

La gestión alimentaria de tropa en el Ejército del Aire

ALEJANDRO GOMEZ MARTIN
Coronel de Intendencia E.A

Unos tienen comida y no tienen apetito; otros tienen apetito y no tienen comida. Yo tengo ambas cosas. ¡Loado sea el Señor!

(acción de gracias de Oliverio Cromwell)

EL día 20 de abril de 1989, con la aprobación expresa del General Jefe del Estado Mayor del Aire FEDERICO MICHAVILA PALLARES, se publican las Normas sobre el Sistema de Gestión Alimentaria de Tropa que deben de regir en el Ejército del Aire. Corresponden estas normas al desarrollo de el Plan de Acción de dicho Ejército para 1989 que ordena la implantación de un nuevo sistema de gestión para la alimentación de Tropa.

La mayor novedad que presentan dichas normas es la de atribuir la gestión de contratación de los suministros de productos alimentarios, a efectuar por los Organos de Contratación, a las Secciones Económico Administrativas (SEA,s) mediante la formación del correspondiente Expediente de gasto.

Ha venido siendo, este documento, desde entonces la piedra angular en la que se ha basado la actuación de todas y cada una de las SEA,s en esta materia, ya que si bien son las Secciones de Intendencia (SEINT,s) las que tienen de forma efectiva asignada la misión de confección de menús e inspección de los servicios relacionados con la gestión alimentaria así como la determinación de

necesidades de productos alimentarios, su recepción, almacenamiento y posterior distribución a las cocinas de Tropa (las SEA,s las deberán efectuar tan solo de forma provisional hasta que se hayan completado las plantillas de aquellas), al no haberse completado dichas plantillas muchas SEA,s han continuado de forma permanente con una gestión que en origen tenía solo carácter provisional.

Quienes han vivido día a día la implantación del nuevo sistema de gestión alimentaria son los que pueden hablarnos de los problemas, dificultades y hasta sinsabores que tal implantación ha ocasionado. Esto suele ocurrir a todos los niveles y en todas las actividades humanas en las que se impone un nuevo concepto y

se rompe con uno antiguo. Bien dice el refrán:

“Sobre las rosas se puede profetizar; tratándose de patatas hay que comer”.

Ello obliga a aplicar el nuevo sistema desde el primer día aunque en sus comienzos se cometan fallos que se van poco a poco subsanando.

No es que quienes hasta este momento llevaban sobre sus hombros la difícil tarea de dar de comer a la Tropa no pusieran todo su esfuerzo y dedicación junto con su experiencia en tal labor sino que las circunstancias habían cambiado y era preciso amoldarse a ellas. La supresión del F.A.G. en las Unidades Aéreas supone la desaparición de una fuente de la financiación constituida por la parte correspondiente a la alimentación reclamada durante los permisos oficiales de la Tropa y lo que ahora se pretende es cifrar el Subprograma de Alimentación en función de las plantillas reales de Tropa.

Por otra parte la comparación del sistema de gestión de alimentos que por aquel entonces se aplicaba con los sistemas de gestión que en el área de material se habían ya implantado en el Ejército del Aire resulta claramente

PRECIO KILOGRAMO

	AÑO 1.989	AÑO 1.991
Filetes de ternera	850	880
Filetes de cerdo	550	450
Magro de cerdo	400	450
Chuletas de cerdo	500	550
Carne picada de cerdo	400	450
Carne picada de ternera	---	480
Entrecot de ternera	1.200	1.300
Chuletas cordero lechal	---	1.250
Magro de cerdo	400	450
Costillas adobadas	260	280



Personal de la cocina del Grupo de Seguridad del Cuartel General del Ejército del Aire

desfavorable para aquel de forma que la O.A.E. 89 para el E.A destaca la existencia de notables deficiencias:

a) *Legales*: No adecuación de la gestión que se venía realizando en materia contractual a la vigente normativa para los Contratos del Estado.

(Ley y Reglamento de Contratos del Estado)

b) *Técnicas*: La función de gestionar recursos económicos debe encomendarse a quien tiene la competencia específica en ese área.

c) *Económicas*: Se desaprovechan las ventajas que de una gestión globalizada se puede obtener ya que la meta final es realizar contratos por áreas geográficas y no de forma "fragmentaria" como venía realizándose hasta este momento.

