

ReNAE

Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias



FAGRAN

FEDERACION ARGENTINA DE
GRADUADOS EN NUTRICION

AUTORIDADES DE FAGRAN

CONSEJO FEDERAL

- Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas (AADYND) Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Asociación de Dietistas y Nutricionistas del Chaco.
- Asociación de Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de la Provincia del Chubut (ADNDCH)
- Asociación Neuquina de Nutricionistas-dietistas y Licenciados en Nutrición.
- Asociación de Nutricionistas y Lic. en Nutrición de San Luis.
- Asociación Formoseña de Graduados en Nutrición. (A.FOR.GRA.N.)
- Asociación Sanjuanina de Nutricionistas.
- Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires
- Colegio de Graduados en Nutrición de Santa FE
- Colegio de Graduados en Ciencias de la Nutrición de Jujuy.
- Colegio de Graduados en Nutrición de Salta:
- Colegio de Graduados en Nutrición de Santiago del Estero
- Colegio de Nutricionistas de Catamarca
- Colegio de Nutricionistas de Corrientes
- Colegio de Nutricionistas de La Pampa
- Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones
- Colegio de Nutricionistas y Lic. en Nutrición de La Rioja
- Colegio Rionegrino de Graduados en Nutrición

SECRETARIADO EJECUTIVO

Presidente: Lic. Verónica Lorena Risso Patrón

Secretaria Adjunta: Lic. Luisa de las Mercedes Paiva

Secretaria: Lic. Andrea Beatriz Graciano

Tesorerera: Lic. Valeria Lucía Abajo

Pro tesorera: Lic. Laura Emilce Barbieri

Secretaria de Acción y Previsión Social: Lic. María. Victoria Azpiazu

Secretaria de Relaciones Públicas: Vacante

Pro secretaria de Relaciones Públicas: Lic. Verónica Severino

Secretaria de Asuntos Gremiales y Laborales: Lic. Ana María Cáceres

Pro secretaria de Asuntos Gremiales y Laborales: Lic. Cynthia Laura Musso

REVISORES DE CUENTAS TITULARES:

Lic. Fabiana Lorena Lobo
Lic. Ana Paula Bruveris
Lic. Graciela Aida Gonzalez

REVISORES DE CUENTAS SUPLENTE

Lic., Gabriela Sosa Magnano
Lic. Patricia Perricone,
Miryam Kurganoff

COMITÉ DE ÉTICA TITULAR

Lic. Adriana Kislansky
Lic. Mirta Machuca
Lic. Laura Gago
Lic. Leticia Hossly
Lic. Patricia Passera

COMITÉ DE ÉTICA TITULAR

Lic. Vilma Tapia
Lic. Rita Soffeno

COMITÉ ORGANIZADOR (por orden alfabético)

COORDINADORAS

Lic. Abajo, Valeria y Musso, Cynthia, y:
Lic. Battistella, Valeria;
Lic. Mantese, Lucia ;
Lic. Setti, Mercedes.

Colaboradora: Lic. Fralleoni, Silvina.

COMITÉ ASESOR DE EXPERTOS

Lic. Bernardelli, Myriam
Lic. Lopresti, Alicia
Lic. Resnicoff, Paola

DISERTANTES

Lic. Guitar, Cristina.
Lic. Lio, Claudio.
Lic. Lopresti Alicia
Dra. Mariela, Miriam
Lic. Mazarin, Mónica.
Sr. Otero, Leonardo.

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN NACIONAL

- Lics. Di Domenico Verónica y Ruiz, Laura (Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas (AADYND) Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Lics. Céspedes, Tamaray Solís, Karina (Asociación de Dietistas y Nutricionistas del Chaco)
- Lic. Abril, Lorena (Asociación de Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de la Provincia del Chubut (ADNDCH)
- Lics. Kelln, Karin y Salinas, Andrea (Asociación Formoseña de Graduados en Nutrición. (A.FOR.GRA.N.)
- Lics. Bruveris, Ana y Nin, Delia (Asociación Neuquina de Nutricionistas-Dietistas y Lic en Nutrición)
- Lics. Alleva, Pamela y Pin, Nora (Asociación Sanjuanina de Nutricionistas)
- Lics. Longo, Elsa, Mazarin, Mónica y Sarobe, Candelaria (Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires)
- Lics. Perricone, Patricia y Frejenal, Ana (Colegio de Nutricionistas de Catamarca)
- Lics. Bluhn Tomei, Esther y Giménez, Adriana (Colegio de Nutricionistas de Corrientes)
- Lic. Avalue, Rosalia (Colegio de Graduados en Ciencias de la Nutrición de Jujuy)
- Lics. Gallo, Carolina y Ayzaguer, Mercedes (Colegio de Nutricionistas de La Pampa)
- Lics. Emategui, Ma Angélica y Zimmermann, Jennifer (Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones)
- Lic. Camba, Susana (Colegio Rionegrino de Graduados en Nutrición)
- Lic. Calleja, Ma Sol (Colegio de Graduados en Nutrición de Santa FE 1CC)
- Lic. Dominguez, Diana (Colegio de Graduados en Nutrición de Santa FE 2CC)
- Lic. Lachenicht, Marcela (Colegio de Graduados en Nutrición de Salta)
- Lic. Frias, Patricia (Entre Ríos - Paraná)
- Lics. Guitar, Cristina y Jacquement, Paola (Entre Ríos - Concordia)
- Lic. Ghazoul, Fátima (Mendoza)

COLABORADORES REGIONALES CON EXPERIENCIA

- Lic. Álvarez Di Fino, Eliana, Fátima (Universidad Nacional de Córdoba, FCM, Esc. de Nutrición)
- Lic. Morend, Stella Maris (Colegio de Nutricionistas de Santa Fe 1CC)
- Lic. Morgan, Laura (Asociación Formoseña de Nutricionistas)
- Lic. Mieres, Dorita (Asociación de Dietistas y Nutricionistas de Chaco)
- Lic. Rodríguez, Cecilia (Entre Ríos - Concordia)

OTROS COLABORADORES REGIONALES

- Lic. Albornoz, Gonzalo (Colegio de Nutricionistas y Lic. en Nutrición de La Rioja)
 - Lic. Madias, Eugenia (Colegio de Graduados en Nutrición de Santiago del Estero)
 - Lic. Albornoz, Martha (Asociación de Nutricionistas y Lic. en Nutrición de San Luis)
 - Lic. Cordero, Laura (Tucumán)
 - Lics. Baroli, Ma José; Cossani, Elena; Vicari, Valentina; Mario, Leticia (Entre Rios)
 - Lic. Couceiro, Mónica (Colegio de Graduados en Nutrición de Salta)
 - Lics. Tamagnone, Luciana; Romero, Anabel; Santamaria, Agustina; Piorno, Lorena; Muchiut, Natalia, Ortiz, Valeria; Castañeira Gisella (Colegio de Nutricionistas de La Pampa)
 - Lic. Gigliotti, Gisela (Tierra del Fuego)
 - Lic. Suarez, Adriana (Colegio Rionegrino de Graduados en Nutrición)
-

PALABRAS DEL PRESIDENTE

Es para este Secretariado Ejecutivo una alegría volver a reunirnos para celebrar nuestra tercera Reunión Nacional, en esta oportunidad tomando un tema tan actual y necesario como la Alimentación en situaciones de Emergencia.

