PLAN DE CONTIGENCIAS, SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA NOSTRA

BOGOTÁ D.C. 2025

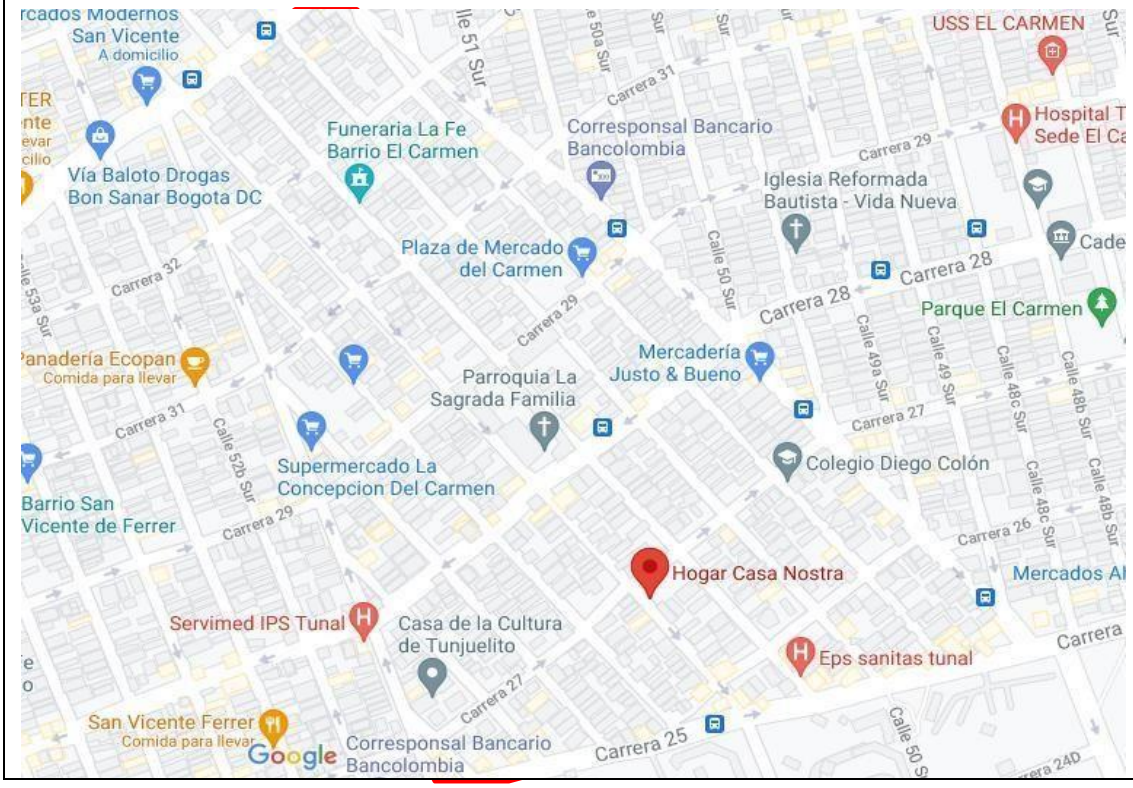
PLAN DE CONTIGENCIA SERVICIO DE ALIMENTOS.

