

**ADECUACIÓN DE ESTÁNDARES INTERNACIONALES  
PARA LA RESPUESTA A EMERGENCIAS EN CHILE**



*Al servicio  
de las personas  
y las naciones*

## **ESTÁNDARES NACIONALES PARA LA RESPUESTA A EMERGENCIAS EN CHILE**

**Norma Técnica : SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

## I. PLAN DE ACCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

A continuación, se presenta el Plan de Acción correspondiente a la Norma Técnica en la que se ha trabajado, el cual se implementará en una segunda fase, junto al resto de actores (Sector Público, Privado y ONGs) y bajo el liderazgo de ONEMI, y la asesoría técnica de PNUD. La ejecución de cada una de las actividades estratégicas promoverá el cumplimiento de los 35 Estándares suscritos, asegurando la Calidad y la Rendición de Cuentas en los procesos de Emergencia, en Chile.

N°	Actividades	Instituciones Responsable	
1	Acordar kit de alimentación	ONEMI-MINSAL-PNUD	
2	Imagen y Diseño	ONEMI-CIGIDEN	
3	Guía Nutricional para emergencias	MINSAL-ONEMI	
4	Plan de Complementación de ayuda humanitaria (def. criterios de despliegue y coord. Interinstitucional para entrega de recursos)	MINSAL-JUNAEB-ONEMI-JUNJI-INTEGRA	
5	Incorporar y definir Infraestructura deportiva crítica	ONEMI-IND	
6	Proponer un procedimiento de activación	ONEMI-IND	
7	Profundizar en información de caracterización de beneficiarios	ONEMI-DSA	
8	Proponer kit de alimentación ad hoc a grupo de interés	JUNJI-INTEGRA-SENAMA-MINSAL	
9	Definir una estrategia de levantamiento de información	ONEMI-Gobierno Local	
10	Modelo de Donaciones de Emergencia	ONEMI-Cruz Roja	
<b>Actividades Transversales</b>			
1	Modelo Comunicacional de Emergencia	ONEMI	
2	Actualizar Plan DEDO\$		
	2.1	Modelo para levantamiento de información y operación	ONEMI
	2.2	Fortalecer, Identificar y modernizar roles y sistemas	

## II. ACCIONES ESTRATÉGICAS DESARROLLADAS

### 1. Acordar kit de alimentación

#### A. Contexto

La construcción de la canasta de alimentos para situaciones de emergencia (CAE) considera aspectos nutricionales y económicos. En lo que se refiere a los aspectos nutricionales, contempla la inclusión de alimentos necesarios para cubrir los requerimientos mínimos de una familia compuesta por **dos adultos, un niño y un adolescente** durante los **4 o 7 días** siguientes a la emergencia.

En la selección de los alimentos se considera la disponibilidad de agua y combustible para la cocción, lo cual será suministrado de forma independiente a la CAE. Para la determinación de los requerimientos nutricionales se utilizó la metodología propuesta por la Comisión Económica para América y el Caribe (CEPAL), para la construcción de las Canastas Alimentarias, la que considera el concepto *adulto equivalente*.

Es importante resaltar que, en todo momento la propuesta se refiere a *consumo aparente* de alimentos, calorías y nutrientes.

#### B. Propuesta de cálculo para la determinación del adulto equivalente.

Para la determinación del cálculo del *adulto equivalente*, se considera como referencia a un individuo adulto, de sexo masculino, perteneciente a un rango etario de 30 a 59 años de edad.

El requerimiento energético de cada integrante del hogar se compara con aquel establecido para el "*adulto equivalente*", estableciendo de esta forma el valor ponderado para cada uno de los integrantes del hogar.

Por ejemplo, un "*adulto equivalente*" cuyo requerimiento estimado es de 2575 kcal/día, un niño de 1 año edad con un requerimiento energético estimado de 943 kcal/día, pondera 0,4 adulto equivalentes.

