CONTENIDO

INTRODUCCION iv

UNIDAD I
SITUACIONES DE EMERGENCIA 1

A. GENERALIDADES 2
1. Tipos de Emergencias 2
a. Según las Causas que las Provocan 2
b. Según su Magnitud 2
2. Duración de las Emergencias 3
a. Duración Limitada 3
b. Duración Prolongada 3
3. Etapas de las Emergencias 3
a. Etapa de impacto 3
b. Etapa de urgencia 4
c. Etapa de rehabilitación 4

B. GENERALIDADES PARA LA PLANIFICACION DE LA ATENCION EN ALIMENTACION Y NUTRICION 4
1. Etapas de la Planificación 5
a. Reconocimiento de la situación existente 5
b. Definición de acciones 5
c. Evaluación 6
2. Fases de la Emergencia a Considerar en la Planificacion 6
a. Prevención 6
b. Urgencia 7
c. Rehabilitación 7
3. Tipos de Planes 7
a. Plan preliminar 7
b. Plan posterior 7
4. Incorporación de Actividades de Alimentación y Nutrición en los Programas de Emergencia 7

UNIDAD II
PLAN PRELIMINAR DE ALIMENTACION Y NUTRICION EN PROGRAMAS DE EMERGENCIAS 9

A. RECONOCIMIENTO DE LA SITUACION EXISTENTE 10
1. Descripción Geográfica 10
2. Información Demográfica 11
3. Situación de Alimentación y Nutrición 11
4. Instituciones que Brindan Asistencia en Emergencias . . 12
5. Daños 12

B. CONSIDERACIONES GENERALES EN LA PLANIFICACION DE LA ALIMENTACION 13
1. Factores que Influyen sobre el Consumo de Alimentos . . 13
2. Población a Atender 13
3. Composición de la Ración de Alimentos 13
4. Características de los Alimentos de la Ración 14

C. ACTIVIDADES DE ALIMENTACION Y NUTRICION 14
1. Cálculo de las Raciones de Alimentos 14
a. *Estándares de raciones* 14
b. *Calculo de cantidades de alimentos* 19
2. Preparación de las Raciones 22
a. Preparación de raciones en crudo 22
b. Preparación de raciones de alimentos enlatados o empacados 24
c. Preparación de raciones en cocido 24
3. Apoyo Logístico para Manejo de Alimentos 26
a. Abastecimiento de alimentos 26
b. Transporte de alimentos 27
c. Almacenamiento de alimentos 28
d. Distribución de alimentos 29
4. Higiene 36
a. Higiene y salud del personal 36
b. Higiene de los alimentos 38
c. Higiene del equipo y utensilios 38
d. Higiene de los locales 39
5. Saneamiento Ambiental 40
a. Abastecimiento de agua 40
b. Eliminación de desechos sólidos 41
c. Disposición de excretas 42

UNIDAD III
PLAN DE ALIMENTACION Y NUTRICION PARA
PROGRAMAS DE EMERGENCIAS DE DURACION PROLONGADA 44

A. EVALUACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA POBLACION AFECTADA EN UNA SITUACION DE EMERGENCIA 45
1. Informacion Requerida para la Evaluación de Daños . . . 46
2. Indicadores 46
a. Perfil demográfico 46
b. Situación nutricional 46
c. Situación alimentaria 47
d. Condiciones logísticas 47
e. Condiciones sanitarias 47
f. Personas y organizaciones 47
3. Métodos de Recolección de la Información 47
a. Observación 47
b. Revisión de informes suministrados por la comunidad y el personal de socorro 47
c. Entrevistas 48
d. Encuestas especificas 48

B. CONSIDERACIONES GENERALES EN LA PLANIFICACION DE LA ALIMENTACION49
1. Factores que Influyen sobre el Consumo de Alimentos . . 49
2. Población a Atender 49
3. Composición de la Ración de Alimentos 49
4. Características de los Alimentos de la Ración 49

C. ACTIVIDADES DE ALIMENTACION Y NUTRICION 50
1. Cálculo de las Raciones de Alimentos 50
a. Estándares de raciones 50
b. Cálculo de cantidades de alimentos 52
2. Preparación de Raciones 53
3. Apoyo Logístico para Manejo de Alimentos 54
a. Abastecimiento de alimentos 54
- Abastecimiento Nacional 54
- Abastecimiento del Exterior 55
b. Transporte de alimentos 59
c. Almacenamiento de alimentos 60
d. Distribución de alimentos 67
4. Vigilancia Nutricional 73
a. Procesos de la vigilancia nutricional 73
b. Elección de medidas 74
c. Métodos de medición 74
d. Recolección de la información 78
e. Análisis e interpretación de la información . . . 79
f. Criterios de selección de individuos 84
g. Criterios de permanencia en el plan de alimentación 85
h. Criterios de egreso del plan 85
5. Educación Nutricional y Capacitación 86
a. Actividades de educación nutricional 87
b. Actividades de capacitación 89

