

# Temas Generales

## NOTAS SOBRE SISTEMAS DE ALIMENTACIÓN DE LA TROPA

Por ENRIQUE DE AREBA, Teniente coronel de Intendencia.

*Sistema actual español de paz o guarnición.*—Consiste en líneas generales, como es sabido, en la fijación por el Estado de una tasa dineraria por hombre y día (parte del "haber" correspondiente a "rancho"), que, independientemente de la ración de pan reglamentaria devengada y suministrada en especie, constituye la dotación oficial de las unidades para alimentación de su tropa; dotación que puede en ciertas ocasiones resultar incrementada con otros recursos, generalmente reducidos, en concepto de mejora de alimentación o de modo excepcional para comidas extraordinarias.

En la actualidad, y a consecuencia de las normas vigentes del abastecimiento nacional, el Servicio de Subsistencias, en conexión con los organismos de aquél, provee a las unidades de artículos intervenidos en las cantidades correspondientes a la ración oficial fijada con carácter general, y cuyos importes han de ser reintegrados por las unidades suministradas (y contra los fondos correspondientes a la alimentación de su tropa) al expresado Servicio, el cual efectúa las adquisiciones previamente con cargo a créditos presupuestarios de carácter reembolsable de que al efecto dispone.

Combinando los artículos indicados y los que las unidades adquieren directamente (con el resto de la asignación dineraria antedicha), aquéllas pueden formar las minutas de comidas que estimen oportunas para alimentar a su tropa, sin otras limitaciones que, en el aspecto higiénico, el asesoramiento del médico del Cuerpo, y administrativamente, de ajustar en todo lo posible la inversión de cada día a la cantidad total devengada en el mismo por los hombres arranchados, precepto de indudable ética que tiende a que éstos sean los consumidores efectivos de sus devengos dinerarios, imponiendo la utilización de los mismos ajustada sin

demora, puesto que, de existir, con las altas y bajas que se produjesen entretanto en dicho personal, la ración resultaría prácticamente con variación respecto a la que debiera corresponderles.

El sistema de referencia, si en su principio pareció sin duda preferible por su flexibilidad, al permitir el empleo de la asignación dineraria para alimentación de la tropa en la forma que estimasen más adecuada las respectivas unidades encargadas de su administración, prácticamente presenta notorios defectos, tanto de índole técnica como administrativa, según evidencia su estudio.

En efecto, bromatológicamente, una alimentación normal exige valores energéticos o calorígenos diversos en la ración diaria y hasta proporcionalidades diferentes en su composición general para adaptarla a diversos factores de los que, aparte de los individuales, destacan los correspondientes a clima en que se vive y trabajo o esfuerzo que se realiza o ha de desarrollarse, por lo cual es preciso proporcionar a la tropa, desde una alimentación bastante ligera en climas calurosos y con trabajo reducido, hasta otra muy fuerte en climas excesivamente fríos y con trabajo intenso, lo cual implica la utilización de distintos componentes y de cantidades diferentes en algunos de ellos, cuya secuela administrativa es la consiguiente oscilación en el precio resultante para la ración efectiva y su elevación al reforzarla, bien con artículos de alto valor biológico o calorígeno, cual los cárneos, grasos y sacarinos (todos ellos de costes relativamente elevados), o mediante la introducción o aumento de complementos alimenticios, como los alcohólicos (vinos, aguardientes, etc.) o estimulantes (café, etc.), que, naturalmente, se suponen gastos adicionales.

Por consiguiente, la tasa fija dineraria por hombre y día, base del sistema actual, resulta ilógica tanto en el aspecto bromatológico como en el administrativo, ya que, aparte de la duplicidad de créditos y de operaciones contables que envuelve el antedicho procedimiento de reintegro, el marco económico impuesto de inversión diaria del devengo obtenido, pese a su fundamento ético inexcusable, imposibilita, al ser igual la cantidad dineraria para toda época y circunstancia, el diversificar los gastos adaptándolos a las necesidades efectivas (verificando ahorros o acumulaciones para la época invernal, como es práctica civil), y además compele a las unidades a prestar mayor atención a las minutas diarias en lo económico (para ajustar sus importes) que en lo bromatológico, en cuyo aspecto han de repercutir consiguientemente las deficiencias del sistema comentado, originando raciones de valor alimenticio dispar del conveniente (por defecto o exceso, en calidad o cantidad) y de composiciones proporcionales básicas que han de diferir de las adecuadas.

Tampoco procede, por lo expuesto, que la ración a suministrar en especie por el Servicio de Subsistencias a las unidades sea "única" o de composición fija, sino diversa y adaptada todo lo posible a lo necesario para la minuta diaria conveniente, ya que de otro modo aquéllas han de acumular los artículos recibidos y darles, posteriormente, la distribución que impongan las susodichas minutas que establezcan, atendiendo tanto al repetido factor económico como al culinario de condimentación para obtener las comidas consideradas como más apropiadas en su calidad y cantidad, aunque juzgado esto de un modo discrecional, generalmente empírico y hasta arbitrario.

