REACTIVO *SEROLOGÍA: NO REACTIVO MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO SUBGERENCIA DE SANIDAD EL PRESENTE DOCUMENTO NO CERTIFICA LA REALIZACIÓN DE EXAMENES DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS IVAN FERNANDO MOROTE REYES SUBGERENTE 

Fuente: Acta de Visita de Control N° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- **NTS n.º 103- MINSA/DGSP – V.01 Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética, aprobado mediante Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013.**

“6.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

(...)

6.4. DE LA BIOSEGURIDAD

(...)

6.4.3. El personal que manipule alimentos deberá contar con carné de sanidad vigente, cuyo costo debe ser asumido por la entidad.

(...)

6.4.7. El responsable de la unidad correspondiente, debe establecer por escrito y garantizar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad del personal a su cargo para evitar la contaminación de los alimentos.

- **Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 013-2006-SA de 25 de junio de 2006.**

(...)

Artículo 9º. - Garantía de la calidad y seguridad de la atención

Los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo están obligados a garantizar la calidad y seguridad de la atención que ofrecen a sus pacientes, a proporcionarles los mayores beneficios posibles en su salud a protegerlos integralmente contra riesgos innecesarios y satisfacer sus necesidades y expectativas en lo que corresponda.

(...)

La situación expuesta, genera un riesgo para la bioseguridad en el proceso de preparación de alimentos para los usuarios del servicio.

4. INADECUADAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA EN ALGUNAS ZONAS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, PODRÍAN PROPICIAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS PREPARADOS, AFECTANDO SU INOCUIDAD Y REPRESENTANDO UN RIESGO PARA LA SALUD DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL; ASIMISMO, PODRÍAN GENERAR ACCIDENTES AL PERSONAL QUE LABORA EN DICHAS ÁREAS.

El 27 de febrero de 2026, los miembros de la Comisión de Control, junto con los representantes del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, la jefa encargada Lic. Roxana Helen Cahuana Quilli y el Lic. Carlos Antonio Toledo Flores, constataron de las inadecuadas condiciones de algunos ambientes de la infraestructura de dicho departamento, deficiencias que fueron consignadas en el anexo al Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026, conforme se detalla a continuación:

Respecto al almacén donde se encontraban las fórmulas nutricionales:

La Comisión de Control inicio el recorrido en el almacén donde se encontraban las fórmulas nutricionales y otros insumos destinados a la preparación de los alimentos; en este ambiente se evidenció el deterioro de algunas luminarias ubicadas en el techo, sin el ajuste adecuado, lo que genera el riesgo de desprendimiento y posibles accidentes al personal que ingresa a este almacén; asimismo, se observaron conexiones de tuberías en el cielo raso que dificultan la limpieza, conforme se observa en las siguientes imágenes:



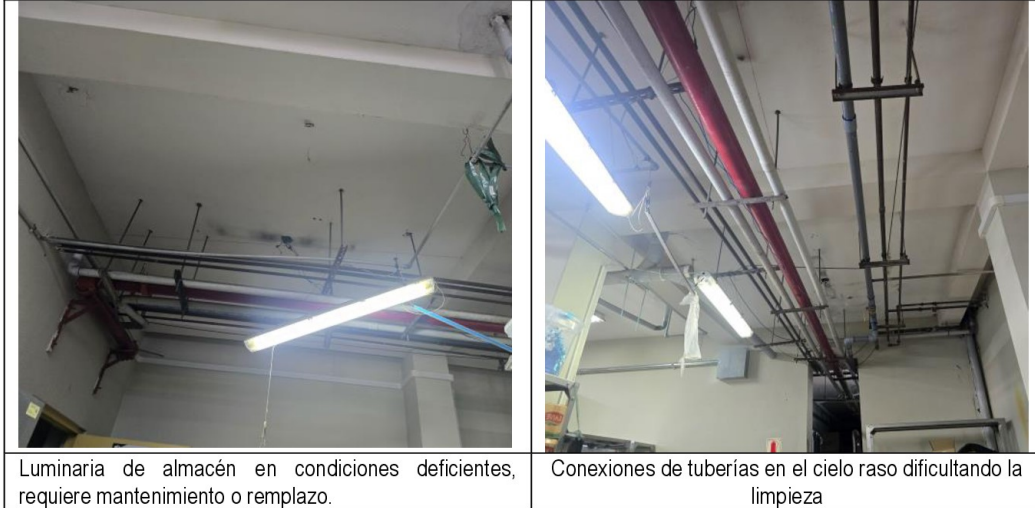
Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Panel fotográfico n.º 2

Luminarias y tuberías situadas en el techo del almacén que albergaban las fórmulas nutricionales



Luminaria de almacén en condiciones deficientes, requiere mantenimiento o remplazo.

