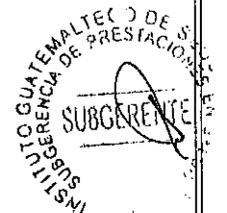




Instituto Guatemalteco
de Seguridad Social

**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**



Versión y fecha:	Versión 1, febrero 2024
Responsable de la elaboración:	Departamento Médico de Servicios Técnicos y Departamento de Organización y Métodos
Responsable de la Aprobación:	Subgerencia de Prestaciones en Salud

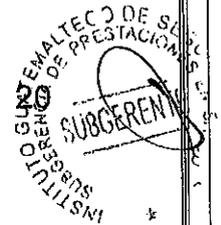




**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

ÍNDICE

CONTENIDO	Hoja No.
I. INTRODUCCIÓN	03
II. OBJETIVOS DEL MANUAL	03
III. MARCO JURÍDICO	04
IV. CAMPO DE APLICACIÓN	04
V. NORMAS GENERALES	04
VI. NORMAS ESPECÍFICAS	05
VII. ANEXOS	16
Glosario	16
Lavado de manos según protocolo de la Organización Panamericana de la Salud -OPS-	





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

I. INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Normas de Salud y Seguridad Ocupacional para el Personal de los Servicios de Nutrición y Dietética del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, es un instrumento de apoyo técnico que desarrolla normas en aspectos de protección de la salud y seguridad de los trabajadores, buscando el bienestar físico, mental y social del trabajador y la eficiencia en el trabajo, el cual debe ser aplicado en las instalaciones de trabajo.

El documento administrativo sirve de guía en las operaciones enlazadas que se ejecutan con capacidad, ya que desempeñan un papel de importancia para la salud y seguridad en los Servicios de Nutrición y Dietética, por lo que es imprescindible facilitar adiestramiento continuo para los trabajadores que intervienen.

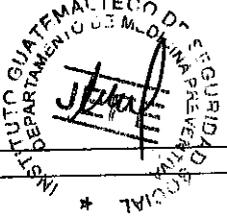
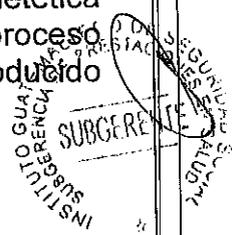
II. OBJETIVOS DEL MANUAL

GENERAL

Servir como el instrumento técnico que regule y promueva técnicas y normas de salud y seguridad ocupacional y participación del personal de Nutrición y Dietética en sus actividades para proporcionar alimentos inocuos y con calidad en el proceso general de alimentación, previniendo cualquier enfermedad o accidente producido por actividades laborales.

ESPECÍFICOS

1. Establecer las normas que rigen la salud y seguridad ocupacional que se deben ejecutar dentro del Servicio de Nutrición y Dietética.
2. Definir las condiciones mínimas de seguridad en las áreas de trabajo para evitar accidentes laborales.
3. Orientar al trabajador a mantener los estándares de seguridad necesarios dentro del Servicio de Nutrición y Dietética.
4. Promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad ocupacional.
5. Establecer los requisitos mínimos generales en las buenas prácticas de higiene y manufactura que deben cumplirse en los Servicios de Nutrición y Dietética para proteger la salud de los trabajadores.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

- 6. Dar a conocer los conceptos básicos relacionados con la carga de trabajo y las recomendaciones para reducir sus efectos negativos.
- 7. Comprender y poner en práctica por parte del personal los pasos a seguir ante un accidente.

III. MARCO JURÍDICO

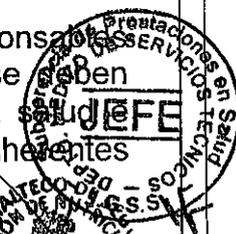
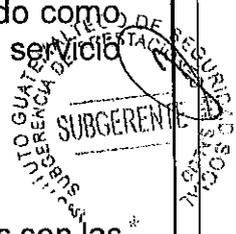
- 1. El Ministerio de Trabajo y Bienestar Social en el decreto número 1117 del Congreso de la República se establece que a partir del 16 de agosto de 1961 se denomina Ministerio de Trabajo y Previsión Social y el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social tendrán a su cargo en forma coordinada, la aplicación, control y vigilancia de la higiene y seguridad en los lugares de trabajo.
- 2. Artículos 11 y 12 del Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional, Acuerdo Gubernativo 229-2014 y sus reformas.

IV. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente Manual es de aplicación y cumplimiento para las autoridades de las Unidades Hospitalarias y todos los trabajadores de los Servicios de Nutrición y Dietética del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social y debe ser utilizado como herramienta de apoyo para el desempeño de los procesos de producción y servicio de alimentación.

V. NORMAS GENERALES

- 1. Las autoridades médicas y administrativas de las Unidades Hospitalarias son las responsables de conservar en buenas condiciones la infraestructura de los Servicios de Nutrición y Dietética, y el jefe de este debe realizar las gestiones necesarias para que se mantengan en buenas condiciones los ambientes que permita la protección de la integridad física y mental de los trabajadores.
- 2. Jefe y Subjefe del Servicio de Nutrición y Dietética son responsables de realizar las gestiones necesarias de requerimiento de insumos, equipo e infraestructura ante las autoridades de las Unidades Hospitalarias.
- 3. Jefe, Subjefe y Dietistas del Servicio de Nutrición y Dietética son responsables de regular las condiciones generales de higiene y seguridad que se deben ejecutar en las labores cotidianas, con el fin de proteger la vida, la salud e integridad de los trabajadores, aplicando lo pertinente a las funciones inherentes de dichos servicios.



