

# GUÍA ESTRATÉGICA PARA AUTORIDADES UNIVERSITARIAS (UCV) 26 de junio de 2026

*Abordaje Institucional de Emergencias Nutricionales, Seguridad Alimentaria e Inocuidad en Albergues Temporales*

## 1. Propósito y Alcance

La presente guía técnica y estratégica tiene como finalidad proveer a las Autoridades Rectorales, Decanales de la Universidad Central de Venezuela (UCV) un marco institucional coordinado para la toma de decisiones ante desastres naturales o antrópicos que requieran la habilitación de albergues temporales o la activación de programas de asistencia alimentaria de emergencia. Basado en el acervo académico del Postgrado en Planificación Alimentaria Nutricional de la Escuela de Nutrición y Dietética (UCV) y estándares de agencias internacionales (OMS/OPS, Esfera), este documento unifica los criterios operativos para salvaguardar la salud y el estado nutricional de las poblaciones afectadas bajo el principio de inocuidad rigurosa.

## 2. Diagnóstico, Clasificación y Fases de la Respuesta Alimentaria

Ante una emergencia, las autoridades de la UCV deben clasificar de inmediato el evento para estructurar la logística alimentaria en fases críticas de consumo:

### A. Clasificación Basal del Evento

- **Emergencia Aguda:** Interrupción repentina del acceso a alimentos, agua potable y energía eléctrica (ej. inundaciones, sismos, fallas catastróficas de infraestructura). Requiere atención inmediata sin infraestructura de cocina.
- **Emergencia Crónica Compleja:** Situaciones prolongadas de vulnerabilidad socioeconómica y desabastecimiento estructural, donde el albergue u operativo de asistencia se extiende por semanas o meses, requiriendo un enfoque integral de vigilancia nutricional.

### B. Protocolo Cronológico de Alimentación de Contingencia

- **Fase Inicial (Primeras 72 Horas):** Foco exclusivo en el mantenimiento calórico y de hidratación básica. Se implementa un menú de contingencia estricto de 1000 a 1500 calorías basales por persona/día. El suministro se compone enteramente de alimentos listos para el consumo (Ready-to-Eat) que no requieran agua para su reconstitución ni energía eléctrica para cocción (galletas de soda, jamón endiablado, enlatados proteicos, barras de cereales y agua mineral embotellada).
- **Fase Estabilizada (Día 4 en adelante):** Transición hacia menús cíclicos institucionales completos (3 comidas y 1 merienda) que cubran los requerimientos nutricionales de la población general (mínimo 2100 kcal promedio por individuo), priorizando alimentos secos no perecederos y proteínas de alta utilización biológica.

### 3. Criterios de Inocuidad y Gestión WASH en Situaciones de Desastre

La pérdida de infraestructura y la interrupción de servicios básicos en el contexto nacional representan el mayor vector de morbilidad y mortalidad por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Las autoridades deben ordenar y supervisar las siguientes directrices de ingeniería sanitaria:

#### A. Protocolo de Potabilización Extrema del Agua

Ningún alimento puede ser procesado ni ninguna fórmula complementaria reconstituida con agua que no haya pasado por los siguientes filtros obligatorios supervisados por la Dirección de Mantenimiento o Salud de la UCV:

- **Hervido Prolongado:** El agua debe alcanzar ebullición franca y mantenerse hirviendo de forma vigorosa por un mínimo de 10 minutos continuos.
- **Cloración de Contingencia:** En ausencia de combustible para hervido, dosificar exactamente 2 gotas de cloro comercial tradicional (hipoclorito de sodio al 5.25% sin fragancia) por cada litro de agua clara. Agitar y dejar reposar tapado un mínimo de 30 minutos obligatorios antes de su consumo o uso en cocina.

#### B. Mitigación de Brotes Epidemiológicos y Manejo de Alimentos

*Regla de Oro Institucional de Cocina: Ante la inestabilidad eléctrica y la falta de refrigeración industrial confiable, queda estrictamente prohibido el almacenamiento de raciones húmedas cocinadas de un tiempo de comida para otro. Todo alimento preparado debe distribuirse y consumirse inmediatamente (máximo 2 horas tras su cocción); los excedentes deben desecharse de manera irreversible para prevenir brotes masivos de Bacillus cereus, Salmonella o Staphylococcus aureus.*

- **Exclusión de Vegetales de Alto Riesgo:** Se prohíbe el uso de vegetales crudos de hoja (lechuga, berros, espinaca) por la alta probabilidad de contaminación fecal y la dificultad de un lavado exhaustivo bajo escasez de agua. Toda verdura o raíz (ayama, yuca, ocumo) debe servirse completamente cocida.
- **Control del Personal Manipulador:** La Escuela de Nutrición y Dietética coordinará la evaluación diaria de los voluntarios de cocina. Se excluirá de inmediato a cualquier persona con síntomas respiratorios, lesiones cutáneas en manos o cuadros diarreicos activos.