#### BASES PARA UN SISTEMA ALIMENTICIO RACIONAL DE LA TROPA EN TODAS CIRCUNSTANCIAS

Sus fundamentos indudablemente han de ser bromatológicos en su triple aspecto: *técnico*, *administrativo* y *culinario*, debidamente coordinados, que proporcionarán primeramente las *directrices fundamentales*; después, las *normas de servicio* correspondientes, por derivación de aquéllas y en armonía con los factores económicos respectivos, y por último, las *instrucciones de ejecución* deducibles para la conveniente alimentación de las tropas con la mejor y más correcta utilización posible de los recursos a la misma destinados.

*Aspecto técnico bromatológico.*—Científicamente la alimentación normal de todo ser animado sano ha de mantener suficientemente y de modo adecuado las energías físicas de aquél en relación con los diversos factores, unos de tipo individual y otros exteriores, pero que influyen más o menos directamente sobre el individuo.

En los factores de tipo individual se consideran los de peso, edad, sexo, raza y temperamento; los exteriores, múltiples por su carácter influencial, pueden agruparse en los conceptos genéricos de "clima" y "trabajo", comprensivos respectivamente de los factores relativos al ambiente físico en que se desenvuelve la vida

del individuo y del esfuerzo que aquél realice o haya de desarrollar, complejo este último en el que han de considerarse tanto las modalidades de intensidad como las peculiares inherentes a la especialidad de la función.

De lo expuesto se deduce que al estudiar todo plan de alimentación humana de carácter colectivo, aparte de los factores de "clima" y "trabajo" (especialmente variables para las tropas), han de considerarse como básicos los imputables al tipo medio o característico de cada grupo en que resulte indispensable clasificar al personal a que afecte, conforme a su notoria diferenciación, de acuerdo con los indicados factores individuales, necesariamente generalizados.

Por tanto, el estudio en cuestión exigiría lógicamente los siguientes trabajos previos:

a) Establecimiento de "grupos" de personal, conforme a sus diversas necesidades alimenticias típicas, consideradas con independencia del "trabajo" o "clima" a que se les someta; tales grupos deben constreñirse a los que resulten indispensables científicamente por su notoria diferencia para abarcar a todo el personal.

b) Clasificación de los diversos "trabajos" a considerar en varios conceptos, conforme a su intensidad relativa o modalidades peculiares.

c) Determinación de clases de "climas" que implique una escala gradual, con diferencias acusadas, comprensiva desde los más fríos a los más calurosos.

La conjugación de los "grupos" a) con los trabajos b) y climas c) daría el cuadro indicador de todos los *tipos de raciones* resultantes "a priori" como necesarios, los que pudieran numerarse sucesivamente a modo de filiación provisional para su subsiguiente determinación, que iniciada en cada grupo por el tipo correspondiente al trabajo y clima medios, las restantes serían fácilmente deducibles mediante las correcciones oportunas. Tales determinaciones habrían de comprender el valor calorígeno total de cada tipo de ración, así como su composición general o inmediata en cantidades de prótidos, glúcidos, lípidos y sales, con fijación de la proporcionalidad conveniente de albúminas de origen animal respecto de las vegetales, e indicación vitamínica correspondiente, debiendo utilizarse cifras brutas como límites, de mínimos y máximos ajustados a los correctamente admisibles.

Determinadas así todas las raciones que se consideran en principio necesarias y ordenadas de la de menor valor calórico (que correspondería al grupo de necesidades típicas más reducidas, con el trabajo menor y clima más caluroso) a la de mayor (del grupo más elevado, con trabajo más fuerte y clima más frío), se obtendría una escala progresiva en la que posiblemente algunos términos resultarían, si no idénticos, prácticamente iguales por su escasa diferenciación, lo que permitiría desde luego eliminar los evidentemente innecesarios y aun reducir después de su compulsión la susodicha escala inicial amalgamando tipos a los que realmente se consideren precisos, con lo que quedaría formada la escala definitiva de "tipos de ración", que numerados de nuevo (I, II, III ...) y llevadas las nuevas referencias al cuadro indicador en sustitución de

los números primitivos correspondientes, formarían el conjunto técnicobromatológico perseguido.

Complemento obligado del mismo habría de ser la tabla de valores correspondiente a los diversos artículos utilizables en la alimentación de que se trata, expresiva de los datos indicados para los "tipos de ración" y formada con el propio criterio.

