

## Especialista advierte sobre impacto en zonas incendiadas: “La seguridad alimentaria está en riesgo”

Menor capacidad para mantener la salud y sistema inmune, son algunas de las consecuencias que, a corto plazo, podría generar la falta de una alimentación estable diaria que, eventualmente, podría estar afectando a las personas que habitan los sectores incendiados en Viña del Mar, Quilpué y Villa Alemana.

Así lo expresa la Dra. Mirta Crovetto Mattassi, nutricionista e investigadora de la Universidad de Playa Ancha y presidenta del Colegio de Nutricionistas Filial Valparaíso, quien sostuvo que la existencia de las ollas comunes, prolongada en el tiempo (sin tener la certeza de disponer alimentos diarios), puede generar impactos en la calidad de la salud de las personas, especialmente, en niños, embarazadas y adultos mayores.

### Anuncio Patrocinado

**“Es muy loable la respuesta de la comunidad, que espontáneamente se organizó para ir en ayuda de quienes lo perdieron todo: seres queridos, sus casas y enseres. Sin duda, las ollas comunes que están funcionando, hablan de una gran fortaleza y resiliencia, pero es muy preocupante que se extiendan en el tiempo, porque de esta forma, la seguridad alimentaria está en riesgo. En ese sentido, para abordar de forma eficiente esta tragedia, se requiere una organización mayor, y para eso, se necesita contar con equipos técnicos en coordinación con la comunidad, que tengan dedicación exclusiva, pues no pasar hambre o al menos tener una alimentación diaria segura, sin mayores imprevistos, contribuye a la salud emocional, dice la especialista, quien realiza esta reflexión en calidad de integrante del Grupo Especial de Seguridad Alimentaria y Nutricional FAO, CLACSO y del Observatorio del Derecho a la Alimentación ODA-Chile.**

### Ración diaria

Especialista advierte sobre impacto en zonas incendiadas: “La seguridad alimentaria está en riesgo”



**WAVM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

**Conversemos por WhatsApp**

A casi dos meses de la tragedia, la Dra. Crovetto subraya que se ha mantenido la preparación de alimentos con donaciones que las personas o instituciones han realizado. Sin embargo, advierte que no hay garantía de que estas acciones solidarias (que disminuirán con el tiempo, tal como lo han expresado desde las comunidades), permitan que las personas reciban una ración de alimento diario. Por el contrario, enfatiza que, tanto el sustento, como la elaboración de las comidas requiere planificación, porque las ayudas voluntarias o donaciones no serán suficientes y no se debe improvisar con el sustento alimentario de quienes lo necesiten.

**“Por lo que se observa, hay un período en que las situaciones se van a arreglar en al menos seis meses. Por ello es importante y recalco, la necesidad de contar con un equipo estable, técnico que esté planificando esto con otra mirada”,** dice la Dra. Crovetto.

Agrega que esta organización, que debe considerar las rutas de acceso de los alimentos al territorio, implica, además, determinar la composición de la población, pues los requerimientos nutricionales de un niño son distintos a los de una mujer embarazada o una persona mayor.

También destaca que se deben analizar todos los datos disponibles (ubicaciones geográficas

## Especialista advierte sobre impacto en zonas incendiadas: “La seguridad alimentaria está en riesgo”

y territoriales, infraestructura, bodegaje de alimentos no perecibles, tipos de alimentación) y grupos prioritarios, para hacer la planificación.

Agrega que, sin desconocer que se han realizado instancias de colaboración desde las autoridades, se requiere implementar un abordaje, que implique planificación. Por ejemplo -comenta la especialista-, se puedan contratar servicios para apoyar el acceso a una alimentación diaria de quienes la necesiten, considerando que en las zonas siniestradas, actualmente, funcionan casi 100 ollas comunes y comedores solidarios.

En este contexto, la profesional comenta que es fundamental inspeccionar los alimentos donados, para identificar y eliminar aquellos dañados; verificar que los envases o sacos de granos están en buenas condiciones; desechar latas de alimentos que estén abombadas, rotas u oxidadas, y rechazar aquellos productos cuya fecha de vencimiento haya caducado. Todo, con el objetivo de evitar el desarrollo de enfermedades que puedan agravar más la situación de emergencia de las personas.

La Dra. Mirta Crovetto, cuenta con una amplia experiencia en el trabajo con organizaciones territoriales vinculadas al consumo alimentario. Recientemente expuso como consultora científica y académica en la Conferencia Regional de la FAO, instancia que trabaja en el desarrollo de iniciativas encaminadas a contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030. Además, preside el Colegio de Nutricionistas en la Región de Valparaíso.

Especialista advierte sobre impacto en zonas incendiadas: “La seguridad alimentaria está en riesgo”



y tú, ¿qué opinas?