Conexiones de tuberías en el cielo raso dificultando la limpieza



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tashia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Respecto al estado actual de los ambientes de cocina principal

Durante el recorrido a la cocina principal donde se preparan los alimentos destinados a los pacientes y al personal asistencial, se evidenció, al ingreso y específicamente en la zona de picado de carnes, una fuga de agua proveniente de las tuberías aéreas, la cual generaba acumulación de agua en el piso; asimismo, se observaron filtraciones originadas por el deterioro y la antigüedad de las cañerías, situaciones que podría ocasionar accidentes al personal que labora en la cocina central, debido a la presencia de superficies resbaladizas. De igual modo, las fugas y filtraciones podrían propiciar la caída de residuos sobre los alimentos en proceso de preparación, comprometiendo su inocuidad, como se observa en las siguientes imágenes:

Panel fotográfico n.º 3

Estado actual de los ambientes de cocina principal



Zona de picado de carnes con el piso mojado por fuga de agua de las tuberías aéreas.

Filtración de agua por daños en las cañerías, por su antigüedad y deterioro.

Asimismo, durante el recorrido a la cocina principal donde se preparan los alimentos, se evidenció que algunos caños se encuentran inoperativos y requieren mantenimiento, situación que limita la adecuada limpieza en la zona de preparación de alimentos, conforme se aprecia en las siguientes imágenes:

Panel fotográfico n.º 4

Estado situacional de los ambientes de cocina principal y preparación de alimentos



Algunos caños en el ambiente de la cocina principal se encuentran inoperativos y requieren reparación

Marmitas con alimentos preparados en la cocina principal

Respecto a las condiciones de la zona de lavado de utensilios en la cocina principal.

La zona de lavado de utensilios de la cocina principal presenta otros caños inoperativos y condiciones deficientes de higiene; asimismo se evidenció la presencia de cables eléctricos sueltos cerca de la zona de trabajo, situaciones que no garantizan condiciones adecuadas de higiene para la preparación de alimentos y podrían generar riesgo de contaminación cruzada, conforme se observa en las siguientes imágenes.

Panel fotográfico n.º 5

Condiciones de la zona de lavado de utensilios en la cocina principal



Zona de lavado de la cocina principal cuenta con otro caño inoperativo y se encuentra en malas condiciones de higiene

Cables de electricidad sueltos cerca a zona de trabajo

Lavadero de alimentos sin caño operativo

Respecto a las condiciones de las instalaciones tuberías sanitarias y eléctricas de la cocina principal.

La Comisión de Control evidenció instalaciones inadecuadas en las tuberías de esa zona; asimismo, verificó que la caja eléctrica se encuentra inoperativa y sin tapa. Del mismo modo, algunas luminarias presentan deficiencias en su instalación, encontrándose colgando y en malas condiciones, lo cual genera riesgo de desprendimiento, esta situación podría ocasionar accidentes al personal que labora en el área, conforme se observa en las siguientes imágenes.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Panel fotográfico n.º 6
Condiciones de las instalaciones eléctricas y tuberías sanitarias de la cocina central

Inadecuadas instalaciones de tuberías	Caja de eléctrica sin tapa e inoperativa
Parte de luminarias colgando genera peligro ante un desprendimiento	Luminarias en malas condiciones

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842 - Ley General de Salud, publicada el 20 de julio de 1997.**

“Título Preliminar. –

II. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

III. Toda persona tiene derecho a la protección de su salud en los términos y condiciones que establece la ley. El derecho a la protección de la salud es irrenunciable.

VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

- **Ley n.º 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, publicada el 20 de agosto de 2011.**

“Principios. -

I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN 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.

IX. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua. Dichas condiciones deben propender a: a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable.

