

PLAN DE ACCION EN EL AREA DE ALIMENTACION Y NUTRICION
Y PAPEL DEL NUTRICIONISTA DIETISTA EN
SITUACIONES DE EMERGENCIA

PARTICIPANTES

MINISTERIO DE SALUD

Lic. Denia T. de Gordón
Lic. Mabel B. de Mas
Lic. Artemia J. de Pinto
Lic. Eneida de Tapia
Lic. Rubiela de Villarreal

CAJA DE SEGURO SOCIAL

Lic. Mayra de Caballero
Lic. Tarcila de Morán
Lic. Adriana de Ruíz

ASESOR: Juan Jacobo Erdmenger, Representante INCAP/PANAMA

PANAMA, ABRIL DE 1988

I. INTRODUCCION

El siguiente plan de acción en el Area de Alimentación y Nutrición y el papel del nutricionista/dietista en situaciones de emergencia se elaboró con el fin de que sirva como guía a este profesional, durante la situación por la que atraviesa el país.

Además se dan lineamientos generales sobre los programas y actividades de alimentación y nutrición a ejecutar posteriormente a estos periodos de contingencia.

Este plan de acción está sujeto a la situación, necesidades y recursos disponibles y para que éste logre el propósito, para lo cual fué diseñado, se requiere que cada una de sus etapas se divulgue, se implemente y se evalúe en los diferentes niveles.

II. ANTE LA AGRESION ECONOMICA

A. Educación Nutricional a Nivel Institucional como comunitario:

1. Planificación de minutas
 - 1.1- dieta mínima
 - 1.2- plato único
 - 1.3- preparaciones sencillas
 - 1.4- utilización de sobrantes
2. Otras alternativas ante situaciones más crítica
3. Selección y compra de alimentos
4. Conservación de alimentos
5. Uso de mezclas dobles
6. Producción casera e institucional de alimentos.

B. Medidas administrativas a Nivel Institucional:

1. Integrar un comité interdisciplinario.
2. Coordinar con los niveles directivos y administrativos las medidas a tomar en el Servicio de Alimentación
 - 2.1- Extender a los proveedores notas de créditos "Alimentos por Servicios"
 - 2.2- Intercambiar alimentos entre instituciones del país
 - 2.3- Eliminar refrigerios, postres y sopas
 - 2.4- Servir alimentación exclusivamente a pacientes con restricciones máximas al personal, mientras dure la crisis
 - 2.5- Servir vegetales y frutas solo en dietas especiales
 - 2.6- Instalar los cuartos frios a las plantas auxiliares
 - 2.7- Extender certificados de reconocimiento a personas, grupos cívicos e instituciones que estén brindando apoyo
 - 2.8- Comprar alimentos necesarios con fondos de administración (caja menuda).
3. Planificar y llevar a la práctica ciclos de minutas con alimentos básicos.
4. Coordinar con instituciones estatales (IMA) y otras.
5. Mantener reservas de alimentos para situaciones críticas.

C. Otras Medidas: (Nivel Nacional)

1. Calcular necesidades de alimentos, en base a dieta mínima adecuada, para la población panameña para 1988 y 1990 en situaciones normales y para emergencias cubriendo 2/3 de la canasta básica. Sin embargo, para las embarazadas, madres lactantes y pre escolares (grupos vulnerables) se mantuvo el requerimiento

normal.

2. Coordinar con el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) para mantener en reserva y a disposición de la población panameña los alimentos de la canasta básica familiar.
3. Participar en la tramitación de solicitudes de apoyo alimentario dirigida a Agencias Internacionales.

III. ANTE UNA CONTINGENCIA MILITAR

1. Presentarse al hospital donde labora o al Depto. de Salud Nutricional del Ministerio de Salud si se trabaja a nivel de Policlínica o Centro de Salud.
2. Cumplir con las funciones asignadas a continuación:
 - 2.1- A Nivel Hospitalario:
 - a) Demostrar ecuanimidad o serenidad durante la situación.
 - b) Mantener al personal en su puesto de trabajo.
 - c) Limitar la entrada de personal ajeno al Depto.
 - ch) Apagar estufas según circunstancias.
 - d) Garantizar la asistencia de personal mínimo requerido para prestar el servicio.
 - e) Hacer un censo según condición de los pacientes
 - f) Evaluar diariamente la planta física y de las instalaciones eléctricas, de gas, agua y vapor.
 - g) Efectuar inventario diario de alimento y suministro.
 - h) Garantizar el abastecimiento mínimo de agua para el funcionamiento del departamento para el día y almacenar para un mínimo de 3 días.
 - i) Hacer adaptaciones a las minutas de acuerdo a lo anterior.
 - Ofrecer una bebida caliente (infusión, cereal)
 - Un pan o sustituto con agregado de grasa o carbohidrato.