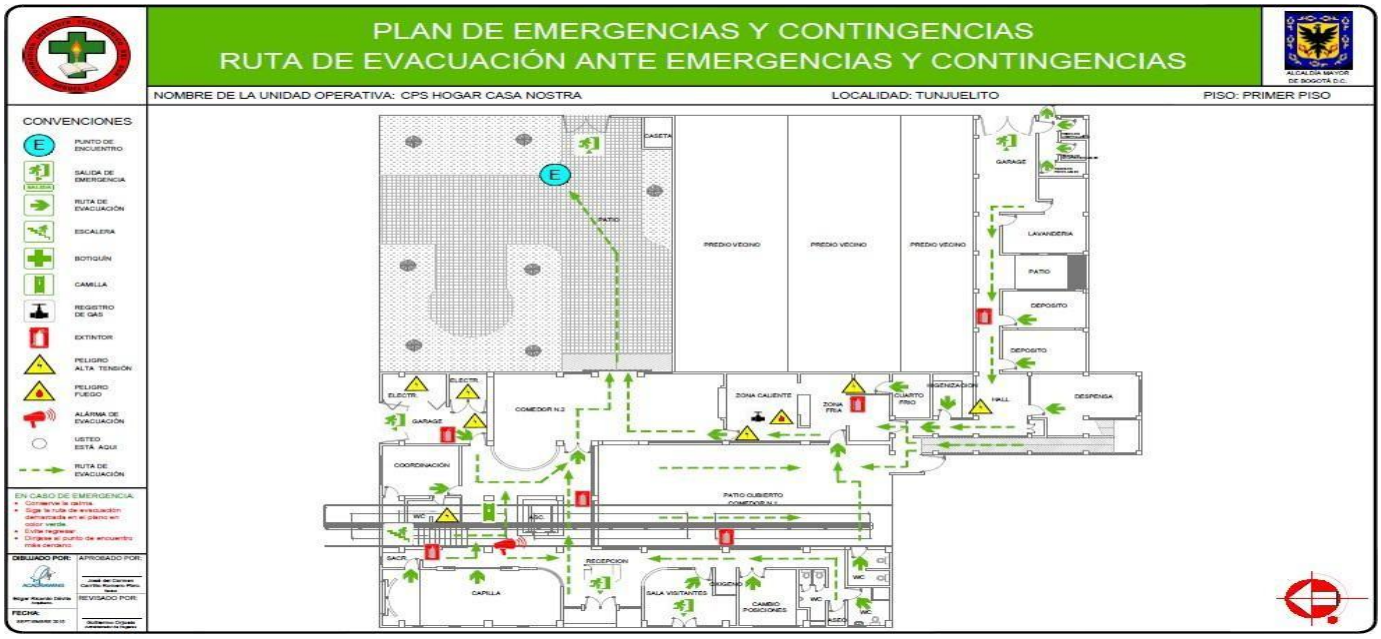
LA COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA NOSTRA, en el marco de las exigencias de las autoridades nacionales y Distritales, frente a la prevención y atención de emergencias y contingencias, dando cumplimiento a la legislación aplicable incluida dentro de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; elabora este documento con el fin de recopilar e implementar los programas que en el área del servicio de alimentos se deben considerar, para el manejo de posibles eventos que afecten la prestación y operación normal en la garantía de la entrega de los 5 tiempos de comida principales a las personas mayores usuarios de la comunidad de cuidado.

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales de la comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra	NIT: 860.020.194-6
Dirección: Diagonal 52 B SUR N° 26 – 80	Localidad: Tunjuelito
Correo Electrónico: hogarcnostra@hotmail.com	Número de Teléfono: (57+1) 2389973 – 230 1052
Año de construcción: 1998	Total, de área construida m^2: 5226
Responsable: Abelardo Gómez Serrano	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	





El servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra se encuentra en el primer piso del predio compuesto desde la entrada principal por el comedor 1 y 2, Zona caliente, zona fría, cuarto frio, área de higienización, y despensa; dentro de la operación del servicio de alimentos se encuentran como lideres de área 1 Nutricionista, 1 técnico en gastronomía y 6 auxiliares de cocina, estos últimos distribuidos en diferentes horarios desde las 6:00 am hasta las 7:00 pm de manera que se de cumplimiento a los 5 tiempos de comida establecidos en el anexo técnico de Nutrición y Salubridad.

El presente documento constituye un conjunto de medidas con las que cuenta la unidad operativa Comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra con la finalidad de responder frente a varios eventos imprevistos que pueden generarse durante la operación del servicio de manera que si se llegase a presentarse un evento no planeado, el equipo pueda actuar rápidamente y tener un plan alterno que evite mayores contratiempos.

