



Una Reserva Estratégica Alimentaria para Canarias

El abastecimiento de alimentos seguros en situaciones de crisis



Miguel Ángel González Cortés

Doctor en Veterinaria por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y Veterinario de Seguridad Alimentaria del Servicio Canario de la Salud.



Juan Manuel Santana Rodríguez

Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba y Veterinario de Seguridad Alimentaria del Servicio Canario de la Salud.

Los alimentos son, de entre todas las necesidades humanas, la más perentoria y urgente de modo que su falta o escasez provoca el hambre y ésta socava la base de la sociedad y el estado de bienestar que tanto tiempo ha costado ganar. Es por ello que las comunidades antiguas se conformaron sobre la base del abastecimiento de alimentos y sólo cuando el abastecimiento se hizo estable y seguro, comenzó a desarrollarse la cultura, el arte, el comercio y la ciencia.

Mientras que en el primer mundo los alimentos son considerados un derecho, en los países pobres se considera más un privilegio, habida cuenta del volumen de población que pasa hambre o desnutrición. Así, en los primeros la Seguridad Alimentaria (*Food Safety*) es el conjunto de medidas encaminadas a proveer de alimentos seguros y saludables a la población, en línea con el objetivo de la Unión Europea de asegurar un nivel elevado de protección de la salud de las personas y de los intereses de los consumidores en relación con los alimentos. Por contra, para el tercer mundo, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) la señala como un derecho que tiene toda persona al acceso de alimentos (lógicamente sanos y nutritivos), a una alimentación apropiada y a no padecer hambre (*Food Security*).

En la actualidad, estos dos conceptos están diferenciados dependiendo del país o región mundial, pero si se diera una situación que provocara un desabastecimiento de alimentos desde el exterior en una determinada área geográfica de un país desarrollado, la diferencia de conceptos tendería a aproximarse.

El Archipiélago Canario está situado en un área estratégica de la vertiente oriental del Océano Atlántico y, como se ha dicho, puente entre Europa, África y América del sur. Pero detrás de estas expresiones se evidencia también una

situación de debilidad. Y es que a todas luces, nuestra lejanía, insularidad y territorio fraccionado conlleva problemas y desequilibrios que se agudizarían aún más ante una situación mundial grave. Así, en un contexto hipotético de crisis global, Canarias tendría la misma situación sanitaria, de abastecimiento o de cualquier otra índole que Salamanca o Alicante, por ejemplo, pero sin la posibilidad de proveerse por carretera o ferrocarril. Si las comunicaciones aéreas y marítimas estuvieran comprometidas total o parcialmente durante un tiempo determinado, nos veríamos solos ante el peligro.

De esta manera, en cualquier situación de crisis o catástrofe que llevase acompañada de un periodo de carencia para el soporte vital, los canarios tenemos algo que decir, es más, tenemos mucho que decir. Esta respuesta, no debe ser entendida desde los recursos, de los cuales disponemos de pocos y sin potencial de generación, sino desde la formación y el conocimiento. Por el contrario, disponemos de un gran monocultivo económico que es el turismo, que ha demostrado ser muy vulnerable a las situaciones de crisis. Simplemente, los turistas dejan de venir como ya ocurriera en Canadá, tras el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS) de 2003, o en el sudeste asiático tras el tsunami de 2004, en el que la afluencia de turistas a estas regiones descendió temporalmente un 50%.

Con todos los condicionantes y singularidades de la Comunidad Autónoma de Canarias, dentro del Estado, queda perfectamente justificado que se adecuen herramientas y protocolos eficaces para garantizar en todo momento alimentos a la población en condiciones, inicialmente hipotéticas, de aislamiento.

Vamos a proponer un escenario ficticio, que no irreal, de una situación catastrófica que no sólo afecte a nuestra comunidad, sino a nivel global. Las situaciones podrían ser varias, pero en la actualidad y con datos científicos en la mano, no sería descabellado proponer la gripe pandémica. Y es que para que se de la posibilidad de una pandemia deben darse tres condicionantes fundamentales: que aparezca un nuevo microorganismo para el que la población tiene poca o ninguna inmunidad (agente), que éste sea capaz de multiplicarse y producir la enfermedad en el ser humano (patógeno), y que pueda transmitirse de forma eficiente entre humanos (infeccioso). La gripe aviar (virus gripal H5N1) en la actualidad cumple los dos primeros condicionantes, pudiendo ser previsible que a corto o medio plazo, y mediante mutación o recombinación, éste sea infeccioso, apareciendo una nueva enfermedad ya no animal (epizootia) sino humana (epidemia), que bajo las condiciones anteriores podría afectar a nivel mundial (pandemia). Casos similares sucedieron en las pandemias de 1918, 1957 y 1968. Desde 2003, este virus ha afectado a 317 con una tasa de mortalidad del 60%.