La decisión de celebrar Reuniones Nacionales surgen en el año 2012 por mandato de Asamblea de la Federación Argentina de Graduados en Nutrición (FAGRAN). Consideramos que los Licenciados en Nutrición necesitamos formar espacios de discusión a nivel nacional sobre temáticas de interés, con el fin de analizar, discutir y acordar criterios nutricionales y organizativos referidos a la temática tratada, para posteriormente elaborar y difundir propuestas que pueden ser de utilidad para establecer diversas políticas públicas.

Nuestra misión desde Fagran es que los Licenciados en Nutrición de la Argentina pongamos voz en temas de nuestra incumbencia profesional, jerarquizando nuestra labor profesional en el ámbito de tratamiento.

En esta publicación , estamos dando a conocer estas recomendaciones, fruto del trabajo de los/as colegas de cada punto del país. A la reunión han llegado Lic. en Nutrición de diversos partes del territorio, compartiendo su experiencia en inundaciones, sequías, cenizas volcánicas, etc.

Trabajamos mancomunadamente tomando en cuenta la teoría existente, la experiencia internacional, el aporte de grandes organizaciones y la invalorable experiencia local.

Esperamos que el documento sea de interés y utilidad para la planificación, ejecución y evaluación de situaciones en donde sea necesaria la alimentación en contextos de emergencia alimentaria

***Mg VERONICA RISSO PATRON
PRESIDENTE FAGRAN***

ReNAEReunión
Nacional de
Alimentación
en Emergencias

PRÓLOGO	11
INTRODUCCIÓN	13
Objetivo	14
Objetivos específicos	14
Metodología de trabajo	14
DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN	17
Recursos económicos y humanos	19
Infraestructura	20
Recursos locales	20
Recomendaciones nutricionales	21
INTERVENCIONES EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE UNA SE	
1. PLANIFICACION PREVIA	23
1.1. Sitio de evacuación	24
1.1.1. Infraestructura mínima	24
1.1.2 Algoritmo de infraestructura	25
1.2. Ración calórica	26
1.3. Mosaico de menú	26
1.4. Stock de alimentos	27
1.5. Capacitación en SE	29
2. EVENTO	30
2.1 Comunicación del evento	30
2.2 Medidas alimentarias	30
2.3 Preparación/distribución de la ración alimentaria	31
2.3.1 Ración servida	32
2.3.2 Bolsones de alimentos	33
2.4. Agua	33
2.5 Recepción y almacenamiento de mercadería	34
3. EVALUACION	35
GLOSARIO	37
ANEXO 1	39
ANEXO 2	41
BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA	43

PRÓLOGO

En el Marco del Plan Quinquenal organizado por la Federación Argentina de Graduados en Nutrición, y por resolución de Asamblea Anual Ordinaria N° 67, se llevó a cabo la Tercera Reunión Nacional donde se abordó el tema de la Alimentación en Situaciones de Emergencia (ReNAE).

Una Situación de Emergencia (SE) puede condicionar el estado de salud y bienestar de los afectados, por lo cual es importante que la alimentación recibida durante la misma, sea la adecuada para mantener el estado nutricional de la población.

Dada la inexistencia de documentos precedentes en el país que guíen la actuación ante una situación de estas características, ya sea producida por sucesos naturales o generada por la actividad humana, esta Federación considera indispensable la elaboración de un documento que aporte pautas alimentario-nutricionales a seguir en el abordaje de las SE que se puedan desarrollar.

El presente trabajo pretende constituir un marco general en cuestiones referidas a la alimentación a nivel nacional. A futuro, será incumbencia de cada provincia y/o localidad realizar los ajustes o adaptaciones pertinentes relacionadas a cuestiones de índole diversa como ser hábitos alimentarios disponibilidad, accesibilidad y consumo de alimentos..

Con el propósito previamente expuesto, en el mes de Mayo de 2016, licenciados en nutrición representantes de las provincias que conforman el territorio nacional, trabajaron tanto en forma directa como indirecta en el presente documento en donde se precisan los principales criterios para el abordaje nutricional en SE.



INTRODUCCIÓN

Argentina, segundo país más extenso en Latinoamérica luego de Brasil, posee una amplitud latitudinal que determina que coexistan diferentes climas en su territorio, a lo que se suman las obras de infraestructura realizadas por el hombre que han modificado el curso natural y la vida de los ecosistemas. Estas características, intensificadas por el cambio climático actual, condicionan el desarrollo de eventos diversos que colocan a la población en estado de vulnerabilidad pudiendo alterar el estado nutricional de la misma, el cual, a su vez, dependerá en gran medida de las condiciones alimentarias y nutricionales que existan previamente.

En las SE es imprescindible el trabajo en equipo para asistir a los afectados, por lo tanto la planificación es una herramienta importante para lograr la organización de los recursos materiales y alimentarios disponibles, para tomar decisiones en tiempo y forma y dar respuesta a las familias afectadas en el menor tiempo y con la mayor efectividad.

Uno de los puntos sustanciales son las medidas sanitarias aplicadas en la manipulación de los alimentos, dado que es el único modo de asegurar la inocuidad de los mismos y así evitar que a la desolación provocada por el desastre, se sumen enfermedades transmitidas a través de los alimentos. Esto implica que el manejo sea ejecutado de manera eficiente en cada una de las operaciones desarrolladas a fin de asegurar un producto en condiciones deseables para el consumo de la población destinataria.

La participación solidaria de la sociedad en los distintos tipos de emergencia es una oportunidad para estimular la actividad

educativa dentro de la población, relacionada con el manejo higiénico de los alimentos evitando focos de contaminación y promoviendo una alimentación adecuada.

