COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR SAN JOSE DE CHIPAQUE
CONVENIO O CONTRATO: 2119 DE 2026
FECHA: 30/6/2026

PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

Este plan de contingencia establece las acciones necesarias para garantizar la continuidad del servicio de alimentos ante eventos que puedan afectar su operación. Se basa en los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social y busca mitigar los impactos de posibles contingencias.

2. OBJETIVOS

- Garantizar la continuidad del servicio de alimentos.
- Reducir los riesgos asociados a fallas en el suministro de insumos y servicios.
- Definir estrategias de respuesta para cada tipo de contingencia.

3. PLAN DE ACCIÓN SEGÚN CONTINGENCIA

3.1. Ausencia en el suministro de agua

Acciones:

- Contar con reserva de agua potable en tanques adecuados.
- Gestionar el suministro de agua con entidades municipales o proveedores alternos.
- Implementar medidas de reducción de consumo de agua en las operaciones.
- Asegurar disponibilidad de agua embotellada para la preparación de alimentos y consumo.

3.2. Falta de suministro de gas

Acciones:

- Disponer de cilindros de gas portátiles como respaldo.
- Evaluar alternativas como cocinas eléctricas o de inducción.
- Priorizar la preparación de alimentos que no requieran cocción.

3.3. Corte de energía eléctrica

Acciones:

- Contar con una planta eléctrica de emergencia.
- Utilizar equipos con baterías de respaldo para refrigeración y conservación de alimentos.
- Priorizar preparaciones que no dependan de electricidad.

3.4. Falta de personal manipulador de alimentos

Acciones:

- Implementar un plan de rotación de personal capacitado.
- Mantener un listado de personal de respaldo disponible.
- Asegurar capacitaciones constantes en manejo de alimentos.

3.5. Falta de abastecimiento de alimentos

Acciones:

- Contar con un inventario de alimentos no perecederos.
- Establecer acuerdos con proveedores alternativos.
- Adaptar los menús según disponibilidad de insumos.

3.6. Incendios en el servicio de alimentos

Acciones:

- Disponer de extintores y realizar capacitaciones en su uso.
- Implementar un plan de evacuación.
- Contar con seguros que cubran pérdidas por incendio.

3.7. Manejo de alimentos en caso de fumigaciones o control químico

Acciones:

- Programar fumigaciones fuera del horario de operación.
- Almacenar alimentos en contenedores herméticos.
- Asegurar una adecuada ventilación posterior a la fumigación.

3.8. Otras contingencias

Acciones:

- Establecer protocolos de emergencia según situaciones inesperadas.
- Mantener una comunicación fluida con entidades de control.
- Capacitar al personal en medidas de seguridad alimentaria.

4. RESPONSABILIDADES

- **Coordinador del servicio de alimentos:** Supervisar la aplicación del plan de contingencia.
- **Personal manipulador de alimentos:** Cumplir con los protocolos establecidos.
- **Proveedores:** Garantizar el abastecimiento según las condiciones pactadas.

5. MONITOREO Y ACTUALIZACIÓN

El presente plan será revisado y actualizado mensualmente para garantizar su efectividad y adaptación a nuevas situaciones de riesgo.

Plan de Contingencia Nutricional ante Presencia de Diarrea en el Hogar

Objetivo:
Establecer medidas inmediatas y preventivas para controlar, tratar y evitar brotes de diarrea en adultos mayores institucionalizados, garantizando su bienestar nutricional, la seguridad alimentaria y la pronta recuperación.

1. Detección y Notificación Inmediata

- Notificar al personal médico y de enfermería ante los primeros signos de diarrea en cualquier residente.
- Registrar síntomas, frecuencia y características de las deposiciones en la historia clínica.
- Identificar posibles casos adicionales para evaluar si se trata de un brote.

2. Aislamiento y Bioseguridad

- Aislar al paciente afectado si se sospecha etiología infecciosa.
- Usar guantes, mascarilla y bata desechable al manipular al paciente o sus desechos.
- Lavado de manos riguroso antes y después de cualquier contacto con el paciente.

3. Hidratación y Manejo Nutricional

- Priorizar la rehidratación oral con sales de rehidratación (SRO) o sueros caseros.
- En casos severos, administrar hidratación intravenosa según orden médica.
- Ofrecer alimentos suaves, de fácil digestión y bajos en fibra insoluble, como:
    - Arroz blanco, papa cocida, pan blanco.
    - Sopas claras, compotas de manzana, guayaba o pera.
    - Asegurar la inclusión de electrolitos y líquidos constantemente (agua, infusiones, caldos).

4. Suspensión Temporal de Alimentos Potencialmente Irritantes

- Suspender lácteos, alimentos grasos, fritos, salsas, picantes, cafeína y fibra insoluble durante el episodio.
- Evitar jugos cítricos, alimentos ultraprocesados o azucarados.

5. Evaluación Nutricional

- Monitorear peso, signos de deshidratación, pérdida de apetito o cambios en estado de conciencia.
- Reevaluar el plan de alimentación individual cada 24 horas durante el episodio.
- Restablecer la dieta normal gradualmente tras 48 horas sin diarrea.

6. Vigilancia Sanitaria y Seguridad Alimentaria

- Verificar condiciones de higiene en cocina, manipulación de alimentos y almacenamiento.
- Revisar agua potable, alimentos servidos y fecha de caducidad.
- Realizar limpieza profunda de superficies, utensilios, refrigeradores y zonas comunes.

7. Educación y Capacitación al Personal

- Capacitar al personal en signos de alarma y cuidados básicos ante diarrea.
- Reforzar técnicas correctas de lavado de manos y manipulación de alimentos.

- Sensibilizar sobre la importancia de reportar síntomas sin temor a sanciones.

8. Seguimiento Clínico

- Coordinar con el médico tratante para definir tratamiento farmacológico si aplica.
- Solicitar coprológicos o cultivos en casos recurrentes o brotes múltiples.
- Reintegrar progresivamente al paciente a sus actividades al desaparecer síntomas.

9. Comunicación con Familiares

- Informar de forma clara y respetuosa a los familiares sobre el estado del residente.
- Explicar las medidas tomadas y la evolución esperada.
- Sugerir restricción de visitas si hay brote confirmado.

Angie Valencia
Coordinadora

Yolanda Acosta Barajas
Nutricionista