Sólo hay que investigar en la red para observar que el peligro por gripe pandémica es real. El Gobierno de Estados Unidos dispone del *Plan para poner en práctica la Estrategia Nacional para la Influenza Pandémica*, dotado con 7.100 millones de dólares y que consta de más de 300 medidas para los departamentos federales, estatales y municipales norteamericanos. Por otro lado, el comisario de Salud y Protección del Consumidor de la Unión Europea ha admitido que la gripe aviar es en la actualidad una amenaza global que requiere una respuesta global. Así, se ha aprobado una Resolución sobre la *Planificación de la Preparación y la Respuesta en la Comunidad Europea ante una Pandemia de Gripe*, e insta a que los Estados Miembros elaboren sus propios planes bajo unos principios generales. En nuestro país, el Ministerio de Sanidad y Consumo también tiene aprobado el denominado *Plan Nacional de Preparación y Respuesta ante la Pandemia de Gripe*, y ha creado un Comité Ejecutivo Nacional como órgano de coordinación y decisión. Finalmente, son varias las comunidades autónomas que también tienen preparado, o en fase de elaboración, planes en su ámbito territorial y competencial. Canarias cuenta con un *Plan de Preparación y Respuesta Frente a una Pandemia de Gripe*, elaborado por técnicos especialistas en las diversas materias relacionadas, de acuerdo con las directrices y las recomendaciones emanadas de la OMS y del Ministerio, y concebido como un documento flexible y facilitador de la preparación y la respuesta frente a una posible pandemia. Así mismo, se ha aprobado un Decreto que regula la estructura organizativa para la preparación y respuesta frente a una posible pandemia de gripe en Canarias.

De forma general, toda planificación contra una pandemia por gripe contiene un conjunto de estrategias de contención, asistenciales y de mitigación que no son objeto de este artículo. Pero por otro lado, y dada las singularidades de Canarias ya descritas, habrá efectos colaterales que podrían provocar una interrupción de los suministros de productos de consumo al archipiélago, que generaría situaciones complejas y singulares a tener en cuenta para protocolizar medidas que disminuyesen estos efectos.

Dentro del contexto del Plan Nacional, se contempla una acción estratégica complementaria de elaboración de criterios para que las empresas encargadas de los servicios esenciales, desarrollen planes de preparación que garanticen el funcionamiento de los mismos. Entre ellos se

debe incluir el abastecimiento de alimentos seguros a la población; para lo cual, las autoridades tomarán decisiones que garanticen los suministros mediante medidas voluntarias para los operadores económicos implicados en la cadena alimentaria, una vez que se les haya informado de en qué consisten, la duración prevista y la finalidad de las mismas y, solamente cuando no sea posible, se activarán las medidas excepcionales contempladas por la legislación.



La Veterinaria, dentro de los servicios sanitarios de las comunidades autónomas, está encuadrada en la promoción y protección de la salud pública veterinaria, prevención de los factores de riesgo en este ámbito, sobre todo en las áreas de control, sanidad e higiene alimentaria en mataderos, industrias, establecimientos y actividades de carácter alimentario: prevención y lucha contra la zoonosis y sanidad medioambiental. Es por ésto que los técnicos debemos dar una respuesta, analizando de antemano todas las situaciones adversas posibles y organizando el control y el desarrollo del abastecimiento. La Veterinaria Asistencial es el cuerpo profesional que mejor conocen la cadena alimentaria y los establecimientos de este sector, cuya experiencia puede ser muy útil a la hora de aportar medidas y estrategias para reducir la disrupción del suministro de alimentos a la población en una situación crítica. Como se ha demostrado en las últimas crisis alimentarias, llámense dioxinas, Encefalopatía Espongiforme Bovina; o bien en el sector de la sanidad animal, donde se ha conseguido ser un paraíso sanitario para la brucelosis en pequeños rumiantes y la enfermedad de Aujeszky en ganado porcino.

