

PLAN DE CONTINGENCIA

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA

CONVENIO 9580 2024

ENERO 2025

PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ - SASAIMA

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer estrategias y procedimientos para garantizar la continuidad y seguridad del servicio de alimentación en la Comunidad de Cuidado Hogar San José - Sasaima ante posibles contingencias que afecten el suministro de insumos, la operatividad del servicio y la seguridad alimentaria de las personas mayores.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir protocolos de acción ante la interrupción en el suministro de agua, gas o energía eléctrica.
- Establecer medidas para mitigar la falta de personal manipulador de alimentos.
- Diseñar estrategias para asegurar el abastecimiento de alimentos en caso de retrasos o fallas en el suministro por parte del proveedor.
- Implementar acciones preventivas y de respuesta ante incendios en el servicio de alimentación.
- Desarrollar lineamientos para la manipulación de alimentos durante procesos de fumigación o control químico.
- Identificar otros riesgos que puedan afectar el servicio de alimentación y establecer planes de respuesta adecuados.

3. MARCO TEÓRICO

El servicio de alimentación en instituciones de cuidado debe garantizar el acceso a una alimentación segura, suficiente y adecuada para los beneficiarios. Para ello, es fundamental contar con planes de contingencia que minimicen los impactos de situaciones adversas y permitan mantener la continuidad del servicio.

Las normativas de seguridad alimentaria y los lineamientos de salud pública enfatizan la importancia de la planificación en la gestión de riesgos. El Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, a través de la Resolución 2674 de 2013, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos donde se manipulan alimentos, incluyendo medidas para enfrentar emergencias.

En este contexto, los planes de contingencia deben considerar tanto aspectos operativos como logísticos, asegurando la provisión de alimentos en condiciones óptimas, incluso ante fallas en los servicios básicos o situaciones extraordinarias. La gestión adecuada de estos eventos es clave para prevenir desnutrición, intoxicaciones alimentarias y otros efectos negativos en la salud de la población atendida.

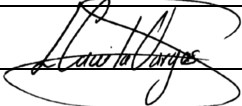
4. PLAN DE CONTINGENCIA FRENTE A EVENTUALIDADES

- **Ausencia en el suministro de agua:**
 - Implementar el uso de reservas de agua potable almacenadas en tanques.
 - Adquirir agua potable a través de proveedores externos certificados.
 - Limitar el uso de agua para tareas esenciales como la preparación de alimentos y la higiene básica.

- Uso de utensilios y equipos desechables en caso de ser necesario.
- **Falta de suministro de gas:**
 - Disponer de un sistema de cocción alternativo (cocinas eléctricas o gas en pipeta, leña).
 - Priorizar la preparación de alimentos que requieran menor cocción.
 - Coordinar con proveedores alternativos para un suministro de emergencia.
- **Corte de energía eléctrica:**
 - Utilizar generadores eléctricos de respaldo para la operación mínima.
 - Asegurar el almacenamiento de alimentos perecederos en neveras y evitar abrir las puertas de estas.
 - Implementar menús de contingencia que no requieran cocción o refrigeración.
- **Falta de personal manipulador de alimentos:**
 - Asignar tareas a personal de apoyo capacitado previamente.
 - Contratar personal temporal en caso de ausencias prolongadas.
 - Reforzar medidas de higiene para evitar contaminación cruzada por sobrecarga de trabajo.
- **Falta de abastecimiento de alimentos:**
 - Mantener un inventario de reserva de alimentos básicos no perecederos.
 - Gestionar compras de emergencia con proveedores secundarios o mercados locales.
 - Adaptar el menú diario de acuerdo con la disponibilidad de insumos.
- **Incendios en el servicio de alimentación:**
 - Capacitar al personal en el uso de extintores y medidas de evacuación.
 - Mantener despejadas las rutas de evacuación.
 - Realizar inspecciones periódicas de instalaciones eléctricas y de gas.
- **Manejo de alimentos durante fumigaciones o control químico:**
 - Suspender la preparación de alimentos durante el proceso de fumigación.
 - Asegurar que los alimentos estén correctamente sellados y almacenados.
 - Limpiar y desinfectar superficies antes de reanudar actividades en la cocina.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2013). Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias para la fabricación, procesamiento, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2017). Seguridad Alimentaria y Nutricional en situaciones de emergencia.
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2020). Guía de buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación colectiva.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2018). Gestión de riesgos en la seguridad alimentaria: Principios y directrices.

FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
ELABORÓ	31/01/2025	LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	NUTRICIONISTA	
APROBÓ	31/01/2025	HNA. NUBIA E. MOYA	COORDINADORA	