Informe de Acciones Para Ejecutar ante Eventualidades en el Servicio de Alimentación

Centro: Integrarte Atención Externa Grupo 4
Población atendida: 60 personas adultas con discapacidad intelectual, funcionales e independientes en su alimentación
Operación: Asociada a la SDIS
Ubicación: Calle 8 # 1F- 13
Fecha: 09/07/2025
Realizado por: Laura Ximena Vásquez Cárdenas (Nutricionista) – Daniel Felipe Hernández Rodríguez (Tecnólogo de alimentos)

1. Consideraciones Generales

- Se cuenta con **3 tanques aéreos de 1000 litros** que permiten la operación continua del servicio hasta por 48 horas en caso de corte de agua.
- El centro dispone de **canastillas en óptimas condiciones higiénicas** y **neveras térmicas**, lo que facilita la conservación y traslado de alimentos bajo condiciones seguras.
- Existe acceso a **menús alternos de baja carga microbiológica**, útiles en situaciones donde se ve comprometida la preparación convencional.
- En caso de daño en equipos de refrigeración, congelación o cocción, el servicio **dispone de acceso a equipos alternos dentro de la misma congregación**, permitiendo continuidad sin interrupciones mayores.
- Ante la ausencia del personal manipulador de alimentos, se cuenta con **participantes capacitados en manipulación de alimentos** que pueden ejecutar el servicio bajo supervisión del equipo técnico, sin comprometer la inocuidad ni el cumplimiento del plan alimentario.

2. Acciones por Tipo de Eventualidad

2.1. Corte del Servicio de Agua

- Activar los tanques de reserva, monitoreando su uso para garantizar las 48 horas de servicio continuo.
- Si se prevé una interrupción superior, contactar a la empresa de acueducto para solicitar **carrotanque**, dejando evidencia del contacto y radicado. Número de contacto 116.
- Notificar la situación al profesional en Nutrición asignado y considerar modificaciones al menú para reducir el uso de agua.
- Usar **vajilla biodegradable** y mantener registro detallado en el formato de eventualidades.

2.2. Corte del Servicio de Energía

- Si el corte es menor a 3 horas: evitar abrir equipos de refrigeración; usar alimentos previamente separados.
- Entre 3 y 24 horas: monitorear temperaturas y en caso de ser necesario trasladar a los equipos alternos presentes en la congregación.
- Mayor a 24 horas: coordinar el uso de plantas eléctricas, neveras térmicas o traslado total.
- En todos los casos, garantizar trazabilidad documental y comunicación con el equipo técnico de la SDIS.
- En caso de corte fortuito, se debe contactar a la empresa de energía (601 7421115 opción 1) para evaluar la duración del corte y según la información tomar las medidas expuestas.

2.3. Corte del Servicio de Gas

- En caso de fugas internas, suspender operación y contactar línea de emergencia (164 / 601 3078121). Contactar inmediatamente a la empresa prestadora.
- Considerar **cambio de menú** que no requiera cocción directa y activar equipos de cocción disponibles en la congregación.

2.4. Daños en Equipos o Instalaciones

- **Refrigeración o congelación:** activar uso de equipos alternos.
- **Estufas, hornos o marmitas:** usar equipos alternos, y si no es viable, desnaturalizar alimentos parcialmente preparados siguiendo protocolo.
- Registrar evento e informar al referente técnico mediante correo.

2.5. Variación en la Asistencia de los Participantes

- Excedente: notificar al profesional en Nutrición para gestionar intercambios o cancelaciones.
- Faltante: solicitar alimentos complementarios a la coordinación.

2.6. Falta de Personal Manipulador

- Activar contingencia con **participantes capacitados en manipulación de alimentos**, garantizando supervisión y cumplimiento de BPM.
- Registrar esta acción como parte del plan de contingencia en la bitácora de eventualidades.

3. Protocolo para el Traslado de Alimentos

Cuando se requiere traslado de alimentos (por fallas eléctricas, cierres, variaciones de asistencia, etc.), se deben seguir los siguientes pasos:

3.1. Notificación

- Se notifica a la coordinadora del centro que se trasladarán los alimentos a los equipos alternos dentro de la congregación.

3.2. Alistamiento

- Alimentos separados por tipo y dispuestos en **canastillas limpias**.
- Uso de **neveras térmicas** si aplica.
- Elaboración de **acta de entrega** con información detallada: tipo de alimento, lote, fecha de vencimiento, condiciones organolépticas, firmas.
- Uso del formato de **control de entrada y salida de alimentos** en ambas unidades (origen y destino).

3.3. Transporte y Requisitos

- Aseguramiento de la carga y disposición adecuada de canastillas en la carretilla para el traslado.

4. Registro y Comunicación

Toda eventualidad deberá ser registrada en formato interno, que contenga:

- Fecha y hora
- Tipo de evento
- Acciones ejecutadas
- Comunicación con SDIS u otras instancias
- Evidencia documental (fotos, correos, actas, etc.)

Se recomienda mantener actualizada una **matriz de contactos de emergencia**, incluyendo:

- Empresas de servicios públicos
- Coordinadores de SDIS
- Apoyo logístico
- Transporte

5. Menú de Contingencia para Evento Operativo en el Servicio de Alimentación

Objetivo: Garantizar la continuidad del servicio durante una eventualidad que limite el uso de agua, cocción o refrigeración

5.1. Refrigerio Reforzado

Componente	Alimento sugerido
Lácteo	Leche en tetrapack (200 ml)
Proteína	Huevo cocido (preparado previamente) o queso costeño empacado al vacío (50 g)
Cereal	1 paquete de galletas o 2 tajadas de pan
Fruta	Mandarina o banano (con cáscara, 1 unidad mediana)

5.2. Almuerzo (sin uso de agua en preparación)

Componente	Opción
Principal (sustituto sopa)	Arepa precocida o porción de torta o frijoles enlatados
Cereal	Galletas de arroz o tortillas de trigo o arroz precocido refrigerado
Tubérculo/Plátano	Paquete de plátanos o papas naturales
Proteína	½ Lata de atún en aceite o agua (70 g)
Ensalada (bajo riesgo)	Zanahoria rallada y remolacha cocida en porción individual con limón
Bebida	Jugo de fruta 100% natural en tetrapack o agua + granadilla o manzana

5.3. Onces

Componente	Alimento sugerido
Lácteo	Yogur bebible en tetrapack (200 ml) o leche saborizada
Fruta	Banano o manzana (unidad mediana, con cáscara)
Cereal	Ponqué individual, barra de cereal o cereal expandido empacado

Observaciones Técnicas

- **Alimentos sin refrigeración:** Todos los seleccionados pueden mantenerse en condiciones seguras sin cadena de frío por el tiempo esperado de la eventualidad (máx. 48 h).
- **Minimización del riesgo microbiológico:** Se evitan mezclas húmedas y se opta por productos con bajo contenido de agua o estables en empaque sellado.

- **Preparación previa y conservación:** Algunos alimentos (plátano horneado, arroz, huevo) pueden dejarse listos antes de la eventualidad y conservarse usando neveras térmicas si es necesario.