Así, en situaciones catastróficas, crisis sanitarias como las epidemias, y en el caso de desabastecimiento de productos de primera necesidad, los poderes públicos podrán tomar medidas extraordinarias para garantizar la seguridad del Estado, de los ciudadanos y de los bienes y derechos. Para ello, la Constitución Española y la Ley Orgánica 4/1981 establecen las situaciones para declaración de los estados de anomalía. Específicamente para esta situación, el Gobierno de Espa-

ña podrá declarar el estado de alarma, cuyos aspectos más importantes son:

1. Un plazo máximo de 15 días, prorrogables con autorización del Congreso de los Diputados.
2. La Autoridad competente será el Gobierno o, por delegación de éste, el Presidente de la Comunidad Autónoma cuando la declaración afecte exclusivamente a una Comunidad.
3. Todas las Autoridades civiles de la Administración Pública, los integrantes de los Cuerpos de Policía y los demás funcionarios y trabajadores al servicio de las mismas, quedarán bajo las órdenes directas de la Autoridad Competente en cuanto sea necesario para la protección de personas, bienes y lugares, pudiendo imponerles servicios extraordinarios.
4. Durante su vigencia se podrán acordar las medidas excepcionales, como limitar la circulación o permanencia de personas o vehículos en horas y lugares determinados, o condicionarlas al cumplimiento de ciertos requisitos; practicar requisas temporales de todo tipo de bienes e imponer prestaciones per-

COLABORACIONES

sonales obligatorias; intervenir y ocupar transitoriamente industrias, fábricas, talleres, explotaciones o locales de cualquier naturaleza, con excepción de domicilios privados; limitar o racionar el uso de servicios o el consumo de artículos de primera necesidad e impartir las órdenes necesarias para asegurar el abastecimiento de los mercados y el funcionamiento de los servicios y de los centros de producción de artículos de primera necesidad.

También se podrán adoptar medidas establecidas en las normas específicas para la lucha contra las enfermedades infecciosas y en materia de aguas. Esta Ley, al igual que la Ley Orgánica 3/1986, de Medidas Especiales en Materia de Salud Pública contemplada para las medidas de control de la enfermedad, por su carácter orgánico está dotada de rango suficiente para su aplicación directa por

explotaciones agropecuarias, la inmovilización, limitación o racionamiento de productos alimenticios y alimentarios, así como ejecutar las disposiciones encaminadas a garantizar el abastecimiento de alimentos a los mercados o directamente a la población. Con todos estos planteamientos de partida, a continuación detallamos un conjunto de medidas que debidamente organizadas y protocolizadas en caso de crisis, podrían garantizar alimentos a la población canaria.

Por todo ello, resulta interesante proponer una herramienta que a nivel administrativo recabe información y documentación, y disponga de recursos humanos y materiales necesarios para disponer, movilizar en caso necesario y urgente, de todos los alimentos existentes en Canarias para proveer a su población, y a nivel individual o familiar incentive el almacenamiento en el hogar de una cantidad

nadas en situación de emergencia). El REAC se debiera configurar como un nuevo instrumento estadístico, financiero, de control y garantía de los alimentos existentes en todo momento en Canarias, para garantizar que exista en la comunidad autónoma una cantidad mínima de productos alimenticios para soportar una situación de asilamiento durante un periodo a determinar, garantizando el suministro de las necesidades alimenticia por persona y día a toda la población. Pero este concepto no tiene fines de intervención ni de acaparamiento gubernativo de alimentos, sino que dada nuestra singularidad y los graves inconvenientes que tendríamos que afrontar en una situación de crisis global, poder asegurar alimentos a la población. Y por otro lado, diseñar e incentivar la creación de una despensa en los hogares para afrontar estas situaciones.

Como hemos dicho, el REAC tiene cuatro aspectos fundamentales: el estadístico, el financiero, el control administrativo y el preventivo familiar.

1. El aspecto estadístico vendría derivado de la obtención de datos de los establecimientos alimentarios a lo largo de la propia cadena. Es decir, la cumplimentación estadística de datos del establecimiento, su capacidad operativa y el volumen almacenado por capítulos básicos. Para ello, habrá que diseñar hojas estadísticas incluidas en el Registro General Sanitario de Alimentos, los registros de autorizaciones sanitarias, y el Registro de Operadores Económicos del comercio intracomunitario, entre otros. Los datos presentados por las empresas podrán ser verificados en cualquier momento por los Veterinarios Inspectores dentro del Control Oficial de los Productos Alimenticios.