OBJETIVO

ReNAE tuvo como objetivo general la producción de un documento de Acuerdo Nacional para el abordaje de las distintas SE que puedan afectar el estado alimentario-nutricional de la población.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Congregar a los Licenciados en Nutrición de todo el país, especialmente a los responsables de la planificación de la alimentación en estas situaciones.
2. Realizar una Jornada de discusión y acuerdo de conocimientos relacionados a la temática propuesta.
3. Determinar pautas alimentarias y de logística a seguir en el caso que la emergencia lo requiera
4. Difundir el documento trabajado en el Acuerdo Nacional

METODOLOGÍA DE TRABAJO

La metodología de trabajo fue desarrollada en distintas etapas. En primera instancia, el Comité Organizador llevó a cabo una exhaustiva investigación bibliográfica acerca del tema en cuestión, con el propósito de confeccionar una herramienta para la realización de un diagnóstico de situación. Luego, este cuestionario, fue enviado a cada Entidad Miembro y también a las Provincias que

no tenían representación en esta Federación. El mismo, se adaptó a dos circunstancias: Licenciados en Nutrición con experiencia en SE y sin la misma, y abordó diferentes ejes temáticos como ser: recursos económicos y humanos disponibles, organización en relación con la provisión de alimentos, infraestructura/recursos locales y recomendaciones nutricionales. Cada entidad o provincia designó el equipo técnico idóneo, el cual luego de responder el cuestionario lo remitió al Comité Organizador, pudiendo así, elaborar el diagnóstico de situación. Posteriormente, se llevó adelante la Reunión Nacional, la cual se inició con la disertación de expertos en el abordaje de la temática, representantes de distintas instituciones nacionales y Licenciadas en Nutrición con experiencia en campo, continuó con la presentación de los resultados obtenidos y finalizó con el desarrollo de talleres participativos donde se decidieron las acciones a seguir y posteriormente se elaboró el presente documento.

DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN

Del total de las encuestas enviadas, se obtuvo el 100% de las respuestas, con una representación del 96% del país, quedando de manifiesto la federalidad de este documento. Del total, el 46% fueron respuestas de provincias con experiencia en SE y el 54% con riesgo de tenerlo.

Según los datos obtenidos, las inundaciones, tormentas severas e incendios son los eventos que presentaron mayor incidencia en las provincias, y en menor porcentaje los sismos, cenizas volcánicas, alud, nevadas y avalanchas. Un porcentaje mínimo fueron consecuencia de: deforestaciones, exposiciones químicas, olas polares, sequías, sudestadas, tornados y desalojos.

La siguiente imagen muestra un mapa de riesgos de desastres naturales, donde se pueden visualizar SE que atraviesan las provincias, los cuales coinciden con los resultados obtenidos del cuestionario.

Mapa de riesgo

VOLCANES

La mayoría están del lado chileno; podría haber erupciones que afecten territorio argentino.

TERREMOTOS

En los próximos 10 años podría haber alguno similar al de San Juan de 1944.

SEQUIAS

En el país no hay un sistema de alerta temprana de sequías. La del Chaco, este año, es considerada desastre.

DESERTIFICACION

Los procesos de desertificación y degradación del suelo seguirán en aumento.

INVASIONES BIOLÓGICAS

Especies animales y vegetales acuáticas pueden generar grandes desastres ecológicos y pérdidas económicas.

TORNADOS

Podrían ser más frecuentes e intensos debido a los cambios climáticos.

AUMENTO DEL NIVEL DEL MAR

Es probable que crezca algo más de 15 cm en los próximos 30 años por influencia del cambio climático.

INUNDACIONES

Provocaron grandes pérdidas económicas; en los lugares donde hubo grandes crecidas pueden volver a producirse.

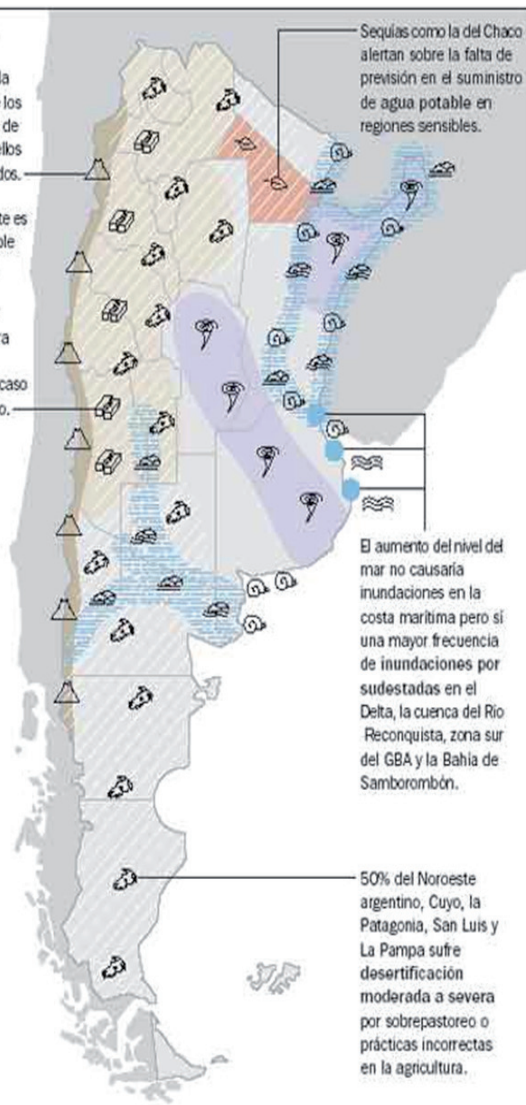
Existen 60 volcanes activos en la Cordillera de los Andes. Más de la mitad de ellos no son vigilados.

En el noroeste es imprescindible reforzar los planes de prevención sísmica para evitar un desastre en caso de terremoto.

Sequías como la del Chaco alertan sobre la falta de previsión en el suministro de agua potable en regiones sensibles.

El aumento del nivel del mar no causaría inundaciones en la costa marítima pero sí una mayor frecuencia de inundaciones por sudestadas en el Delta, la cuenca del Río Reconquista, zona sur del GBA y la Bahía de Samborombón.

50% del Noroeste argentino, Cuyo, la Patagonia, San Luis y La Pampa sufre desertificación moderada a severa por sobrepastoreo o prácticas incorrectas en la agricultura.



CLARIN

Fuente: Clarín. Edición impresa, 13/12/2005.

Adicionalmente, se consultó sobre la duración, periodicidad de ocurrencia del evento y número de afectados obteniéndose respuestas muy diversas, lo que impidió su agrupación.