UNIDAD IV
EVALUACION DEL PLAN DE ALIMENTACION Y NUTRICION EN PROGRAMAS DE EMERGENCIA 92

A. TIPOS DE EVALUACION 93
1. Evaluación de Proceso 93
a. Procedimientos empleados 94
b. Entrega y utilización de los recursos 94
c. Cobertura 94
2. Evaluación de Producto 94
3. Evaluación de Impacto 94

B. PLANIFICACION DE LA EVALUACION 95
1. Criterios para la Planificación de la Evaluación . . . 95
2. Procedimientos para Planificar la Evaluación 95
a. Definir variables 95
b. Definir indicadores 96
3. Realizar la Evaluación 97
a. Definir condiciones 97
b. Identificar las fuentes de información 97
c. Análisis 98
d. Elaborar informes de evaluación 98
e. Implementar medidas correctivas 99

BIBLIOGRAFIA 100

ANEXOS

ANEXO 1 Alternativas de Alimentos para Cálculo de Composición de Raciones 103
ANEXO 2 Recetas Básicas para Preparación de Alimentos 107
ANEXO 3 Señales de Alimentos en Mal Estado 115
ANEXO 4 Método para Determinar la Capacidad de los Vehículos para Carga de Alimentos 117
ANEXO 5 Equipo y Material Mínimo Necesario para Distribuir Alimentos Cocinados en Casos de Emergencia. 123
ANEXO 6 Principales Enfermedades Debidas a la Ingestión de Alimentos Contaminados. 125
ANEXO 7 Certificados de Origen y Embarque para Internación de Alimentos. 131
ANEXO 8 Certificados Fitosanitarios para Internación de Productos Vegetales y Animales 135
ANEXO 9 Tarjetas de Control de Distribución de Raciones 142
ANEXO 10 Técnicas de Muestreo para Vigilancia Nutricional. 145
ANEXO 11 Relación Peso para Talla en Niños. Usos y Gráficas . . . 163
ANEXO 12 Relacion Peso para Talla en Adultos 172
ANEXO 13 Relación Peso para Edad. Usos y Gráficas 175
ANEXO 14 Varilla Quac. Preparación y Uso. 181

INTRODUCCION

Una situación de emergencia produce en la población damnificada alteraciones en su estructura física, social y económica, lo que limita el cumplimiento de sus actividades ordinarias y crea en ella la necesidad de recibir algun tipo de asistencia.

En el contexto alimentario nutricional, son pocos los casos en que las emergencias producen una escasez de alimentos lo bastante grave como para alterar el estado de nutrición de la población afectada; lo más frecuente es que aunque existan reservas de alimentos, estos sean temporalmente inaccesibles por alteraciones en los sistemas de transporte, en las vías de acceso o en el sistema de distribución. En cualquier caso, se justifica un programa de asistencia alimentaria que requiera de medidas oportunas para conseguir el mejor aprovechamiento de los recursos.

La presente guía se elaboró con el propósito de proporcionar al personal responsable del manejo de las actividades de alimentación y nutrición en programas de emergencias, las directrices técnicas para la atención de la población afectada por emergencias de corta o larga duracion.

Para lograr su propósito la guía presenta una descripción de las situaciones de emergencia; los procedimientos para elaborar una planificación preliminar que permita identificar recursos y hacer preparativos en situaciones de normalidad para facilitar las acciones al presentarse una emergencia; los procedimientos para desarrollar las acciones de alimentación y nutrición durante emergencias de corta y larga duración y las medidas para la rehabilitación de la población afectada.

UNIDAD I

SITUACIONES DE EMERGENCIA

SITUACIONES DE EMERGENCIA

A. GENERALIDADES

Las emergencias y los desastres tienen a menudo un significado distinto. La OMS ha definido una "emergencia" como cualquier situación que implica una amenaza imprevista, grave e inmediata para la Salud Publica. La OPS emplea el término "desastre" para explicar una abrumadora perturbación ecológica superior a la capacidad de adaptación de una comunidad y que por consiguiente exige asistencia externa (1). Para fines de este manual se utilizará el termino emergencia, considerando cualquier situación de origen ecológico o social que afecta a una población, y que por lo tanto exige asistencia alimentaria-nutricional externa.

1. Tipos de Emergencias

Las emergencias se clasifican así:

a. Según las Causas que las Provocan (2):

i. Naturales: terremotos, tormentas, inundaciones, erupciones volcánicas, sequías, etc.
ii. Provocadas por el hombre: guerras, explosiones, contaminaciones, etc.