Igualmente, las explotaciones agrícolas y ganaderas deberán aportar los datos relativos a la superficie, producción o censo ganadero, incluidas en las actividades de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias. Estos datos podrán ser verificados, igualmente, por los técnicos habilitados de dicha consejería.

2. El aspecto financiero de la reserva viene determinado por la propia necesidad social de poder cubrir la posible escasez de alimentos a la población canaria y, que al ser un bien privado, la necesaria compensación económica a las empresas alimentarias que se aco-



las autoridades competentes siempre que se den los supuestos de hecho que las normas contemplan.

En caso de que se acuerde esta declaración, entre otros, los funcionarios del Cuerpo Superior Facultativos, Titulados Sanitarios, Especialidades de Veterinarios de Veterinaria Asistencial y de la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma de Canarias quedarían movilizados y bajo las órdenes directas de la Autoridad Competente que se determine, debiendo ejecutar las órdenes que al efecto se dicten, y en especial por su actividad laboral y profesional, las posibles requisas de alimentos, la intervención y ocupación temporalmente industrias alimentarias y

mínima de alimentos para subsistir en situación crítica. A este instrumento lo hemos querido denominar **Reserva Estratégica Alimentaria de Canarias (REAC)**. Al igual que existen en la actualidad reservas de obligación legal para los Estados y las empresas, como las de tipo energético (Reserva Estratégica de Productos Petrolíferos), las financieras y monetarias (reservas de oro de los bancos nacionales emisores, o de papel moneda en las entidades financieras privadas), las hídricas (reservas de aguas superficiales y de acuíferos como medida preventiva en caso de sequía) o las de alimentos para el tercer mundo (reservas alimentarias del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional para atemperar catástrofes en áreas determi-

gieran a la misma mediante algún tipo de beneficio fiscal o subvención. Para ello, el Estado y la Unión Europea deberá garantizar la partida económica necesaria para, mediante esta herramienta, garantizar un volumen determinado de alimentos almacenados en Canarias en todo momento que cubra las necesidades alimentarias de nuestra población durante el plazo de tiempo a determinar. La defensa de esta necesidad económica se debe sustentar sobre la base de ser Región Ultraperiférica señalada en el Estatuto de Autonomía de Canarias y en el Tratado de la Unión Europea. Así, el Estado/Unión Europea aportarían los recursos económicos necesarios, el Gobierno de Canarias fijaría los criterios de distribución, y los operadores económicos del sector alimentario se podrían acoger a las mismas.

Por otro lado, y ya en el caso real de intervención administrativa o incautación temporal de industrias o productos por que se den las circunstancias descritas, el Gobierno del Estado debe garantizar igualmente los créditos necesarios para la correspondiente indemnización.

3. En el control administrativo se incluyen, además de las medidas señaladas para verificar los datos estadísticos aportados por los operadores del sector, los protocolos de actuación previstos para las situaciones de crisis. En condiciones normales, este control estaría desactivado pero protocolizado, activándose en situaciones predeterminadas y tras la declaración oficial oportuna. Éste se materializaría mediante un árbol de decisión en base a los distintos escenarios de desabastecimiento posibles y su duración.

4. Estos tres aspectos administrativos anteriores, se complementan con las medidas preventivo-familiares que completarían la base de esta reserva. Se trataría de recuperar el concepto de despensa que en la actualidad, la seguridad de existencia de alimentos a nuestro alcance en los supermercados y grandes superficies, se ha ido abandonando paulatinamente. La **Despensa Familiar Mínima (DFM)** consistiría en almacenar más alimentos de los que se consumen habitualmente e ir reponiéndolos de forma continua, según se vayan consumiendo. De este modo, el gasto extra necesario para disponer de esta despensa sólo se realiza una única vez, pero nos garantizamos la disponibilidad de alimentos en todo momento.

Para calcular el volumen de Reserva Estratégica de Hidrocarburos de España, la Agencia Internacional de la Energía (AIE) establece una cantidad mínima equivalente al consumo durante 90 días. Así, si el consumo diario español de petróleo asciende en la actualidad a 1,6 millones de barriles, la reserva supone unos 144 millones de barriles, y su gestión corresponde a la Corporación de Reservas Estratégicas de Productos Petrolíferos (CORES), tutelada por el Ministerio de Industria.