A continuación, se encuentra el cálculo realizado para la estimación del adulto equivalente en la población chilena, según cálculos de requerimiento energético establecidos por CEPAL.

### PROPUESTA KIT DE EMERGENCIA (7 días)

A continuación, se encuentran 4 propuestas de constitución del kit de emergencias, considerando distintos períodos de tiempo de abastecimiento (4 días y 7 días). Las propuestas consideraran la disponibilidad de agua y combustible para la preparación de los alimentos in natura.

**Propuesta 1: Tiempo previsto de abastecimiento: 7 días. Considera la incorporación de productos en formato pouch.**

Cantidad	Producto	Presentación	Peso o volumen por unidad	Peso total (g)	Unitario	Total
1	Harina sin polvos de hornear	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 700	\$ 700
1	Azúcar	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 699	\$ 699
6	Fideos	Bolsa 400 g	400	2.400	\$ 659	\$ 3.954
1	Arroz, grado 1	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 1.200	\$ 1.200
1	Té negro	Caja, 20 bolsitas	40	40	\$ 400	\$ 400
4	Atún desmenuzado al agua*	Lata 170 g	170	680	\$ 450	\$ 1.800
1	Aceite vegetal	Botella 900 cc	900	900	\$ 950	\$ 950
3	Salsa de tomate, tipo italiana	Doypack 200 g	200	600	\$ 300	\$ 900
4	Porotos, Lentejas, Garbanzos	Tetrapack 340 g	340	1.360	\$ 800	\$ 3.200
1	Leche en polvo entera	Bolsa 900 g	900	900	\$ 4.000	\$ 4.000
2	Carne vacuna, pouch, trozos	Bolsa 500g	1.000	1.000	\$ 1.675	\$ 4.550
2	Carne pollo, pouch, trozos	Bolsa 500 kg	1.000	1.000	\$ 3.350	\$ 3.350
2	Surtido de mariscos al agua	Lata 425 g	425	850	\$ 1.910	\$ 3.820
5	Puré de frutas en pouch sin azúcar añadida	Bolsa 100 g	100	500	\$ 350	\$ 1.750
2	Galleta soda/agua	Bolsa 205 g	210	420	\$ 650	\$ 1.300
7	Galletón avena manzana	Unidad 80 g	80	560	\$ 464	\$ 3.248
1	Sal fina yodada	Envase 125g	850	850	\$ 700	\$ 700
3	Ensalada lista para servir	Tetrapack 340 g	340	1.020	\$ 760	\$ 2.280
1	Puré de papas deshidratado	Caja 250 g	250	250	\$ 1.100	\$ 1.100
1	Edulcorante en tabletas sucralosa	Envase 100 un	6	6	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Café soluble	Tarro 50 g	50	50	\$ 1.000	\$ 1.000
3	Mix frutos secos (ej: Maní sin sal)	Unidad 180 g	180	540	\$ 490	\$ 1.470
1	Mermelada sin azúcar	Bolsa 250 g	250	250	\$ 550	\$ 550
<b>Total</b>				<b>18.096</b>		<b>\$ 43.921</b>

\* Puede ser reemplazado por jurel al natural

**Peso total de la caja (g): 18.096**

**Propuesta 2: 7 días. No considera productos pouch. En su reemplazo de agrega proteína vegetal (soya) texturizada (PVT) + pescado (jurel al natural) envasado.**

