PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CENTRO CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY
Convenio 1801-2026
Versión 1.0

1. INTRODUCCIÓN

Documento diseñado para garantizar la continuidad operativa del servicio de alimentación ante eventos que afecten el suministro de agua, energía eléctrica, gas natural u otras situaciones que comprometan la inocuidad alimentaria.

2. OBJETIVO GENERAL

Establecer procedimientos de respuesta, mitigación, recuperación y seguimiento frente a eventos que afecten la operación del servicio de alimentación.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proteger la salud de los usuarios; garantizar la continuidad del servicio; minimizar pérdidas de alimentos; definir responsabilidades y mecanismos de comunicación.

4. ALCANCE

Aplica a recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y disposición de residuos.

5. MARCO NORMATIVO

Ley 9 de 1979; Resolución 2674 de 2013; lineamientos SDIS; BPM; programas de saneamiento básico.

6. RESPONSABLES

Coordinador, Profesional en Nutrición, Manipuladoras de alimentos, Personal de mantenimiento y Operador.

7. DIAGNÓSTICO E IDENTIFICACIÓN DE RECURSOS DISPONIBLES PARA LA ATENCIÓN DE CONTINGENCIAS

Con el fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación del Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy, se realizó la identificación y verificación de los recursos, insumos, equipos y elementos disponibles para responder ante situaciones que puedan afectar la operación normal del servicio.

7.1 Recursos e insumos disponibles

• Tanques o recipientes de almacenamiento de agua: Garantizar abastecimiento temporal ante suspensión del servicio de agua.
• Agua potable embotellada: Consumo humano y preparación de alimentos cuando aplique.
• Neveras y equipos de refrigeración: Conservación de alimentos perecederos.
• Termómetros para control de temperatura: Verificación de cadena de frío.
• Elementos de limpieza y desinfección: Garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
• Dotación de protección personal: Protección del personal manipulador.
• Extintores y elementos de emergencia: Atención inicial de emergencias.
• Directorio de contactos de emergencia y proveedores: Activación de apoyo externo.
• Alimentos no perecederos de reserva: Implementación de menús de contingencia.
• Botiquín de primeros auxilios: Atención inicial de incidentes menores.

7.2 Censo de recursos humanos para la atención de contingencias

• Coordinador del servicio: Activar el plan y coordinar acciones.
• Profesional en Nutrición: Evaluar riesgos sanitarios y definir medidas técnicas.
• Manipuladoras de alimentos: Ejecutar procedimientos establecidos.
• Personal de mantenimiento: Apoyar la solución de fallas locativas y de servicios.
• Operador: Gestionar recursos y apoyo institucional.

7.3 Diagnóstico general

Actualmente el servicio de alimentación cuenta con los recursos humanos, equipos básicos de refrigeración, elementos de almacenamiento, insumos de limpieza y desinfección, así como mecanismos de comunicación que permiten dar respuesta inicial ante contingencias relacionadas con interrupción de servicios públicos, fallas operativas, emergencias sanitarias o eventos externos que puedan afectar la prestación del servicio. La capacidad instalada permite implementar medidas de mitigación temporales mientras se restablecen las condiciones normales de operación.

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

Eventos priorizados: suspensión de agua, suspensión de energía, suspensión de gas, contaminación de alimentos, fallas de refrigeración, emergencias sanitarias y desastres naturales.

8. CONTINGENCIA POR FALTA DE AGUA

Activación inmediata del plan. Verificación de duración estimada del corte. Uso de tanques de reserva. Priorización de lavado de manos, limpieza de superficies críticas y preparación de alimentos. Solicitud de abastecimiento externo mediante carrotanque o agua embotellada. Suspensión de producción si no se garantiza inocuidad.

9. CONTINGENCIA POR FALTA DE ENERGÍA ELÉCTRICA

Registro de hora de inicio. Mantener cerrados equipos de refrigeración. Monitorear temperaturas. Evaluar cadena de frío. Aplicar menú alternativo. Descartar alimentos inseguros según criterio técnico.

10. CONTINGENCIA POR FALTA DE GAS

Verificar seguridad del sistema. Notificar al proveedor. Activar medios alternos de cocción autorizados. Ajustar menú y tiempos de preparación.

11. CONTINGENCIA POR FALLAS DE REFRIGERACIÓN

Aislar equipos afectados. Trasladar alimentos a equipos funcionales. Registrar temperaturas. Evaluar inocuidad y disposición de alimentos comprometidos.

12. CONTINGENCIA POR ALERTAS MICROBIOLÓGICAS O ETA

Retener alimentos involucrados. Notificar a coordinación y nutrición. Aplicar protocolo SDIS. Conservar muestras cuando aplique y documentar acciones.

13. CONTINGENCIA POR DESASTRES NATURALES

Priorizar seguridad de usuarios y personal. Evacuar cuando sea necesario. Suspender producción hasta verificar condiciones seguras.

14. MATRIZ DE CONTINGENCIA

Evento	Impacto	Acción Inmediata	Responsable
Falta de agua	Alto	Activar reservas	Coordinación/Nutrición
Falta de energía	Alto	Proteger cadena de frío	Manipuladoras/Nutrición
Falta de gas	Medio	Activar cocción alterna	Coordinación
ETA	Alto	Retención y notificación	Nutrición

15. MENÚS DE CONTINGENCIA

Desayuno: leche UHT, pan, queso y fruta.
Almuerzo: proteína disponible, preparación fría segura, fruta.
Cena: bebida láctea, sándwich y fruta.

16. FLUJO DE ACTUACIÓN

Identificación del evento → Notificación → Activación del plan → Implementación de medidas → Seguimiento → Cierre → Informe y acciones de mejora.

17. REGISTRO DE CONTINGENCIAS

Fecha	
Hora	
Evento	
Descripción	
Acciones	
Responsable	

18. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción	Responsable
1.0	2026	Emisión inicial	Profesional en Nutrición

Elaboró: Andrés Alfonso Páez Díaz
Profesional en Nutrición