Recursos económicos y humanos

Al consultarse respecto a la presencia de un presupuesto o partida destinada a una SE, el 53% de las provincias indicó conocer la existencia de este recurso, sin saber específicamente qué entidad gubernamental administra esos recursos.

Asimismo, se indagó si las provincias cuentan con una normativa/protocolo o ley para una SE, a lo cual solo el 36% respondió de forma afirmativa, quedando porcentajes similares entre los que no cuentan o no saben de esta información.

En lo respectivo a la realización de capacitaciones destinadas al personal que asiste en una emergencia, el 50% de las respuestas ratificaron el desarrollo de esta actividad. No obstante, el 93% señaló que ésta no abarcó aspectos nutricionales.

En relación a si existe algún contacto telefónico al cual puedan comunicarse las personas afectadas, el 79% respondió que sí existe, pero cabe destacar que un tercio de las respuestas no identifica cuál es el número correcto.

El 82% de las provincias refirió contar con escuelas, comedores, instituciones u organizaciones no gubernamentales (ONG's) que pueden intervenir ante eventuales SE en la zona.

Organización

La mayoría de las provincias manifestaron la presencia de organismos gubernamentales en la asistencia alimentaria, asimismo refirieron que un 20% de los insumos utilizados fueron aportados por donaciones.

Los alimentos entregados durante los eventos fueron muy diversos, tanto secos, frescos como procesados. La verificación de estos productos incluía control de fechas de vencimiento, de empaque y etiqueta, y es de destacar que el 12% no realizó verificación. Únicamente un tercio llevo a cabo control de temperaturas de los alimentos y preparaciones.

Infraestructura

Con respecto al momento de la evacuación de las víctimas, el 100% de las provincias que vivió una SE necesitó evacuar a la población afectada, siendo las escuelas, clubes de barrios, edificios públicos e iglesias los lugares más utilizados para ello.

La gran diversidad de respuestas obtenidas en relación a la infraestructura, equipamiento y utensilios del sector destinado a alimentación, determinó la necesidad de desarrollarlo en el taller.

Recursos locales

En relación al consumo de agua potable/segura, el 64% de las provincias indicó poder autoabastecerse de agua. De aquellas provincias que vivieron una SE, el 31% no pudo obtener agua segura suficiente necesitando de una ayuda externa provista principalmente por entidades gubernamentales.

Al consultar sobre los productos regionales que presentan las provincias para utilizar en estas situaciones, no se obtuvo información relevante.

Recomendaciones nutricionales

Dada la importancia de la temática en el documento respecto a la primera asistencia alimentaria, la existencia de un menú pre-establecido, la determinación y variación de un valor calórico total (VCT) según grupo vulnerable (niño, embarazada y ancianos), los tipos de alimentos, porciones diarias y la forma de distribución de las preparaciones, la información recabada del diagnóstico fue trabajada y se priorizó su desarrollo en el taller.

INTERVENCIONES EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE UNA SE

1. PLANIFICACION PREVIA

Las SE pueden ocasionar grandes pérdidas materiales y humanas que podrían invalidar los logros alcanzados en materia de desarrollo local y nacional. Es por esto indispensable el trabajo conjunto previo de las autoridades gubernamentales y la comunidad para definir ciertas características a tener en cuenta para que las SE generen el menor daño posible y realizar así una correcta organización.

El objetivo es conocer con anticipación la situación de la comunidad en lo que respecta a peligros o amenazas, riesgos y vulnerabilidad. Para esto, es importante:

- Identificar qué tipo de amenazas a nivel regional pueden afectar a la población.
- Informar correctamente a la población para prevenir sobre las amenazas locales y cómo proceder ante una SE.
- Conocer tamaño y composición de la población
- Conocer el estado nutricional y enfermedades prevalentes previo al evento
- Establecer los hábitos alimentarias de la población en riesgo.
- Identificar grupos vulnerables
- Inventariar posibles proveedores de alimentos y depósitos.
- Conocer la disponibilidad de agua y alimentos.
- Inventariar los edificios disponibles en la zona para utilizar como sitio de evacuación.
- Integrar el programa alimentario-nutricional al plan de emergencia.

Al conocerse la situación general de la comunidad, se puede trabajar en el desarrollo de un plan de acción nutricional a utilizar en caso de emergencias.

1.1. SITIO DE EVACUACIÓN

Debería considerarse precedentemente la existencia de un sitio de evacuación que se encuentre habilitado por autoridad competente. De ser viable ésto, se considera oportuno contar con un sector de elaboración de alimentos que, de emplearse, sea de uso exclusivo, y deberá cumplir con ciertas particularidades MÍNIMAS, que se enumeran a continuación, según lo definido en ReNAE:

1.1.1. Infraestructura mínima

- **Sector de Preparación y cocción**
 - Cocina/anafe
 - Mesada para preparación/mesa
 - Utensilios
- **Sector de Almacenamiento de insumos**
 - Espacio apto para almacenamiento
 - Estantes / palets
 - Equipo de frío
- **Sector de Higiene**
 - Pileta / bacha
 - Agua segura
 - Recipiente de basura con tapa
 - Kit primeros auxilios y matafuegos
- **Suministro eléctrico o grupo electrógeno**

De ser factible, a las particularidades mencionadas, se añadiría un horno industrial, para agilizar la realización de las prepa-