Cantidad	Producto	Presentación	Peso o volumen por UNIDAD	Peso total (g)	\$unitario	\$total
1	Harina sin polvos de hornear	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 700	\$ 700
1	Azúcar	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 699	\$ 699
6	Fideos (caracolito, quífaros, canutos, espirales, corbatitas)	Bolsa 400 g	400	2.400	\$ 659	\$ 3.954
1	Arroz, grado 1	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 1.200	\$ 1.200
1	Té negro	Caja, 20 bolsitas	40	40	\$ 400	\$ 400
4	Atún desmenuzado al agua*	Lata 170 g	170	680	\$ 450	\$ 1.800
1	Aceite vegetal	Botella 900 cc	900	900	\$ 950	\$ 950
3	Salsa de tomate, tipo italiana	Doypack 200 g	200	600	\$ 300	\$ 900
4	Porotos, Lentejas, Garbanzos	Tetrapack 340 g	340	1.360	\$ 800	\$ 3.200
1	Leche en polvo entera	Bolsa 900 g	900	900	\$ 4.000	\$ 4.000
1	Proteína vegetal de soya	Bolsa 300 g	300	300	\$ 1.709	\$ 1.709
2	Jurel al natural	Lata 425 g	425	850	\$ 1.099	\$ 1.099
2	Surtido de mariscos al agua	Lata 425 g	425	850	\$ 1.910	\$ 3.820
5	Puré de frutas en pouch sin azúcar añadida	Bolsa 100 g	100	500	\$ 350	\$ 1.750
2	Galleta soda/agua	Bolsa 205 g	205	410	\$ 650	\$ 1.300
7	Galletón avena manzana	Unidad 80 g	80	560	\$ 464	\$ 3.248
1	Sal fina yodada	Envase 125g	125	125	\$ 700	\$ 700
3	Ensalada lista para servir	Tetrapack 340 g	340	1.020	\$ 760	\$ 2.280
1	Puré de papas deshidratado	Caja 250 g	250	250	\$ 1.100	\$ 1.100
1	Edulcorante en tabletas sucralosa	Envase 100 un	6	6	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Café soluble	Tarro 50 g	50	50	\$ 1.000	\$ 1.000
3	Mix frutos secos (ej: Maní sin sal)	Unidad 180 g	180	540	\$ 490	\$ 1.470
1	Mermelada sin azúcar	Bolsa 250 g	250	250	\$ 550	\$ 550
<b>Total</b>				<b>17.150</b>		<b>\$ 39.928</b>

\*\* puede ser reemplazado por jurel al natural

**Peso total de la caja (g): 17.15**

**Propuesta 3: 4 días. Considera productos pouch.**

Cantidad	Producto	Presentación	Peso o volumen por unidad	Peso total (g)	\$unitario	\$total
1	Harina sin polvos de hornear	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 700	\$ 700
1	Azúcar	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 699	\$ 699
3	Fideos (caracolito, quífaros, canutos, espirales, corbatitas)	Bolsa 400 g	400	1.200	\$ 659	\$ 1.977
1	Arroz, grado 1	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 1.200	\$ 1.200
1	Té negro	Caja, 20 bolsitas	40	40	\$ 400	\$ 400
3	Atún desmenuzado al agua*	Lata 170 g	170	510	\$ 450	\$ 1.350
1	Aceite vegetal	Botella 900 cc	900	900	\$ 950	\$ 950
2	Salsa de tomate, tipo italiana	Doypack 200 g	200	400	\$ 300	\$ 600
3	Porotos, Lentejas, Garbanzos	Tetrapack 340 g	340	1.020	\$ 800	\$ 2.400
1	Leche en polvo entera	Bolsa 900 g	900	900	\$ 4.000	\$ 4.000
1	Carne vacuno, pouch, lista para servir, trozos	Bolsa 500 g	500	500	\$ 2.275	\$ 2.275
1	Carne pollo, pouch, lista para servir, trozos	Bolsa 500 g	500	500	\$ 1.675	\$ 1.675
1	Surtido de mariscos al agua	Lata 425 g	425	850	\$ 1.910	\$ 1.910
4	Puré de frutas en pouch sin azúcar añadida	Bolsa 100 g	100	400	\$ 350	\$ 1.400
2	Galleta soda/agua	Bolsa 205 g	205	420	\$ 650	\$ 1.300
6	Galletón avena manzana	Unidad 80 g	80	480	\$ 464	\$ 2.784
1	Sal fina yodada	Envase 125g	850	850	\$ 700	\$ 700
3	Ensalada lista para servir	Tetrapack 340 g	340	1.020	\$ 760	\$ 2.280
1	Puré de papas deshidratado	Caja 250 g	250	250	\$ 1.100	\$ 1.100
1	Edulcorante en tabletas sucralosa	Envase 100 un	6	6	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Café soluble	Tarro 50 g	50	50	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Mix frutos secos (ej: Maní sin sal)	Unidad 180 g	180	180	\$ 490	\$ 490
1	Mermelada sin azúcar	Bolsa 250 g	250	250	\$ 550	\$ 550
<b>Total</b>				<b>15.087</b>		<b>\$ 32.740</b>