22/11



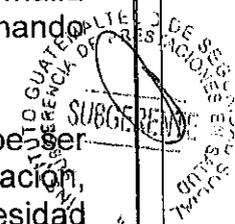
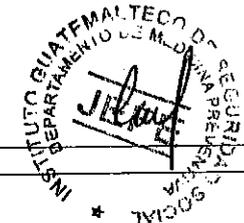
**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

4. Los trabajadores que integran el Servicio de Nutrición y Dietética deben conocer las normas vigentes, aplicado al desarrollo de las actividades que desempeña este Servicio con el objetivo de prevenir accidentes y enfermedades ocupacionales, que provoquen la pérdida temporal o definitiva de algún recurso humano valioso.
5. Jefe, Subjefe y Dietistas del Servicio de Nutrición y Dietética son responsables de mantener los requisitos mínimos generales en las buenas prácticas de higiene y manufactura que deben cumplirse en los Servicios para proteger la salud de los trabajadores.
6. Jefe, Subjefe y Dietistas del Servicio de Nutrición y Dietética deben promover la capacitación del personal en materia de higiene y seguridad ocupacional.
7. La Dietista es responsable de instruir y supervisar al personal operativo (Jefes de Cocina, Cocineros A y B, Cameros y Ecónomos) en el manejo adecuado de superficies y utensilios de trabajo.
8. Jefe, Subjefe y Dietista del Servicio de Nutrición y Dietética, debe instruir que se elabore hoja de solicitud de trabajo al Servicio de Mantenimiento por anomalía del equipo que se encuentre en malas condiciones o no esté funcionando correctamente. En caso de emergencia comunicarse vía telefónica.
9. El funcionamiento del equipo del Servicio de Nutrición y Dietética debe ser revisado por personal del Servicio de Mantenimiento según calendarización, como mantenimiento preventivo, en los casos en donde detecten la necesidad de reparación, es responsabilidad del mismo personal realizar los trámites y corrección de lo establecido en el informe técnico, para el buen funcionamiento del equipo y evitar accidentes laborales.

VI. NORMAS ESPECÍFICAS

A continuación, se describen las normas específicas aplicables para los trabajadores en el Servicio de Nutrición y Dietética.

1. Todo el personal que labora en el Servicio de Nutrición y Dietética debe contar con los documentos de: Tarjeta de Salud, Tarjeta de Manipulación de Alimentos y Tarjeta de Pulmones para que pueda tener derecho a estar y laborar dentro del área.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

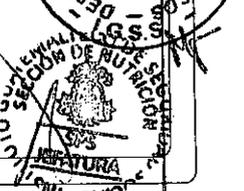
2. Dietista o Nutricionista de turno debe supervisar aspectos de higiene que debe cumplir el personal en los Servicios de Nutrición y Dietética, siendo los siguientes:

- Baño y lavado de cabello diario.
- Lavado de manos continuo.
- Cubrir heridas con apósitos impermeables, esto procede según indicación médica para continuar con sus labores.
- Retirar anillos y joyas para evitar heridas y depósitos de gérmenes.
- Uñas cortas, sin esmalte, no uñas postizas.
- No utilizar crema ni perfume en las manos.
- Uniforme limpio y completo.
- Usar gorro sin dejar a la vista ninguna porción de cabello.
- Utilizar cubre barba en los hombres con barba y bigote, en caso contrario de no utilizarlo debe rasurarse.
- Evitar el pelo suelto.
- Evitar cargar lápices, plumas u otros objetos en bolsillos arriba de la cintura.
- El trabajador que presente síntomas de enfermedades contagiosas (diarrea, vómitos, tos, gripe, lesiones en la piel u otros), debe inmediatamente informar a su Jefe inmediato para ser removido de su área de trabajo temporalmente, sobre todo si manipula o distribuye alimentos y buscar atención médica.

3. Todo el personal del Servicio de Nutrición y Dietética debe cumplir con el uso de los siguientes elementos en sus áreas de trabajo:

- El uniforme debe ser confeccionado con tela resistente, con los colores establecidos por cada grupo de trabajadores, con logotipo del Instituto en la filipina y bata:
 - a) Personal Camarero: Filipina color blanco, estilo cuello en V, pantalón color verde (botella) oscuro.
 - b) Personal Jefe de Cocina, Cocineros A y B: Filipina color blanco, estilo Chef, pantalón color verde (botella) oscuro.
 - c) Personal de Dietistas: Filipina con cuello en V, y pantalón color lila.
 - d) Personal Ecónomo: Filipina con cuello en V color beige y pantalón color café.
 - e) Personal Nutricionista (Jefe y Subjefe): ropa formal y bata blanca
- El material del gorro debe ser tela de algodón que cubra el cuero cabelludo y el cabello recogido:

a) Personal Camarero: Color blanco, estilo normal con pitas.



[Handwritten signature]



**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

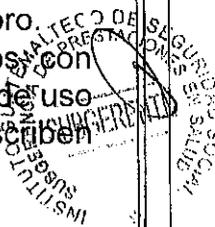
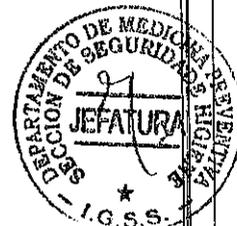
- b) Personal Jefe de Cocina, Cocineros A y B: Color blanco, estilo Chef.
- c) Personal de Dietistas: Color lila, estilo normal con pitas, opcional utilizar redecilla.
- d) Personal Económico: Color café, estilo normal con pitas, opcional utilizar redecilla.
- e) Personal Nutricionista (Jefe y Subjefe): Redecilla.

- La mascarilla debe cubrir nariz y boca, uso personal y descartable, será utilizada según criterio de Nutricionista o Dietista en áreas de preparación, y obligatorio en distribución de alimentos.
- Las manos deben ser lavadas antes de la colocación de guantes, el material debe de ser desechable, sin talcos, no estériles.
- Deben usar guantes para manipulación de alimentos ya procesados y de consumo inmediato, para distribuir alimentos, recolección de vajilla y en otras situaciones que lo ameriten.
- Los guantes deben cambiarse con frecuencia, previo al lavado de manos.
- Utilizar guantes de malla fabricado en acero inoxidable para procesos de corte con utensilios filosos (cuchillos, cuchillas, etc.)
- La gabacha de tela debe estar confeccionada con tela resistente para trabajo pesado, debe cubrir desde el pecho hasta las rodillas, color blanco.
- En casos específicos la gabacha debe estar confeccionada con material impermeable, debe cubrir desde el pecho hasta las rodillas, con la finalidad de evitar el contacto de salpicaduras de líquidos desinfectantes y cloro.
- Los zapatos deben de ser ligeros, cómodos, apoyo en arco, cerrados con buena amortiguación, suela antideslizante (acetato de vinilo etílico), de uso hospitalario, no tenis, no plásticos o de hule, a continuación, se describen los colores a utilizar según el personal indicado:

- a) Personal Camarero: Color blanco.
- b) Personal Jefe de Cocina, Cocineros A y B: Color blanco.
- c) Personal de Dietistas: Color blanco o lila.
- d) Personal Económico: Color café o beige.
- e) Personal Nutricionista (Jefe y Subjefe): Color a discreción.