Tras un periodo de varios meses en que de forma práctica se solaparon en su funcionamiento los dos sistemas, (el viejo o tradicional y el nuevo a implantar), en enero de 1990 se establecen de forma definitiva las nuevas

NORMAS SOBRE SISTEMA DE GESTION ALIMENTARIA DE TROPA de las que hemos venido hablando. Cuando a un simple motor se lo pone en marcha por primera vez se procura no sobrepasar cierto número de revoluciones durante un periodo de "rodaje" y se le suele cambiar el aceite que le lubrica a las pocas horas de funcionamiento; es decir, se le cuida y se le mimma porque de este cuidado va a depender su vida futura.

Sin embargo ahora no hablamos de un motor, nos estamos refiriendo a un organismo vivo o al menos un organismo que funciona gracias al impulso que le daban de forma generosa quienes lo tenían a su cargo.

Y HUBO SENSIBILIDADES HERIDAS

Realmente es muy difícil generalizar sobre un tema cuando quien intenta hacerlo solo tiene experiencia, si bien amplia, de lo que ha sido la gestión alimenta-

ria de la Tropa del E.A en la SEA de la Agrupación del C.G.E.A. Es preciso vivir los problemas y circunstancias de las distintas y distantes SEA,s en este área específica para poder hacerlo; si lo que a continuación se indica va en contra de esa otra experiencia acháquese pues tan solo a cuanto acabamos de explicar.

Son tres, fundamentalmente, los aspectos a destacar después de más de un año de aplicación de las Normas de Gestión Alimentaria en el E.A.

El aspecto humano

En su doble vertiente, la del nuevo personal asignado a la función y la del personal que la abandona. Aunque las normas que hemos reseñado al principio atribuían a las SEA,s o SEINT,s dos Suboficiales para el desarrollo de sus tareas, la carencia de personal en todas y cada una de las Unidades y la no existencia dentro del Cuerpo de Intendencia de un Cuerpo de Suboficiales Especialistas en que'apoyar su labor ha hecho que, con la excepción de un Suboficial asignado a la coci-

na de forma rotativa, se disponga tan solo de él para desarrollar tales labores y está siendo no ya la excepción que confirma la regla sino la regla misma el hecho de que el Suboficial de Cocina nominado tenga que desempeñar esta labor además de la que tenga asignada en la propia Unidad de origen. Esto representa una clara transgresión de las Normas de Gestión que contemplamos, que ordenan en su apartado 4.b) que dichos Suboficiales pasarán a depender ORGANICAMENTE de la respectiva SEINT o SEA.

Con independencia del conocimiento de los graves problemas de personal existente en el E.A. y la más abierta comprensión de la situación que vivimos en este aspecto, todo nos invita, una vez más, a pensar que al Cuerpo de Intendencia del E.A se le ha encomendado una misión para la que sus miembros se sienten plenamente capacitados pero para la que no se las ha dotado de los medios adecuados. Lo peor de todo es que los resultados están siendo excelentes (perdónese tal afirmación, disparatada en principio) por lo que solo quien sabe los desvelos, preocupaciones y horas de trabajo añadidas que ha supuesto la gestión alimentaria de la Tropa para los Jefes y Oficiales de este Cuerpo y el mínimo personal militar de apoyo, puede tomar clara conciencia de la labor que se está realizando para contribuir al logro de aquella clase de vida a la que se refería FEDERICO NIETZSCHE cuando decía que:

“El hombre es poco ambicioso, le basta la buena digestión para encontrar la vida agradable”.

En un futuro cercano es de esperar que el Personal de Tropa, del Voluntariado Especial, con especialización en Hostelería sea una inapreciable ayuda para el Cuerpo de Intendencia en lo que a la aplicación práctica de la gestión alimentaria se refiere: La la-

Cocina del Grupo de Seguridad del Cuartel General del Ejército del Aire.



bor de cocina. En el aspecto de gestión o contratación de suministros de productos alimenticios son los Organos de Contratación de las SEA,s los que se han visto sobrecargados de trabajo sin que en muchos casos haya habido el correspondiente aumento del personal militar y civil (funcionario o contratado). En dichos Organos hace nacer la falta de cocineros profesionales suficientes, el problema de su sustitución en vacaciones o simplemente el que puedan estar presentes cuando se preparan las cenas del Soldado. Es el problema más acuciente que padece la actual organización.

