

LABORES DEL INSTITUTO

LA ALIMENTACION EN COLECTIVIDADES, SUS CARACTERISTICAS, IMPORTANCIA, ESTUDIO Y ORIENTACION

FERMÍN VÉLEZ BOZA
Instituto Nacional de Nutrición, Caracas

INTRODUCCION

La alimentación de la población de un país puede ser estudiada mediante diversos métodos y con distintos objetivos, así las encuestas realizadas en las distintas regiones o zonas del país muestran la variada influencia que tienen los factores ecológicos, económicos y sociales en la alimentación.

Desde el punto de vista social podemos tratar de determinar cómo influye en la alimentación la asociación de las personas en los distintos núcleos humanos, y según esto clasificamos la población en los dos grupos siguientes:

- 1) La población que forma parte de grupos familiares.
- 2) La población que forma parte de colectividades.

Cada grupo presenta en relación con su alimentación, características y problemas propios que, en forma sucinta, son:

La familia es la agrupación social básica, y aunque en cada una de ellas el número de miembros es pequeño, en conjunto comprenden la mayoría de la población; la alimentación se realiza según los hábitos alimenticios propios de cada familia, y las consecuencias de su régimen alimenticio, suficiente o no, están restringidas a pocas personas; desde el punto de vista sanitario son más difíciles de influir, tanto por su gran número como por su extrema diseminación.

Las colectividades se caracterizan por ser conjuntos de personas que llevan una vida en común en forma permanente, pueden llegar a formar grandes contingentes humanos y se rigen por normas de alimentación fijadas en sus reglamentos internos, teniendo en general muy poco en cuenta los hábitos alimenticios de cada persona; las consecuencias de su alimentación tienen una gran repercusión por afectar grandes núcleos de la población activa del país. Desde el punto de vista sanitario, son mucho más fáciles de orientar y de trazarles normas correctas, que pueden ser llevadas a la práctica con gran efectividad, permitiendo la realización de estudios, seguir su evolución y resultados.

Ambos grupos son influenciados en su alimentación por las condiciones locales, de clima, producción y posiblemente más en el grupo familiar por ser de menores recursos; en cuanto a la economía y el poder adquisitivo es variable en ambos grupos, desde bajo o mediano hasta alto. En general, son más suficientes las Instituciones, con la ventaja de que pueden obtener descuentos y precios más bajos por comprar al por mayor.

Por estas razones es muy importante la Higiene Alimentaria de las Colectividades, y se deben realizar todos los esfuerzos posibles para que sean llenadas las necesidades nutricionales de los distintos grupos humanos que las forman.

1^o—*Función del Instituto Nacional de Nutrición en las Colectividades.*

Dada la repercusión que tienen las Colectividades en la alimentación de un gran sector de la población, en el Decreto de Creación del I. N. N. se le asigna a éste, además de otras importantes funciones, la de "Fijar las condiciones mínimas a que deberá someterse la alimentación en los Centros de Enseñanza, Instituciones Asistenciales u otras de carácter social", organizándose para esto el Servicio de Control de Colectividades, que es el encargado de estudiar y asesorar las Instituciones con el fin de que la alimentación suministrada en ellas, cumpla los requisitos nutricionales que le corresponde a cada grupo humano.

Esta función ha venido realizándose progresivamente y han sido atendidos un gran número de Centros que han solicitado su colaboración y a los que se les han realizado estudios y encuestas, suministrándoles asistencia técnica, personal y publicaciones. La forma en que se lleva a cabo esta labor, se presenta a continuación, así como algunos aspectos del programa de trabajo.

2º—*Su importancia.*

Se estima que existe en el país un grupo grande de personas que reciben su alimentación en las distintas Instituciones, y es de un gran interés conocer las características de las Instituciones y de la población atendida, así como los regímenes alimenticios que les proporcionan.

Actualmente es difícil decir con exactitud a cuánto alcanza la población que vive en colectividades, que además está sujeta a fluctuaciones y no existen estudios al respecto. Por esto se están solicitando los datos a las distintas Instituciones y Dependencias con el fin de obtener una información acerca de la población que las constituye.

3º—*Censo de Instituciones.*

En la actualidad estamos realizando un Censo de todas las Colectividades del país que suministran alimentación con el fin de conocer su número, ubicación, características de la alimentación, población atendida, etc., y en esta forma poder apreciar su magnitud, problemas, etc.