*Aspecto administrativobromatológico.*—El trabajo peculiar del Servicio de Subsistencias en este aspecto habría de consistir en establecer las diversas raciones a suministrar, especificando sus componentes y cantidades con sujeción principalmente a las siguientes directrices:

a) Los "tipos de ración" predeterminados, para deducir de cada uno de ellos varias raciones de diferente composición, pero encuadradas todas en las características técnicas del tipo correspondiente.

b) Las *clases de ración*, que imponen las necesidades militares, o sean las normales correspondientes a comidas que han de ser cocinadas posterior y oportunamente, y las *especiales*, destinadas a satisfacer necesidades peculiares que generalmente se suministran en condiciones de consumo.

c) Los "componentes" o artículos que proceda admitir como tales respecto de las diversas raciones de modo usual, extraordinario o excepcional, habida cuenta tanto de sus características intrínsecas como de los factores económicos de su presunta disponibilidad, su producción, coste, etc.

d) La posibilidad gastronómica de las diversas raciones estudiadas respecto a la obtención práctica de las comidas correspondientes, particularmente en las raciones normales, que habiendo de ser condimentadas exigen cierta colaboración culinaria al efecto.

Una vez determinadas y clasificadas las raciones a establecer para suministro, pudieran filiarse con referencias constituidas por la inicial N o E de su "clase", seguida de la cifra indicadora del "tipo", a la que se uniría otra cifra, especificadora de la ración efectiva derivada, combinándose esta última, a ser posible, conforme a la clasificación decimal, con lo cual resultarían referencias para las raciones como las siguientes: N-32, E-24, expresivas en todo caso de su clase, tipo correspondiente y ración determinada.

*Aspecto culinario.*—A la fase ejecutiva de la alimentación compete establecer las minutas posibles de deducir de cada ración normal, así como las normas de preparación de las comidas que las integren, a fin de poderla efectuar de los diversos modos que impongan las circunstancias, tanto de época como las militares en que pueda ser preciso efectuarla, incluso de tiempo restringido, etc., a fin de crear la gama correspondiente a cada ración que pueda ser suministrada a las unidades; tales minutas pudieran ser asimismo filiadas, de haberse seguido con anterioridad la clasificación decimal, mediante tercera cifra agregada a continuación de la referencia de la ración, con lo que la referencia resultante para cada minuta, a más de determinarla, expresaría sus antecedentes cualificativos.

## ORGANIZACION GENERAL RESULTANTE Y ADMINISTRATIVA CONVENIENTE PARA ESTE SISTEMA DE ALIMENTACION

Su empleo, con garantía de cumplirse las exigencias técnicas ya indicadas, sería, no obstante, bastante sencillo y en cierto modo automático, pudiendo presumirse eminentemente práctico por su flexibilidad. Consistiría:

1.º El Mando determinaría las *clases y tipos* de ración a suministrar, conforme a las necesidades militares, las fuerzas o fracciones de ellas, época y trabajo correspondiente (utilizando al efecto el Baremo establecido y los asesoramientos técnicos oportunos).

2.º Intendencia (Servicio de Subsistencias) desarrollaría las órdenes anteriores fijando las *raciones* de suministro correspondientes a la vista de las existencias de artículos disponibles, posibilidades de abastecimiento, etc., procurando una rotación de raciones (dentro del tipo marcado) para obtener la variedad, tan necesaria en la alimentación, dentro de lo que aconsejan también las circunstancias en que para confección de las comidas se encuentran las unidades a suministrar.

3.º Cada Cuerpo elegiría entre las *minutas* preestablecidas que correspondan a la ración que le fuera suministrada lo que estimase más conveniente preparar, conforme a sus circunstancias de toda índole.

Por tanto, habrían quedado atendidas de modo sucesivo, a más de las exigencias militares, las científicas (punto 1.º), las administrativas (punto 2.º) y las culinarias (punto 3.º).

A los efectos administrativos tales raciones deberán establecerse como devengo en especie, del propio modo que viene practicándose desde antaño, tanto con el pan como con los piensos del ganado, lo cual, además de exigir menores créditos presupuestarios, simplificaría notablemente la administración del Servicio de Subsistencias y el de las propias unidades, que liquidarán mediante ajuste las raciones recibidas; pero como ciertos artículos frescos, especialmente hortalizas, pescado y determinados condimentos, deben ser adquiridos en las propias localidades de su consumo, su suministro pudiera asegurarse por contratación por el Servicio de Subsistencias y entrega a las unidades de las autorizaciones correspondientes para su recepción del contratista, mediante el "recibí" de aquéllas; en el caso de no ser posible dicha contratación y normalmente para algunos componentes de escasa importancia, su suministro pudiera efectuarse "a metálico" para su adquisición directa por las propias unidades.

Un factor de gran trascendencia para la correcta y económica utilización de los alimentos y la obtención de comidas debidamente preparadas, es la creación en España de la especialidad culinaria militar, que proporcionaría personal idóneo e identificado con las normas técnicas y prácticas que se derivasen del sistema de alimentación que en definitiva sea adoptado sobre las bases expuestas u otras más acertadas que mejoren el actual, cuyo estudio crítico se hizo al principio de este trabajo.