- Utilizar botas de hule en áreas o procesos de lavado, color blanco.
- Utilizar paño de mezcla de algodón y microfibra para manipular utensilios a alta temperatura y toallas para limpiar superficies.

4. Para evitar el peligro y aumentar la seguridad, el personal operativo del Servicio de Nutrición y Dietética, debe cumplir con los aspectos siguientes en materia de manejo de equipo:





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

- Usar las herramientas adecuadas aislantes de calor para evitar que los utensilios calientes se resbalen y el contenido se derrame.
- Utilizar pinzas para manipular insumos grandes y firmes.
- Utilizar lentamente herramientas que tienen bordes afilados y se carece de experiencia, hasta que se domine su uso y utilizar guantes de malla de acero inoxidable.
- Mantener los utensilios limpios para evitar la contaminación de los alimentos. Al guardar los utensilios afilados, observar que se guarden con la punta hacia abajo para prevenir accidentes.
- Manipular los cuchillos con precaución, utilizar guantes de malla de acero inoxidable de ser posible.
- No utilizar cuchillos oxidados o deteriorados, descartarlos y requerir otros para suplirlos.
- Al tomar un cuchillo, debe sostenerse cuidadosamente y mantener la atención en el proceso donde está siendo utilizado.
- Mantener los cuchillos afilados y en buen estado para evitar esfuerzos al cortar, rebanar o cortar en cubitos.
- Al cortar insumos redondeados, cortar un lado para que quede plano y luego colocar ese lado hacia abajo sobre la tabla de cortar, de esta manera, se puede estabilizar cualquier elemento que se esté cortando.
- Sujetar el mango del cuchillo firmemente y colocar la otra mano sobre el cuchillo para evitar cualquier contacto con la hoja, en ese sentido, nunca se tratará de atraparlo si se cae.
- Para el uso de equipo de vapor como marmitas y gabinetes, se debe tener la instrucción previa del manual de uso de estos equipos, con inducción de personal con experiencia.
- Dejar las marmitas con agua después del uso, para evitar sobrecalentamiento y causar daño al trabajador al utilizarlo.
- Mantener los quemadores apagados de las estufas, hornos, planchas, freidoras de gas, cuando no están en uso.
- Los quemadores deben encenderse inmediatamente al abrir las válvulas.
- Si se percibe olor a gas, no encender quemadores u hornillas de estufa, hornos, planchas, freidoras, etc., e informar a Jefe inmediato y este debe de informar al personal técnico del área de mantenimiento de la unidad médica.
- Las estufas, planchas, hornos y aquellos utensilios o herramientas que utilizan gas se recomienda estar en áreas ventiladas.
- Los equipos que utilicen gas deben mantenerse en condiciones óptimas de higiene, evitar líquidos inflamables para su limpieza que provoquen explosión.

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE PRESTACIONES EN SALUD
SUBGERENTE

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA
SECCION DE SEGURIDAD DE HIGIENE
JEFE

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE SALUD
SECCION DE NUTRICION
JEFE

LA. ING. DOUGLAS DIRBITVA
ASISTENTE DE DIRECCION
IGSS-028

LENKA ROSARIO RAMOS
S.P.S.
IGSS

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE PRESTACIONES EN SALUD
SUBGERENTE

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE PRESTACIONES EN SALUD
JEFE

INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE SALUD
SECCION DE NUTRICION
JEFE



**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

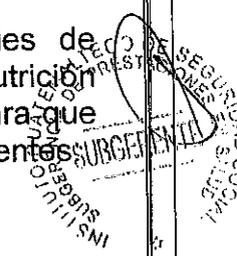
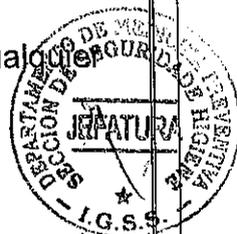
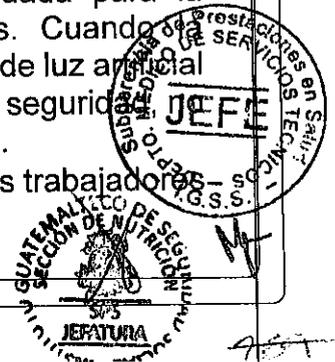
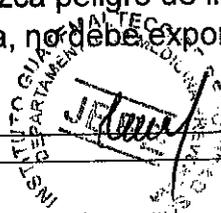
- Reportar las fugas de gas y no intentar hacer reparaciones, cerrar llave central de paso de gas.
 - Asegurarse que todos los aparatos tengan buena conexión eléctrica.
 - No introducir manos y dedos, dentro del equipo en funcionamiento.
 - Evitar salpicar agua en equipos con aceite caliente, colocar el alimento a cocinar lentamente para evitar quemaduras.
 - Todo el personal debe saber usar los extintores y deben de estar ubicados en áreas visibles.
 - Verificar que los extintores del servicio estén vigentes y funcionales.
 - Mantener limpias las campanas de extracción, por higiene y buen funcionamiento.
5. El personal operativo del Servicio de Nutrición y Dietética debe cumplir con el manejo adecuado de superficies y utensilios de trabajo para evitar enfermedades o accidentes laborales, considerando los siguientes aspectos:
- Realizar el lavado adecuado de manos según protocolo institucional (Anexo).
 - Desinfectar las mesas de trabajo y utensilios lavando con agua, jabón y dilución de cloro en cada cambio de tarea.
6. Las autoridades de las Unidades Hospitalarias son las responsables de conservar en buenas condiciones la infraestructura de los Servicios de Nutrición y Dietética y el Jefe inmediato debe realizar las gestiones necesarias para que se mantengan en buenas condiciones los ambientes y los aspectos siguientes:

6.1 Edificios

- Diseñar un entorno laboral de manera que reduzca al mínimo las temperaturas extremas, garantizando la seguridad de los trabajadores frente a condiciones climáticas adversas en general.
- Asegurar que los empleados puedan moverse libremente, evitando cualquier forma de aglomeración o hacinamiento.