Artículo 48 Rol del empleador. -

El empleador ejerce un firme liderazgo y manifiesta su respaldo a las actividades de su empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo; asimismo, debe estar comprometido a fin de proveer y mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable en concordancia con las mejores prácticas y con el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Artículo 50 Medidas de prevención facultadas al empleador. -

El empleador aplica las siguientes medidas de prevención de los riesgos laborales: (...) b) El diseño de los (...) ambientes de trabajo (...) deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador”.

- **NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud” aprobada con Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre de 2012.**

“6. Disposiciones Específicas. - (...)

6.2. Condiciones sanitarias del establecimiento

6.2.1. Ubicación y estructura física

(...) La estructura física en general, debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene y los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos. Deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, y que no constituyan riesgo de contaminación cruzada.

6.2.2 Ambientes

El establecimiento donde opera el servicio de alimentación debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional ordenado que, evite riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben estar libres de insectos, roedores y evidencias de su presencia, y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos. Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben contar con:



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos discurran hacia los sumideros para facilitar su lavado y secado.
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser sanitarios (cóncavos) para facilitar la limpieza.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura de ventilación deberán estar construidas de forma que impida la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales.
- Puertas de superficie lisa e impermeables, deben permanecer en buen estado de conservación y mantenerse cerradas en el área de producción. • Pasadizos que permita el tránsito fluido del personal y de equipos.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

6.4. Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.
- (...)

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:

a) Almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)

El almacén estará bien iluminado y ventilado.

- Se mantendrán condiciones de temperatura y humedad controladas para los productos que lo requieran que impidan la proliferación de mohos (Temperatura no mayor de 21°C y humedad relativa no mayor del 60%)

- **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, que aprueba la NTS N.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicio de Salud de Nutrición y Dietética”.**

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.6 DE LA INFRAESTRUCTURA

6.6.17. Ingeniería Hospitalaria. -

(...)

- i. Pisos: Deben ser de materiales impermeables, resistentes a impactos, no absorbentes, lavables, antideslizantes; no tendrán grietas, de fácil limpieza, esquinas y ángulos redondeados. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües sanitarios. Preferentemente debe contar con canaletas de desagüe, las mismas que estarán cubiertas con rejillas metálicas a nivel de piso terminado y serán fáciles de remover.

Cielos rasos: Deberán ser lisos, exento de hendiduras, tendrán un acabado impermeable, que reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua, la formación de hongos y deberán ser fáciles de limpiar.

v. Puertas: Las puertas interiores y sus marcos, deben ser de estructura de aluminio, con panel resistente a la humedad y vidriadas a partir de 0.80 m de altura”.

- **NTS n.º 114-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano” aprobada con Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA de 6 de febrero de 2015.**

“5. DISPOSICIONES GENERALES.

5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALMACENES.

5.2.1 Exclusividad: *Los ambientes destinados al almacenamiento de alimentos deben ser exclusivos para tal fin.*

5.2.5. Protección contra plagas: *Los almacenes deben contar con mecanismos de protección necesaria para impedir el ingreso de insectos, roedores, pájaros, entre otros. (...).*

5.2.4 Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas: *Deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, que eviten el traspaso de la humedad al interior, mantenerse en buen estado de conservación y limpios. La unión entre pisos y paredes debe facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.*

Los hechos descritos podrían provocar contaminación cruzada de los alimentos preparados, afectando su seguridad e implicando riesgo para la salud tanto de los pacientes hospitalizados como del personal asistencial. asimismo, podría ocasionar accidentes al personal que trabaja en esas áreas.

5. FALTA DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES DE LA COCINA CENTRAL, PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS PREPARADOS, AFECTANDO SU INOCUIDAD Y REPRESENTANDO UN RIESGO PARA LA SALUD DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL; ASIMISMO, PODRÍAN GENERAR ACCIDENTES EN EL PERSONAL QUE LABORA EN LA COCINA CENTRAL.