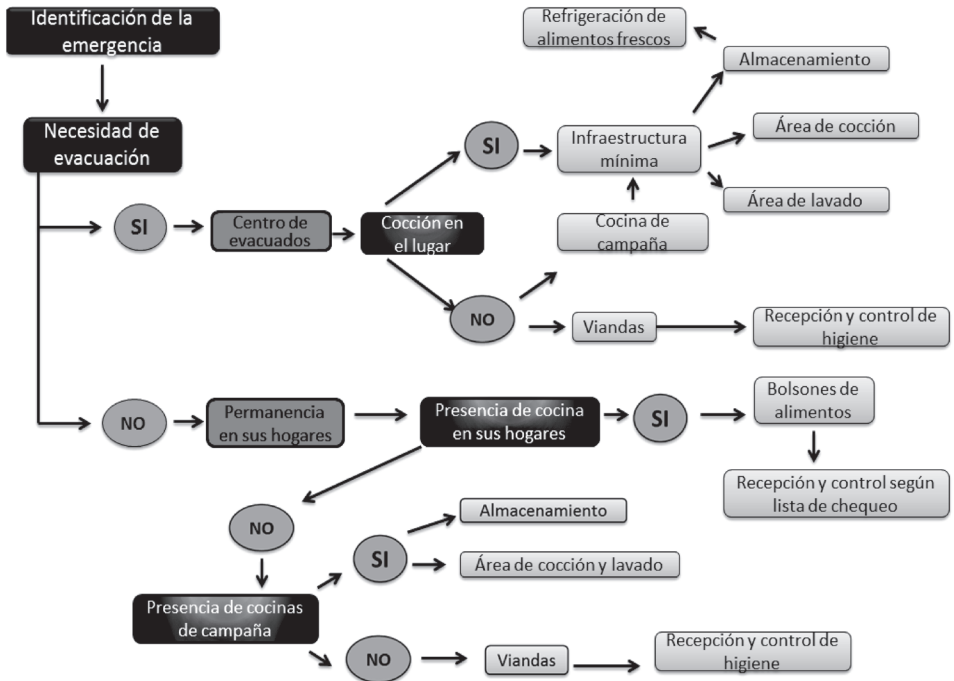
raciones. En aquellos casos en que el modo de distribución de las raciones sea en forma de viandas y que el tiempo que se tarda en entregarla lo amerite, será una característica adicional contar con **contenedores isotérmicos**.

A su vez, se definió la necesidad, en lo posible, de contar con buenos accesos y espacio amplio para la descarga de mercadería.

Los lugares en los que se puede pensar para tal fin, principalmente, son: • Centros deportivos/Clubes de barrio/Sociedades de fomento • Escuelas • Comedores comunitarios • Institutos de cocina.

1.1.2 Algoritmo de infraestructura

Infraestructura (equipamiento base)



1.2. RACIÓN CALÓRICA

El Valor Calórico Total (VCT) deberá comenzar a cubrirse una vez superadas las primeras 2 4 hs desde el acontecimiento de la emergencia. Se estima apropiado cubrir un valor de 2000 Kcal/persona. É|ste es un valor estándar con el que se busca evitar consecuencias nutricionales a futuro.

A su vez, se sugiere cubrir este requerimiento usando las siguientes porciones de alimentos:

- Leche, yogurt y quesos (lácteos) 2 porciones
- Carnes y huevos 1 a 2 porciones (1 se puede reemplazar por legumbres)
- Cereales 4 porciones
- Verduras 2 porciones
- Frutas 2 porciones

Las porciones fueron determinadas en el taller de trabajo y la cantidad por porción son las establecidas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)

1.3. MOSAICO DE MENÚ

Siguiendo con la misma línea, se resolvió que resulta menester contar con un mosaico de menú preexistente, de esta manera se logrará proceder con mayor celeridad. Es imprescindible que cada Licenciado de Nutrición con matrícula habilitante, diseñe y/o adapte los ejemplos de menús que se presentan en el Anexo 1, con alimentos regionales, de fácil disponibilidad y acorde a las costumbres y hábitos de la población en riesgo, respetando las porciones estipuladas, sin olvidar responder a las necesidades nutricionales de los afectados y en lo posible considerando los gustos.

Debe tenerse en cuenta a la hora de la elaboración del menú poder utilizar el presupuesto de la forma más eficiente posible cumpliendo con ciertas características principales:

- Variedad: en cuanto a los alimentos a ofrecer y las formas de cocción
- Temperatura: siendo ésta acorde a la época del año y la temperatura esperada para la preparación en cuestión.
- Valor de saciedad: aportando siempre algún alimento con mayor valor de saciedad.

Y luego, en segundo lugar, características como: variedad de consistencia, sabores, texturas y colores, que se plantean como ideales y que podrán cumplirse de acuerdo al presupuesto otorgado, el número de personas afectadas y la creatividad en el diseño. Los menús del Anexo 1 fueron cedidos por Provincia de Buenos Aires, Entre Ríos y Santa Fe.

1.4. STOCK DE ALIMENTOS

Dado que no se puede prever con antelación la sucesión de una emergencia, a continuación se sugiere un listado de alimentos que deben encontrarse como mínimo en stock, para poder brindar al menos una primera atención a la población afectada.

Estos alimentos deberán rotarse previo a su vencimiento y/o deterioro, pudiéndose por ejemplo utilizar en comedores comunitarios o escuelas del distrito, renovándose así el stock de los mismos.

Si bien no se detallan cantidades, las cuales deberán ser estimadas por un Licenciado en nutrición responsable de la zona, se acordó el listado que se detalla a continuación:

ALIMENTOS DE STOCK MÍNIMO

- Leche entera en polvo
- Azúcar
- Arroz
- Harina de maíz
- Aceite
- Mermelada/Dulce compacto
- Tomates en puré: lata/ Brick
- Agua
- Frutas enlatadas/deshidratadas
- Té/yerba mate/cacao
- Fideos guiseros
- Harina de trigo
- Legumbres secas
- Galletitas de agua/dulce/Arroz
- Levadura en polvo
- Sal/ condimentos
- Vegetales/legumbres enlatados

Como se puede observar no se dispondrá de alimentos frescos para esta aproximación inicial, por su dificultad de almacenamiento.

Las características principales para el acopio de alimentos pueden consultarse en [Anexo 2](#).

Se acordó, que se solicitará poseer una mínima cantidad de alimentos específicos, destinados a personas con celiaquía, diabetes o alguna otra patología específica que así lo requiera, según lo considerado por el Licenciado en nutrición a cargo, para asistir en primera instancia, siendo luego pertinente la compra de aquellos que se considere.

1.5. CAPACITACIÓN EN SE

Se necesita realizar educación y capacitación respecto a la manipulación de alimentos y aspectos higiénico–dietéticos destinado a todos aquellos actores que se vayan a encontrar involucrados, inclusive la misma población en riesgo. Para tal fin, el temario que se sugiere es:

- **Características de la alimentación en SE:**
 - Ración calórica a cubrir
 - Estandarización de porciones
 - Compra y recepción de mercadería
 - Almacenamiento y transporte
 - Preparación y distribución
 - Higiene personal
 - Higiene ambiental (infraestructura mínima)
- **Agua segura**
- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs)**
 - Cómo pueden empeorar la situación enfrentada por los individuos
- **Detección de factores de riesgo nutricional (tamizaje de enfermedades prevalentes)**

2. EVENTO

2.1 COMUNICACIÓN DEL EVENTO

En primera instancia es indispensable dar aviso a un ente calificado para el manejo de una circunstancia de tales características. A nivel nacional el número telefónico es el 911 correspondiente a emergencias y/o el 103 perteneciente a Defensa Civil son los números indicados. Mientras que a nivel local, incumbe convocar a los bomberos o a la policía.