2. PLAN DE CONTINGENCIA ANTE LA NO PROVISIÓN DE ALIMENTOS.

Objetivo:
Garantizar la continuidad del servicio de provisión de alimentos ante posibles situaciones imprevistas, como interrupciones en el suministro de ingredientes, problemas logísticos o emergencias sanitarias.

1. **Identificación de Riesgos Potenciales:**

- Interrupciones en el suministro de alimentos:
  -Problemas con proveedores (demoras, fallos en la entrega).
  -Escasez de alimentos debido a factores externos (climáticos, económicos, etc.).
  -Contaminación o fallos en la cadena de suministro.

- Emergencias sanitarias:
  -Brotes de enfermedades que afecten la producción o distribución de alimentos.
  -Desastres naturales (huracanes, inundaciones, etc.) que interrumpan la cadena de suministro.

- Problemas logísticos:
  -Fallos en el transporte y distribución de productos.
  -Fallos en equipos de refrigeración o almacenamiento.

2. **Estrategias de Prevención:**

- Diversificación de proveedores:
  -Mantener acuerdos con varios proveedores de los alimentos más críticos.
  -Buscar proveedores locales como alternativa a aquellos de mayor distancia en caso de bloqueos logísticos.

- Acuerdos de contingencia con proveedores:

  -Incluir cláusulas en los contratos que obliguen a los proveedores a tener planes de contingencia y entregar productos alternativos en caso de emergencia.

- Monitoreo de la cadena de suministro:

  -Establecer sistemas de seguimiento de inventarios en tiempo real y prever la escasez de productos con antelación.

- Almacenamiento de productos clave:

  -Mantener reservas de alimentos no perecederos y productos de alta demanda (como harinas, arroz, pasta, conservas) para cubrir al menos 3 a 5 días de operación.

- Planificación ante emergencias sanitarias:

  -Asegurar que todos los empleados y proveedores estén capacitados en prácticas de seguridad alimentaria.
  -Establecer protocolos claros en caso de brotes de enfermedades, tanto para el personal como para los productos.

3. **Plan de Acción ante Contingencias:**

- Fase 1: Evaluación de la situación.

Al detectar un problema en la provisión de alimentos (por ejemplo, la no entrega de un pedido crítico), el responsable de compras evaluará la situación inmediatamente.

Se analizarán alternativas disponibles como contactar con proveedores alternativos, buscar productos sustitutos o ajustarse a los productos disponibles.

- Fase 2: Comunicación interna y externa.

Informar de inmediato a los equipos internos sobre la situación y las medidas a seguir (cocineros, encargados de almacén, gerencia).
Notificar a los clientes sobre posibles retrasos o cambios en el menú, si fuera necesario.

- Fase 3: Acción correctiva.
  - Implementar la solución más adecuada según la contingencia identificada. Esto puede incluir la búsqueda urgente de nuevos proveedores, ajustar el menú, o modificar los procesos de distribución.
- Fase 4: Evaluación y ajuste.
  - Evaluar la efectividad de las medidas adoptadas y realizar ajustes para evitar futuras contingencias.
  - Realizar una reunión de retroalimentación para analizar qué se puede mejorar en el plan de contingencia.

4. **Recursos necesarios:**

- Personal capacitado: Formación en gestión de crisis, seguridad alimentaria y protocolos de emergencia.
- Herramientas tecnológicas: Software de gestión de inventarios y seguimiento de proveedores.
- Red de contactos de emergencia: Proveedores alternativos y empresas de logística.

5. **Protocolo de Seguridad Alimentaria:**

- Control de calidad y trazabilidad: Mantener registros detallados sobre el origen de los alimentos y las condiciones de su transporte.
- Revisión de medidas de higiene y sanidad: Garantizar que el personal cumpla con los protocolos de salud y seguridad, como el uso de equipos de protección personal (EPP) y el lavado frecuente de manos.

6. **Evaluación del Plan de Contingencia:**

Realizar simulacros de emergencia de manera periódica para evaluar la respuesta del equipo.