El 27 de febrero de 2026, los miembros de la Comisión de Control, junto con los representantes del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, la jefa encargada Lic. Roxana Helen Cahuana Quilli y el Lic. Carlos Antonio Toledo Flores, constataron las inadecuadas condiciones en el mantenimiento de los equipos industriales utilizados para la preparación de los alimentos, condiciones que fueron consignadas en el anexo al Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026, conforme se detalla a continuación:

Respecto a las condiciones de las marmitas utilizadas para la preparación de los alimentos

Se evidenció que una marmita que contenía alimentos preparados no contaba con su respectiva tapa, al consultar al representante de la entidad este nos informó que ya había solicitado el mantenimiento de este equipo; sin embargo, el área de mantenimiento no lo ha atendido, lo que podría permitir la caída de residuos u otros contaminantes en los alimentos destinados a los pacientes y al personal asistencial, afectando su inocuidad, conforme se observa en las siguientes imágenes:



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tashia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Imagen n.º 3

Marmita con alimentos preparados sin tapa



Marmita destinada para la preparación de alimentos no cuenta con tapa; asimismo, se evidencia fuga de agua por cañerías y el piso mojado.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

Respecto al mantenimiento de las marmitas



Asimismo, se evidenció una fuga de agua en una segunda marmita y fuga de vapor en la cañería de una tercera marmita, lo cual pone de manifiesto la falta de mantenimiento de estos equipos industriales utilizados para la preparación de alimentos. Esta situación contribuye a la presencia de humedad en el piso del área de cocina, lo que podría generar riesgos de accidentes para el personal que labora en la cocina central.

Por otro lado, se observó que la tapa de una marmita se encontraba suelta en dicha área.

Panel fotográfico n.º 7

Condiciones de las marmitas utilizadas para la preparación de alimentos



Fuga de agua en marmita deja mojado el piso de la cocina



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Fuga de vapor por cañería de marmita

Tapa de marmita suelta

Respecto las condiciones del horno de la cocina principal

De igual manera, durante el recorrido por la cocina principal se verificó el horno industrial utilizado para la cocción de alimentos, evidenciándose que dicho equipo se encuentra en malas condiciones debido a la falta de mantenimiento; pero continúa en uso para la preparación de alimentos, situación que podría generar riesgos para la salud del personal y afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Imagen n.º 4

Condiciones del horno de la cocina principal



Horno de la cocina principal en malas condiciones, a pesar de ello se utiliza para preparación de alimentos.

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- Ley n.º 26842 – Ley General de Salud, publicada el 20 de julio de 1997.

“Título Preliminar. –

I V. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

V. Toda persona tiene derecho a la protección de su salud en los términos y condiciones que establece la ley. El derecho a la protección de la salud es irrenunciable.

VI. Es de interés público la provisión de servicios de salud, cualquiera sea la persona o institución que los provea. Es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad.

- **Ley n.º 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, publicada el 20 de agosto de 2011.**

“Principios. -

I. **PRINCIPIO DE PREVENCIÓN** 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.

IX. **PRINCIPIO DE PROTECCIÓN** Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua. Dichas condiciones deben propender a: a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable.

Artículo 48 Rol del empleador. –

El empleador ejerce un firme liderazgo y manifiesta su respaldo a las actividades de su empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo; asimismo, debe estar comprometido a fin de proveer y mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable en concordancia con las mejores prácticas y con el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Artículo 50 Medidas de prevención facultadas al empleador. –

El empleador aplica las siguientes medidas de prevención de los riesgos laborales: (...) b) El diseño de los (...) ambientes de trabajo (...) deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador”.

- **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, que aprueba la NTS N.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicio de Salud de Nutrición y Dietética”.**

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.6 DE LA INFRAESTRUCTURA

6.6.17. Ingeniería Hospitalaria. -
(...)

i. Pisos: Deben ser de materiales impermeables, resistentes a impactos, no absorbentes, lavables, antideslizantes; no tendrán grietas, de fácil limpieza, esquinas y ángulos redondeados. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües sanitarios. Preferentemente debe contar con canaletas de desagüe, las mismas que estarán cubiertas con rejillas metálicas a nivel de piso terminado y serán fáciles de remover.

6.7 DEL EQUIPAMIENTO

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe estar acorde a su función, al volumen de producción y **técnicamente operables**, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

D. Zona de producción de regímenes dietéticos y dietoterapéuticos

- **Sub-zona de preparación de alimentos**
- **Horno Industrial (Cocina semi industrial o industrial según nivel de complejidad)”**



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Los hechos descritos podrían provocar contaminación cruzada en los alimentos preparados, afectando su inocuidad y por ende la salud de los pacientes y personal asistencial; asimismo, podría generar accidentes en el personal que trabaja en la cocina central.

6. CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INOPERATIVAS, GENERA EL RIESGO DE AFECTAR EL ADECUADO ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

El 27 de febrero de 2026, los miembros de la Comisión de Control, conjuntamente con los representantes del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, la jefa encargada Lic. Roxana Helen Cahuana Quilli y el Lic. Carlos Antonio Toledo Flores, dejaron constancia de las inadecuadas condiciones de las cámaras de refrigeración de huevos, frutas, verduras y carnes, condiciones que fueron consignadas en el anexo al Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OC1-VC de 27 de febrero de 2026, conforme se detalla a continuación:

Respecto al estado actual de la cámara frigorífica de huevos



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Se evidenció que la cámara destinada al almacenamiento de huevos no se encuentra en condiciones óptimas de funcionamiento; asimismo, se constató que dicho ambiente no cuenta con un sistema de refrigeración operativo, por lo que su uso para el almacenamiento de huevos se realiza únicamente de manera temporal, situación podría afectar las condiciones adecuadas de conservación de los productos almacenados, conforme se aprecia en las siguientes imágenes.

Imagen n.º 5
Estado actual de las cámaras frigorífica de huevos



Respecto al estado actual de las cámaras frigorífica de frutas

Asimismo, se evidenció que la cámara destinada al almacenamiento de frutas no se encuentra en condiciones óptimas de funcionamiento; asimismo, se constató que no cuenta con un sistema de refrigeración operativo, por lo que su uso para el almacenamiento de estos productos se realiza únicamente de manera temporal. Adicionalmente, el ambiente presenta humedad, situación que podría afectar las condiciones adecuadas de conservación de las frutas, conforme se observa en las siguientes imágenes.

Imagen n.º 6
Estado actual de las cámaras frigorífica de frutas



Cámara de almacenamiento de frutas en malas condiciones, sin sistema de refrigeración operativo y destinada a uso temporal.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

Respecto al estado actual de las cámaras frigorífica de verduras

Se evidenció que la cámara destinada al almacenamiento de verduras no se encuentra en condiciones adecuadas de funcionamiento; asimismo, se constató que no cuenta con un sistema de refrigeración operativo, por lo que su utilización para el almacenamiento de estos productos se realiza únicamente de manera temporal, situación que podría afectar las condiciones adecuadas de conservación de las verduras. Lo antes señalado se aprecia en las siguientes imágenes.

Panel fotográfico n.º 8
Estado actual de las cámaras frigorífica de verduras



Entrada a la cámara de verduras

Cámara de verduras en malas condiciones, sin sistema de refrigeración operativo y destinada a uso temporal.

Cabe señalar que, al encontrarse inoperativas las cámaras destinadas al almacenamiento de huevos, frutas y verduras, debido a que no cuentan con un sistema de refrigeración operativo, estos insumos deben ser utilizados durante el mismo día. Esta situación genera el riesgo de que, especialmente en temporadas de verano, los alimentos que permanezcan en stock dentro de dichas cámaras puedan deteriorarse o descomponerse.

Respecto al estado actual de las cámaras frigorífica de carnes

Se evidenció que la cámara destinada al almacenamiento de carnes se encuentra en estado de deterioro y no cuenta con un sistema de refrigeración operativo, asimismo, las condiciones en las que se encuentra no permiten realizar ningún tipo de almacenamiento temporal; en ese contexto, durante el recorrido por el almacén donde se resguardan los productos no perecibles, se verificó la presencia de algunas congeladoras en las cuales se almacenaban carnes de res, pavo, pollo, pescado, entre otros productos, conforme se observa en las siguientes imágenes:



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

Panel fotográfico n.º 9

Estado actual de las cámaras frigorífica de carnes



Entrada a la cámara de carnes

Cámara de carnes en malas condiciones, sin sistema de refrigeración operativo y sin luz en su interior

Panel fotográfico n.º 10

Congeladoras ubicadas en el almacén de productos no perecibles



Congeladoras para uso de conservación de carnes, pollo y pescado.

Congeladora con contenido de cajas de pescados y carnes

Cabe señalar que, al encontrarse inoperativa la cámara destinada al almacenamiento de carnes, se ven obligados a utilizar otros espacios no destinados para este tipo de productos alimenticios, situación que afecta las condiciones adecuadas de almacenamiento y conservación de los mismos y podría generar el riesgo de contaminación cruzada.