Extrapolando los datos y la metodología antes expuesta para el petróleo, y utilizando la Encuesta Nutricional de Canarias, que establece que la población canaria consume como valor medio 1,314 Kg de alimentos sólidos por persona y día; con una población que asciende a 2.000.000

bruto se abastecería teóricamente a la población de la isla de Gran Canaria durante al menos 18 días en las condiciones antes citadas. Pero, hay que tener en cuenta que en Canarias existen aproximadamente unos 30.000 establecimientos de todos los eslabones de la cadena alimentaria, de los cuales 3.994 están inscritos en el Registro General Sanitario de Alimentos; y que los datos agropecuarios durante 2005 fueron los siguientes: un censo ganadero global de 600.000 cabezas, casi 2 millones de gallinas ponedoras con una producción de más de 490 millones de huevos, se sacrificaron unos 7 millones de aves y conejos, y se produjeron unos 140 millones de litros de leche. Y la producción agrícola bruta ascendió a 981.946 Tm. En cuanto al comercio exterior en el mismo año, se exportó 917.702 Tm y se importó 2.199.995 Tm de productos alimenticios diversos.



personas, para una reserva de 30, 60 ó 90 días supondría un volumen de alimentos sólidos bruto de entre 79.000 y 236.000 Tm. La gestión debería corresponder a un órgano administrativo específico que se podría denominar Sociedad para la Reserva Estratégica Alimentaria de Canarias, o bien a la recién creada Agencia Canaria de Seguridad Alimentaria.

Como aproximación a la realidad actual, hemos realizado un análisis del volumen de alimentos en un momento determinado encuestando a los principales establecimientos elaboradores y almacenistas de una de las áreas industriales más importante de la isla de Gran Canaria. Se pudo observar que en los 10 establecimientos de mayor volumen tienen una capacidad operativa de almacenamiento de 56.200 Tm, con una ocupación efectiva de casi el 50%. Con este volumen

Visto lo anterior, y con las bases de datos de establecimientos alimentarios y explotaciones agropecuarias por islas, se confeccionarían listados por sectores y alimentos según su volumen de comercialización. Se establecería el número de empresas que habría que incluir en la Reserva para que, en caso necesario, cubriesen las necesidades durante 30-60-90 días, a determinar conforme al nivel de emergencia. A estas empresas, se les ofrecerían incentivos fiscales o económicos contemplados en nuestro marco jurídico, siendo posible, por ejemplo, una exención fiscal en el pago de aranceles de un volumen determinado de mercancía que le pudiera corresponder por asignación a la Reserva.

Cuando se activasen los mecanismos de emergencia, también lo harán los de la

COLABORACIONES

Reserva. Para ello, deben existir unas carpetas actualizadas de intervención administrativa con los siguientes documentos: ficha técnica de la industria, planos de localización con georeferencia y de planta, modelo de documento de intervención del organismo competente, acta de inspección sanitaria, a cumplimentar por el Veterinario Oficial que daría fe pública del acto, junto con escrito del protocolo de actuación con la base legal correspondiente, frases estándar, medios de precinto y procedimiento de comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias de la mercancía a intervenir, y especialmente el volumen de la misma diferenciándose tipos y calidades. Los establecimientos alimentarios a intervenir son fundamentalmente mataderos y salas de despiece, almacenes frigoríficos y no-frigoríficos, elaboradores de comidas preparadas, centros de embalajes de huevos, industrias de recogida de leche y centros de distribución de frutas y verduras. Las explotaciones ganaderas se diferenciarán por especie: bovina, ovina, caprina, porcina, aves de corral y cunícola. Incluyendo a los establecimientos de la acuicultura, además de las explotaciones agrarias, fundamentalmente intensivas, según cultivos, extensión, volumen de producción, época de recolección y existencia de almacenes.

Por otro lado, y no menos importante, a nivel de la población, dentro de esta estrategia también cabe diseñar una Despensa Familiar Mínima bajo los condicionantes del número de miembros, tipo, edad y estado de salud; tiempo mínimo de aislamiento y garantía de abastecimiento de agua potable y fuente de energía. Si bien, la Cruz Roja Americana y los planes contra la gripe pandémica de varios estados norteamericanos ya lo contemplan dada su experiencia en sufrir desastres meteorológicos, los autores proponemos una despensa para una unidad familiar canaria de cuatro miembros y para un mes (30 días) como patrón para la población en general. No se trata de un stock permanente e intocable de alimentos en casa para la exclusiva utilización de situaciones adversas, ya que éstos podrían caducar o alterarse; sino más bien, una rotación de los alimentos almacenados.

