

Vice Ministerio de Salud Colectiva  
Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres

Reunión de trabajo para la actualización del marco legal (Decreto 213-09), en base al análisis del nuevo rol del MSP, en el marco de la separación de funciones, estructura organizativa y actores del MSP.

Ficha técnica

**Fecha:** lunes 20 de mayo 2019

**Lugar:** Salón de OPS

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 20 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

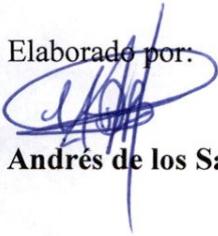
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

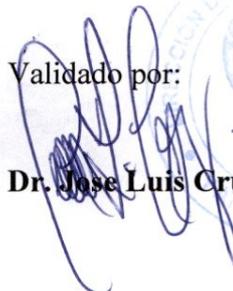
**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 20 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
Andrés de los Santos

Validado por:

  
Dr. Jose Luis Cruz



**Vice Ministerio de Salud Colectiva**  
**Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres**

Reunión de trabajo para la actualización del marco legal (Decreto 213-09), en base al análisis del nuevo rol del MSP, en el marco de la separación de funciones, estructura organizativa y actores del MSP.

**Ficha técnica**

**Fecha:** lunes 27 de mayo 2019

**Lugar:** Salón del Centro de Operaciones de Emergencias (COE)

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 20 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

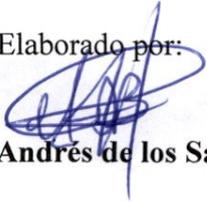
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

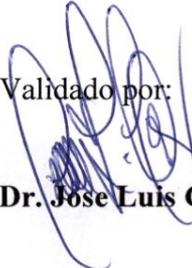
**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 20 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
**Andrés de los Santos**

Validado por:

  
**Dr. Jose Luis Cruz**



Vice Ministerio de Salud Colectiva  
Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres

Reunión de trabajo para actualización y validación del documento guía de elaboración planes de emergencias hospitalarios

**Ficha técnica**

**Fecha:** martes 11 de junio 2019

**Lugar:** Salón del PAI

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 60 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

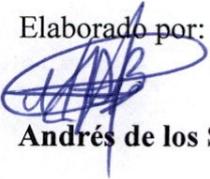
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 60 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
Andrés de los Santos

Validado por:

  
Dr. José Luis Cruz



Vice Ministerio de Salud Colectiva  
Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres

Taller de capacitación y socialización del plan de seguridad edificio SEDE del MSP, para gestión del riesgo mediante el fortalecimiento de la capacidad institucional ante emergencias, dirigido al personal que labora en el mismo.

Ficha técnica

**Fecha:** miércoles 19 de junio 2019

**Lugar:** Salón del PAI

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 70 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

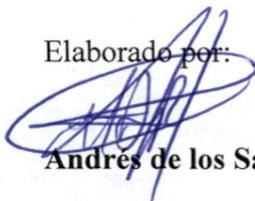
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

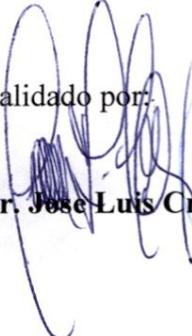
**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 70 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
Andrés de los Santos

Validado por:

  
Dr. José Luis Cruz



Vice Ministerio de Salud Colectiva  
Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres

Reunión de trabajo con DPS/DAS y SNS, para la actualización y validación planes hospitalarios de respuesta a emergencias en establecimientos de salud.

**Ficha técnica**

**Fecha:** jueves 30 de mayo 2019

**Lugar:** Salón del PAI

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 25 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

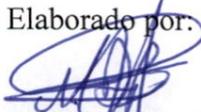
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

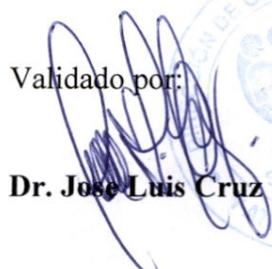
**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 25 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
**Andrés de los Santos**

Validado por:

  
**Dr. Jose Luis Cruz**





MINISTERIO DE  
SALUD PÚBLICA

**Vice Ministerio de Salud Colectiva**  
**Dirección de Gestión de Riesgos y Atención a Desastres**

Reunión de trabajo con DPS/DAS y SNS, para la actualización y validación planes hospitalarios de respuesta a emergencias en establecimientos de salud.

**Ficha técnica**

**Fecha:** miércoles 05 de junio 2019

**Lugar:** Salón de OPS

**Horario:** 8:00 a.m. - 2:30 p.m.

**Un (01) refrigerio a las 9:30 a.m. para 25 personas:**

- ✓ Quipe
- ✓ Mini sándwich
- ✓ Pastelito
- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Frutas
- ✓ Jugo de frutas
- ✓ Estación de café
- ✓ Botellas de agua

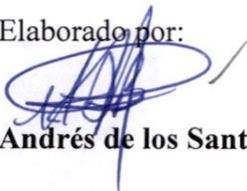
**Incluidos servicios de:**

- ✓ Camarería
- ✓ Cristalería

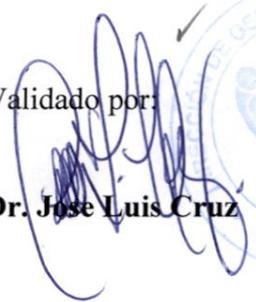
**Un (01) almuerzo a las 1:00 p.m. para 25 personas:**

- ✓ Arroz primavera
- ✓ Pechuga en salsa de hongos
- ✓ Bistec encebollado
- ✓ Ensalada verde
- ✓ Ensalada hervida
- ✓ Un postre
- ✓ Botellas de agua

Elaborado por:

  
**Andrés de los Santos**

Validado por:

  
**Dr. Jose Luis Cruz**

