Anexo de Manejo de Eventualidades en Servicio de Alimentación – Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

1. Objetivo del Anexo

Establecer acciones complementarias al protocolo de eventualidades para garantizar la continuidad, inocuidad y calidad nutricional en la atención de personas con dieta semiblanda o líquida total, frente a eventualidades internas o externas que alteren el servicio de alimentación.

2. Población Objetivo

Participantes que consumen dieta semiblanda: preparación de alimentos suaves, húmedos, fáciles de masticar y digerir

Participantes que consumen dieta líquida total: alimentación enteramente líquida, sin sólidos, con adecuados aportes calóricos y proteicos.

3. Acciones ante eventualidades

Tipo de eventualidad	**Riesgo específico para estas dietas**	**Acción a tomar**	**Responsable**	**Soporte**
Corte de energía	Pérdida de cadena de frío, daño en purés y sopas ya preparados	Priorizar el consumo inmediato de alimentos preparados. Trasladar alimentos perecederos a unidad con refrigeración. **Sede de Normandía del Operador** Informar a profesionales responsables.	Coordinador, Nutricionista, Manipuladores	Acta de eventualidad y correo
Corte de gas	Imposibilidad de cocción de papillas, caldos, líquidos calientes	Se hará uso de cocinas eléctricas. Se ofrecerán alternativas frías.	Coordinador, Manipuladores, Apoyo técnico	Correo + fotografía del reemplazo
Daño de licuadora,	Imposibilidad de adaptar	Uso de texturizadores	Manipulador / Nutricionista	Acta técnica,

procesador u otros equipos clave	textura y consistencia	. Informar para mantenimiento urgente.		reporte de mantenimiento
Reducción de personal	Riesgo de no cumplir requerimientos técnicos de preparación	Supervisión directa del nutricionista y tecnólogo de alimentos con apoyo de talento humano, primera línea servicios generales, segunda línea equipo profesional	Coordinador / Profesional	Registro interno

Se procurará mantener stock de suplementos líquidos y productos listos para consumir (Fórmulas enterales, compotas).

Preparaciones Alternativas ante Corte de Energía

Preparación	Ingredientes sugeridos	Observaciones
Puré de banano con galleta blanda	Banano maduro con galletas de soda	Machacar el banano y triturar la galleta.
Papilla de arroz precocido con leche	Arroz precocido con leche UHT	Mezclar manualmente con cuchara. Usar termos si se desea tibia.
Arepa sin corteza con queso fresco blando	Arepa delgada sin dorar con cuajada o queso bajo en sal	Triturar con tenedor o cortar en trozos muy blandos. Puede hidratarse con leche o agua si es necesario.
Compota de fruta natural o envasada	Compota de manzana, pera, durazno (natural o institucional)	Lista para servir. Textura ideal. Puede mezclarse con avena para mayor densidad energética.
Pan blanco sin corteza con leche	Pan tajado sin corteza cno leche UHT	Triturar hasta obtener papilla espesa.

2. Dieta Líquida Total (sin sólidos, textura líquida o colada)

Preparación	Ingredientes sugeridos	Observaciones
Batido de fruta manual	Pulpa pasteurizada (papaya, guayaba, mango) con agua o leche UHT	Mezclar con cuchara o agitar en botella.
Agua de avena instantánea	Avena molida isntantánea con agua potable o leche UHT	Mezclar hasta disolver.
Gelatina líquida (si está disponible)	Gelatina preparada previamente o envasada lista	Servir a temperatura ambiente.
Leche con sabor	Leche UHTcon esencia de vainilla o fresa, azúcar	Batir con cuchara.
Infusión tibia (en termo)	Aromática de manzanilla o hierbabuena con azúcar	Ninguna

Preparaciones como el candil (que se encuentra en el ciclo de menús se tendrán en cuenta).