6.2 Iluminación

- Los lugares de trabajo deben contar con iluminación adecuada para la seguridad y conservación de la salud de los trabajadores. Cuando la iluminación natural no sea factible o suficiente, se debe proveer de luz artificial en cualquiera de sus formas, siempre que ofrezca garantías de seguridad y no afecte el ambiente del Servicio y no ofrezca peligro de incendio.
- La iluminación natural, directa o reflejada, no debe exponer a los trabajadores a sufrir accidentes o daños en su salud.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

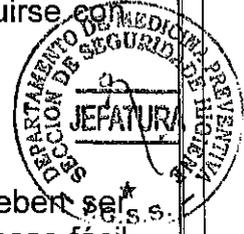
- En presencia de luz natural, se recomienda minimizar las sombras que puedan obstaculizar las tareas a realizar. Es importante asegurar que la intensidad de la luz sea uniforme en todas las áreas de trabajo, evitando reflejos y deslumbramientos que puedan afectar al trabajador.
- Se debe realizar una limpieza periódica y la renovación, en caso necesario, de las ventanas, domos y superficies que su propósito o fin sea permitir la iluminación natural para asegurar su constante transparencia
- En cualquier entorno laboral que incluya instalaciones con múltiples áreas, es necesario contar con sistemas de iluminación de emergencia proporcionados según las dimensiones de los espacios y la cantidad de trabajadores presentes simultáneamente. Estos sistemas deben ser capaces de mantener una iluminación adecuada durante al menos noventa (90) minutos.

6.3 Pisos, techos y paredes

- El suelo debe ser confeccionado con un material sólido y uniforme, con una superficie lisa y resistente, que además sea antideslizante y se encuentre libre de daños físicos.
- Es necesario que el suelo presente inclinaciones adecuadas que faciliten el drenaje al realizar la limpieza.
- Las paredes deben tener una textura suave, estar correctamente revocadas, y contar con una capa de pintura epóxica en colores claros o mate. Esta pintura deberá contrastar con la maquinaria y equipos, ser fácil de limpiar y mantenerse en buen estado. Cualquier grieta, agujero u otro tipo de daño debe ser reparado tan pronto como se detecte, al igual que en el caso del suelo.
- Los techos deben poseer la resistencia necesaria para soportar las cargas que puedan recibir y, en cualquier circunstancia, brindar la protección adecuada contra las condiciones climáticas. No deben utilizarse para soportar cargas, fijas o móviles, si no han sido diseñados con ese propósito.
- Dentro de esta área, tanto el suelo como las paredes deben construirse con materiales que no sean inflamables.

6.4 Puertas y salidas de emergencia

- Las puertas que sirven como salidas en los lugares de trabajo deben ser claramente visibles, señalizadas e iluminadas para garantizar un acceso fácil y seguro. Deben ser suficientes en número y anchura, y su apertura debe ser hacia afuera, permitiendo a todos los trabajadores abandonar las instalaciones de manera rápida en situaciones de emergencia.
- Es estrictamente prohibido obstruir el acceso y el trayecto de las puertas y salidas normales de las áreas de trabajo, evitando cualquier elemento que pueda poner en peligro la integridad física de las personas.



INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL, DEPARTAMENTO DE SERVICIOS TECNICOS, SUBGERENCIA DE PRESTACIONES



**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

- En los entornos laborales con riesgos de incendio o explosión que requieren evacuaciones rápidas, es imperativo contar con al menos dos salidas de emergencia que conduzcan al exterior.

6.5 Escaleras

- Cada escalera fija y de servicio, junto con las plataformas asociadas, debe tener la resistencia adecuada para soportar cargas significativas.
- Es esencial que las escaleras estén fabricadas con materiales no inflamables y cuenten con dispositivos antideslizantes en sus peldaños. Además, se requiere que utilicen materiales con propiedades luminiscentes.

6.6 Trampas, aberturas y zanjas

- Cualquier trampa, pozo u otra abertura en el suelo de los lugares de trabajo debe cerrarse o cubrirse siempre que sea posible. En situaciones en las que no sea factible el cierre completo, es necesario proporcionar rejillas sólidas para su protección.
- Los agujeros diseñados exclusivamente para inspección deben resguardarse mediante una cubierta simple con resistencia adecuada. No es necesario que la cubierta tenga bisagras, pero debe estar fijada de manera que no pueda deslizarse.

7. Jefe, Subjefe y Dietistas del Servicio de Nutrición y Dietética tienen la responsabilidad de supervisar el manejo de cargas físicas, tomando en cuenta las siguientes consideraciones:

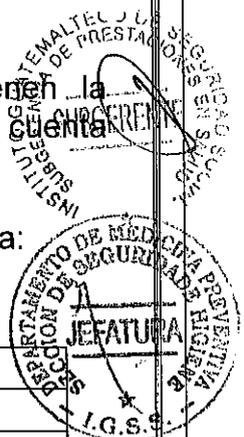
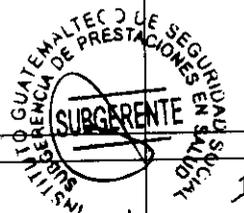
La carga no debe exceder según el peso establecido en la siguiente tabla:

Tabla No. 1 Límites de pesos según edad

Género/Edad	Peso máximo
Varones de 18 a 22 años	20 kilogramos
Varones de 22 años en adelante	45 kilogramos
Mujeres adultas	33.75 kilogramos

Fuente: Acuerdo Gubernativo 57-2022, Reformas al Acuerdo 229-2014, Reglamento de Salud y Seguridad Ocupacional, Artículo 90.

En cualquier caso, pesos mayores a los estipulados, pueden ser manejados por varios trabajadores conjuntamente, siempre que los límites señalados por cada trabajador, no se sobrepasen.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

Para levantar cargas, se debe procurar la metodología cinética para el levantamiento de objetos y seguir los siguientes pasos:

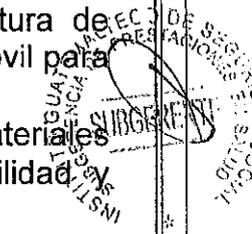
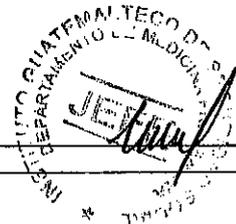
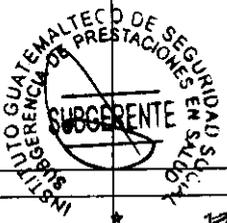
- Apoyar los pies firmemente.
- Separar los pies a una distancia aproximada de 50 centímetros uno del otro.
- Doblar la cadera y las rodillas para levantar la carga.
- Levantar la carga manteniéndola lo más cerca del cuerpo, haciéndolo gradualmente, estirando las piernas y manteniendo la espalda recta.
- La cabeza debe permanecer levantada.
- La carga debe distribuirse entre las dos manos, dentro de lo posible.