Las fuerzas naturales pueden considerarse como iniciadoras de los desastres; sin embargo, en muchos países del Tercer Mundo, factores como la degradación ambiental, la pobreza y el rápido crecimiento demográfico hacen que un peligro natural pueda transformarse en una emergencia de gran envergadura.

b. Según su Magnitud (3):

La magnitud de una emergencia se establece al considerar las posibilidades de utilización de los recursos en la planificación de acciones que tiendan a prevenir o remediar el daño provocado. Tomando en cuenta lo anterior, se distinguen tres tipos de magnitud:

i. Emergencias de magnitud limitada: En este caso una parte de la población ha sido afectada; sin embargo, no han habido daños en la infraestructura de los servicios públicos. Es posible utilizar todo tipo de recursos locales.

La población tiene posibilidades de autoabastecerse de alimentos y cuenta con recursos para prepararlos. En algunos casos los alimentos pueden ser escasos.

ii. Emergencias de magnitud intermedia: En este caso la población ha sido muy afectada; puede o no haber daños (menores) en la infraestructura de los servicios públicos. Se cuenta con recursos materiales, pero se requiere asistencia externa, en especial de recursos humanos.

La población afectada carece de alimentos; sin embargo posee los recursos para cocinar a nivel del hogar.

iii. Emergencias de gran magnitud: En este caso la mayoría de la infraestructura de los servicios públicos locales ha sido destruida. Se requiere apoyo externo para la prestación de servicios y ayuda alimentaria además de facilidades para preparar alimentos y distribuirlos.

2. Duración de las Emegencias

Se distinguen dos tipos de duración de las emergencias (4):

a. Duración Limitada: Se dice que una emergencia es de duración limitada cuando el socorro es necesario sólo por unos días o semanas, por ejemplo en el caso de terremotos. Las acciones de alimentación se realizan en base a un plan elaborado previamente, ajustado a las condiciones locales.

b. Duración Prolongada: Una emergencia es de duración prolongada cuando el socorro se necesita por meses. Este tipo de emergencias son causadas por factores como sequías, inundaciones o guerras. Las acciones de alimentación son susceptibles de una planificación más detallada que incluya las características propias de la población afectada.

3. Etapas de las Emergencias

Cualquier tipo de emergencia, independiente de su origen, generalmente se presenta en tres etapas, que incluyen (3):

a. *Etapa de impacto:* Es el momento en que se produce el impacto del fenómeno que origina la emergencia.

b. *Etapa de urgencia:* Es el momento en que se logra contar con los recursos de todo tipo para atender y satisfacer adecuadamente las necesidades vitales de la población afectada.

c. *Etapa de rehabilitación:* Es la etapa en la que a través de la ejecución de acciones se trasciende hacia un estado de normalización de la situación.

B. GENERALIDADES PARA LA PLANIFICACION DE LA ATENCION EN ALIMENTACION Y NUTRICION

En cualquier situacion de emergencia se pretende que las acciones realizadas sean realmente efectivas. Para ello *deben elaborarse planes* que contemplen en la medida de las posibilidades, las caracteristicas de las áreas en mayor riesgo de ser afectadas. Los planes elaborados deben ser *suficientemente amplios*, de manera que tomen en cuenta los distintos aspectos que se puedan presentar en una emergencia y que permitan además, realizar los ajustes necesarios para adaptarlos a las características y circunstancias propias de cada emergencia y grupo afectado.

Es esencial que los planes puedan ser *ajustados a la capacidad real* del país o localidad en riesgo, sin dejar de contar con la posibilidad de incorporar la ayuda exterior, si fuera necesario.

Los planes elaborados para situaciones de emergencia deben estar *sujetos a revisión y prueba*, de manera que permita su crítica, modificación y actualización; y además debe ser conocido por las personas que se consideren tendrían participación en su ejecución.

Los planes deben *indicar claramente lo que se debe hacer* en cada una de las fases de una emergencia, omitiendo el exceso de detalle y planteando diferentes alternativas de acción ante distintos tipos o magnitudes de emergencias. Para ello se sugiere la elaboración de planes adaptables a situaciones de emergencia de corta y larga duracion.

La planificación debe ser multidisciplinaria, de modo que se vean involucrados todos los sectores que durante una emergencia tuvieran que realizar acciones.

La finalidad de la planificación es disponer de un sistema organizado de actividades que sea susceptible de emplearse en un momento dado y que conlleve a utilizar adecuadamente los recursos disponibles para realizar acciones efectivas.

