

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TIEMPOS DE CRISIS

Las misiones de ayuda alimentaria en zonas de conflicto llevadas a cabo por organizaciones como *World Central Kitchen*, el Programa Mundial de Alimentos y *Food for All* se enfrentan a grandes retos logísticos y de seguridad. Aquí se muestra cómo dos tipos de operaciones muy diferentes minimizan el riesgo.

Quality Assurance & Food Safety July August 2022

27 de julio de 2022

Autor: Andrea Tolu



Foto de Yurko Dyachyshyn

Medyka, un pequeño pueblo polaco en la frontera sur con Ucrania se convirtió en uno de los principales centros de acogida de refugiados casi de la noche a la mañana a finales de febrero.

Aquí, tras una larga y agotadora espera en el puesto de control, los ucranianos que huyen de la invasión rusa pueden encontrar asistencia médica, ropa, juguetes para los niños y comida. En la estación, un tren les espera para llevarlos a otras ciudades de Polonia o del resto de Europa. Otros trenes llegan desde Ucrania, transportando a los niños enfermos a los hospitales polacos.

En un cobertizo cercano, un grupo de voluntarios cocina y distribuye 2.500 comidas calientes cada día. La cocina está gestionada por *Food for All*, una organización benéfica de ayuda alimentaria con sede en Garston, un pueblo del Reino Unido situado a unos 30 kilómetros de Londres. *"Nuestro trabajo consiste en cocinar comidas para los refugiados mientras hacen cola para subir al tren, de modo que puedan comer en su viaje hacia el lugar al que se dirigen"*, explica el director de *Food for All*, Peter O'Grady. *"A veces están tan ansiosos por ocupar su asiento que se olvidan de coger su mochila, así que les servimos la comida directamente en el tren. Esta comida es un pequeño gesto, pero supone una gran diferencia para estas personas. Llevan dos días esperando en la frontera. No pueden llevar cosas, todo lo que tienen es un pequeño equipaje y sus hijos. No se les puede dar un paquete de arroz. Necesitan una comida caliente"*.

Hay muchos análisis sobre la crisis alimentaria provocada por la invasión rusa. Normalmente, la atención se centra en cómo está afectando al resto del mundo. Sin embargo, dentro de Ucrania, la inseguridad alimentaria ha crecido a gran velocidad en pocos meses.

Según la Agencia de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR), desde el 24 de febrero, 7 millones de personas se vieron obligadas a abandonar sus hogares. El último informe sobre la seguridad alimentaria en Ucrania, publicado por el Programa Mundial de Alimentos (PMA) en mayo de 2022, reveló que un tercio de los hogares, por término medio, padecen inseguridad alimentaria, con picos del 50% en el este y el sur del país. La guerra lo perturbó todo, y un tercio de la población declaró no tener ingresos.

De Garston al Donbás.

Food for All no es la única organización benéfica que proporciona ayuda alimentaria a los refugiados ucranianos. Sin embargo, forma parte de un pequeño grupo, junto con *World Central Kitchen (WCK)*, fundada por el célebre chef José Andrés, que les prepara comidas calientes.

En el Reino Unido, *Food for All* gestiona varias cocinas en Londres, Watford y Manchester, y cocina y dona cada día unas 3.500 comidas a personas necesitadas. Está completamente gestionada por voluntarios. Por su actividad, *Food for All* recibió el Premio de la Reina al Servicio de Voluntariado en 2021.

O'Grady, que es devoto de los Hare Krishna (su nombre espiritual es Parasuram Das, aunque suele llamarse Para para abreviar), llegó a Inglaterra desde Irlanda en 1988. *"Por aquel entonces, teníamos un restaurante indio en la calle Soho", explica. "Cerrábamos a las 8 de la tarde, nos llevábamos toda la comida y alimentábamos a los sintecho. En 1999, registramos la organización benéfica y a partir de ahí seguimos creciendo. Ahora ofrecemos Prasadam (una ofrenda religiosa tanto en el hinduismo como en el sijismo) de forma gratuita en 18 lugares del Reino Unido y nos estamos expandiendo rápidamente".*

Además de la cocina de Medyka, *Food for All* tiene otras dos fuera de Ucrania para alimentar a los refugiados: una en Breslavia, donde funciona una cocina de la WCK, y otra en Praga.

Dentro de Ucrania, *Food for All* ayudó a crear nueve cocinas más, proporcionando alimentos, equipos y una furgoneta: en Lviv (donde la organización benéfica llevó una cocina móvil con capacidad para 8.000 comidas al día), Kyiv e incluso más cerca de la zona de guerra en Kharkiv y el Donbas.