7.1 Almacenamiento de materiales

- Las áreas designadas para almacenamiento temporal o permanente deben mantenerse en un estado de limpieza y orden.
- La superficie donde se realice el apilamiento o almacenamiento debe ser sólida y estable.
- Las estanterías utilizadas para colocar materiales deben estar firmemente aseguradas al suelo, a la pared y entre sí, y no deben utilizarse como escaleras.
- La altura máxima permitida para el almacenamiento manual no debe exceder la altura de los trabajadores encargados de esa tarea. Si la altura de almacenamiento es mayor, se debe proporcionar un medio fijo o móvil para que el trabajador alcance la altura deseada.
- En el almacenamiento mecánico en estantes, se debe colocar los materiales más pesados en la parte inferior para garantizar mayor estabilidad y seguridad.
- El almacenamiento de sacos debe llevarse a cabo en áreas libres de humedad, sin filtraciones y sobre tarimas que cumplan con requisitos de impermeabilidad, estabilidad y soporte.

7.2 Señalización de locales de trabajo

- Se deben emplear señales de seguridad para señalar la ubicación de los equipos destinados a combatir incendios y para tareas de rescate.
- Las señales de seguridad deben captar la atención del trabajador, anticipar el riesgo y tener una interpretación única y clara.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

7.3 Prevención y extinción de incendios

- En áreas donde exista riesgo de incendio, el suelo de los pasillos y corredores en los Servicios de Nutrición y Dietética debe ser construido con materiales incombustibles.
- Las puertas que sirven como acceso al exterior deben permanecer despejadas, señalizadas correctamente y abrirse hacia afuera, sin necesidad de utilizar llaves, barras u otros dispositivos similares.
- Está prohibido el uso de puertas arrolladoras o giratorias.
- En áreas cercanas a puestos de trabajo con mayor riesgo de incendio, se debe colocar de manera visible y accesible extintores portátiles con Polvo Químico tipo A-B-C.
- Los extintores deben ser instalados a una altura de un metro con cincuenta centímetros (1.50 m), utilizando la parte superior del cilindro o cuerpo del extintor como referencia, según la normativa nacional vigente.
- Los extintores deben ser sometidos a revisiones periódicas por personal de mantenimiento. Después de su uso, deben recargarse de acuerdo con las normas técnicas correspondientes. Si no se utilizan durante un período prolongado, deben recargarse anualmente o según lo indique la normativa técnica específica para el tipo de extintor.
- Se prohíbe fumar o utilizar objetos inflamables en estas áreas, y esta restricción debe ser indicada mediante carteles visibles en las entradas y en los espacios libres de las paredes, conforme a las regulaciones vigentes.

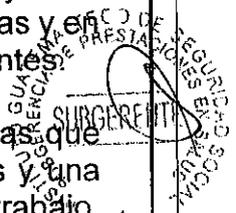
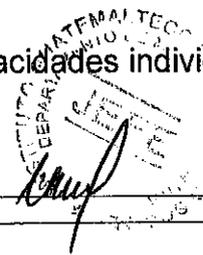
8. Jefe, Subjefe y Dietista, deben detectar y reducir las influencias negativas que puede generar la carga laboral negativa en la salud de los trabajadores y una baja eficacia de las tareas, velando por la protección y satisfacción en el trabajo, mejorando así el clima laboral; por lo que es importante considerar lo siguiente:

8.1 Carga de trabajo

- Carga Física.
- Esfuerzos físicos.
- Posturas desfavorables de trabajo.
- Manipulación de cargas.

8.2 Carga Mental

- La cantidad de información que se recibe.
- La complejidad de la respuesta que se exige.
- El tiempo en que se ha de responder y las capacidades individuales





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

8.3 Síntomas de fatiga

- Irritabilidad
- Depresión
- Falta de energía y de voluntad para trabajar
- Salud más frágil
- Dolores de cabeza
- Mareos
- Insomnio
- Pérdida de apetito

8.4 Medidas preventivas

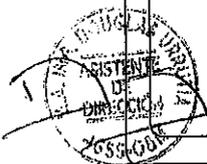
- 8.4.1 Adaptar la carga de trabajo (física y mental) a las capacidades del trabajador.
- 8.4.2 Organizar las tareas de manera que sea posible combinar distintas posturas de trabajo.
- 8.4.3 Controlar la cantidad y la calidad de la información tratada y recibida.
- 8.4.4 Una adecuada alimentación balanceada y nutritiva.
- 8.4.5 Práctica de actividad física de forma regular o recreativa.
- 8.4.6 Hidratación adecuada.
- 8.4.7 Dormir mínimo ocho horas días para la recuperación física y mental.

9. El personal operativo del Servicio de Nutrición y Dietética le corresponde cumplir con los procesos de orden y limpieza, considerando lo siguiente:

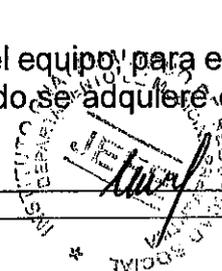
- El Servicio de Nutrición y Dietética debe mantenerse limpio y ordenado.
- La limpieza debe ser continua en todas las áreas y el piso debe permanecer seco y limpio, para evitar accidentes laborales.
- Debe tenerse a disposición los insumos de limpieza y desinfección.
- Debe existir cuidado al momento de mezclar líquidos de limpieza, lo que puede provocar alguna reacción.
- Debe cuidarse que las áreas se mantengan sin derrames de grasa o aceites que lo hagan resbaladizo.
- Los suelos, paredes, techos y lavamanos, deben mantenerse ordenados, limpios y desinfectados realizándose con la frecuencia necesaria.

10. Jefe, Subjefe y Dietistas son los responsables de gestionar capacitaciones periódicas de lo siguiente:

- Capacitar al personal del uso adecuado del equipo, para evitar quemaduras, cortaduras o golpes principalmente cuando se adquiere equipo nuevo por personas con experiencia.