4º—*Clasificación de las Instituciones.*

Siendo muy variados los tipos de Instituciones donde se suministra alimentación, las hemos clasificados para su estudio, según la edad y estado de salud de sus integrantes o según su función en los siguientes tipos:

**Clasificación de las Instituciones según la edad y estado
de salud de sus integrantes.**

<u>Edad</u>	<u>Colectividades de Sanos</u>	<u>Colectividades de Enfermos</u>
Infancia:	Casas - Cunas Jardines de Infancia	Hospital de Niños
Niñez:	Escuelas Orfelinatos Asilos	Hospitales de Niños Casas de Observación Reformatorios
Adolescencia:	Colegios Liceos	
Adultos:	Escuelas especializadas Universidades Instituciones Militares Cárceles Comedores Populares Comedores Industriales	Hospitales de Adultos Clínicas Sanatorios
Ancianos:	Asilos Instituciones Geriátricas	

Considerados según su función en:

Clasificación de las Instituciones según su función primordial

Institutos Educativos (Privados u Oficiales)	Escuelas, Colegios, Universidades.
Institutos Asistenciales Médicos (Privados u Oficiales)	Hospitales, Clínicas, Sanatorios.
Institutos Sociales (Privados u Oficiales)	Casas - Cunas, Asilos, Casas de Observación. Comedores Industriales, Populares. Campamentos Obreros.

5º—*Estudios realizados.*

Se han efectuado encuestas de la alimentación de Colectividades en los siguientes tipos de Instituciones:

Militares:	Escuelas Militares Cuarteles
Penales:	Cárceles Colonias Penales
Educacionales:	Casas - Cunas Escuelas Colegios Universidades Seminarios Deportistas
Asistenciales:	Hospitales Clínicas
Industriales:	Comedores Populares " Industriales

Además hemos realizado estudios de conjunto comparando algunos grupos de colectividades del mismo tipo, con el fin de observar sus características y problemas, habiéndose realizado una publicación con este fin (18).

6º—*Problemas encontrados y consecuencias.*

Generalmente en las Colectividades falta un personal encargado de dirigir la alimentación, que tenga una preparación científica y práctica adecuada; en la mayoría sólo tienen una o varias personas encargadas de la parte administrativa y de la preparación de los alimentos.

En vista de esto, generalmente priva en muchas Instituciones un criterio económico de la alimentación, y aunque esto es fundamental, falta en muchos casos en todo ese personal una preparación técnica y una orientación científica en la alimentación; sólo en algunos establecimientos se encuentra una organización y un personal entrenados satisfactoriamente.

En algunas de las Colectividades estudiadas se han encontrado deficiencias en la alimentación, debidas a las siguientes causas:

- a) Falta un personal técnico con conocimientos científicos adecuados para dirigir la alimentación de la Colectividad.
- b) Insuficiente y escasa preparación del personal encargado de la elaboración de los alimentos (cocineros, etc.).
- c) Deficientes recursos económicos, por lo que tratan de suministrar la alimentación más barata posible. En algunos casos ha ocurrido que aunque se disponen de las cantidades necesarias para la alimentación, se destina parte de éstas a otros fines, resultando por esto inadecuada la comida.
- d) Inadecuado sistema de organización del Servicio encargado de la alimentación (ausencia de contabilidad, fichas, etc.).
- e) Malos hábitos alimenticios de los comensales.
- f) Falta de educación en materia de alimentación.
- g) Equipo y técnica de preparación incorrectas.

El resultado es que al cabo de un cierto tiempo, se originan graves problemas, tales como:

- a) Estado nutricional deficiente de la población atendida.
- b) Frecuentes protestas y disgustos por al alimentación.
- c) Menos rendimiento en el trabajo en el caso de obreros o estudiantes, y recuperación más lenta en el caso de los pacientes.
- d) Pérdidas económicas.

En otros casos se ha encontrado alimentación superior a las necesidades, debido a la falta de conocimiento teórico de ésta lo que determina como consecuencia aumento de los gastos, pérdidas innecesarias y un aumento de peso excesivo en los comensales.

También se han encontrado Instituciones en las cuales la alimentación era correcta de acuerdo con los requerimientos, debido al cuidado de sus Directores, al cumplir normas satisfactorias.

7º.—*Soluciones.*

Es menester formar en las grandes colectividades "Servicios de Alimentación", que sean atendidos por un personal directivo capacitado de Médicos Nutrólogos, un personal técnico de Dietistas y un personal Auxiliar práctico, encargado de la elaboración, y donde la alimentación se base en Normas Científicas y no solamente en el costo y el empirismo exclusivamente.