Actualizar el plan anualmente o cuando se identifiquen nuevas amenazas o cambios significativos en la operación.

7. **Conclusión:** Este plan de contingencia tiene como objetivo minimizar el impacto

de situaciones imprevistas en la provisión de alimentos, garantizando la continuidad del servicio y la calidad del producto, al mismo tiempo que se salvaguarda la salud de los consumidores y el bienestar del personal.

3. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS CUANDO NO HAY PROVISIÓN DE AGUA.

Estrategia que busca garantizar la continuidad de la operación de establecimientos de alimentación (restaurantes, comedores, servicios de catering, etc.) en situaciones en las que el acceso al agua potable o al agua necesaria para la preparación, limpieza y servicio de los alimentos se ve interrumpido.

A continuación, se describe un plan de contingencia detallado que puede adaptarse a diferentes escenarios:

1. **Evaluación de la situación y diagnóstico inicial**

- Identificación de la causa: Determinar si la falta de agua es temporal o permanente (rotura de tuberías, corte de suministro por emergencia, etc.).
- Duración de la interrupción: Establecer el tiempo estimado de la falta de agua para evaluar el impacto en las operaciones.
- Condiciones sanitarias: Evaluar el riesgo sanitario que implica la falta de agua en cuanto a la higiene y seguridad alimentaria.

2. **Medidas inmediatas de respuesta**

- Suspensión de operaciones (si es necesario): Si la falta de agua pone en riesgo la seguridad alimentaria o la higiene, suspender temporalmente los servicios hasta que se encuentre una solución.
- Uso de agua almacenada: Verificar los recursos de agua disponibles (agua almacenada en cisternas, botellas, etc.).
- Provisión de agua externa: Contactar con proveedores de agua potable o camiones cisterna para asegurar el abastecimiento temporal.
- Uso de alternativas como agua embotellada: Para situaciones urgentes, el uso de agua embotellada puede ser necesario para la preparación de alimentos y bebidas.

3. **Medidas operativas para la producción de alimentos sin agua.**

- Almacenamiento de agua: Establecer un sistema de almacenamiento adecuado para el agua en caso de emergencias (cisternas, grandes depósitos, etc.).
- Diversificación de proveedores: Contar con más de un proveedor de agua en caso de que se presenten cortes en el suministro.
- Inversiones en infraestructura: Evaluar la posibilidad de invertir en sistemas que reduzcan el uso de agua, como equipos de lavado eficientes o tecnologías de tratamiento de agua.
- Uso de alimentos secos: Priorizar la preparación de alimentos que no requieran agua en su

proceso (por ejemplo, alimentos precocinados, enlatados, productos secos, entre otros).

- Técnicas de cocción alternativas: Utilizar métodos de cocción que requieran menos agua, como parrillas, hornos o frituras. Evitar la cocción al vapor, sopas o guisos que impliquen grandes cantidades de agua.

4. **Protocolo de higiene y seguridad alimentaria**

- Desinfección sin agua: Implementar métodos alternativos de desinfección sin agua, como el uso de toallitas desinfectantes o soluciones sanitizantes sin enjuague.
- Uso de guantes y mascarillas: Reforzar las prácticas de higiene en el personal con guantes, mascarillas y equipos adecuados para minimizar el riesgo de contaminación.
- Control de calidad: Asegurar que los alimentos no se contaminen y que las condiciones de almacenamiento y manipulación sean seguras.
- Revisión de las normativas sanitarias: Asegurarse de que el cumplimiento de las regulaciones sanitarias sea posible sin agua.

5. **Alternativas para el servicio y consumo**

- Uso de envases desechables: Considerar la posibilidad de servir los alimentos en envases desechables o de un solo uso, para evitar la necesidad de lavado de vajilla.

Evaluación posterior y retroalimentación

- Revisión del plan: Después de la crisis, revisar la efectividad del plan de contingencia y hacer ajustes para mejorar la respuesta ante futuras situaciones similares.
- Capacitación continua: Capacitar al personal en prácticas de higiene sin agua y en la operación bajo condiciones de emergencia.