14





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

- Capacitar al personal para la utilización de los extintores, por personal con conocimiento.
- Capacitar sobre primeros auxilios en caso de desastre y accidente laboral por la comisión designada en la unidad.
- Capacitar sobre las rutas de evacuación señalizadas en el Servicio de Nutrición y Dietética, por la comisión designada en la unidad.

11. El Monitor de Seguridad y Salud Ocupacional o el Comité Bipartito de Seguridad y Salud Ocupacional, debe de levantar un acta sobre el accidente en el libro de actas.

Jefe, Subjefe y Dietistas son responsables de gestionar los procedimientos de manejo de accidentes laborales y, tomando en cuenta lo siguiente:

11.1 Procedimiento inmediato

- Aplicar primeros auxilios según sea el caso.
- Avisar al área de emergencia, si el trabajador no puede movilizarse.
- Llevar al trabajador al área de emergencia, para que el médico de turno evalúe el caso.
- El Monitor de Seguridad y Salud Ocupacional o el Comité Bipartito de Seguridad y Salud Ocupacional, realiza la investigación del accidente laboral con el formato establecido.

11.2 Procedimiento de seguimiento

- Si el accidente fue a causa de un fallo del equipo, debe informarse inmediatamente al Área de Mantenimiento, para corregir el desperfecto.
- El Monitor de Seguridad y Salud Ocupacional o el Comité Bipartito de Seguridad y Salud Ocupacional, reporta al Ministerio de Trabajo en caso de ser un accidente laboral.

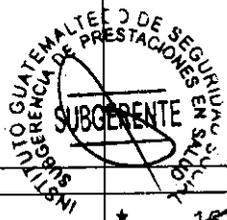
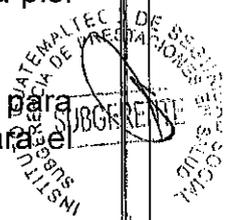




VII. ANEXOS

GLOSARIO

1. Accidente: Suceso imprevisto que altera la marcha normal o prevista de las cosas, especialmente el que causa daños a una persona o cosa.
2. Antideslizante: Que impide o reduce el deslizamiento de una superficie sobre otra.
3. Antisepsia: Es el conjunto de procedimientos físicos, mecánicos y preferentemente químicos que se utilizan para destruir los gérmenes y evitar la transmisión de organismos potencialmente patógenos.
4. Antisépticos: Reciben el nombre de antisépticos los Biocidas que destruyen o inhiben el crecimiento de microorganismos sobre tejidos vivos. Son menos tóxicos que los desinfectantes que se diferencian de los antisépticos por su utilización sobre objetos y superficies inanimadas.
5. Asepsia: Se refiere al método por medio del cual se dejan libres de gérmenes, antes de la intervención, todos los objetos que vayan a tocar la herida o la piel del enfermo.
6. Bioseguridad: Relacionado con analizar y gestionar los riesgos relevantes para la vida y la salud humana, animal y vegetal; y, los riesgos asociados para el medio ambiente.
7. Carga de trabajo: Es el conjunto de requerimientos físicos y mentales a los que se ve sometido el trabajador a lo largo de la jornada laboral. Se debe distinguir entre la carga física de trabajo y la carga mental.
8. Carga Física: Se define como el conjunto de requerimientos físicos a los que se ve sometida la persona a lo largo de su jornada laboral.
9. Carga Mental: Se define la carga mental como el nivel de actividad mental necesario para desarrollar el trabajo. La valoración de la cantidad y calidad del trabajo realizado puede disminuir el ritmo del mismo y aumentar los errores cuando se está cansado.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

10. Condiciones de los trabajadores: El trabajo consume energía física y mental. Trabajar supone un esfuerzo que resulta necesario conocer para poder valorar las consecuencias del mismo sobre la salud de quién lo realiza y sobre la eficacia del trabajo que desempeña. Trabajar es sinónimo de fatiga. La fatiga es la consecuencia lógica del esfuerzo realizado y debe estar dentro de límites que permitan al trabajador recuperarse después de una jornada de descanso.

Este equilibrio se rompe si la actividad laboral exige al trabajador energía por encima de sus posibilidades, con el consiguiente riesgo para la salud. Por ello, es imprescindible conocer las exigencias físicas y mentales de cada trabajo, de manera que se adapte a las capacidades y características de los individuos. Por otro lado, en cualquier trabajo organizado confluyen determinados factores (conocidos como psicosociales) que pueden favorecer o impedir la satisfacción laboral de las personas y la calidad de su trabajo.

11. Contaminación: Es la presencia de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables.

12. Descontaminación. Es el proceso de limpieza y lavado, para la eliminación de sustancias orgánicas contaminadas como por ejemplo sangre, secreciones, entre otros.

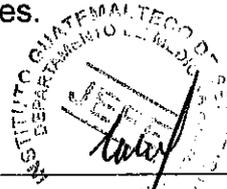
Es el primer paso del proceso, que consiste en la acción de sumergir el material o equipo contaminado en un recipiente plástico que contenga solución clorada al 0.5%, (remoándolo) en un tiempo de 10 minutos. Permite disminuir por arrastre la biocarga de sangre y fluidos corporales infecciosos. (OMS, 1988 y Wenzel, 1987).

13. Desinfección: Procedimiento mediante el cual, los microorganismos se destruyen o bien se inhibe su multiplicación.

14. Desinfectante: Agente químico que inhibe el crecimiento y la actividad de los microorganismos patógenos.

15. Equipo de protección personal: Son equipos, piezas o dispositivos que evitan que una persona tenga contacto directo con los peligros de ambientes riesgosos, los cuales pueden generar lesiones y enfermedades.

16. Esfuerzos físicos: Pueden ser estáticos y dinámicos, combinar los dos tipos de esfuerzos puede favorecer que el consumo de energía y el aumento de su frecuencia cardiaca se mantengan dentro de valores razonables.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

17. **Fatiga:** Se puede definir la fatiga como la disminución de la capacidad física y mental de un individuo, después de haber realizado un trabajo durante un período de tiempo determinado. Cuando, como consecuencia del trabajo y coincidiendo con el fin de su jornada laboral, se empieza a sentir que disminuye la atención y que disminuye la capacidad de trabajo, se están notando los síntomas que corresponden a un primer nivel de fatiga, que se podrían llamar normal. En las pausas que realiza durante la jornada de trabajo, por la noche o durante el tiempo de ocio, la persona siente que se recupera de este cansancio y que puede volver al trabajo en plena forma. Cuando el trabajo exige concentración y esfuerzo prolongado de atención excesivos, es decir, cuando existe una sobrecarga que se va repitiendo y de la cual no se puede recuperar, se inicia un estado de fatiga prolongada o crónica.