Es indispensable también la formación del personal auxiliar debidamente preparado, pues la mejor fórmula dietética si está mal preparada y presentada, tendría un valor nutritivo nulo, pues no se consumiría, y trae como consecuencia el rechazo del alimento.

Indudablemente que las Colectividades de tamaño mediano o pequeño y de muy modestos recursos no pueden costear el pago de un personal técnico; para estas Instituciones especialmente, así como también en las demás, el Instituto Nacional de Nutrición les ofrece su ayuda y asistencia técnica, mediante el Servicio de Colectividades que les atiende sus consultas y programa su alimentación en la mejor forma posible.

Hemos observado que en las Instituciones donde la alimentación era deficiente y que solicitaban y cumplían las orientaciones técnicas de este Servicio, llegaban a solucionar los problemas que presentaban en su alimentación, y al cabo de un cierto tiempo alcanzaban niveles muy satisfactorios en el consumo de los nutrientes, estado nutricional y salud de sus grupos.

También hemos realizado estudios de distintas Colectividades que no seguían un sistema de Normas, y se observó que tenían muy grandes fluctuaciones en los valores nutritivos suministrados, y que frecuentemente éstos eran deficientes o desequilibrados.

Por esto consideramos que la solución más adecuada para mantener una buena situación nutricional en las Colectividades consiste en:

La orientación técnica de la alimentación en cada tipo de Institución por el Servicio de Control de Colectividades, que les ofrece, para su debida organización:

- 1) Servicio de Consulta y Control.
- 2) Asistencia técnica y personal.
- 3) Visitas a las Instituciones.
- 4) Encuestas de Hábitos y de Alimentación.

8º—*Método de Estudio.*

El estado nutricional de una persona o de un grupo humano depende de varios factores; entre ellos los más importantes son:

- 1) La Educación y los Hábitos Alimenticios.
- 2) El costo de los alimentos.
- 3) La edad, sexo, actividad física, salud y clima.
- 4) La alimentación consumida.
- 5) El estado nutricional de la persona o grupo.

Para conocer la situación nutricional de una Colectividad humana, se debe estudiar por lo tanto cada uno de estos aspectos y hacer una revisión completa de su estado, y es sólo a través de una encuesta que comprenda los hábitos alimenticios, el costo, la cantidad y tipos de alimentos consumidos, así como las características de las personas (edad, sexo, etc.), y medio ambiente, grado de actividad física, estado de salud y nutricional, es que se pueden apreciar todos esos factores y que podemos señalar un programa de alimentación adecuado a una persona o a una Colectividad.

9º—Programa de Trabajo.

La forma de llevar a cabo esta labor es la siguiente:

- 1) Obtención de los datos generales, características de cada Colectividad, tales como nombre, ubicación, población, función, etc., y su clasificación.
- 2) Realización del estudio de los hábitos alimenticios de las personas que la constituyen.
- 3) Encuesta de la alimentación suministrada durante el período.
- 4) Estado nutricional de la población y de sus requerimientos.
- 5) Planificación de la alimentación de acuerdo con los resultados.

Estos datos son obtenidos mediante un personal entrenado de Dietistas y Encuestadores; los resultados son ordenados en Fichas y tabulados para realizar el estudio de la Institución y para correlacionar los valores encontrados con los de otras Instituciones similares o las de unas zonas con otras, etc.

La realización de estos estudios se hacen la mayoría de las veces a petición de las mismas interesadas y se organiza además un programa de visitas a todas las Instituciones que garanticen una mejor asistencia técnica.

Las Instituciones reciben el asesoramiento técnico de este Servicio después que han sido estudiadas sus características, régimen alimenticio utilizado y requerimiento de su población según las Normas y Programa recomendados al respecto.

Para seguir la evolución y el cumplimiento de las Normas señaladas, se les realiza cada cierto tiempo visitas y estudio de las dietas o mediante los Informes de las cantidades consumidas de víveres, población atendida y comidas servidas, puede comprobarse si son adecuadas.

10.—*Publicaciones Técnicas.*

Hemos analizado problemas de diversa índole relacionados con la alimentación institucional, que pueden clasificarse en:

- 1) Personal.
- 2) Administración.
- 3) Organización.
- 4) Económicos.
- 5) Alimentación.
- 6) Nutrición.
- 7) Higiene.

El Servicio ha realizado algunos estudios en estos distintos aspectos y se planifica el estudio de otros.