- Lecciones aprendidas: Documentar las lecciones aprendidas y compartirlas con todo el equipo para estar mejor preparados en el futuro.

Conclusión

El plan de contingencia en caso de falta de agua debe ser integral, flexible y adaptarse a las necesidades específicas del establecimiento. Debe poner énfasis en la seguridad alimentaria, la comunicación con los clientes y la utilización de recursos alternativos para minimizar el impacto en la operación y garantizar un servicio seguro y adecuado.

4. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS CUANDO NO HAY PROVISIÓN DE ENERGIA ELECTRICA:

Este conjunto de medidas preventivas y correctivas buscan garantizar la continuidad de las operaciones y la seguridad ante una posible interrupción del suministro eléctrico.

El objetivo de este esta medida alterna es minimizar los impactos y tiempos de inactividad, asegurar la seguridad de las personas y la protección de los equipos y sistemas.

1. **Análisis de Impacto:**

- Identificación de equipos y sistemas críticos: Determinar qué sistemas y equipos son imprescindibles para el funcionamiento del servicio (cuarto frio, neveras y congeladores) y qué consecuencias podría tener su falta de energía.
- Evaluación de riesgos: Analizar la probabilidad de una interrupción del suministro eléctrico y los efectos potenciales sobre las operaciones.

2. **Procedimientos Operativos:**

- Generadores de respaldo: Asegurar que la unidad operativa tenga acceso a generadores eléctricos (planta eléctrica) para el suministro provisional de energía. Incluir los procedimientos de arranque y mantenimiento de los generadores.
- Redundancia de fuentes de energía: Si es posible, se deben buscar alternativas como la energía solar, eólica o la instalación de baterías de respaldo.
- Encendido y apagado seguro de equipos: Procedimientos para apagar equipos de forma segura en caso de corte, y para reiniciarlos cuando se restablezca la energía.

3. **Comunicación:**

- Alertas internas: Establecer un sistema de comunicación para notificar a los empleados sobre la falta de energía y los pasos a seguir (grupos de Whatsapp entre la coordinación, operarios de mantenimiento y nutricionistas del servicio de alimentos)
- Comunicación con proveedores de energía: Tener contacto directo con la compañía proveedora de electricidad para obtener información actualizada sobre el corte y el tiempo estimado de recuperación.

4. **Manejo de Personal:**

- Roles y responsabilidades: Asignar responsabilidades a los miembros del equipo para ejecutar las acciones necesarias durante la contingencia (personal de turno deberá reportar por el grupo las novedades presentes ante el corte de luz).
- Entrenamiento: Capacitar al personal en la ejecución del plan, el uso de generadores y otros equipos de respaldo, así como en las medidas de seguridad.(El personal de mantenimiento del hogar cuenta con el conocimiento de procesos y procedimientos llevados a cabo frente a esta contingencia)

5. **Seguridad de la Información:**

- Protección de datos: Asegurar que los sistemas de respaldo de energía sean capaces de proteger servidores, bases de datos y sistemas informáticos críticos.
- Respaldo de datos: Implementar un sistema de respaldo de datos en la nube o en dispositivos locales para proteger la información ante una posible pérdida de energía prolongada. (El ingeniero de sistemas de la comunidad de cuidado realiza copias de seguridad de manera periódica en cada unos de los computadores para evitar pérdidas importantes de información)

6. **Mantenimiento Preventivo y Monitoreo:**

- Inspección regular de equipos: Realizar un mantenimiento periódico de los generadores de energía.
- Pruebas regulares: Ejecutar simulacros para asegurar que los sistemas de contingencia funcionen correctamente en una situación real.

7. **Revisión y Mejora Continua:**

- Evaluación post-incidente: Después de una interrupción, evaluar cómo respondió el plan y qué mejoras se pueden implementar para futuros incidentes.
- Actualización del plan: Revisar y actualizar el plan periódicamente para adaptarse a nuevos riesgos, tecnologías o cambios operacionales.

5. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS CUANDO NO HAY PROVISIÓN DE GAS.

1. **Evaluación de la situación:**

- Identificar el impacto: Determinar qué equipos y procesos dependen del gas (estufas, hornos, planchas, parrillas. etc.).
- Comprobar el nivel del gas o la duración de la falta de gas: Investigar cuánto tiempo se prevée que dure la falta de gas y si es posible una recarga rápida o si el suministro será prolongado.

2. **Planificación de alternativas de cocción:**

- Uso de equipos a gas adicionales: Evaluar la pertinencia si se tiene acceso a estufas, parrillas a gas adicionales para usarlas como reemplazo temporalmente del gas. (Se hace uso de estufas a gas provenientes de estufas disponibles en la finca contigua al hogar).

3. **Comunicación con proveedores:**

- Recarga de gas urgente: En caso de que la falta de gas sea temporal, coordinar con el proveedor de gas para la recarga rápida.
- Alternativas de suministro: Si la falta de gas se prolonga, buscar proveedores alternativos o contratar un servicio de gas para emergencias.

4. **Capacitación y preparación del personal:**

- Entrenamiento del personal: Asegurarse de que todos los empleados conozcan los procedimientos alternativos para la cocción de alimentos en caso de presentarse esta contingencia.
- Planes de trabajo flexibles: Garantizar que el personal esté preparado para adaptarse rápidamente a las nuevas condiciones de trabajo (por ejemplo, cambios en el menú, ajustes en la planificación de tiempos).

5. **Gestión de la logística y el servicio:**

- Ajustes en tiempos de preparación y servicio: La preparación de alimentos podría tardar más sin gas. Es importante comunicar a tiempo sobre posibles retrasos o cambios en el servicio.

6. **Monitoreo y control de la calidad:**

- Control de calidad: Asegurarse de que, a pesar de los cambios, la calidad de los alimentos no cambie.
- Revisión continua: Mientras dure la contingencia, monitorear continuamente los resultados de la implementación del plan y ajustar según sea necesario.

7. **Planificación a largo plazo (si es recurrente):**

- Evaluar la dependencia del gas: Si la falta de gas es recurrente o podría ser un problema a largo plazo, considerar la inversión en alternativas de cocción (gas natural, electricidad. etc.).
- Establecer un sistema de recarga de gas más eficiente: Gestionar mejor la recarga y el mantenimiento del gas para evitar sorpresas.

6. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN CASO DE INCENDIO.

Este plan de contingencia está enfocado en garantizar la seguridad de las personas, la protección de los alimentos y la continuidad de las operaciones en la medida de lo posible.

1. **Evaluación de Riesgos**

- Identificación de zonas de riesgo: Determina las áreas con mayor probabilidad de incendio (cocina caliente, áreas de almacenamiento de alimentos, etc.).
- Análisis de los peligros: Identifica los factores que podrían causar un incendio, como materiales inflamables, equipos defectuosos, acumulación de grasa, entre otros.

2. **Prevenir el Incendio**

- Mantenimiento de equipos de cocina: Realiza inspecciones regulares a todos los equipos eléctricos, de gas y de cocina para detectar posibles fallas.
- Instalación de sistemas de prevención: Contar con detectores de humo, sistemas de rociadores automáticos, extintores de fuego accesibles, y sistemas de ventilación adecuados.
- Capacitación del personal: Todo el personal debe estar entrenado en el uso de extintores, cómo actuar en caso de emergencia y cómo prevenir incendios (especialmente en el manejo de grasa y equipos calientes).

- Procedimientos de seguridad en cocina: Establecer protocolos claros para apagar equipos de cocina cuando no estén en uso y para no sobrecargar enchufes eléctricos.

3. **Acciones Inmediatas en Caso de Incendio**

- Evacuación del personal y clientes: Establecer rutas de evacuación claras y zonas de seguridad fuera del edificio.
- Llamar a los servicios de emergencia: Contactar a los bomberos inmediatamente al detectar un incendio.
- Uso de equipos de extinción: Los extintores deben ser fácilmente accesibles para el personal capacitado, según el tipo de fuego (clase A, B o C).