2.2 MEDIDAS ALIMENTARIAS

Una vez acontecido el evento, se sugiere seguir el siguiente esquema de asistencia:

- Primeras 4-6 hs: Brindar algún tipo de bebida (caliente o fría), dependiendo del clima, con la intención de contener a los afectados;
- 8-12 hs de producido el evento: Proveer alimentos según los artículos disponibles en el stock del lugar o con lo que se cuente;
- Dentro de las 12-24 hs del evento: Suministrar alimentos consistentes (plato de comida). Esta última intervención se llevará a cabo sin necesidad de cubrir requerimientos nutricionales.

Respecto al uso de alimentos ultraprocesados, esta se encontrará supeditada al momento de urgencia. Pasada esta primera etapa, su utilización se considerará inadecuada.

En caso que la SE se extienda más de un mes de evacuación, se deberá adecuar el VCT según grupo vulnerable, las características de ésta adecuación queda a criterio del profesional responsable.

Es indispensable tener en cuenta que en lo respectivo a los menores de 1 año, desde el día uno deberá diferenciarse el tipo de alimentación, al igual que las personas con patologías específicas

A continuación se presenta un gráfico orientador con medidas prácticas para estimar porciones diferenciadas en esta instancia.

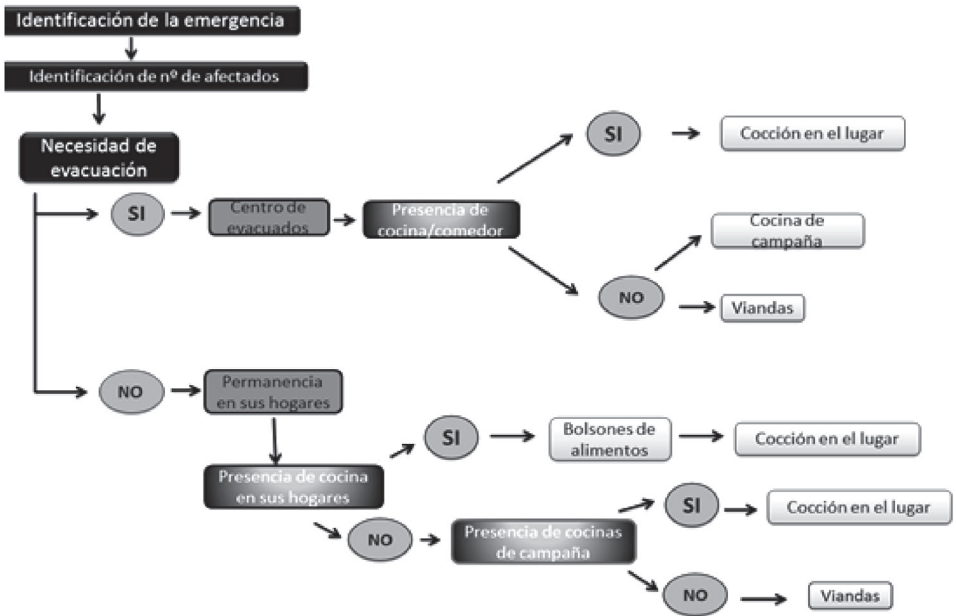


Fuente: Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales. Presidencia de la Nación.

2.3 PREPARACIÓN/ DISTRIBUCIÓN DE LA RACIÓN ALIMENTARIA

El licenciado en nutrición a cargo seleccionará la forma en que se prepararán y distribuirán los alimentos según la situación en la que se encuentre. La manera más apropiada será la cocción en el lugar de evacuación, de contar con un sitio que posea las características mínimas expuestas anteriormente. De no poder realizarse por cualquier motivo se seleccionará si la mejor opción es utilizar cocinas de campaña (institucionalizada o realizada in situ), viandas, o bolsones de alimentos, en base al siguiente algoritmo.

Distribución



2.3.1 Ración servida

Tanto en lo relativo a entrega de viandas como de aquellos alimentos realizados en el lugar, se concluyó que lo más apropiado es la entrega directamente a un único adulto responsable designado por familia. Esto es así con la finalidad de, por un lado, evitar disturbios y asegurarse la provisión de determinada cantidad de raciones por familia, y por el otro, preservar a los niños que pueden sufrir entre otras cosas, quemaduras al desplazarse con la comida caliente.

2.3.2 Bolsones de alimentos

Si la situación de emergencia no requiriere evacuación, existe la opción de entregar bolsones a las familias, para así garantizar la provisión de los alimentos suficientes. Estos, deberán estar conformados MÍNIMAMENTE con:

- Leche entera en polvo
- Té/yerba/cacao
- Azúcar
- Fideos
- Arroz
- Harina de trigo
- Harina de maíz
- Legumbres secas
- Aceite
- Levadura en polvo
- Mermelada o dulce compacto
- Tomates en puré: lata o brick
- Latas de Pescado, de Carnes en Salsa
- Fruta en lata/deshidratada
- Vegetales/legumbres enlatados

2.4. AGUA

En lo respectivo al agua, se calcula necesaria una disponibilidad mínima de entre 2-3 litros/persona/día para consumo, siempre teniendo en cuenta el factor temperatura, pudiendo llegar en climas cálidos a 6 litros/persona/día.

2.5 RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MERCADERÍA

Al momento de la recepción de cualquier tipo de alimento, ya sea fresco, seco o en carácter de vianda, será necesario realizar una serie de verificaciones para poder asegurar su inocuidad. A continuación se presenta una lista de chequeo que se puede tomar como referencia para cerciorarse del buen estado de las materias primas o las raciones listas para consumo.

A. ALIMENTOS SECOS

Alimento	Aspecto del envase	Fecha de elaboración	Fecha de vencimiento	RNPA/ RNE	Características particulares

B. ALIMENTOS FRESCOS

Alimento	Temperatura	Aspecto	Color	Olor	Textura	Características particulares

C. VIANDAS Y CATERING A GRANEL

	Preparación	Estado del envase	Temperatura	Aspecto	Color	Olor	Textura	Característica particular
Contenedor 1								
Contenedor 2								
Contenedor 3								

3. EVALUACION

La evaluación es considerada un proceso de indagación que debe ser sistemático y valorativo con el propósito de generar aprendizaje de una intervención que sirva para mejorar acciones futuras y tomar decisiones más adecuadas.

La misma deberá llevarse a cabo mientras transcurre la emergencia, para realizar correcciones sobre la marcha de la intervención, evitando sostener errores en el tiempo.