En gran parte de la labor realizada hasta el presente, se ha procurado dar las orientaciones y atender las consultas atendiendo cada caso individualmente en una forma personal y confidencial; pero en muchos casos, dado el pequeño personal de que se dispone, es absolutamente necesario suministrar a las Instituciones: Normas, Menús, Planes de Organización, Normas Higiénicas, etc., en una forma escrita mediante folletos, libros, etc., en los cuales se explique detalladamente cada una de las distintas etapas y asuntos que tiene la alimentación de grupo.

Con este fin, en el Servicio han sido redactados y publicados libros y folletos, que han sido enviados sin costo alguno a las Instituciones que los han solicitado y donde encuentran la información y orientación necesarias a cada uno de los diversos problemas antes mencionados; la lista de las publicaciones se presenta al final.

11.—*Resumen.*

El Instituto Nacional de Nutrición, a través del Servicio de Control de Colectividades, realiza el estudio de la situación de la alimentación en las Colectividades del país y les suministra a las Instituciones la información y orien-

tación técnica necesarias, les proporciona material normativo de Menús, Dietas, organiza los Servicios de Alimentación y asiste técnicamente a cada grupo que solicite su colaboración.

Esto permite que toda Institución disponga de los recursos científicos necesarios para que la alimentación que se suministre sea adecuada. Por otra parte, garantiza al público que las Instituciones cumplen con los requerimientos mínimos que deben ser llevados en materia de alimentación.

También permite realizar los estudios y determinar la situación y problemas que presenta la alimentación en el importante grupo de las Colectividades Venezolanas.

Se indica la forma en que el Instituto Nacional de Nutrición está realizando un programa de asistencia técnica y orientación en este campo y cómo lo lleva a cabo, así como los satisfactorios resultados obtenidos mediante este sistema.

12.—*Publicaciones realizadas por el Servicio de Control de Colectividades.*

- 1.—*Bibliografía Venezolana sobre Alimentación y Nutrición.* Doctor F. Vélez B.—Cuaderno Azul Nº 3, 1950.
- 2.—*Alimentación y Enfermedades Carenciales en el Medio Rural Venezolano.* Dr. F. Vélez B.—Publicado multigráfico, 15 páginas, 1950.
- 3.—*El Problema Alimenticio de Venezuela en el Medio Rural.* Dr. F. Vélez B.—Publicado multigráfico, 14 págs., 1950.
- 4.—*Correlato de Venezuela y Recomendaciones sobre la Alimentación en el Medio Rural al III Congreso Médico-Social Pan-Americano.* Dr. A. González Puccini, Dr. E. Páez Pumar y Dr. F. Vélez Boza.—Publicado en Archivos Venezolanos de Nutrición. Vol. II, Nº 1, págs. 171-180. Junio de 1951, y reimpresso; Cuadernos Azules Nº 8 del Instituto Nacional de Nutrición.
- 5.—*Estudio de la Alimentación de la Escuela Militar de Venezuela.* Dr. Fermín Vélez B.—Publicado en Archivos Venezolanos de Nutrición. Vol. II, Nº 1, págs. 171-180. Junio de 1951 y reimpresso; Cuadernos Azules Nº 8 del Instituto Nacional de Nutrición.