4. **Contención del Daño**

- Aislar el área afectada: Si es posible, cerrar las puertas y ventanas del área afectada para evitar la propagación del fuego.
- Evacuar alimentos y equipos de manera segura: En caso de que sea necesario, intentar mover los alimentos no afectados y equipos fuera de la zona de riesgo, siempre priorizando la seguridad personal.

5. **Evaluación Posterior al Incendio**

- Inspección de daños: Una vez controlado el fuego, evaluar los daños materiales para determinar la capacidad de retomar operaciones. Considerar si los alimentos fueron comprometidos o si el espacio es seguro para reanudar el servicio.
- Comunicación con autoridades sanitarias: Si los alimentos han sido comprometidos o la cocina está dañada, notificar a las autoridades de salud para cumplir con los protocolos adecuados.

6. **Recuperación y Reapertura**

- Limpieza profunda de las instalaciones: Tras un incendio, es importante limpiar exhaustivamente el área afectada, verificando que no queden residuos peligrosos.
- Reemplazo de equipos y materiales dañados: Si algún equipo o superficie de trabajo ha sido afectado por el fuego, debe ser reemplazado o reparado antes de retomar las operaciones.
- Pruebas de seguridad y funcionamiento: Asegurarse de que todos los sistemas de seguridad (detectores de humo, sistemas de rociadores, etc.) funcionen correctamente antes de reabrir.

7. **Actualización del Plan de Contingencia**

- Lecciones aprendidas: Después de un incendio, realizar una revisión del incidente para identificar lo que funcionó y lo que no, actualizando el plan de contingencia y capacitando nuevamente al personal si es necesario.

7. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN CASO DE REALIZAR FUMIGACIÓN.

Durante una fumigación es crucial para garantizar la seguridad tanto de los alimentos como de las personas que consumen dichos productos. A continuación, se relaciona el paso a paso.

1. **Notificación previa**

- Antes de la fumigación, es importante notificar al personal de cocina sobre la fecha y hora programada de la fumigación. Esto les permitirá tomar medidas tendientes a realizar ajustes en los horarios de servido y distribución de alimentos con la finalidad de evitar exponer la preparación de alimentos con sustancias químicas y evitar que los alimentos sean manipulados en esos momentos.
- Aviso previo: enviar correos electrónicos, poner avisos visibles o hablar directamente con los responsables de cada área.
- Documentación: dejar claro por escrito cuándo y qué tipo de fumigación se realizará.

2. **Evacuación de alimentos y utensilios**

Los alimentos y utensilios deben ser retirados de las zonas afectadas por la fumigación.

- Alimentos: retirar todos los ingredientes y productos que estén almacenados en la zona de fumigación.
- Utensilios y equipos: asegurarse de que todo equipo de cocina, vajilla y utensilios que estén en contacto con los alimentos sean retirados o cubiertos adecuadamente.

3. **Sellado de áreas de almacenamiento y preparación**

Las áreas donde se preparan y almacenan los alimentos deben estar bien selladas para evitar la contaminación.

- Sellado de estanterías: utilizar plástico o cubiertas herméticas para proteger los productos.
- Aislamiento de áreas: cerciorarse de que las áreas sean completamente herméticas durante la fumigación.

4. **Suspensión de la preparación de alimentos**

Durante la fumigación, no se debe realizar la preparación ni el servicio de alimentos, ya que el proceso puede contaminar el ambiente.

- Suspensión temporal: todos los procesos de cocina deben detenerse hasta que la fumigación termine y el área esté segura o ajustar los horarios de servido y distribución de alimentos.
- Alternativas: considerar reprogramar las entregas de alimentos o el servicio en las horas previas o posteriores a la fumigación.