"Las cocinas en Ucrania se encuentran en los templos Hare Krishna locales", dijo O'Grady. "Antes de la guerra, ya cocinaban comidas para las personas sin hogar o aisladas a causa del COVID-19. La mayoría de los voluntarios son devotos de Hare Krishna. En la zona del Donbass, también hay soldados que fueron heridos pero que están encantados de ayudar a cortar verduras."



Food for All proporciona equipamiento y apoyo a tres cocinas fuera de Ucrania para alimentar a los refugiados que se han marchado, así como a otras nueve dentro de las fronteras del país para las personas que todavía están allí.

Foto por cortesía de *Food for All*

Alimentos seguros con buen karma.

Como señaló O'Grady, cocinar comida caliente para ser consumida en el lugar no sólo proporciona comodidad, sino que es la forma más práctica de alimentar a los refugiados que no tendrían medios para cocinar por sí mismos.

Pero también puede ser bastante arriesgado. Durante una emergencia humanitaria -como una guerra o después de un huracán, un terremoto o un tsunami-, con unas condiciones sanitarias potencialmente malas y la falta de equipos de control de la temperatura, lo último que se quiere es causar una intoxicación alimentaria a personas que ya están en gran peligro.

Food for All minimiza este riesgo de varias maneras. Una de ellas es cocinar únicamente alimentos vegetarianos, como pasta, trigo sarraceno, legumbres, arroz o una versión sin carne del *borscht*, una sopa típica ucraniana que recientemente ha pasado a formar parte de la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.



En Siria, el Programa Mundial de Alimentos se abastece localmente de barras de dátiles enriquecidas para niños y otras personas con necesidades nutricionales específicas.

Foto por cortesía del Programa Mundial de Alimentos

"La carne es un alimento de alto riesgo", dijo O'Grady. "Al cocinar sólo platos vegetarianos, no tenemos que preocuparnos de mantener la carne a una temperatura determinada antes y después de cocinarla".

La otra razón para no usar carne tiene que ver con los principios del movimiento Hare Krishna, que es estrictamente vegetariano. *"La gente sufre a causa del mal karma", dice O'Grady. "Así que, si la comida que has cocinado ha causado sufrimiento a algún otro ser vivo, como una vaca, una oveja o un cerdo, y ese sufrimiento está en tu comida, no te va a hacer ningún bien kármico. Eres lo que comes".*

Cuando empezó la guerra, con un mes de invierno aún por delante, el frío también ayudó a mantener la seguridad alimentaria. *"Las temperaturas bajaban a -15 grados Celsius (5 grados Fahrenheit) por la noche", dijo O'Grady. "Las verduras que picábamos el día anterior, y el agua para la olla, se congelaban por completo".*

A medida que las temperaturas subían, su mejor aliado se convirtió en la rapidez. *"Cocinamos la comida y la ponemos en recipientes aislados para mantener la temperatura elevada", dijo O'Grady. "A partir de ahí, nos damos un plazo de tres horas para servirla. La servimos justo donde la hemos cocinado, o en un lugar cercano. Hacemos todo lo que necesitamos tan rápido como podemos. Pero tres horas son más que suficientes. Nunca tenemos que preocuparnos de guardar las sobras. Cuando llevas un tiempo haciendo esto, sabes exactamente la cantidad de comida que necesitas para cocinar".*

En las zonas de conflicto, también hay que tener en cuenta la seguridad de las personas que preparan la comida. En abril, un local de la WCK en Kharkiv fue atacado por misiles rusos. Cuatro empleados resultaron heridos. En junio, un vagón de tren lleno de alimentos fue volado por un misil.

"No tenemos voluntarios del Reino Unido en Ucrania, sólo gente local", dijo O'Grady. "En Kiev no estallan muchas bombas, pero en Kharkiv, donde servimos las comidas en la estación de metro, hay nueve bombas cada minuto. Eso sí que es estar en primera línea. Consigo que la gente firme papeles para decir que lo hacen por su cuenta, pero generalmente no nos quedamos demasiado tiempo."

Crisis tras crisis.

A unos 1.200 kilómetros al sur de Kiev, en Siria, el PMA lleva a cabo un programa de ayuda alimentaria bastante diferente desde 2011, cuando comenzó la guerra civil en el país.