Una vez finalizada la SE, también es importante realizar una evaluación de resultados que nos permita visualizar aciertos y errores y así planificar y modificar acciones futuras.

La forma más adecuada es a través de la realización de un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) para poder aprender tanto de las falencias/equivocaciones como de las circunstancias manejadas correctamente/ oportunamente, siempre en pos de la mejora en la actuación futura ante una nueva exposición a un hecho de características similares.

GLOSARIO

Afectado: Aquel individuo que se encuentra perjudicado o dañado

Aislado: Es quien está solo o separado, que no tiene relación con otro.

Auto evacuado: Es aquella persona que por propia voluntad ha dejado el territorio.

Catástrofe: Aquella situación en la cual se requiere de la ayuda y cooperación externa para llevar a cabo los procesos de rehabilitación y reconstrucción de las zonas afectadas debido a que el desastre sobrepasa la capacidad de respuesta de la comunidad, municipio o departamento afectados

Desastre: Se trata de eventos adversos de mayor magnitud que las emergencias, por lo que superan la capacidad de respuesta de la comunidad afectada y exigen el apoyo externo, ya sea de otra región, jurisdicción o nivel gubernamental.

Emergencia: Se trata de una alteración o daño de diverso tipo (a la salud, los bienes, el medio ambiente, entre otros), causados por sucesos naturales, por la actividad humana o por la combinación de ambos, y cuyas respuestas pueden ser manejadas con los recursos localmente disponibles.

Evacuado: Persona a la que se ha obligado a abandonar un territorio por diversas razones entre las cuales se encuentran razones sanitarias.

Industrializados/ Ultraprocesados: se refiere a aquellos alimentos que han sido sometidos a la alta tecnología de la industria alimentaria y permiten la obtención de productos listos (o casi listos) para el consumo, con envase y etiquetado apropiado

Riesgo: remite a la probabilidad en una comunidad de sufrir daños sociales, ambientales y económicos, en determinado período de tiempo, en función de la amenaza y la vulnerabilidad. Una buena gestión del riesgo permite minimizar los potenciales daños, actuando oportunamente antes, durante y después de producido un desastre.

Vulnerabilidad: es un factor interno de riesgo de una comunidad expuesta a una amenaza, en función de su predisposición a resultar dañada. Existe en la medida en que se haga o deje de hacer algo: la ubicación geográfica de las ciudades, la calidad de la construcción de las viviendas, el nivel de mantenimiento en todo tipo de servicios públicos, el tipo de producción económica, el grado de organización social, la capacidad de gestión, entre otros.

ANEXO 1

Menú Provincia de Buenos Aires (Lic. Mazarin, Mónica)

	Almuerzo	Cena
Lista 1	Guiso de fideos Pan Fruta	Albóndigas a la lyonesa con arroz Pan Fruta
Lista 2	Sándwich de milanesa con ensalada de zanahoria y huevo Pan Fruta	Polenta con estofado Pan Fruta
Lista 3	Risoto y pollo Pan Fruta	Hamburguesa con tortilla de papa Pan Fruta
Lista 4	Guiso de lentejas Pan Fruta	Milanesa de pollo con fideos con aceite y queso Pan Fruta
Lista 5	Carne a la lyonesa con papas Pan Fruta	Tallarines con bolognesa Pan Fruta

Menú Entre Ríos (Lic. Jacquement, Paola)

	Almuerzo	Cena
Lista 1	Pastel de papa y carne Pan Fruta	Risoto Pan Fruta
Lista 2	Tallarines con salsa mixta Pan Fruta	Pollo al horno con ensalada mixta Pan Fruta
Lista 3	Polenta con salsa roja, bolognesa y doble queso Pan Fruta	Pizza Fruta
Lista 4	Pan de carne con ensalada rusa Pan Fruta	Ravioles con salsa bolognesa Pan Fruta
Lista 5	Guiso de arroz con pollo Pan Fruta	Hamburguesas con puré Pan Fruta
Lista 6	Milanesa de pollo con fideos al pesto Pan Fruta	Pollo al horno con Arroz primavera Pan Fruta

MENÚ SANTA FÉ (Lic. Dominguez, Diana)

	Almuerzo	Cena
Lista 1	Arroz pillaw Manzana Variante: guiso de arroz	Hamburguesa con puré de papas Fruta de estación: Durazno Variante: pan de carne con puré deshidratado
Lista 2	Pollo al horno con ensalada de calabaza, batata y zanahoria Dulce de batata Variante: pollo a la parrilla con batata o cacerola con polenta	Fideos con salsa Mandarina Variante: guiso de fideos con porotos
Lista 3	Milanesa con ensalada de papa y tomate Alfajor Variante: milanesa con puré de papa y ensalada de repollo	Salpicón Flan Variante: guisado de carne y vegetales
Lista 4	Hamburguesa con salteado de zapallitos Banana Variante: pan de carne con ensalada de tomate y zanahoria	Capeletis con salsa Fruta de estación: Durazno Variante: polenta con salsa
Lista 5	Carne al horno con ensalada de chaucha, zanahoria y tomate Pastafrola Variante: Palomita a la portuguesa con zanahoria y chaucha	Arroz primavera Mandarina Variante: guiso de arroz. Salpicón de pollo. Ensalada de lenteja, arroz y tomate.
Lista 6	Milanesa con ensalada de lechuga y batata al horno. Banana Variante: papa y calabaza al horno.	Cazuela de salchichas con puré mixto. Fruta de estación: pera Variante: cazuela de mondongo
Lista 7	Pollo al horno con fideos con salsa. Manzana Variante: pollo al horno con fideos perejilados.	Bife al jugo con ensalada primavera Flan Variante: carne al horno con arroz con arvejas

* Todas las comidas son acompañadas con pan.

ANEXO 2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES PARA EL ACOPIO DE MERCADERÍA

Los alimentos no perecederos que forman parte del stock mínimo deben almacenarse en un sitio fresco, seco y ventilado, en lo posible con paredes claras y con luz artificial. Si llegara a haber en el lugar ventanas que dejen paso al sol hacia el interior, las mismas deberán cubrirse, ya que esto podría aumentar la temperatura de la habitación estropeando alimentos enlatados y afectando la calidad de los alimentos envasados en vidrio.

Debe registrarse adecuadamente el vencimiento de los productos para de esta manera realizar una rotación correcta y evitar su deterioro y pérdida.