\* puede ser reemplazado por jurel al natural

**Peso total de la caja (g): 15.087**

**Propuesta 4: 4 días. No considera productos pouch. En su reemplazo de agrega proteína vegetal (soya) texturizada (PVT) + pescado (jurel al natural) envasado.**

Cantidad	Producto	Presentación	Peso o volumen por unidad	Peso total (g)	\$unitario	\$total
1	Harina sin polvos de hornear	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 700	\$ 700
1	Azúcar	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 699	\$ 699
3	Fideos (caracolito, quífaros, canutos, espirales, corbatitas)	Bolsa 400 g	400	1.200	\$ 659	\$ 1.977
1	Arroz, grado 1	Bolsa 1 kg	1.000	1.000	\$ 1.200	\$ 1.200
1	Té negro	Caja, 20 bolsitas	40	40	\$ 400	\$ 400
3	Atún desmenuzado al agua*	Lata 170 g	170	510	\$ 450	\$ 1.350
1	Aceite vegetal	Botella 900 cc	900	900	\$ 950	\$ 950
2	Salsa de tomate, tipo italiana	Doypack 200 g	200	400	\$ 300	\$ 600
2	Porotos, Lentejas, Garbanzos	Tetrapack 340 g	340	680	\$ 800	\$ 1.600
1	Leche en polvo entera	Bolsa 900 g	900	900	\$ 4.000	\$ 4.000
1	Proteína vegetal de soya	Bolsa 300 g	300	300	\$ 1.709	\$ 1.709
1	Jurel al natural	Lata 425 g	425	425	\$ 1.099	\$ 1.099
1	Surtido de mariscos al agua	Lata 425 g	425	850	\$ 1.910	\$ 1.910
4	Puré de frutas en pouch sin azúcar añadida	Bolsa 100 g	100	400	\$ 350	\$ 1.400
2	Galleta soda/agua	Bolsa 205 g	210	420	\$ 650	\$ 1.300
6	Galletón avena manzana	Unidad 80 g	80	480	\$ 464	\$ 2.784
1	Sal fina yodada	Envase 125g	125	125	\$ 700	\$ 700
3	Ensalada lista para servir	Tetrapack 340 g	340	1.020	\$ 760	\$ 2.280
1	Puré de papas deshidratado	Caja 250 g	250	250	\$ 1.100	\$ 1.100
1	Edulcorante en tabletas sucralosa	Envase 100 un	6	6	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Café soluble	Tarro 50 g	50	50	\$ 1.000	\$ 1.000
1	Mix frutos secos (ej: Maní sin sal)	Unidad 180 g	180	180	\$ 490	\$ 490
1	Mermelada sin azúcar	Bolsa 250 g	250	250	\$ 550	\$ 550
<b>Total</b>			<b>8.686</b>	<b>13.613</b>		<b>\$ 30.798</b>

\* puede ser reemplazado por jurel al natural

**Peso total de la caja (g): 13.613**



## 2. Guía Nutricional para emergencias

La siguiente propuesta de minuta, está diseñada para cubrir las necesidades de alimentación de 4 personas. Si bien la estructura de un día de alimentación de los chilenos considera 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo, onces-comida), el acceso limitado en situaciones de emergencia a alimentos farináceos de consumo habitual (pan) obliga a reestructurar los tiempos de alimentación e incluir la cena para satisfacer los requerimientos nutricionales de los integrantes de las familias. Cabe señalar que se espera que el suministro de alimentos frescos, como frutas y verduras, se realice a través de comedores comunes\*. Los pouch de vacuno y pollo una vez abiertos deben ser consumidos durante el transcurso de 24 horas.