5. **Ventilación y limpieza posterior**

Después de la fumigación, es importante ventilar adecuadamente las áreas tratadas y realizar una limpieza exhaustiva para eliminar cualquier residuo de los productos utilizados.

- Ventilación: permitir que el aire circule durante el tiempo recomendado para eliminar cualquier vapor residual.
- Limpieza: limpiar completamente todas las superficies que entran en contacto con los alimentos y utensilios, usando productos aprobados para tal fin.

6. **Revisión de seguridad de los alimentos**

Antes de reanudar el servicio de alimentos, hacer una inspección rigurosa de los productos almacenados y verificar que estén en condiciones óptimas.

- Revisión de productos: asegurarse de que los productos no hayan sido contaminados ni expuestos durante la fumigación.
- Control de temperatura: verificar que los alimentos estén en las temperaturas adecuadas para su conservación y seguridad.

7. **Capacitación del personal**

Es fundamental que todo el personal esté capacitado sobre cómo manejar estos procedimientos, para garantizar que sigan los protocolos adecuados.

- Entrenamiento en seguridad alimentaria: asegurarse de que todo el personal operario comprenda la importancia de la fumigación y las medidas a tomar para evitar la contaminación.

8. **Monitoreo continuo**

Implementar un sistema de monitoreo posterior a la fumigación para verificar que las condiciones del área de trabajo sean seguras antes de continuar con la preparación de alimentos.

Este plan de contingencia debe estar alineado con las normativas locales de salud y seguridad, así como con las políticas internas de la fundación.

9. PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS POR FALTA DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

En caso de falta de personal manipulador de alimentos debe ser detallado y considerar varias alternativas para garantizar que el servicio continúe de manera segura y eficiente. Aquí te propongo algunos pasos clave para estructurarlo:

1. **Identificación del problema**

- Causa: Falta de personal manipulador de alimentos debido a ausencias, enfermedades, permisos, o falta de contratación.

- Consecuencias: Riesgos en la seguridad alimentaria, incumplimiento de normativas sanitarias, retrasos en la entrega de alimentos, y mala calidad en el servicio.

2. **Evaluación de la situación**

- Determina la cantidad de personal faltante y evalúa las funciones críticas que necesitan ser cubiertas.
- Revisa las normativas locales sobre la cantidad mínima de manipuladores de alimentos que se deben tener para operar legalmente.

3. **Alternativas de solución inmediatas**

- Redistribución del personal existente: Si es posible, redistribuir las tareas entre el personal que esté presente, dando prioridad a las actividades esenciales como la manipulación, preparación y distribución de alimentos.
- Realizar búsqueda activa por medios masivos: Realizar convocatorias por medios masivos con la finalidad de priorizar el proceso de entrevistas y revisar la idoneidad de los aspirantes.

4. **Implementación de controles adicionales de seguridad alimentaria**

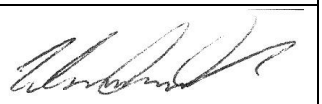
- Aumentar la supervisión: Realizar supervisiones de manera constante para garantizar procesos adecuados de higiene y manipulación de alimentos
- Documentación rigurosa: Mantener un control detallado de las tareas realizadas, incluyendo horarios, responsables de cada tarea y cualquier anomalía observada durante el proceso.

5. **Planificación a largo plazo**

- Revisión de procesos de contratación: Considerar mejorar los procesos de contratación para evitar que este tipo de situaciones ocurran con frecuencia.
- Formación continua: Implementa programas de formación periódica para el personal, no solo para los manipuladores de alimentos, sino para otros miembros del equipo que puedan tener que cubrir funciones relacionadas en situaciones de emergencia.

8. **Evaluación continua y mejora**

- Realiza evaluaciones periódicas sobre el impacto de la falta de personal y ajusta las estrategias de contingencia de acuerdo con las lecciones aprendidas.

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
Fecha		**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
31/01/2025	Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista	
31/01/2025	Revisó	Adriana Amortegui	Coordinadora	
	Aprobó			

- Fecha: enero de 2025
- Compromiso No 7