18. **Incidente:** un acontecimiento no deseado o provocado durante el desempeño normal de las actividades laborales que se realicen normalmente y que podría desembocar en un daño físico, una lesión o una enfermedad ocupacional del trabajador en cuestión.

19. **Limpieza:** Es eliminar residuos orgánicos o sustancias químicas adheridas al instrumental, mediante un cepillado firme con agua y detergente o jabón, un lavado completo. Siempre debe preceder a los procesos de desinfección y esterilización.

Es la eliminación de toda sustancia ajena a un material, lo cual implica no solo la eliminación de suciedad sino también la reducción de una cantidad significativa de microorganismos presentes en ese material

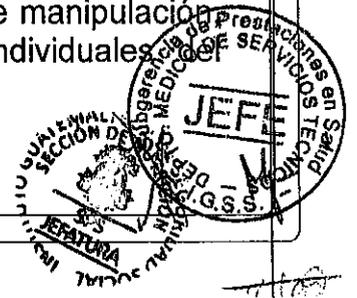
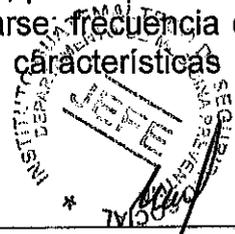
Es la remoción por medios químicos o mecánicos de cualquier material indeseable. Una limpieza efectiva constituye el 90% del trabajo de la sanitización y la aplicación de sanitizantes y desinfectantes completan en un 10%.

20. **Manejo de accidentes:** Son las maniobras que se brindan a una persona que ha sufrido una lesión previa a la atención médica.

21. **Manipulación manual de cargas:** Es cualquier operación de transporte o sujeción de una carga por parte de uno o de varios trabajadores, como el levantamiento, la colocación, el empuje, la tracción o el desplazamiento, que por sus características o condiciones ergonómicas inadecuadas pueda implicar riesgos físicos, en particular, cuando el esfuerzo físico, puede producir un riesgo dorso lumbar para los trabajadores. Debe considerarse: frecuencia de manipulación, forma de la carga, distancias a recorrer, características individuales del trabajador, entre otros.



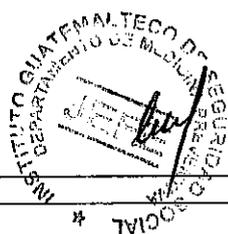
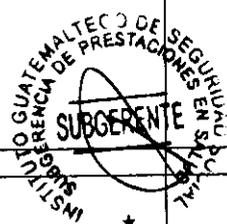
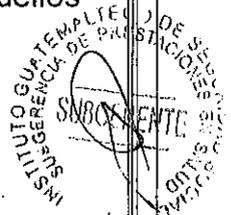
13. s. s.





**MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL
PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS
HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**

22. Medidas de prevención: Todas aquellas que sirvan para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores.
23. Posturas desfavorables de trabajo: No sólo contribuyen a que el trabajo sea más pesado y desagradable, causando la aparición del cansancio y a largo plazo pueden tener consecuencias más graves.
24. Riesgo: Posibilidad que se produzca un contratiempo, situación no prevista o tragedia, de que alguien o algo sufra perjuicio o daño.
25. Salud y seguridad ocupacional: Conjunto de conocimientos que buscan garantizar el bienestar físico, mental y social del trabajador, controlando aquellos riesgos que puedan producirle accidentes o enfermedades laborales.





MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL

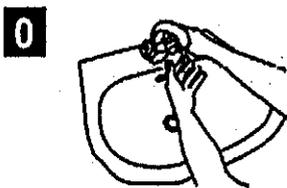
LAVADO DE MANOS SEGÚN PROTOCOLO DE LA ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD -OPS-

¿Cómo lavarse las manos?

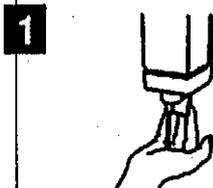
¡LÁVESE LAS MANOS SI ESTÁN VISIBLEMENTE SUCIAS!

DE LO CONTRARIO, USE UN PRODUCTO DESINFECTANTE DE LAS MANOS

ⓐ Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



Mójese las manos.



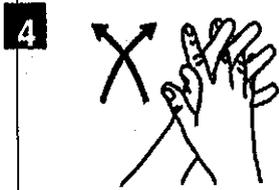
Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



Frótese las palmas de las manos entre sí.



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



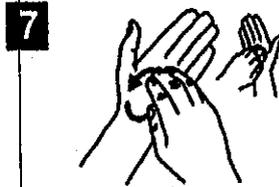
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.



Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.



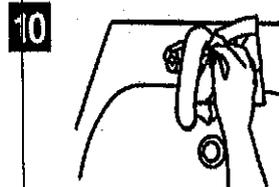
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



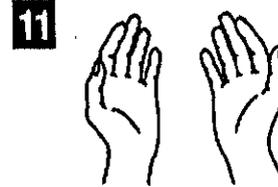
Enjuáguese las manos.



Séqueselas con una toalla de un solo uso.

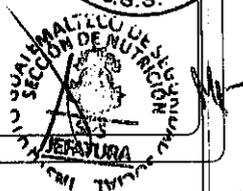
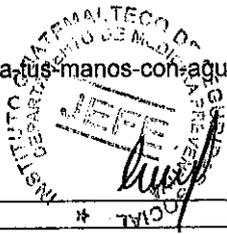
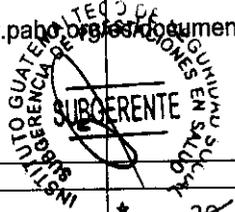
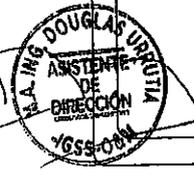
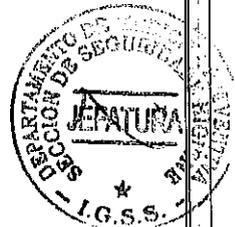
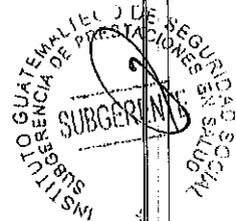


Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

Fuente: <https://www.paho.org/es/documentos/afiche-limpia-tus-manos-con-agua-jabon>





RESOLUCIÓN NÚMERO 1140-SPS/2024

LA SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL. En la Ciudad de Guatemala, el veintiséis de agosto de dos mil veinticuatro.