Los hechos descritos incumplirían las disposiciones previstas en la normativa siguiente:

- **Ley n.º 26842-Ley General de Salud, de 20 de julio de 1997**

(...)

CAPITULO II

DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y DE LOS SERVICIOS MEDICOS DE APOYO

(...)

Artículo 37º.- Los establecimientos de salud y los servicios médicos de apoyo, cualquiera sea su naturaleza o modalidad de gestión, deben cumplir los requisitos que disponen los reglamentos y normas técnicas que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional relación a planta física, equipamiento, personal asistencial, sistemas de saneamiento y control de riesgos relacionados con los agentes ambientales físicos, químicos, biológicos y ergonómicos y demás que proceden atendiendo a la naturaleza y complejidad de los mismos.

- **NTS n.º 098-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria de los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud” aprobada con Resolución Ministerial n.º 749-2012/MINSA de 13 de setiembre de 2012.**

“6. Disposiciones Específicas. –

6.4. Buenas prácticas de manipulación en el proceso de elaboración de alimentos (BPM)

6.4.2. Almacenamiento de materias primas e insumos en general

El almacenamiento de materias primas e insumos que intervienen en la elaboración de los alimentos, deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales:

- *Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene.*
(...)

Según sean las necesidades específicas de conservación de los alimentos, el establecimiento requiere distinguir las siguientes condiciones sanitarias de almacenamiento:
(...)

b) Almacenamiento de productos perecibles (enfriados, refrigerados y congelados):

- *Debe mantenerse la cadena de frío de los alimentos que los requieran. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 5°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura mínima de -18°C.*
(...)
- *Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado mantenimiento.*

- **Resolución Ministerial n.º 665-2013/MINSA de 23 de octubre de 2013, que aprueba la NTS N.º 103-MINSA/DGSP-V.01 “Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de servicio de Salud de Nutrición y Dietética”.**

“6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.7 DEL EQUIPAMIENTO



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:13:41 -05:00

La Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética deberá contar con el equipamiento necesario para su producción, el que debe estar acorde a su función, al volumen de producción y técnicamente operables, a fin de racionalizar los procesos y optimizar los recursos.

6.1.1 Sector de Producción de regímenes y fórmulas especiales

C. Zona de conservación

- Cámaras de refrigeración
- Cámaras de conservación

Los hechos descritos generan el riesgo de afectar el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de alimentos para los pacientes y personal asistencial del hospital.

VI. DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LA ACTIVIDAD

La información y documentación que la Comisión de Control ha revisado y analizado durante el desarrollo de la Visita de Control a las "Condiciones del servicio que brinda el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión", se encuentra detallada en el Apéndice n.º 1.

Las situaciones adversas identificadas en el presente informe se sustentan en la revisión y análisis de la documentación e información obtenida por la Comisión de Control, la cual ha sido señalada en la condición.

Se adjunta al presente informe únicamente aquella documentación e información proporcionada por terceros, por cuanto la documentación e información de la Entidad obra en su acervo documentario.

VII. INFORMACIÓN DEL REPORTE DE AVANCE ANTE SITUACIONES ADVERSAS

Durante la ejecución de la Visita de Control no se ha emitido reporte de avance ante situaciones adversas.

VIII. CONCLUSIÓN

Durante la ejecución de la Visita de Control a las "Condiciones del servicio que brinda el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión", se han advertido seis (6) situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos institucionales del referido proceso, las cuales han sido detalladas en el presente informe.

IX. RECOMENDACIÓN

1. Hacer de conocimiento al Director del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión el presente Informe de Visita de Control, el cual contiene las situaciones adversas identificadas como resultado de la Visita de Control a las "Condiciones del servicio que brinda el departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión", con la finalidad que se adopten las acciones preventivas y correctivas que correspondan, en el marco de sus competencias y obligaciones en la gestión institucional, con el objeto de asegurar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos institucionales del referido proceso.

