**10. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

|  |
| --- |
| **Mensajes Clave**   * La asistencia alimentaria en los Centros Colectivos va más allá del recuento y registro de beneficiarios. Entre otras cosas, requiere una evaluación exhaustiva de las necesidades para determinar la importancia y el tipo de asistencia o transferencia alimentaria que se necesita. * En situaciones donde existen Centros Colectivos, algunos retos en particular resultan del riesgo de excluir a algunos Centros espontáneos, y del hecho de que durante el desplazamiento las necesidades cambian con el paso del tiempo. * La distribución de asistencia alimentaria en los Centros Colectivos puede correr el peligro de ser manipulada o politizada. * Cuando se trabaja en Centros Colectivos debe prestarse gran atención a los temas de protección, acceso y libertad de movimiento de las poblaciones albergadas. |

**10.1 Distribución de alimentos**

**Coordinación de la distribución de alimentos**

El principal reto es llegar a todos los Centros Colectivos y proporcionar asistencia adecuada y oportuna. Para lograr esta meta, los esfuerzos de registro y documentación deben centrarse en proporcionar información precisa en un período corto de tiempo, y sus mecanismos deben estar diseñados para cubrir todas las áreas en las que se encuentran los Centros Colectivos. Los Centros espontáneos representan un reto en particular, ya que puede que no se registren y, por ende, quedar excluidos de recibir asistencia.

La no entrega de asistencia a Centros Colectivos puede generar desplazamientos secundarios. Este problema por lo general afecta a los más débiles y vulnerables. El registro por sí solo es insuficiente: es importante vincular la asistencia proporcionada con una evaluación adecuada de las necesidades de la población alojada en los centros.

**Evaluación de necesidades**

Se requiere una evaluación de necesidades para definir lo siguiente:

* Perfiles de vulnerabilidad /mecanismos de afrontamiento de la población (esto depende en parte de si se trata de un entorno rural o urbano, y de la libertad de movimiento);
* Tamaño de las raciones;
* Frecuencia de las distribuciones (depende de si las personas pueden o no almacenar raciones mensuales si están alojados en un gimnasio, escuela o finca abarrotada);
* Tipo de alimento y tipo de transferencia (trabajo por alimentos/cupones, o Centro urbano vs. Centro rural);
* Necesidades de grupos específicos dentro de los Centros Colectivos (mujeres embarazadas o lactantes, infantes y niños y niñas pequeños, etc.);
* Libertad de movimiento y mecanismos de afrontamiento de la población alojada en los Centros. Es probable que las poblaciones cuya libertad de movimiento es limitada y/o no tienen derecho de trabajar tengan mayor dependencia de la asistencia humanitaria;
* Existen directrices específicas acerca de evaluaciones alimentarias (4), las cuales deben ser consultadas por las agencias que coordinan la distribución de los alimentos y artículos no alimentarios.

(4) <http://www.wfp.org/content/emergency-food-security-assessment-handbook>

<http://www.wfp.org/content/unhcrwfp-joint-assessment-missions-jam-guidelines>

**Consideraciones respecto a la distribución de alimentos**

Los siguientes temas también deben considerarse al distribuir alimentos en los Centros Colectivos:

* La implicación transparente de los residentes de los Centros Colectivos en los mecanismos de distribución de alimentos es clave para minimizar el riesgo de que los alimentos se malversen o sean manipulados;
* Puede establecerse un sistema abierto de “monitoreo y quejas” dentro de cada Centro con el fin de recibir informes acerca de la malversación potencial de alimentos por parte de los comités de distribución;
* Es importante monitorear la desnutrición y detectar posibles casos de desnutrición severa para que éstos puedan ser identificados, referidos y resueltos por la estructura apropiada.

**10.2 Cocción de alimentos**

**Disposiciones para la cocción de los alimentos**

En los Centros Colectivos los alimentos se cocinan por lo general dentro del edificio, y ocasionalmente fuera del mismo en instalaciones cercanas (p.ej. en cobertizos). A menudo existe la tendencia de pasar de utilizar cocinas públicas en las etapas iniciales, a la cocciónde los alimentos de manera individual (familiar) en los Centros a largo plazo.

**Problemas potenciales en la cocción de alimentos**

Las disposiciones para la cocciónde alimentos de manera individual (familiar) suponen una carga pesada para los escasos recursos energéticos disponibles, lo que puede tener un impacto sobre el medioambiente local, así como en lugares más distantes. Desde el inicio debe considerarse la aceptación cultural y experiencia en la utilización de distintas estufas y fuentes de combustible, incluyendo los riesgos asociados al uso de alguna de ellas. Por ejemplo, las personas que no están acostumbradas a cocinar con kerosén pueden iniciar un incendio sin querer. Debe prestarse especial atención a los siguientes puntos:

* Los hornos eléctricos requieren instalaciones y fusibles adecuados;
* Algunas estufas que utilizan madera como combustible requieren un sistema de chimeneas que funcione y una ventilación adecuada. El almacenamiento de madera seca puede crear peligro de incendio;
* Las estufas de gas requieren que las conexiones sean técnicamente perfectas. Los recipientes para almacenar gas pueden crear riesgos de incendio y explosión, especialmente si se mantienen dentro del edificio.

**Atención a la diversidad de las circunstancias**

Debido a la diversidad de Centros Colectivos, tradiciones locales y suministros de energía, no puede darse una recomendación general acerca de qué método debe utilizarse para preparar alimentos. Solamente se recomienda que este tema se siga de cerca. Debe implicarse a los residentes en la toma de cualquier decisión y las soluciones deben acatar las normas de seguridad del Centro.

|  |
| --- |
| ***Recomendaciones***  La preparación de alimentos en los Centros Colectivo es un tema multifacético que requiere especial atención. |

**Lecturas adicionales**

IASC, 2004 (Está siendo revisada -Nueva edición disponible en inglés). Esfera. Carta Humanitaria y Normas Mínimas de Respuesta en Casos de Desastre; Capítulo 3: Normas mínimas en materia de seguridad alimentaria, nutrición y ayuda alimentaria.

UNHCR/WFP, 2008. Joint Assessment Mission (JAM) Guidelines.

Disponible en:

<http://documents.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203513.pdf>

NRC, 2008. Kit para la Gestión de Campamentos (The Camp Management Toolkit); Capítulo 13: Distribución de alimentos y artículos no alimentarios de primera necesidad (NRC, 2008).

Disponible en: <http://www.nrc.no/arch/_img/9293571.pdf>

PMA, 2009. Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencias

Disponible en:

<http://home.wfp.org/stellent/groups/public/documents/manual_guide_proced/wfp203214.pdf>

Sitio web de Oneresponse: <http://oneresponse.info/GlobalClusters/Pages/default.aspx>