El Aspecto Material

El apartado 4.b) de la Normativa de 20 de abril de 1989 establece que los medios materiales de que en la actualidad dispongan las Unidades pasarán a depender orgánicamente de las SEINT,s o de las SEA,s.

Son varias las Unidades del Ejército del Aire que se encuentran dotadas de cocinas capaces de realizar la preparación de las comidas de la Tropa con estricto ajuste a la normativa legal vigente. Desgraciadamente no son todas las Unidades, y ello es comprensible. Ya en abril de 1987 la Dirección General de Infraestructura del Ministerio de Defensa elaboró una Instrucción sobre edificios de cocina-comedor M-1500 que cubría todas las actividades a desarrollar, dentro de una DEFINICION DE NECESIDADES, empezando por el almacenamiento de materias primas hasta la evacuación de residuos. Así la cocina debe de tener áreas de recepción, almacenamiento, preparación, cocinado, conservación y regeneración, distribución, lavado de personal y locales de almacenamiento de productos no alimentarios junto con locales de basura y una área



técnica (depósito, compresores, cuadro eléctrico, extracción centralizada aire, etc.).

Paso a paso se van mejorando las instalaciones aproximándose a los requerimientos vigentes, pero no todo es posible hacerlo al mismo tiempo por razones obvias: El presupuesto, por un lado, y la necesidad de no inte-

rrumpir el servicio, por otro lado.

El Excmo. Ayuntamiento Pleno de Madrid, en sesión celebrada el 28 de febrero de 1990, aprobó la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas. Su competencia territorial se extiende a todos los establecimientos PUBLICOS o privados instalados dentro del termino municipal de Madrid, cualquiera que sea su finalidad. En su título segundo se establecen las condiciones técnicas de los locales, cocinas, zonas destinadas al público, almacenes, cuartos de basura etc. Esta ordenanza, conjugada con la Instrucción M-1 500 antes citada, marcan las metas que, en el aspecto material, deben alcanzarse. *Aspecto Económico*

No hay duda que en una Institución como el Ejército lo que ha de primar son los aspectos humano y material de la gestión alimentaria pero, por desgracia, la determinante economía impone su peso.

¿Cuales han sido los resultados económicos obtenidos después de año y medio de implantarse el nuevo sistema de gestión alimentaria?

En el cuadro adjunto se puede ver un estado comparativo de los precios de algunos suministros de carnes varias efectuados el día

30 de abril de 1989 y el 30 de octubre de 1991, (naturalmente precios de mayorista).

Con carácter indicativo puede verse el aumento de precios, muy por debajo del que era de esperar, y la aparición de una serie de alimentos que hasta el momento no habían sido tenidos en cuenta con anterioridad. Ambas listas de precios han sido obtenidas de expedientes tramitados por la SEA 015 del Cuartel General del E.A. La calidad del producto ha ido mejorando de forma progresiva, día a día, pero esto es tan solo un dato subjetivo y difícil de cuantificar.

Solo una pregunta, pese a lo que acabamos de escribir. ¿La actual cuantía de la plaza en rancho permitirá por mucho tiempo seguir dando de comer a la Tropa?.

Como conclusión de este resumen de lo que ha sido, es y pretendemos todos que sea la gestión alimentaria de Tropas. Tan solo dos puntos a destacar:

- 1.) Necesidad de medios humanos para mejorar la conducción de la gestión en todos sus aspectos.
- 2.) Necesidad de recursos materiales y de instalaciones apropiadas para acercarla a los niveles optimos que los mandos del E.A desean y nuestra Tropa se merece en el elaborar del año 1992. ■

**LOS CONCEPTOS EXPUESTOS EN LOS
TRABAJOS PUBLICADOS EN ESTA REVISTA
REPRESENTAN LA OPINION
PERSONAL DE SUS AUTORES**