# PLAN DE CONTINGENCIA

# COMUNIDAD DE CUIDADO LAS GOLONDRINAS 2025

**PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**

**COMUNIDAD DE CUIDADO LAS GOLONDRINAS**

**Objetivo del Plan de Contingencia:** El presente plan tiene como objetivo garantizar la continuidad, calidad y seguridad del servicio de alimentos en La Comunidad de Cuidado Las GOLONDRINAS en caso de presentarse situaciones imprevistas o emergencias que puedan interrumpir la operación regular. Este plan está diseñado para abordar posibles contingencias que puedan afectar el suministro, manipulación, preparación, y distribución de alimentos, asegurando la seguridad de los usuarios y el cumplimiento de las normativas sanitarias y de seguridad.

Por lo que se implementaran acciones preventivas tales como:

**Ausencia en el suministro de agua, gas o energía eléctrica**

**Descripción del riesgo:** La interrupción en el suministro de recursos esenciales como agua, gas o energía eléctrica puede afectar gravemente la operación del servicio de alimentos. Estos recursos son indispensables tanto para la preparación como para la conservación de alimentos en las instalaciones.

**Acciones Preventivas:**

**Agua:**

**Instalación de un sistema de almacenamiento de agua potable:** La Comunidad de Cuidado Las GOLONDRINAS cuenta con un tanque de almacenamiento de 2000 litros que permiten cubrir al menos 48 horas de operaciones sin suministro externo.

Si no se tiene suficiente agua en reserva, se deben contactar proveedores de agua potable para suministrar agua envasada o en camiones cisterna. En caso de agotarse el agua en reserva, se debe priorizar el uso de agua para la preparación de alimentos, y la limpieza debe ser limitada a lo esencial.

**Verificación periódica de la calidad del agua:** Se realizarán análisis periódicos de la calidad del agua para asegurar que sea potable y apta para la preparación de alimentos. Esto incluye tanto agua para consumo humano como agua para la limpieza y el lavado de utensilios.

**Gas:**

**Mantener un inventario de cilindros de gas adicionales:** En caso de que el suministro de gas sea interrumpido, se contara con una reserva suficiente de cilindros de gas para garantizar la operación continua de las cocinas.

**Revisión periódica de las instalaciones:** El sistema de gas debe ser revisado periódicamente por personal especializado para evitar posibles fugas y asegurar su buen funcionamiento.

**Electricidad:**

**Instalación de generadores eléctricos de emergencia:** La Comunidad de Cuidado Las GOLONDRINAS cuenta con una planta eléctrica que permite cubrir la demanda crítica de energía en caso de una falla en el suministro eléctrico. Esto incluye el funcionamiento de refrigeradores, congeladores y equipos de cocina.

Si se produce un corte eléctrico, el generador de emergencia debe ser activado de inmediato para mantener en funcionamiento las áreas críticas como refrigeración y cocción. Si no se dispone de un generador, se debe reducir la producción de alimentos, minimizar el uso de equipos eléctricos y priorizar métodos manuales o fríos de preparación de alimentos.

**Mantenimiento preventivo de equipos eléctricos:** Realizar inspecciones regulares a las instalaciones eléctricas y equipos críticos para prevenir sobrecargas y otros fallos.

**Responsables:**

- Coordinador.
- Nutricionista
- Mantenimiento .

**Falta de personal manipulador de alimentos**

**Descripción del riesgo:** La ausencia de personal capacitado en la manipulación de alimentos puede comprometer la seguridad alimentaria y la calidad del servicio. Este riesgo es aún mayor si el personal presente no tiene la formación adecuada en normas de higiene y seguridad alimentaria.

**Acciones Preventivas:**

**Planificación de personal:**

Elaborar un cronograma detallado de turnos, donde se asegure que siempre haya personal capacitado en la manipulación de alimentos disponible en todo momento.
Establecer procedimientos claros de asignación de tareas en caso de que haya ausencias imprevistas.

**Capacitación continua:**

Realizar sesiones de capacitación periódicas en temas de higiene, manejo de alimentos, control de temperaturas y protocolos de emergencia. Es fundamental que todo el personal esté debidamente entrenado y certificado en manipulaciones seguras. Incluir en las capacitaciones simulacros de situaciones críticas como el manejo de alimentos después de un corte de energía o durante el abastecimiento de alimentos con proveedores alternativos.

**Falta de abastecimiento de alimentos**

**Descripción del riesgo:** Un corte o retraso en el suministro de alimentos por parte de los proveedores puede poner en riesgo la continuidad del servicio. Además, cualquier inconveniente con la calidad o la cantidad de los productos entregados puede comprometer la seguridad alimentaria.

**Acciones Preventivas:**

**Diversificación de proveedores:**

El **Comunidad de Cuidado Las GOLONDRINAS** debe contar con múltiples proveedores para cada tipo de alimento, tanto perecedero como no perecedero. Esto asegura que no se dependa exclusivamente de un solo proveedor y se minimicen los riesgos asociados a interrupciones en el suministro.

Realizar evaluaciones periódicas de proveedores para garantizar que cumplan con los estándares de calidad y puntualidad.

**Control de inventarios:**

La unidad de servicio cuenta con alimentos perecederos para una semana y abarrotes para 1 mes, si se produce desabastecimiento.

**Negociación de contratos a largo plazo:**

Negociar acuerdos de suministro a largo plazo con proveedores estratégicos para asegurar la continuidad del servicio, con condiciones flexibles ante imprevistos.

**Acciones Correctivas:**

**Proveedores alternativos:**

En caso de que un proveedor no pueda cumplir con la entrega, se debe contactar a los proveedores alternativos listados en el plan de contingencia para obtener los productos faltantes.

**Intercambios de alimentos**

Ajustar el menú según la disponibilidad de ingredientes, priorizando aquellos productos que se encuentran en inventario y que se pueden utilizar para la preparación segura y eficiente de alimentos**.**

**Responsables:**

- Coordinador.
- Nutricionista
- Técnico de cocina