CONSIDERANDO:

Que el Acuerdo 473 de Junta Directiva, emitido el siete de junio de mil novecientos sesenta y ocho, actualmente vigente, estableció las normas generales de organización, administración, supervisión y control necesarias para el funcionamiento de los servicios médicos del Instituto.

CONSIDERANDO:

Que el Acuerdo 1164 de Junta Directiva, emitido el once de agosto del dos mil cinco, "Reglamento de Organización Administrativa del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social", establece dirigir el otorgamiento efectivo, oportuno y transparente de los servicios de salud a los afiliados, derechohabientes y pensionados, según lo establecido en los reglamentos de Seguridad Social.

CONSIDERANDO:

Que es necesario que los Servicios de Nutrición y Dietética de las Unidades Médicas Hospitalarias del Instituto, cuenten con un instrumento técnico administrativo que contenga las normas de salud y seguridad ocupacional para los colaboradores que tienen atribuciones específicas en el área, para que con responsabilidad puedan guardar su integridad física y la de los afiliados, derechohabientes y pensionados.

POR TANTO:

El Subgerente de Prestaciones en Salud, con base en lo considerado y la delegación de funciones que le ha otorgado el Gerente en el Acuerdo 1/2014 de fecha veintisiete de enero de dos mil catorce y Acuerdo No. 20/2022 de fecha uno de septiembre de dos mil veintidós, y conforme a lo establecido en el Artículo 15 de la Ley Orgánica del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, Decreto 295 del Congreso de la Republica de Guatemala.

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar el **MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL**, el cual consta de veinte (20) hojas impresas únicamente en su anverso, numeradas, rubricadas y selladas por el suscrito en su calidad de Subgerente de Prestaciones en Salud y que forman parte de la presente resolución.





Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud

SEGUNDO: La aplicación del Manual de Normas de Salud y Seguridad Ocupacional para el Personal de los Servicios de Nutrición y Dietética de los Hospitales del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, así como la responsabilidad de su funcionamiento corresponde a la Sección de Nutrición, del Departamento Médico de Servicios Técnicos y al personal asignado al referido Servicio de la Unidad Médica Hospitalaria.

TERCERO: El presente Manual, contiene objetivos, campo de aplicación, normas generales y específicas, para estandarizar y documentar las acciones que se deben realizar en materia de higiene y seguridad ocupacional, previo a atender las diferentes solicitudes que ingresan de conformidad con las atribuciones que los colaboradores tienen.

CUARTO: Para lograr el cumplimiento de lo regulado en el Manual que se aprueba con la presente Resolución, el Departamento Médico de Servicios Técnicos debe divulgar su contenido, y la Subgerencia de Prestaciones en Salud debe enviar copia certificada a la Gerencia y al Departamento de Organización y Métodos, para su conocimiento; al Departamento de Comunicación Social y Relaciones Públicas para su publicación dentro del Portal del Instituto y a la Sección de Recopilación de Leyes del Departamento Legal, para su compilación.

QUINTO: Las modificaciones y actualizaciones necesarias para el Manual que se aprueba con esta resolución, derivado de reformas aplicables a la reglamentación vigente o por cambios relacionados con la administración o funcionamiento, se realizarán por medio de otro manual aprobado mediante una nueva resolución, a solicitud y propuesta de la Sección de Nutrición, con anuencia del Departamento Médico de Servicios Técnicos y del Subgerente de Prestaciones en Salud y con el apoyo técnico y legal de las instancias técnicas designadas.

SEXTO: Cualquier situación no prevista o problema de interpretación que se presente en la aplicación del presente Manual, será resuelto en su orden por la Sección de Nutrición del Departamento Médico de Servicios Técnicos y en última instancia por el Subgerente de Prestaciones en Salud.

SÉPTIMO: La presente resolución entra en vigencia al día siguiente de su publicación y complementa las disposiciones internas del Instituto.



DOCTOR FRANCISCO JAVIER GÓDINEZ JEREZ
SUBGERENTE
SUBGERENCIA DE PRESTACIONES EN SALUD

LIC. MAEL GÓMEZ ASESOR
LICDA. MARINA GÓMEZ ASESORA
ING. JUAN LECHUGA



Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Subgerencia de Prestaciones en Salud

Infrascrita Secretaria de la Subgerencia de Prestaciones en Salud del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social,

CERTIFICA:

La autenticidad de las fotocopias que anteceden, mismas que reproducen copia fiel de la Resolución número un mil ciento cuarenta guion SPS diagonal dos mil veinticuatro (1140-SPS/2024), de fecha 26 de agosto de dos mil veinticuatro, contenida en dos hojas y el "MANUAL DE NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL PARA EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE NUTRICION Y DIETÉTICA DE LOS HOSPITALES DEL INSTITUTO GUATEMALTECO DE SEGURIDAD SOCIAL", el cual consta de veinte (20) hojas, numeradas, firmadas y selladas por el Subgerente de Prestaciones en Salud del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social. En tal virtud, extendiendo, numero, sello y firmo la presente fotocopia certificada, haciendo constar que fue debidamente confrontada con su original, para remitir al Departamento de Comunicación Social y Relaciones Públicas con base en el Artículo diez (10) del Acuerdo dieciocho diagonal dos mil siete (18/2007) del Gerente del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social. La presente certificación está exenta del pago del Impuesto de Timbres Fiscales de conformidad con los Artículos cien (100) de la Constitución Política de la República de Guatemala y diez (10), numeral uno (1) del Decreto treinta y siete guion noventa y dos (37-92) del Congreso de la República de Guatemala, en la Ciudad de Guatemala, Departamento de Guatemala, el día veintisiete de agosto de dos mil veinticuatro.



Erica Rosario del Carmen Ramos Alvarado
Secretaria "A"
Subgerencia de Prestaciones en Salud



Vo. Bo. DOCTOR FRANCISCO JAVIER GÓDINEZ JEREZ
Subgerente
Subgerencia de Prestaciones en Salud