2. Hacer de conocimiento al director del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión, que debe comunicar al Órgano de Control Institucional, en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles, las acciones preventivas o correctivas adoptadas o por adoptar respecto a la situación adversa contenidas en el presente Informe de Visita de Control, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Bellavista, 5 de marzo de 2026



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ
CARDENAS Roberto Alex FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05-03-2026 17:13:58 -05:00

Roberto Alex Rodriguez Cárdenas
Supervisor
Comisión de Control



Firmado digitalmente por SOTO
BERNAL Tasshia Lizette FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05-03-2026 17:15:09 -05:00

Tasshia Lizette Soto Bernal
Jefa de Comisión
Comisión de Control



Firmado digitalmente por RODRIGUEZ
CARDENAS Roberto Alex FAU
20131378972 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05-03-2026 17:14:12 -05:00

Roberto Alex Rodriguez Cárdenas
Jefe del Órgano de Control Institucional (e)
Dirección Regional de Salud del Callao

APÉNDICE N.º 1

DOCUMENTACIÓN VINCULADA A LAS CONDICIONES DEL SERVICIO QUE BRINDA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN

1. DESABASTECIMIENTO DE FÓRMULAS NUTRICIONALES EN EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, INDISPENSABLES PARA LA RECUPERACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE PACIENTES EN ESTADO CRÍTICO; PODRÍA COMPROMETER LA ATENCIÓN ALIMENTARIA ADECUADA EN UCI, UCIN, TRAUMA SHOCK Y LAS UTIS.



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tashia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00

Nº	Documento
1	Acta de Visita de Control N° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026
2	Informe n.º D000005-2026-HNDAC/DND de 12 de enero de 2026
3	Acta de Visita de Control n.º 02 -2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 3 de marzo de 2026

2. EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA VIENE PROGRAMANDO TURNOS INCUMPLIENDO LOS PLAZOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE, SITUACIÓN QUE PONE EN RIESGO LA ADECUADA GESTIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS Y EL CONTROL DE LA ASISTENCIA DEL PERSONAL.



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:30 -05:00

Nº	Documento
1	Acta de Visita de Control N° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026
2	Programación de turnos de trabajo marzo 2026

3. PERSONAL DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRIÓN NO CUENTA CON CARNÉ DE SANIDAD VIGENTE; LO QUE PODRÍA AFECTAR LA BIOSEGURIDAD EN EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Nº	Documento
1	Acta de Visita de Control N° 1-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026
2	Carnés de sanidad de trabajadores

4. INADECUADAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA EN ALGUNAS ZONAS DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, PODRÍAN PROPICIAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS PREPARADOS, AFECTANDO SU INOCUIDAD Y REPRESENTANDO UN RIESGO PARA LA SALUD DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL; ASIMISMO, PODRÍAN GENERAR ACCIDENTES AL PERSONAL QUE LABORA EN DICHAS ÁREAS.

Nº	Documento
1	Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026

5. FALTA DE MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES DE LA COCINA CENTRAL, PODRÍA GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LOS ALIMENTOS PREPARADOS, AFECTANDO SU INOCUIDAD Y REPRESENTANDO UN RIESGO PARA LA SALUD DE LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y DEL PERSONAL ASISTENCIAL; ASIMISMO, PODRÍAN GENERAR ACCIDENTES EN EL PERSONAL QUE LABORA EN LA COCINA CENTRAL.

Nº	Documento
1	Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026

6. CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA INOPERATIVAS, GENERA EL RIESGO DE AFECTAR EL ADECUADO ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL DEL HOSPITAL.

N°	Documento
1	Acta de Visita de Control n.º 01-2026-DIRESA CALLAO/OCI-VC de 27 de febrero de 2026



Firmado digitalmente por
SOTO BERNAL Tasshia
Lizette FAU 20131378972
soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:16 -05:00



Firmado digitalmente por
RODRIGUEZ CARDENAS Roberto
Alex FAU 20131378972 soft
Motivo: Doy Visto Bueno
Fecha: 05-03-2026 17:14:30 -05:00

*"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"*

Bellavista, 05 de Marzo de 2026

OFICIO N° 000057-2026-CG/OC0628

Señor:

Angel David Vasquez Villar

Director General

Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión - Callao

Av. Guardia Chalaca 2176

Callao/Callao/Bellavista

Asunto : Notificación de Informe de Visita de Control N° 006-2026-OCI/0628-SVC.

