

Servicios

ALIMENTACIÓN ESPECIAL DEL PERSONAL DEL ARMA AÉREA

Por LUIS RUIZ HERNANDEZ

Comandante de Intendencia, Profesor de la Academia de Sanidad Militar.

Estimo del mayor interés para el Ejército del Aire en general, y especialmente para su Cuerpo de Intendencia, el conocimiento de la composición y régimen de suministro de la alimentación especial que se facilita al personal volante de la Aviación alemana.

Su composición se funda en bien estudiados principios científicos; y el suministro se sujeta a una administración meticulosa, velando por los fueros de la estricta economía en el empleo de toda clase de medios que preside a la Administración alemana; sintetizada en la conocida consigna, hace ya muchos años guía del régimen económico germano: "Kampf den Verderb"; literalmente, "Lucha contra el menoscabo"; esto es, no malgastar.

En la confección y suministro de la alimentación que nos ocupa se distinguen dos casos, a saber: la comida antes del vuelo (de despegue) y la comida de a bordo. En cada uno de ambos expondremos: primero, las premisas para su suministro; segundo, su composición, y tercero, su distribución.

I. Comida de despegue (antes del vuelo).

Premisas:

Se facilita una sola vez, dentro de las veinticuatro horas, con arreglo a lo siguiente:

- a) En caso de preparativos de despegue en vuelos contra el enemigo, o bien
- b) Sin relación con la duración del vuelo:
 1. En caso de vuelos contra el enemigo.
 2. En caso de vuelos por encima de los 6.000 metros de altura.
 3. En caso de experimentos de vuelo en picado o de pruebas de vuelo en formación.
 4. En caso de más de cuatro despegues.
- c) En casos de vuelos de duración superior a dos horas.

d) En caso de despegues repetidos con una duración de vuelo, en junto, superior a una hora. Para los pilotos fijos, radiotelegrafistas, mecánicos de a bordo y profesores de vuelo empleados en estos casos, no es necesario que se alcance la duración en conjunto de una hora de vuelo.

e) A los médicos que, en cámara de presión, realizan experimentos o visitas por encima de 10.000 metros.

f) A los pertenecientes a la especialidad de paracaidistas, por concesión especial.

Composición.

Como ración para la comida de despegue se suministra:

- a) Medio litro de leche integral (o un tercio de lata de leche condensada).
- b) Un huevo.
- c) Veinticinco gramos de mantequilla.
- d) Veinticinco gramos de copos de avena o sémola o arroz.
- e) Doscientos gramos de pan blanco (con disminución de doscientos gramos de la ración de pan ordinaria).
- f) Un paquete de galletas especiales con peso de sesenta y cinco gramos.

Los artículos a) a d) inclusive no se suministran crudos, sino constituyendo una papilla o sopa caliente (de arroz, en su caso) o batido de huevo, también caliente. De la correspondiente preparación se encargan cocineros especialmente hábiles.

En el caso de que los artículos arriba indicados, a causa de especial fatiga o esfuerzo, no sean suficientes como comida de despegue, se aumentará proporcionalmente la cantidad, suministrándola de las existencias disponibles.

Distribución.

Esta comida debe suministrarse antes del primer despegue del día en que, con toda probabilidad, se espera tengan lugar los casos previstos en las premisas.

En casos de aterrizajes intermedios, dentro de la misma jornada, junto a otras escuadrillas o unidades cualesquiera de vuelo, no se puede realizar un segundo suministro.

En el caso en que las condiciones meteorológicas u otras circunstancias no permitan la ejecución del despegue, la comida distribuida debe deducirse de la ración normal. Cuando no fuese posible tal deducción, la comida de despegue debe cargarse en distribución, mediante orden por escrito del Mando. Esta orden ha de unirse al ajuste de raciones.

II. Comida de a bordo.**Premisas:**

La comida de a bordo corresponde una sola vez en las veinticuatro horas, a excepción del caso a):

- a) En toda acción contra el enemigo.
- b) En vuelos de cuatro a seis horas de duración.
- c) En caso de despegues repetidos con una duración, en junto, de vuelo superior a las dos horas.

En caso de vuelos de duración superior a las seis horas, debe suministrarse una segunda comida de a bordo. Como sustitutivo de esta segunda comida, puede suministrarse bocadillos, de las existencias disponibles. En los casos b) y c), cuando se trate de simples vuelos de enseñanza, adiestramiento o de viajes dentro del territorio patrio, puede dejar de suministrarse la comida de a bordo.

Composición.

Esta comida se compone de:

- a) Cincuenta gramos de chocolate amargo.
 - b) Veinticinco gramos de dextro-energón,
- o bien ochenta gramos de fruta,
- | | | | |
|---|-----------|---|---------------------------|
| " | ochenta | " | de barquillos rellenos, |
| " | ochenta | " | de torta de soja, |
| " | ochenta | " | de pastelillos, |
| " | ochenta | " | de bombones, |
| " | ochenta | " | de pastillas de biomalte, |
| " | ochenta | " | de tabletas de fruta, |
| " | cincuenta | " | de mazapán (en dados). |

c) Treinta gramos de caramelos de menta piperita o refrescantes de gusto diverso.

d) Ochenta y cinco-cien gramos de pastas para té.

e) En caso de acción contra el enemigo o de vuelo de duración superior a cuatro horas, una infusión de tres gramos de té con un cuarto de limón o de café (veinte gramos) en botella termo; este suministro de té o café, una sola vez al día.

Por medio de la variedad de los artículos enumerados en el apartado b) se pretende evitar la monotonía.

Se varían, por otra parte, estos artículos para consumir en tiempo oportuno las existencias disponibles, y atendiendo siempre, además de a la variedad, al valor nutritivo de los mismos; extremo éste al que se presta atención preferente.

Distribución.

Esta comida se distribuye poco antes del despegue del día en que se espera que tenga lugar con toda probabilidad alguno de los casos previstos en las correspondientes premisas.

En caso de aterrizajes intermedios, dentro de la misma jornada, en otra escuadrilla o unidad de vuelo, no se permite un segundo suministro de la comida que nos ocupa. Además, está mandado que se vigile el que la comida de a bordo se lleve, efectivamente, durante el vuelo y se consuma de modo adecuado a su fin.

Aprovisionamiento de artículos y su conservación en almacenes.

Hay que tener en cuenta que una parte de los artículos componentes de estas comidas posee una capacidad de conservación limitada (aproximadamente, seis meses). Para evitar el envejecimiento excesivo de tales artículos, se suministran por las casas proveedoras mensualmente y bajo garantía.

Cuidado preferente de las unidades es el presentar oportunamente los pedidos, y en cuantía tal, además, que correspondan a las necesidades reales. Personal de cocina competente y especializado cuida de que los artículos se encuentren oportunamente al alcance de la mano, a medida que se necesiten para su consumo; teniendo cuidado, por otra parte, de evitar el riesgo de que los artículos pierdan en gusto o valor nutritivo a causa de una excesiva conservación en los almacenes.