"Alrededor de 12 millones de personas en Siria, más de la mitad de la población, se enfrentan a la inseguridad alimentaria, con otros 1,9 millones de personas en riesgo de caer en el hambre", dijo Reem Alkudsi, oficial nacional del PMA en Siria para la seguridad alimentaria y la calidad y la tecnología de los alimentos. "Estas cifras son un 50% más altas que antes de COVID-19. Además, los precios de los alimentos en el país han aumentado un 800% en los últimos dos años".

El efecto dominó de la guerra en Ucrania sobre el sistema alimentario se sumó a una situación difícil. *"Ucrania y Rusia eran los principales proveedores de trigo, por lo que la crisis actual ha interrumpido nuestra cadena de suministro",* dijo Alkudsi. *"El problema no es sólo el aumento de los precios de los alimentos. Los envíos de alimentos tardan más en llegar. Esto ocurre no sólo en Siria, sino en todos los países en los que opera el PMA. En este momento, estamos tratando de identificar nuevos proveedores para compensar el riesgo".*

Al igual que en Ucrania, un conflicto provocado por el hombre ha creado una profunda crisis alimentaria en un país por lo demás muy fértil. *"Antes no teníamos ningún problema de inseguridad alimentaria en Siria. Teníamos una amplia cesta de alimentos y una próspera producción local",* explicó Alkudsi.

Un programa masivo de ayuda alimentaria.

El PMA está respondiendo con una de sus mayores operaciones de ayuda alimentaria. En 2021, la organización distribuyó más de 540 toneladas de alimentos y más de 35 millones de dólares a través del programa de transferencias en efectivo (PFC), que aumenta año tras año. El alcance total fue de 7 millones de niñas, niños, mujeres y hombres a través de sus actividades, incluidos casi 700.000 niños con comidas escolares en 3.500 escuelas en las 14 regiones del país.

En Siria, el PMA recoge y distribuye tres tipos de alimentos: productos secos como bulgur, trigo, harina de trigo enriquecida, aceite enriquecido, legumbres secas, sal yodada y azúcar; alimentos enlatados listos para consumir para personas desplazadas o en caso de emergencia y barritas de dátiles enriquecidos, galletas y algunas comidas sencillas como sándwiches.

"Parte de los alimentos que distribuimos son de origen local, por ejemplo, el aceite, las barritas de dátiles, la sal yodada y las comidas listas para consumir", explica Alkudsi. *"Sin embargo, la mayoría de las legumbres y la harina de trigo son importadas. Uno de nuestros objetivos es abastecernos más localmente, para poder contribuir a la economía. La infraestructura industrial se vio muy afectada por la crisis, pero ahora se está recuperando, y estamos aumentando nuestras adquisiciones locales aquí y allá."*

Los alimentos enriquecidos, especialmente el trigo, el aceite y las barritas de dátiles, son una parte importante del programa del PMA. *"Tenemos dos categorías diferentes de alimentos enriquecidos",* explicó Alkudsi. *"Una está altamente enriquecida con vitaminas y minerales y está destinada a tratar y prevenir la desnutrición en niños y mujeres embarazadas y lactantes, y otra para la población en general. Nuestra harina de trigo enriquecida es importada, pero estamos lanzando un nuevo programa para moler y enriquecer el trigo nosotros mismos."*

Controles consecutivos.

Aunque parte de los alimentos son donados por gobiernos o grandes organizaciones, el PMA compra la mayor parte directamente. Una vez puesta en marcha la maquinaria de compra, existen procedimientos estrictos para minimizar el riesgo de contaminación o problemas de calidad. *"Clasificamos los alimentos en riesgo bajo, medio y alto de seguridad y calidad alimentaria. Los cereales y el azúcar son de bajo riesgo, las harinas enriquecidas y el aceite son de riesgo medio, mientras que la leche, los productos enlatados y las barras de dátiles son de alto riesgo"*, explica Alkudsi. *"En función de eso, tenemos diferentes controles en el lado del proveedor. Especialmente si se trata de alimentos de alto riesgo para niños y personas vulnerables, los proveedores tienen que pasar una evaluación SQL en sus fábricas antes de poder trabajar con nosotros. Todos los controles los realizan empresas acreditadas de inspección y superintendencia. Antes de que nos entreguen los alimentos, hacemos inspecciones visuales y podemos hacer que se analicen muestras en laboratorios acreditados de todo el mundo o a nivel local, dependiendo del alimento"*.