Referencia : a) Artículo 8° de la Ley n.° 27785, Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República y sus modificatorias.
b) Directiva n.° 013-2022-CG/NORM "Servicio de Control Simultáneo", aprobada mediante Resolución de Contraloría n.° 218-2022-CG de 30 de mayo de 2022 y sus modificatorias.

Me dirijo a usted en el marco de la normativa de la referencia, que regula el Servicio de Control Simultáneo y establece la comunicación al Titular de la entidad o responsable de la dependencia, y de ser el caso a las instancias competentes, respecto de la existencia de situaciones adversas que afectan o podrían afectar la continuidad del proceso, el resultado o el logro de los objetivos del proceso en curso, a fin de que se adopten oportunamente las acciones preventivas y correctivas que correspondan.

Sobre el particular, de la revisión de la información y documentación vinculada a las "**Condiciones del Servicio que brinda el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Nacional Daniel Alcides Carrión**", comunicamos que se han advertido seis (6) situaciones adversas contenidas en el Informe de Visita de Control N° 006-2026-OCI/0628-SVC, que se adjunta al presente documento.

En tal sentido, solicitamos comunicar al Órgano de Control Institucional de la Dirección Regional de Salud del Callao en el plazo máximo de cinco (5) días hábiles desde la comunicación del presente Informe, las acciones preventivas o correctivas adoptadas y por adoptar respecto a las situaciones adversas identificadas en el citado Informe, adjuntando la documentación de sustento respectiva.

Sin otro particular, es propicia la oportunidad para expresarle las seguridades de mi consideración.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

Roberto Alex Rodriguez Cardenas

Jefe del Órgano de Control Institucional de la
Dirección Regional De Salud Del Callao(e)
Contraloría General de la República

(RRC)

Nro. Emisión: 00064 (0628 - 2026) Elab:(U10252 - 5750)





CONSTANCIA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA

Sistema de Notificaciones y Casillas Electrónicas - eCasilla CGR

DOCUMENTO : OFICIO N° 000057-2026-CG/OC0628

EMISOR : ROBERTO ALEX RODRIGUEZ CARDENAS - JEFE DE OCI -
NOTIFICACIÓN DE INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 006-2026-
OCI/0628-SVC - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ROLANDO PEDRO ADRIANZEN TANTACHUCO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION

Sumilla:

Se notifica el Informe de Visita de Control N° 006-2026-OCI/0628-SVC

Se ha realizado la notificación con el depósito de los siguientes documentos en la **CASILLA ELECTRÓNICA N° 20174943924**:

1. CÉDULA DE NOTIFICACIÓN N° 00000001-2026-CG/0628-02-001-006
2. ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 01-2026
3. OFICIO-000057-2026-CG-OC0628
4. INFORME N° 006-2026-OCI-0628-SVC
5. ANEXO AL ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 01
6. ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 02-2026

NOTIFICADOR : ROBERTO ALEX RODRIGUEZ CARDENAS - DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD DEL CALLAO - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





CÉDULA DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA N° 00000001-2026-CG/0628-02-001-006

DOCUMENTO : OFICIO N° 000057-2026-CG/OC0628

EMISOR : ROBERTO ALEX RODRIGUEZ CARDENAS - JEFE DE OCI -
NOTIFICACIÓN DE INFORME DE VISITA DE CONTROL N° 006-2026-
OCI/0628-SVC - ÓRGANO DE CONTROL INSTITUCIONAL

DESTINATARIO : ROLANDO PEDRO ADRIANZEN TANTACHUCO

ENTIDAD SUJETA A CONTROL : HOSPITAL NACIONAL DANIEL ALCIDES CARRION

DIRECCIÓN : CASILLA ELECTRÓNICA N° 20174943924

TIPO DE SERVICIO CONTROL GUBERNAMENTAL O PROCESO ADMINISTRATIVO : SERVICIO DE CONTROL SIMULTÁNEO - INFORME DE VISITA DE CONTROL

N° FOLIOS : 42

Sumilla: Se notifica el Informe de Visita de Control N° 006-2026-OCI/0628-SVC

Se adjunta lo siguiente:

1. ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 01-2026
2. OFICIO-000057-2026-CG-OC0628
3. INFORME N° 006-2026-OCI-0628-SVC
4. ANEXO AL ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 01
5. ACTA DE VISITA DE CONTROL N° 02-2026

