PLAN DE CONTINGENCIA

COMUNIDAD DE CUIDADO LAS BRISAS

2025

PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

COMUNIDAD DE CUIDADO LAS BRISAS

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 Brisas 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: Es importante que el La Comunidad de Cuidado Las Brisas cuente con un sistema de almacenamiento de agua en cisternas o tanques de reserva que permitan cubrir al menos 48 horas de operaciones sin suministro externo.

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 debe contar 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: El Comunidad de Cuidado Las Brisas debe contar con generadores eléctricos que permitan 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.

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

Acciones Correctivas:

Agua:

Si se interrumpe el suministro de agua, se debe utilizar el sistema de reserva de agua potable para continuar con las operaciones. 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.

Gas:

Si se agota el gas o se presenta un corte en el suministro, se debe activar el protocolo de emergencia que consiste en utilizar cocinas eléctricas, hornos de inducción, o incluso microondas en la medida de lo posible. En caso de que no se pueda continuar con la cocción, se debe modificar el menú para eliminar aquellos platos que requieran cocción.

Electricidad:

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.

Responsables:

- Jefe de operaciones.

- Jefe de mantenimiento.
- Encargado de servicios generales.

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.

Red de apoyo de personal temporal:

Establecer acuerdos con agencias de personal temporal especializado en el manejo de alimentos, para que, en caso de una emergencia, se pueda contar con personal capacitado de manera inmediata.

Acciones Correctivas:

Sustitución de personal:

Si un miembro del personal se encuentra ausente, el supervisor de turno debe contar con un listado de empleados suplentes y contactar a la red de apoyo para su reemplazo inmediato. El personal restante puede asumir funciones adicionales, como reducir las tareas operativas no esenciales y simplificar el menú.

Adaptación de las operaciones:

Si no se cuenta con personal suficiente, se debe reducir la producción de alimentos a la cantidad estrictamente necesaria y simplificar las preparaciones. El menú debe ajustarse para evitar platos complejos que requieran mucho personal.

Responsables:

- Recursos Humanos.
- Supervisor de turno.
- Jefe de cocina.

Falta de abastecimiento de alimentos por parte del proveedor

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 Brisas** 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:

Mantener un inventario adecuado de productos no perecederos que pueda cubrir una eventual interrupción del suministro durante un período de tiempo. Utilizar software de gestión de inventarios que permita monitorear en tiempo real las existencias y los niveles de demanda para prever futuras compras.

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.

Si no es posible obtener los productos en tiempo y forma, se debe ajustar el menú para utilizar ingredientes alternativos que estén disponibles en inventarios.

Modificación del menú:

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:

- Jefe de compras.
- Almacén.
- Jefe de cocina.

Incendios en el servicio de alimentos

Descripción del riesgo: Un incendio en la cocina o en áreas cercanas al servicio de alimentos puede representar un riesgo grave tanto para la seguridad del personal como para la integridad de las instalaciones y los productos alimenticios. Además, la falta de medidas adecuadas puede generar una interrupción prolongada del servicio.

Acciones Preventivas:

Instalación de sistemas de seguridad contra incendios:

Asegurar que todas las áreas de alto riesgo, como la cocina y los almacenes de productos inflamables, cuenten con sistemas de extinción de incendios apropiados (rociadores automáticos, extintores, y mantas contra fuego). Realizar revisiones periódicas de los equipos y sistemas de seguridad para asegurarse de que estén operativos.

Capacitación continua en seguridad contra incendios:

Realizar entrenamientos periódicos para todo el personal en el uso de extintores, procedimientos de evacuación y primeros auxilios. Los simulacros de incendio deben llevarse a cabo de manera regular para garantizar que todo el personal esté preparado.

Revisión de instalaciones eléctricas y de gas:

Inspeccionar periódicamente las instalaciones eléctricas y de gas para detectar cualquier posible falla que pueda generar un incendio. Esto incluye verificar cables, enchufes, y equipos de cocina.

Acciones Correctivas:

Evacuación y control del incendio:

Ante la presencia de un incendio, se debe activar de inmediato el sistema de extinción y proceder con la evacuación del personal de acuerdo con los procedimientos establecidos en el plan de evacuación. Llamar a los bomberos y las autoridades competentes para el control del incendio.

Evaluación de daños y restauración del servicio:

Una vez controlado el incendio, se debe realizar una evaluación de los daños materiales, tanto a los equipos como a las instalaciones. Si es necesario, se debe proceder con las reparaciones para restablecer el servicio lo más rápido posible.

Responsables:

- Jefe de seguridad y prevención de riesgos.
- Jefe de cocina.
- Dirección general.

