PLAN DE CONTINGENCIA SERVICIO DE ALIMENTOS

Centro de cuidado transitorio Quiroga

CONVENIO 1658
2026

OBJETIVO

Garantizar la continuidad, inocuidad y calidad del servicio de alimentación para las personas mayores del centro de cuidado transitorio Día – Noche Quiroga, mediante acciones preventivas y correctivas frente a situaciones de emergencia, interrupciones operativas o eventos que afecten el suministro, preparación o distribución de alimentos.

Alcance

Aplica a todas las actividades relacionadas con la compra, recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos a las personas mayores atendidas en el centro de cuidado transitorio Día – Noche Quiroga.

Identificación de riesgos

Riesgo	Posibles efectos
Falta de suministro de alimentos	Desabastecimiento y suspensión parcial del servicio.
Corte de energía eléctrica	Deterioro de alimentos refrigerados y dificultad para cocinar.
Falla de agua potable	Imposibilidad de preparar alimentos de manera segura.
Contaminación o sospecha de ETA (enfermedad transmitida por alimentos)	Riesgo para la salud de los beneficiarios.
Ausencia del personal manipulador de alimentos	Interrupción de la operación.
Emergencias sanitarias o epidemiológicas	Restricciones de atención presencial.
Desastres naturales o eventos climáticos	Dificultades de acceso y abastecimiento.
Fallas en equipos de cocina o refrigeración	Pérdida de alimentos y retrasos.

Medidas preventivas

Abastecimiento:

- Mantener un inventario mínimo de alimentos no perecederos para 1–3 días.
- Contar con al menos dos proveedores alternos.
- Verificar fechas de vencimiento y rotación PEPS (primeras entradas, primeras salidas)

Inocuidad alimentaria:

- Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Control de temperaturas de refrigeración y cocción.
- Capacitación periódica del personal manipulador.

Infraestructura y equipos:

- Mantenimiento preventivo de estufas, refrigeradores y congeladores.
- Disponer de termómetros, recipientes herméticos y elementos de limpieza.

Talento humano:

- Definir personal suplente para funciones críticas.

Acciones de contingencia

Desabastecimiento de alimentos:

1. Activar proveedores alternos.
2. Utilizar el inventario de reserva.
3. Priorizar menús de emergencia nutricionalmente adecuados y de fácil preparación.
4. Informar oportunamente a coordinación y personas mayores.

Corte de energía eléctrica:

1. Mantener cerradas las neveras/congeladores para conservar la temperatura.
2. Registrar tiempo de interrupción.
3. Consumir primero los alimentos más perecederos si es seguro hacerlo.

Falta de agua potable:

1. Suspender temporalmente la preparación de alimentos que requieran lavado o cocción.
2. Utilizar agua potable almacenada o agua embotellada.
3. Priorizar menús de mínima manipulación.

Sospecha de contaminación o ETA

1. Suspender inmediatamente la distribución del alimento sospechoso.
2. Aislar y rotular la preparación involucrada.
3. Notificar a las autoridades de salud según normativa local.
4. Reforzar limpieza, desinfección y capacitación.

Ausencia del personal manipulador de alimentos

1. Activar personal suplente.

2. Redistribuir funciones esenciales.
3. Reducir temporalmente la complejidad del menú si es necesario.

Emergencia sanitaria o epidemiológica

1. Aplicar protocolos de bioseguridad vigentes.
2. Controlar síntomas del personal manipulador.
3. Intensificar limpieza y desinfección.

Comunicación y reporte oportuno

Ante cualquier contingencia se deberá:

4. Informar de inmediato al coordinador del centro de cuidado transitorio Día – noche Quiroga.
5. Registrar el evento (fecha, hora, descripción, acciones tomadas y responsables).
6. Notificar a las autoridades competentes cuando la situación lo requiera.
7. Comunicar a las personas mayores los cambios temporales en el servicio.

Recursos mínimos para contingencia

- Contar con alimentos no perecederos.
- Agua potable de reserva.
- Termómetros para alimentos y refrigeración.
- Elementos de limpieza y desinfección.
- Proveedores alternos.
- Directorio de contactos de emergencia.