

SALUD OCUPACIONAL

AUSENCIAS POR DESCANSO MÉDICO DEL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD 2003

Sanabria H¹, Arce L¹.

¹Dirección Ejecutiva de Personal, Oficina de Bienestar de Personal, Oficina General de Administración. Instituto Nacional de Salud. Lima, Perú.

Objetivos: Determinar la tendencia de ausencia al trabajo por descanso médico en los 6 primeros meses del año 2003 del personal nombrado y con contrato a plazo fijo del Instituto Nacional de Salud (INS), así como la fuente de la emisión.

Materiales y métodos: Se tomó como fuente de datos el libro de registros del Departamento Médico del Instituto Nacional de Salud correspondiente a los meses de enero a junio de 2003. Se incluyeron al estudio 387 descansos médicos correspondientes a igual número de trabajadores.

Resultados: Los 387 descansos médicos representaron un promedio de 65 por mes; la distribución fue como sigue: 70 en enero, 70 en febrero, 75 en marzo, 70 en abril, 37 en mayo y 65 en junio. En total hubo 1 242 días de ausencia en los 6 meses de observación, lo que corresponde a 207 días por mes. La distribución de los días de ausencia fue como sigue: 197 días en enero, 243 en febrero, 271 en marzo, 134 en abril, 117 en mayo y 280 en los primeros 25 días de junio. De los 387 descansos médicos hubo 102 (26%) otorgados por Essalud, 106 (27%) otorgados por el Ministerio de Salud (MINSA), 43(11%) otorgados por atención particular y el resto (35%) por el departamento médico del INS. La enfermedad diarreica aguda fue la patología médica que se presentó con mayor frecuencia.

Conclusiones: No se observa una tendencia definida en la frecuencia de los descansos médicos del personal del INS en los 6 primeros meses de 2003. Más de la tercera parte de los trabajadores obtuvieron su descanso médico por evaluación directa del personal médico del INS. Los datos obtenidos podrán servir para la creación de un programa de educación médica a los trabajadores del INS.

Palabras clave: Trabajadores, Descanso; Enfermedad (*fuente: BIREME*)

PERCEPCIÓN DE LOS TRABAJADORES SOBRE UN SERVICIO DE CAFETERÍA EN EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD 2003

Arce L¹, Yupan D¹, Villafuerte A¹.

¹Dirección Ejecutiva de Personal, Oficina de Bienestar de Personal, Oficina General de Administración. Instituto Nacional de Salud. Lima, Perú.

Objetivos: Conocer que percepción tienen los trabajadores acerca de las medidas higiénico-alimentarias, la calidad, preparación y manipulación de los menús que brinda la cafetería del complejo Villa Chorrillos.

Materiales y métodos: Se utilizó como base la encuesta realizada por L. Arce y col. el año 2001 (15 preguntas), la cual fue aplicada a una muestra de 73 trabajadores del complejo Villa Chorrillos; dicha muestra fue complementada con datos obtenidos de informantes clave que acuden al servicio de cafetería, y la propia triangulación de la información realizada por los investigadores empleando la metodología cualitativa de investigación, las técnicas de entrevista a profundidad y el investigador inmerso en el estudio.

Resultados: Del total de encuestados, 57,53% (42) usa la cafetería pocas veces, 24,65% (18) acuden diariamente y 17,80% (13) no acuden; 26,02% (19) desayuna en la cafetería y 21,91% (16) acude por otros servicios; 47,94% (35) señala que trae su refrigerio, 47% (34) asiste a laborar sin traer refrigerio y 2,9% (4) no refrigera; 9,58% (7) lo ingiere en el comedor de su centro; 46,55% (24) acuden a la cafetería y 57,53% (42) en otro lugar; 76,71% (56) manifestaron que el menú no es variado, la calidad de los alimentos es regular 67,12% (49), 10,95% (8) que es mala y 12,37% (9) muy mala. Las medidas higiénicas son consideradas por el 58% (43) regulares, 20,54%(15) malas, 13,70 % (10) buenas y muy malas 6,85 % (05).

Conclusiones: La investigación pone en evidencia que los usuarios perciben el desconocimiento de las normas higiénico-alimentarias y de salubridad del principal núcleo de preparación y manipulación de alimentos en el complejo Villa Chorrillos. Se enfatiza la necesidad de lograr la voluntad política institucional para impulsar mejoras en el servicio.

Palabras clave: Manipulación de alimentos; Hábitos; Trabajadores (*fuente: BIREME*).