En el caso de que alguno de los miembros de la familia sea menor de 1 año y requiera consumir papillas. En el Centro de Salud más cercano podrá acceder al producto “Mi Sopita”, que es una sopa crema instantánea. Lo mismo aplica para adultos mayores con problemas de masticación o deglución, donde se les entregará el producto “Crema Años Dorados”, que es una sopa crema instantánea.

En caso de no contar con agua o gas para cocinar los alimentos, este kit de alimentos cuenta con alimentos listos para servir que cubren el almuerzo y cena de **dos días de alimentación**:

- Almuerzo 1: 2 cajas de legumbres listas para servir
- Cena: 1 caja de ensalada lista para servir c/ 2 latas de atún
- Almuerzo 2: 2 cajas de legumbres listas para servir
- Cena 2: 2 cajas de ensalada lista para servir c/ 1 lata de mariscos al agua

A continuación, se presenta una propuesta de menú para 7 días, el cual considera la inclusión de los productos tipo “pouch”. En el caso de reemplazo por proteína texturizada de soya + pescado envasado, estos ingredientes deberán reemplazar el producto “carne” o “pollo” citado en el menú.

La preparación de la proteína texturizada de soya deberá seguir las recomendaciones del fabricante, y el producto puede ser consumo en la forma de distintas preparaciones o adicionada a salsas para acompañamiento de fideos.

La propuesta de la caja para cubrir un período de 4 días podrá incluir la misma propuesta de menú que se encuentra a continuación, permitiendo a la familia una mayor movilidad en la definición de las preparaciones a ser consumidas. Es importante resalta que este menú es una propuesta para la utilización de los alimentos contenidos en la caja de emergencias.



### A. Sugerencia de minuta semanal

Tiempo de comida	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Desayuno</b>	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua c/mermelada.	1 Galletón avena manzana. (niños/jóvenes) 6 galletas de agua c/mermelada	1 pan pita 1 taza de leche o de té o café	1 pan pita 1 taza de leche o de té o café	1 pan pita 1 taza de leche o de té o café	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua 1 taza de leche o de té o café	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua 1 taza de leche o de té o café
<b>Colación</b>	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).	1 porción de frutos secos. 1 puré de frutas (niños pequeños).
<b>Almuerzo</b>	2 cajas de Lentejas, garbanzos o porotos	Arroz con atún (1 lata)	Fideos con salsa de tomate y carne	Carne con puré	Fideos con pollo	Pollo con arroz	2 cajas de Lentejas, garbanzos o porotos c/ arroz
<b>Once</b>	6 galletas de agua c/mermelada	6 galletas de agua c/mermelada.	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua 1 taza de leche o de té o café	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua 1 taza de leche o de té o café	1 Galletón avena manzana (niños/jóvenes) 6 galletas de agua 1 taza de leche o de té o café	1 pan pita (por persona) 1 taza de leche o de Té o café	1 pan pita (por persona) 1 taza de leche o de Té o café
<b>Cena</b>	1 lata de atún c/ fideos y ensalada lista para servir	1 lata de mariscos surtidos en agua c/ arroz y ensalada lista para servir.	Carne con arroz	Fideos con atún (1 lata)	Pollo con puré	1 lata de mariscos surtidos en agua c/ fideos y ensalada lista para servir	Fideos con salsa y carne

**NOTA ACLARATORIA**

La entrega de estos nuevos Kits se realizara una vez se haya agotado el stock existente en bodega.