1. Etapas de la Planificación

En la planificación de acciones para situaciones de emergencia, como en cualquier otro tipo de planificación se deben considerar las etapas siguientes (3):

a. Reconocimiento de la situación existente: La elaboración de cualquier plan implica inicialmente el reconocimiento de la realidad que en casos de emergencia se puede realizar por medio de la obtención de dos tipos de información: una inicial y otra posterior al impacto del fenomeno que causa la emergencia.

i. Información inicial: Es la que se obtiene previo a que ocurra una emergencia y describe, en forma detallada la situación real de una localidad. Esta información es de utilidad para determinar el tipo de ayuda alimentaria a proporcionar en la fase de urgencia, si esta fuera necesaria.

ii. Información posterior: Es la que se recolecta después de ocurrido el impacto que causa la emergencia y se obtiene con la finalidad de conocer la situación existente, los daños ocasionados, los cambios que van ocurriendo y las medidas que se van adoptando. Este tipo de información es de utilidad para ajustar un plan a la situación real de una emergencia y para planificar acciones de alimentación en emergencias de duración prolongada que tiendan a una autosuficiencia alimentaria y a la rehabilitación nutricional.

b. Definición de acciones

Esta etapa debe incluir:

i. Objetivos o metas: que consideren los tipos de emergencias que pudieran suceder.

ii. Actividades: que especifiquen todas las tareas que se deben realizar durante la emergencia. Las actividades a elaborarse deben garantizar el logro de los objetivos planteados a

través de la utilización racional de los recursos y de la participación efectiva de las personas o sectores relacionados.
Esta etapa debe considerar aspectos como:

- Identificación del conjunto de acciones necesarias para el abastecimiento de suministros a la población afectada (cálculo de necesidades, obtención de recursos, almacenamiento de lo obtenido y distribución).
- Establecimiento de los mecanismos requeridos para realizar las acciones.
- Identificación de los responsables de cada acción.

c. *Evaluación*

Cualquier plan debe incluir una etapa de evaluación que se pueda realizar antes, durante y después de ocurrida una emergencia. La finalidad de dicha evaluación es:

- Comprobar, ante una situación dada, las posibilidades de ejecución de todas las acciones planificadas
- Prevenir o evitar errores en la ejecución del plan
- Corregir, fallas y errores sucedidos durante la ejecución.
- Verificar si el plan es conocido y si se mantiene actualizado.

2. Fases de la Emergencia a Considerar en la Planificación

En la planificación de las acciones necesarias para remediar las consecuencias de una emergencia, el Dr. Lenín Saenz (3) distingue tres fases, considerando las etapas que ésta presenta:

a. *Prevención*

La fase de prevención implica la preparación de las acciones a realizar en caso de emergencia, antes de que ésta ocurra. En términos de alimentación y nutrición, es en esta fase en la que se debe elaborar un plan de alimentación y nutrición susceptible de emplearse en una fase de urgencia de una emergencia. Asimismo, es aquí donde deben identificarse las características relacionadas con alimentación y nutrición, de las poblaciones a riesgo de ser afectadas

por una emergencia, para predecir en cierto grado su vulnerabilidad.

b. Urgencia

En la fase de urgencia se deben ejecutar las acciones previstas en los planes, buscando fundamentalmente la estabilización y mantenamiento de apoyo vital. Dependiendo de sus características y duración será posible hacer cambios o ajustes en el área de trabajo. La duración de esta fase depende de la magnitud de la emergencia, de la respuesta de la comunidad, de la efectividad de los planes preparados y de su ejecución.

c. Rehabilitación

Esta fase implica la superación de la situación de emergencia; se restablece la infraestructura de las áreas dañadas. En el ámbito de alimentación y nutrición, es en ésta fase en la cual la población ha adquirido condiciones "normales" de alimentación; se incluye también el proceso de recuperación nutricional de aquellos individuos que lo requieran y su posterior incorporación a los programas regulares de recuperación nutricional en establecimientos de salud estatales o no gubernamentales.

3. Tipos de Planes

En función de que las actividades de alimentación y nutrición se ejecuten efectivamente, es conveniente elaborar planes que se ajusten fácilmente a cualquier tipo de emergencia, estos deben ser de dos **tipos:**

a. Plan preliminar: que incluya los aspectos mínimos y básicos que permitan llevar a la población afectada la ayuda alimentaria de la manera más rápida y efectiva posible. Este tipo de plan se elabora antes de que ocurra una emergencia, en la fase de prevención.

b. Plan posterior: que incluya los lineamientos sobre la atención a brindar durante una emergencia de duración prolongada. Los lineamientos de este plan deben establecerse antes de que ocurra una emergencia; sin embargo, deberán completarse y detallarse durante la emergencia.

4. Incorporación de Actividades de Alimentación y Nutrición en los Programas de Emergencia

Muchas emergencias dan lugar a problemas de alimentación, especialmente en lo relacionado al abastecimiento de alimentos. Ello implica que todo programa de emergencia debe incluir un plan de alimentación como parte del conjunto de servicios coordinados y multisectoriales que se puede prestar, elaborado de tal manera que permita coordinar la ayuda alimentaria en una sola entidad, y que cuente con el apoyo y colaboración de las demás entidades participantes.