- 6.—*La Alimentación en el Campamento Militar de Conejo Blanco durante las Maniobras efectuadas en el mes de julio de 1951.* Dr. F. Vélez Boza.—Libro multigráfico de 20 x 33 cm. y 35 páginas, publicado por el Instituto Nacional de Nutrición. Noviembre de 1951.
- 7.—*Normas de Alimentación en los Atletas.* Dr. F. Vélez Boza y A. Stone.—Boletín de los Comedores Populares Nº 9, págs. 3-21. Diciembre de 1951.
- 8.—*Cupos y Menús para la Alimentación Normal en los Hospitales.* Dr. F. Vélez B. y H. de Vázquez.—Libro multigráfico de 20 x 33 cm. y 80 págs., por el Instituto Nacional de Nutrición. Diciembre de 1951.
- 9.—*Orientaciones para la Alimentación en Establecimientos Penales.* Dr. F. Vélez B., Dra. M. Ferraro Martini, Sra. Andrea de Stone y Leticia de Manayro.—Cuaderno Azul del I. N. N., número 12, 23 x 15,5 cm., 32 págs. Imprenta Poligráfica Nacional. Septiembre de 1952.
- 10.—*Encuestas de Hábitos Alimenticios en los escolares de la Escuela Experimental de Venezuela en Junio-Julio de 1952.* Dr. F. Vélez B., Sra. A. de Braunstein, Br. González, C. Lizarraga y F. Montenegro.—Folleto multigráfico, 33 x 22 cm., 19 págs., publicado por el I. N. N. Nov. de 1952.
- 11.—*Orientación para la Alimentación de las Familias Obreras Venezolanas.* Dres. F. Vélez B., B. Marietta Ferraro M.—Publicaciones divulgativas e informativas del I. N. N., Nº 4, 24 páginas. Nov. de 1952. Reimpreso en Serie de Publicaciones del I. N. N., Cuaderno Nº 14. Dic. de 1952.
- 12.—*Mortalidad por Enfermedades Carenciales en Venezuela en el Decenio 1940 - 1949.* Dr. J. M. Bengoa, Dr. F. Vélez B. y R. de Shelly Hernández.—Publicada en Archivos Venezolanos de Nutrición, Vol. IV, Nº 1, págs. 85-112. Edit. Excelsior, junio de 1953.
- 13.—*Encuesta de Hábitos Alimenticios en un grupo de escolares.* Dr. F. Vélez B. y A. de Braunstein.—Publicado en Archivos Venezolanos de Nutrición. Vol. III, Nº 2, págs. 419-132. Diciembre de 1953.
- 14.—*Recetas de Platos para Instituciones.* Dr. F. Vélez B., Sra. de Glusky y Sr. Baso.—Publicación multigráfica. Ser. Diet. Instituto Nacional de Nutrición. Marzo 1953.
- 15.—*Normas de Alimentación en Instituciones de Adultos y Organización de los Servicios de Alimentación.* Dr. F. Vélez B., Sra. A. de Stone.—Pub. Mult. I. N. N., 1954.
- 16.—*Dietas Terapéuticas.* Dr. F. Vélez B. y Sra. V. de Glusky.—Folleto multigráfico, 1954.

- 17.—*Normas de Alimentación e Higiene Alimenticia para los Comedores Populares.* Dr. F. Vélez B. y Dra. M. Ferraro Martini. Publicación multigráfica I. N. N., 1954.
- 18.—*Estudio de la Alimentación en un grupo de Colectividades de Caracas durante los años 1953-1954.* Dr. F. Vélez B.—Revista Archivos Venezolanos de Nutrición, Vol Nº 1. Junio de 1955.
- 19.—*Observaciones acerca de la Morbilidad por Enfermedades Carenciales en el Medio Rural de Venezuela durante los años 1954-1955.* Dres. A. Castillo Plaza, F. Vélez B. y A. Contreras. Rev. Ven. Nutr., Vol. Nº 1. Junio de 1956.
- 20.—*Manual de Normas de Alimentación y Menús durante el Embarazo y Lactancia.* Dr. F. Vélez B. y M. Díaz Pérez.—Folleto multigráfico. 10 págs. Julio de 1956.
- 21.—*Manual de Normas de Alimentación y Menús para Colectividades Homogéneas de Niños de 7 a 15 años de edad.* Dr. F. Vélez B. y Miriam Díaz P.—Segunda Edición. Nov. 1956. Folleto multigráfico, 47 páginas.
- 22.—*Evolución de la Morbilidad por Enfermedades Carenciales en el Medio Rural Venezolano durante los años de 1954-55-56, en base a los Informes 5 M.R. enviados por los médicos rurales.* Dres. A. Castillo Plaza, F. Vélez Boza y A. Contreras.—Folleto multigráfico, 40 págs. I. N. N. Julio de 1957.
- 23.—*Manual de Normas de Alimentación para Instituciones Pre-Escolares de 4-6 años de edad.* Dr. F. Vélez B. y Miriam Díaz P.—Folleto multigráfico, 13 págs., 3ª Edición, marzo de 1959. 41 páginas. I. N. N.
- 24.—*Plan de Alimentación para Adultos con actividad física fuerte que suministra 3.500 - 4.000 calorías.* Dr. F. Vélez B. y señora Alicia Salinas.—Pub. mult., 37 págs., 1957.
- 25.—*Menús para Oficiales del Centro de Entrenamiento Naval.* Doctor F. Vélez B. y Srta. M. Díaz P.—Pub. mult., 21 págs., 1957.
- 26.—*Normas de Alimentación para Familias.* Dr. F. Vélez B. y E. de Sosa.—3ª Edición, octubre de 1958.
- 27.—*Normas de Alimentación para adultos con trabajo fuerte. Plan de Alimentación de 3.800 calorías.* Dr. F. Vélez B. y M. Díaz P.—Folleto multigráfico, 14 págs. Octubre de 1958.