



## INSTRUCCIÓN

**UNA-PDRH-DISC-049-2022**

- PARA:** Personas trabajadoras que hacen uso de comedores institucionales, Asistencias Administrativas, Direcciones Ejecutivas y personas superiores jerárquicas de las unidades ejecutoras, dentro de su ámbito de competencia, de la Universidad Nacional.
- DE:** Programa Desarrollo de Recursos Humanos
- ASUNTO:** **Normas Generales de Salud Ocupacional para Comedores.**
- FECHA:** 07 de setiembre de 2022

Estimados (as) compañeros (as):

### **PRIMERO: TIPO DE INSTRUCCIÓN (INSTRUCCIÓN NORMATIVA)**

### **SEGUNDO: MARCO JURÍDICO**

1. Constitución Política de Costa Rica.
2. Título IV del Código de Trabajo de la República de Costa Rica.
3. Decreto N.º 39408-MTSS: Reglamento de Comisiones y Oficinas o Departamentos de Salud Ocupacional.
4. Directriz del presidente de la República de Costa Rica Carlos Alvarado Quesada N.º 030- MTSS del 30 de octubre del 2018.
5. Reglamento General de Seguridad e Higiene de Trabajo.

### **TERCERO: ALCANCE**

La presente instrucción de Normas Generales de Salud Ocupacional establece una serie de recomendaciones para la reducción del riesgo laboral, enfocadas en la minimización de la probabilidad de ocurrencia o bien en la reducción del impacto esperado, siendo una herramienta importante para la gestión preventiva institucional.

El documento forma parte de las acciones promovidas para el cumplimiento de lo establecido en el artículo 66 de la Constitución Política y para la mejora de las condiciones de trabajo y a la vez, constituye un insumo para cumplir con los criterios y estándares de calidad requeridos en los procesos de autoevaluación de carreras con fines de acreditación, específicamente con los requisitos dispuestos en el Manual Oficial de Acreditación de Carreras de Grado del Sistema Nacional de Acreditación de la Educación Superior (SINAES).

Es relevante mencionar que este documento está compuesto por una serie de lineamientos técnicos generales, los cuales deben complementarse con los



procedimientos específicos, ya que estos establecen criterios y regulaciones de mayor profundidad.

#### **CUARTO: RESPONSABILIDADES**

Personas trabajadoras que hacen uso de comedores institucionales, Asistencias Administrativas, Direcciones Ejecutivas y personas superiores jerárquicas de las unidades ejecutoras, dentro de su ámbito de competencia, de la Universidad Nacional.

#### **QUINTO: INSTRUCCIONES**

1. Los centros de trabajo de la UNA deben contar con comedores debidamente acondicionados a disposición de todas las personas trabajadoras.
2. Los comedores instalados en los centros de trabajo se mantendrán en buenas condiciones de limpieza.
3. Estarán amueblados en forma conveniente y dotados de medios para el lavado de manos y para guardar alimentos, recalentarlos y lavar los utensilios. Tendrán el número suficiente de mesas y sillas de acuerdo con la cantidad de personas que los utilizan simultáneamente.
4. Reunirán los requisitos de iluminación, ventilación, área, altura y ubicación.
5. En caso de ser necesario, se programarán turnos para que todas las personas funcionarias del centro de trabajo puedan hacer uso de las instalaciones.
6. Cada persona que haga uso del comedor debe dejar limpio el espacio utilizado, incluyendo mesa, silla y el piso.

#### **SEXTO: VIGENCIA**

Esta instrucción rige a partir de su publicación.

Cordialmente,

**Licda. Paola Arguedas Chacón**  
**Directora**  
**Programa Desarrollo de Recursos Humanos**  
**Universidad Nacional**

Conservada en:	Sistema AGDe (expediente de disposiciones normativas)
Publicada en:	Correo electrónico institucional en el foro <a href="mailto:oficiales@listserv.una.ac.cr">oficiales@listserv.una.ac.cr</a>
Entra en vigencia:	A partir de su publicación