Para diseñar la DFM, se ha elaborado una propuesta con un menú único para el desayuno, cuatro menús de almuerzo y dos para las cenas para un periodo de 30 días. En total se consideran 30 alimentos básicos con las siguientes consideraciones: alimentos de larga duración, de uso habitual en la unidad familiar, que se almacenen a temperatura ambiente, de fácil ela-

boración, y con disponibilidad de abastecimiento público de agua potable y con una fuente de calor. El desglose de alimentos y menús contemplados supone un gasto extraordinario, pero único, de casi 375 € en 108 Kg. aproximadamente. Hay que considerar que la propuesta no pretende ser un estudio nutricional para situaciones catastróficas, sino un almacén de alimentos para pasar un periodo de tiempo en condiciones de aislamiento o confinamiento familiar.



Tras la puesta en marcha de las medidas contempladas en la Reserva, y en particular de la despensa, se podrían realizar encuestas para determinar el porcentaje de hogares que cumplen con una DFM y así poder establecer correcciones a la propia Reserva. Suponiendo que el 25% de los hogares canarios adecuara una Despensa, y que representen a 500.000 personas, se estima que la DFM efectiva podría ser de 13.500 Tm, es decir el 18% de la REAC para 30 días.

Por otro lado, ante el posible fallo del abastecimiento de agua potable, habría que disponer de agua envasada suficiente para el consumo de un mes, que a 2 litros totales por jornada se trataría de un volumen de 60 litros. En el caso de que existan bebés en la familia, éstos demandarán agua o leche suplementaria para los biberones, o alimentos infantiles específicos. Para las mascotas hay que disponer de alimentos suficientes, diferenciados y exclusivos.

En otros aspectos sanitarios relacionados con los alimentos, cabe destacar el abastecimiento de agua y la recogida de residuos. Con respecto al abastecimiento de agua potable para la bebida, la elaboración alimentos y la higiene, la administración debe asegurar el adecuado funcionamiento de la red y sus depósitos intermedios, las necesidades energéticas medias para garantizar el suministro y los controles a efectuar incluidos en los protocolos del Control Oficial por parte de los Farmacéuticos-Técnicos Inspectores en Salud Pública (FTISP) del Servicio Canario de la

Salud. Y por otro lado, a nivel doméstico, comprobación del estado, la limpieza y el volumen de los depósitos intermedios en las edificaciones, instando a las comunidades de vecinos que realicen chequeos de los mismos y prevean si disponen en los depósitos y aljibes del volumen mínimo por persona y día necesario para, en caso de interrupción del suministro, se disponga de agua. Para garantizar las condiciones sanitarias se deberá diseñar un plan de cloración manual y medios de distribución del agua en caso de disponer de aljibe y no de suministro eléctrico.

La elaboración de alimentos, entre otras actividades, conlleva la generación de residuos y su correcta evacuación para mantener condiciones sanitarias en el hogar. En situación de crisis, la recogida municipal de basuras se extenderá exclusivamente a material orgánico susceptible de alteración, por el riesgo que conlleva. El resto de residuos no deberían recogerse durante el periodo de crisis, o se establecerían plazos y fechas concretas.

En situación crítica, es muy probable que el suministro eléctrico esté racionalizado. Así, se debe fomentar la diversificación de las fuentes energéticas en el hogar: gas butano, solar térmica o placas solares. En el caso de disponer de cocina o termo a base de butano, se deberá disponer del número de bombonas suficientes para el consumo de al menos un mes, debidamente almacenadas conforme a la normativa y recomendaciones del proveedor.

En otro aspecto, para poder superar adecuadamente una situación crítica, la sociedad en su conjunto debe funcionar de forma correcta y educada, en horario y funciones. Para ello, es recomendable planificar mensajes de educación sanitaria de la población en materia alimentaria, de salud y de comportamiento cívico, mediante mensajes en los medios de comunicación, así como carteles y distintivos en lugares públicos.

Finalmente, hacer constar que este artículo tiene la clara vocación de aportar conocimientos y planteamientos de colaboración, y ofrecer a los Veterinarios de Salud Pública como colectivo profesional en materia alimentaria al Comité Ejecutivo de Canarias para la Preparación y Respuesta frente a una posible Pandemia de Gripe. ■