Si no hay problemas, el envío se libera y entra en la cadena de suministro del PMA. A partir de aquí, la organización supervisa constantemente todos los pasos que siguen. *"Nuestras empresas de inspección están siempre presentes cuando se cargan o descargan los alimentos. Hacemos más controles visuales y, si es necesario, tomamos más muestras para asegurarnos de que los alimentos no se han deteriorado o manipulado mientras estaban en tránsito"*, explica Alkudsi.

La siguiente parada de los alimentos es el almacén. *"En Siria, nuestros almacenes no sólo sirven para guardar los alimentos, sino que también los procesamos. Como compramos alimentos a granel, tenemos líneas de producción sencillas en las que los reenvasamos en porciones más pequeñas para dejarlos listos para su distribución. Nuestras empresas de inspección contratadas también comprueban el proceso de reabastecimiento para garantizar que siempre tengamos la calidad y la cantidad adecuadas de alimentos"*, explica Alkudsi.

Los alimentos reempaquetados se entregan luego a la organización no gubernamental asociada encargada de la distribución.

En la actividad del PMA también hay lugar para la educación básica de la población en materia de seguridad alimentaria. *"En 2020, colocamos folletos en las cajas de racionamiento con instrucciones de higiene sobre COVID-19. Para nuestro proyecto de Comidas Escolares en Aleppo, también empaquetamos sándwiches con bolsas de papel con ilustraciones y dibujos atractivos para enseñar a los niños algunas medidas básicas de higiene que deben tomar antes de consumir sus alimentos"*, dijo Alkudsi. *"Actualmente, estamos trabajando en un nuevo proyecto en cooperación con los Ministerios de Educación y Sanidad para aplicar cambios de comportamiento social más estructurados"*.

La calidad y la seguridad de los alimentos no son el único aspecto controlado. *"Desde los controles de calidad de los proveedores hasta la distribución, hacemos un seguimiento regular y una evaluación del rendimiento de cada socio"*, explica Alkudsi.

Lo que más procesa el PMA en Siria son simples sándwiches fríos para su programa escolar en Alepo y próximamente para Damasco Rural. *"No distribuimos alimentos cocinados calientes a la gente"*, dijo Alkudsi. *"Tenemos un proyecto para los refugiados ucranianos en Moldavia, donde la comida es cocinada por empresas de catering. Nuestro equipo de tecnólogos se desplazó hasta allí para evaluar a las empresas de catering y darles recomendaciones sobre la seguridad en la preparación y distribución de alimentos. ... No pensamos hacer lo mismo aquí en Siria"*.

No es un día típico.

Parte del trabajo de Alkudsi consiste en asegurarse de que las especificaciones de los alimentos que reciben cumplen con las establecidas por el PMA y el gobierno sirio, que pueden ser bastante estrictas. Esto puede ser un reto, ya que la organización recibe todo tipo de alimentos de diferentes países, cada uno con sus propias especificaciones y sistemas de regulación.

Un día típico de trabajo para Alkudsi se divide entre las fases iniciales, la gestión de los proveedores y los pasos previos a la entrega de los alimentos al PMA, y las fases finales, es decir, la gestión de los problemas que se producen durante el transporte o en los almacenes.

Cada vez que se produce un incidente relacionado con la seguridad o la calidad de los alimentos, se convierte en una prioridad. *"Tenemos un procedimiento de gestión de incidentes bien estructurado para identificar y manejar cualquier situación"*, dijo Alkudsi. *"Lo que disminuye el riesgo es que no manejamos muchos alimentos enlatados. Sólo hacemos dos o tres contratos al año, así que las cantidades no son tan grandes como las de los productos secos. Los problemas típicos pueden ser el moho, la hinchazón de las latas o el derrame de alimentos. Sin embargo, el más común sería la infestación debida a las malas condiciones de almacenamiento o a la humedad durante el transporte. La harina de trigo, por ejemplo, viaja dos o tres meses por mar para llegar a Siria, a menudo desde un clima muy diferente. Cuando tenemos un caso de infestación, pasamos por un proceso de fumigación, inspección y segregación para asegurarnos de que sólo llegan alimentos de buena calidad a nuestros beneficiarios"*.

Ninguno de estos problemas es tan grave como distribuir alimentos contaminados a la población. *"Si eso ocurriera, sería muy grave. Tendríamos que rendir cuentas ante el gobierno y la prensa"*, dice Alkudsi. *"Afortunadamente, no hemos tenido ningún incidente así, al menos en los últimos cuatro o cinco años"*.

Traducción libre realizada por MICROSERVICES.