Manejo de alimentos en caso de fumigaciones o control químico

Descripción del riesgo: Las fumigaciones o el uso de productos químicos en las instalaciones pueden representar un riesgo de contaminación para los alimentos. Es esencial implementar protocolos estrictos para garantizar que los alimentos no se vean comprometidos durante estos procesos.

Acciones Preventivas:

Planificación de fumigaciones:

Coordinar con los servicios de fumigación para realizar estos procedimientos en horarios donde no haya manipulación de alimentos.

Asegurarse de que los productos utilizados sean aprobados por las autoridades sanitarias y sean seguros para las áreas donde se manipulan alimentos.

Almacenamiento seguro durante fumigaciones:

Durante las fumigaciones, asegurar que todos los alimentos sean almacenados de forma segura en áreas selladas y alejadas de la fumigación para evitar la contaminación.

Acciones Correctivas:

Evaluación de alimentos expuestos:

Si los alimentos entran en contacto con los productos fumigantes, deben ser retirados y descartados inmediatamente para evitar cualquier riesgo para la salud de los usuarios.

Suspensión de operaciones:

Si la fumigación afecta a las áreas donde se están manipulando alimentos, se debe suspender la operación hasta que las áreas sean completamente seguras y libres de residuos químicos.

Responsables:

- Jefe de operaciones.
- Jefe de salud y seguridad.
- Personal de limpieza.
- **Otras contingencias posibles que puedan afectar el servicio de alimentos**

Descripción del riesgo: Además de los riesgos previamente mencionados, existen situaciones imprevistas que podrían afectar la operación del servicio de alimentos, como desastres naturales (terremotos, inundaciones), emergencias sanitarias (epidemias o pandemias), o disturbios sociales.

Acciones Preventivas:

Evaluación de riesgos adicionales:

Realizar una evaluación exhaustiva de los posibles riesgos adicionales que puedan poner en peligro la operación del servicio de alimentos. Esto incluye el análisis de desastres naturales, crisis sanitarias, disturbios civiles o incluso fallos en las infraestructuras críticas.

Protocolos de emergencia para situaciones no previstas:

Desarrollar protocolos específicos para cada tipo de emergencia, asegurando que todos los empleados conozcan las medidas a seguir en caso de desastre.

Acciones Correctivas:

Evaluación rápida y respuesta:

Ante cualquier situación no prevista, se debe realizar una evaluación rápida del impacto y tomar decisiones rápidas para mitigar los efectos negativos. Si es necesario, se debe suspender temporalmente el servicio hasta que las condiciones sean seguras.

Comunicación efectiva con la comunidad:

En caso de una crisis o interrupción importante, se debe comunicar de manera clara y transparente con los usuarios del Comunidad de Cuidado Las Brisas para mantenerlos informados de la situación y las acciones tomadas.

Responsables:

- Dirección general.
- Jefe de operaciones.
- Personal de comunicación.

Implementación y Seguimiento del Plan

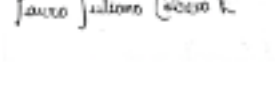
Entrenamiento del personal: El personal debe recibir formación continua y simulacros regulares para garantizar que estén bien preparados ante cualquier tipo de emergencia. Estos entrenamientos deben abarcar todas las contingencias descritas y asegurar que el personal esté familiarizado con los protocolos a seguir.

Revisión y actualización del plan: El plan debe ser revisado cada seis meses o después de cada incidente importante. Esto permitirá incorporar lecciones aprendidas y mejorar las medidas preventivas y correctivas.

Simulacros de emergencia: Realizar simulacros de diversas contingencias, como incendios, desastres naturales, y cortes de energía, para evaluar la efectividad de las respuestas del personal y mejorar la capacidad de reacción ante emergencias reales.

Informe post-incidente: Después de cualquier incidente o simulacro, se deberá generar un informe detallado con un análisis de las acciones tomadas, los resultados obtenidos y las áreas de mejora.

Este plan está diseñado para garantizar que el Comunidad de Cuidado Las Brisas pueda mantener un servicio de alimentos seguro y eficiente incluso en situaciones imprevistas. La implementación efectiva de este plan requiere de la colaboración de todo el equipo, asegurando que todos los protocolos sean seguidos rigurosamente para proteger la salud y seguridad de los usuarios.

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
FECHA 31/10/2025	NOMBRE	CARGO	FIRMA
ELABORO	LAURA JULIANA CABRERA RAMIREZ	NUTRICIONISTA	
APROBO	ALEJANDRA CARO VENEGAS	COORDINADORA	