### 4. Blindaje de Grupos Vulnerables e Intervenciones Especiales

De acuerdo con los postulados de la cátedra de Planificación Nutricional de la UCV y los consensos internacionales, la asistencia alimentaria debe discriminar positivamente a los grupos de alto riesgo biológico:

#### A. Protección de la Lactancia Materna Exclusiva

Las autoridades de la UCV deben vigilar que no se acepten de manera descontrolada ni se distribuyan de forma masiva fórmulas lácteas comerciales, sucedáneos de la leche materna o

teteros dentro de los albergues. La preparación de fórmulas lácteas en entornos de emergencia y con agua no segura constituye la principal causa de desnutrición aguda severa, shock séptico y mortalidad por diarrea en lactantes menores de 6 meses. Las acciones mandatorias son:

- **Asignación de Doble Ración a la Madre:** Garantizar un suplemento calórico y proteico prioritario a las mujeres gestantes y madres lactantes del albergue para blindar la producción natural de leche.
- **Habilitación de Áreas de Lactancia:** Establecer espacios físicos exclusivos, seguros, tranquilos e higiénicos dentro del recinto para fomentar la lactancia exclusiva (0-6 meses) y prolongada (hasta los 2 años).

## B. Suplementación y Distribución Diferenciada

Para niños mayores de 6 meses y adultos mayores con compromiso masticatorio, el servicio debe adecuar la ración mediante la elaboración de purés y cremas de alta densidad energética. Los niveles de consumo de emergencia adicionales para estos grupos deben contemplar el suministro diario controlado de cereales infantiles precocidos (harina de arroz u otros) a razón de 30 g para niños y 15 g para ancianos, junto con porciones calculadas de leche en polvo completa (64 g para niños y 32 g para ancianos) bajo estricta supervisión de higiene en su reconstitución.

## 5. Estructura del Menú Institucional de Contingencia UCV (7 Días)

Este plan de alimentación ha sido unificado con base en los estándares del Servicio de Alimentación del Ejército (SEALEJ), el Instituto Nacional de Nutrición (I.N.N.) y las recomendaciones del Postgrado UCV, adaptado a ingredientes secos estables de producción nacional y fácil logística:

Tiempo de Comida	Estructura del Menú Base	Ingredientes Principales	Pautas de Control e Inocuidad
<b>Desayuno Base</b>	Arepa asada o bollito de maíz precocido acompañado de queso blanco duro rallado o enlatado proteico (atún/diablito), margarina y café con leche.	Harina de maíz precocida (60 g), queso blanco duro (30 g), margarina (5 g), leche completa en polvo (20 g), azúcar (10 g).	Amasado exclusivo con agua clorada o hervida fría. Cuajado e higienización rigurosa de superficies del budare o plancha.
<b>Almuerzo / Cena (Opción Leguminosas)</b>	Sopa o crema espesa de granos guisados, acompañada de arroz blanco de grano largo o yuca sancochada y plátano.	Caraotas negras, lentejas o arvejas (50 g), arroz (60 g) o yuca (80 g), plátano (150 g), aliños (cebolla, pimentón, ajo).	Remojo previo de granos para optimizar combustible. Corte de la yuca en dados pequeños para reducir a la mitad el tiempo de cocción térmica.

<b>Almuerzo / Cena (Opción Enlatados)</b>	Pasta alimenticia corta o larga con atún guisado o sardinas en tomate, sazonado con aliños cocidos.	Pasta (60 g), atún o sardina enlatada (55-170 g), tomate, cebolla, aceite vegetal (2 cc).	Uso del aceite de la propia conserva para el sofrito. Consumo inmediato; descarte absoluto de excedentes húmedos no distribuidos.
<b>Merendas de Emergencia</b>	Ración seca controlada para niños, ancianos y trabajadores de primera línea.	Galletas dulces o de soda (1 pqte), chocolate para taza o barra, bocadillo de guayaba (20 g) o leche condensada.	Distribución en su empaque original sellado de fábrica. Evitar la manipulación directa o fraccionamiento en ambientes polvorientos.

## 6. Referencias Bibliográficas e Institucionales

La estructuración técnica de esta guía y los menús institucionales de contingencia se sustentan en los siguientes documentos base de la literatura especializada y la academia nacional:

- 1. Peñalver, C. (2024).** Nutrición en Situaciones de Emergencias. Universidad Central de Venezuela (UCV), Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y Dietética, Departamento de Ciencias de la Salud Pública. Postgrado en Planificación Alimentaria Nutricional. Caracas, Venezuela.
- 2. Servicio de Alimentación del Ejército (SEALEJ), Instituto Nacional de Nutrición (I.N.N.) & Fundación CAVENDES. (s.f.).** Plan de Menú Cíclico e Institucional de Emergencia Nutricional para Albergues con y sin Cocina. Caracas, Venezuela.
- 3. Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) & Centro de Investigación en Nutrición y Salud (CINYS). (2017).** Manual para servicios de alimentación en albergues en situación de emergencia. Cuernavaca, México. (Adaptación técnica integral al contexto de servicios públicos y perfil alimentario venezolano, 2026).
- 4. Proyecto Esfera. (2011/2018).** Carta Humanitaria y Normas Mínimas para la Respuesta Humanitaria en Materia de Abastecimiento de Agua, Saneamiento, Higiene y Asistencia Alimentaria. Ginebra, Suiza.
- 5. Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS). (2024).** Preparación en Desastres y Emergencias en Salud Pública: Guías técnicas sobre inocuidad alimentaria y vectores en entornos de refugio temporal.