- Reducir a un tiempo de comida a una hora intermedia y
 - Una colación nocturna similar al desayuno.
- j) Adecuar el sistema de distribución de los alimentos a las condiciones de la institución.

2.2-A Nivel de Comunidad:

- a) Demostrar ecuanimidad y serenidad durante la situación.
- b) Distribuir a los nutricionistas hacia los sitios asignados.
- c) Cumplir con las siguientes funciones:
 1. Hacer un diagnóstico en forma expedita de la situación que permita:
 - 1.1- Determinar el número de beneficiarios y recursos disponibles (personal, equipo y suministros).
 2. Establecer requerimientos o necesidades en base al diagnóstico.
 3. Coordinar con agencias locales y organizar el socorro alimentario se recomienda de acuerdo a la situación:
 - 3.1- Distribución de alimentos crudos (a nivel familiar)
 - 3.2- Distribución de raciones cocidas (a nivel individual)
 - 3.3- Llevar los controles administrativos correspondientes a la distribución
 - 3.4- Evaluar y hacer los ajustes diarios.
 4. Llevar a cabo una evaluación final del socorro alimentario.

IV. POSTERIOR A LAS EMERGENCIAS

A. A Nivel Hospitalario:

1. Realizar un diagnóstico a nivel del Depto. de Nutrición y Dietética.
 - 1.1- Establecer recursos existentes (personal, equipo y suministros)
 - 1.2- Realizar los ajustes en base al diagnóstico
 - 1.3- Programar las actividades a realizar:
 - Educación Alimentaria Nutricional dirigida a pacientes ambulatorios, familiares, funcionarios y comunidad.
 - Brindar atención dietética
individual
gradual
2. Participar en todos los Programas de Salud.
3. Implementar y participar en Programas de Alimentación a Grupos (PAG)
 - Participar en el establecimiento y funcionamiento de Centros de Educación y Rehabilitación Nutricional (CERN)
 - Apoyar los comedores pre-escolares y populares
 - Desarrollar actividades de suplementación alimentaria y nutricional a grupos vulnerables
 - alimentos
 - nutrientes: Vitaminas tales como Vit. A, B1 y B2 y otras y minerales principalmente hierro y yodo
4. Evaluar y hacer los ajustes a las actividades realizadas.

V. LIMITACIONES

1. De presupuesto para la adquisición de suministros.
2. Si no se toman las medidas necesarias adecuadas, la producción de alimentos en el país no será suficiente

para cubrir las necesidades mínimas que aunado al bajo poder adquisitivo de la población como consecuencia de las crisis económica a que ha sido sometida el país, se hará necesario conseguir ayuda alimentaria externa para cubrir los requerimientos a nivel hospitalario y de la población en general, con énfasis en los grupos a riesgo.

EQUIPO Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS EN DESASTRES DE CORTA DURACION

EQUIPO	CANTIDAD	CAPACIDAD
Estufa de gas de plancha	1	Plancha de 24 x 36" sin horno
Estufa de gas	1	de 4 quemadores sin horno
Ollas de acero inoxidable	3	20 galones
Ollas de acero inoxidable	3	10 galones
Sartenes de acero inoxidable	3	5 galones
Bandejas de acero inoxidable	6	10 galones
Tanques de acero inoxidable para agua	3	10 galones
Tablas de picar alimentos, con asa	6	de 12 x 12 pulg.

UTENSILIOS	CANTIDAD	CAPACIDAD
Taza de medir líquidos	2	8 onzas
Tazas de medir líquidos	2	16 onzas
Jugos de tazas de medir sólidos	2	2, 2.7, 4 y 8 onzas
Jugo de cucharas de medir	3	1/8, 1/4, 1/3, 1/2 y 1 cda.
Coladores de café	2	
Cucharones	3	1 taza
Cucharas	3	
Espumadera	3	
Abrelatas manuales	6	
Cuchillos	6	8 pulg.
Juego de espátulas madera	3	
De material irrompible:		
Vasos térmicos	500	8 onzas
Tazas térmicas	500	8 onzas
Platos de acero inoxidable	500	para sopas
Cucharas soperas	500	
Tenedores	500	

EQUIPO Y UTENSILIOS PARA LA DISTRIBUCION DE RACIONES EN DESASTRES DE LARGA DURACION

EQUIPO Y UTENSILIOS	CANTIDAD	CAPACIDAD
Balanza	1	20 libras
Cucharones	4	
Carretillas para transportar bultos	2	
Tarimas o plataformas para colocar sacos	6	
Tazas para medir líquidos	2	8 onzas
Tazas para medir líquidos	2	6 onzas
Tarjetas de control	500	
Tarjetas de distribución	500	
Bolitas plásticas	3,000	1, 5 y 10 lbs