Los alimentos deben colocarse en estanterías alejadas de la pared o sobre pallets, siempre evitando el contacto directo con el suelo. También pueden utilizarse cajas de cartón duro o telgopor para contenerlos.

BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA

1. Claves, p. (2001). Grupo de trabajo interinstitucional sobre alimentos de lactantes e infantes en caso de emergencia. (2001) Alimentación de lactantes e infantes en casos de emergencia: Guía operacional para personal de apoyo a emergencias y gerentes de programas.
2. Comisión de trabajo de gestión de riesgo. (2014) Protocolo interinstitucional de gestión de información GI-P. Etapa: preparación para la emergencia inundaciones en el territorio argentino de la cuenca del plata.
3. Consejo nacional de coordinacion de políticas sociales. Presidencia de la nacion. (2002) Manual para comedores comunitarios. Pág. 26. Editorial: Autor. Argentina.
4. Cruz Roja Argentina. PECRA: Plan estratégico Cruz Roja Argentina 2015/2019. www.cruzroja.org.ar/PECRA.pdf [Ultimo ingreso 11/01/2017]
5. Dirección General de Defensa Civil de la Pcia. de Bs. As. Provincia de Buenos Aires. PLAN DE CONTINGENCIA PARA DESASTRES. <http://docplayer.es/4610657-Provincia-de-buenos-aires-plan-de-contingencia-para-desastres.html> [Ultimo ingreso 12/01/2017]
6. Dirección nacional de protección civil. Ministerio del Interior, Secretaria de provincias. Manual básico de planeamiento para emergencias y desastres. Argentina. 2010. <http://www.mininterior.gov.ar/provincias/proteccionCivil/publicaciones/MANUAL%20PLANEAMIENTO.pdf> [Ultimo Ingreso 12/01/2017]
7. Documento país 2012. Riesgo de desastres en la Argentina. http://www.mininterior.gov.ar/planificacion/pdf/AS_13662310131.pdf [Último ingreso 12/01/2017]

8. Documentos afines a la seguridad alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social. http://www.fmed.uba.ar/depto/nutri_saludpublica/biblio/Plan_nacional_de_Seguridad_Alim%202004.pdf
9. FAO/OMS. Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. Roma 2011. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/78042/1/9789243502472_spa.pdf [Ultimo ingreso 12/01/2017]
10. Guerrero Ramo, C. (2001) Administración de alimentos a colectividades y servicios de salud. 1º edición. Instituto Mexicano del Seguro Social, MÉXICO.
11. INCAP. Alimentación y nutrición en situaciones de emergencia. <http://bvssan.incap.int/local/file/ALIMENTACION%20EN%20SITUACIONES%20DE%20EMERGENCIA.pdf> [Ultimo ingreso 12/01/2017]
12. INCAP. Guías de alimentación y nutrición en el plan de emergencia municipal. <http://bvssan.incap.int/local/file/Guia%20AyN%20en%20Emergencia%20Municipal.pdf> [Ultimo ingreso 12/01/2017]
13. INCAP/OPS (1998). Contenidos actualizados de alimentación y nutrición (CADENA) 31, Modulo V. La seguridad alimentaria y nutricional en situaciones de emergencia. alimentación y nutrición en situaciones de emergencia.
14. INCAP/OPS. Contenidos actualizados de alimentación y nutrición (CADENA) 14 Modulo II: Higiene en la manipulación y formas de preparación de los alimentos.
15. Mapa de riesgo y catástrofes naturales en la Argentina. Diario Clarín. Edición impresa. 13/12/2005
16. Ministerio de Salud de Panamá. Dirección Nacional de Provisión de Servicios de Salud. Departamento de Nutrición.

- (2002) Guía Básica para la Atención Alimentario Nutricional a la Población en caso de Desastre.
17. Ministerio del interior, obras públicas y vivienda. Presidencia de la Nación. http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000000832cnt-2016-05_guia-salud-comunicacion-desastres-isbn.pdf [Ultimo ingreso 12/01/2017]
 18. NDI, N., ALUTSOR, O., & OVI, M. (2004). Manual de evaluación de daños y necesidades en salud para situaciones de desastre.
 19. Neirotti, N. (2005) “Elementos conceptuales y metodológicos para la evaluación de políticas y programas sociales” en 8º Curso Regional sobre “Planificación y Formulación de Políticas Educativas”. Buenos Aires: IPE-UNESCO.
 20. Observatorio de Políticas Públicas. OPP. LA GESTIÓN DE RIESGO EN LA PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS POR CATÁSTROFES AMBIENTALES (2007). Número según catalogo: CAT.OPP/CAG/2007-47 Sitio Oficial: http://www.sgp.gov.ar/contenidos/ag/paginas/opp/docs/2007/47_OPP_2007_EMERGENCIAS.pdf [Ultimo ingreso 12/01/2017]
 21. OPS 2004. Manual de evaluación de daños y necesidades en Salud para situaciones de Desastre. Serie manuales y guías N° 4.
 22. OPS. RECOMENDACIONES NUTRICIONALES EN SITUACIONES DE EMERGENCIA. Lineamientos generales para la alimentación de damnificados(as). www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/desastres/recome~1_1.pdf [Ultimo ingreso 12/01/2017]
 23. OPS/ Oficina regional de OMS. (2003) Manual for enviromental health contingency planning for floods in the caribbean.
 24. Salvá, R., & Terry Berro, B. (2002). Guía práctica para la fase de emergencia en caso de desastres y poblaciones desplazadas. Revista Cubana de Higiene y Epidemiología, 40(2), 112-120.

25. Secretaria de seguridad alimentaria y nutricional. Consejo de Cohesión Social. Programa: Bolsa rural solidaria temporal. Presidencia de la Nación. Guatemala. PLAN DE CONTINGENCIA Y EMERGENCIA ALIMENTARIA 2009 <http://reliefweb.int/report/guatemala/guatemala-plan-de-contingencia-y-emergencia-alimentaria-2009> [Ultimo ingreso 12/01/2017]
26. Sifontes, Y., Machado, V. E., & Garófalo, M. R. (2000). Alimentación y nutrición en situaciones de emergencia. *An. venez. nutr*, 13(1), 219-22.
27. Socarrás Suárez, M. M., & Bolet Astoviza, M. (2010). Alimentación y nutrición de la población ante situaciones de desastres naturales. *Revista Cubana de Salud Pública*, 36(4), 361-366.



FAGRAN

Viamonte 867 • piso 8^{vo} • #803
(5411) 4328-8040

Buenos Aires • Argentina

www.fagran.org.ar

info@fagran.org.ar