

Dr. B. Sbarsky (1)

EL ESTADO ACTUAL Y EL DESENVOLVIMIENTO DE LA ALIMENTACION COLECTIVA EN U. R. S. S.

LA alimentación colectiva ha llegado a ser en la Unión Soviética una rama importante de la economía nacional. El Comisariato del Pueblo de la Salud Pública, le presta una atención particular, considerando, con razón, que una alimentación racional normal y dietética disminuye las enfermedades, aumenta la productividad del trabajo, baja la mortalidad, constituye en suma un factor profiláctico e higiénico poderoso.

En la Rusia de antes de la revolución, las reglas de la alimentación racional de los obreros y campesinos eran del todo desconocidas.

En el 10.º Congreso Pirogoff de médicos, el Profesor Parassevich declaró que las masas populares en Rusia se encontraban en un estado crónico de alimentación deficiente, que se agrava periódicamente y toma la forma de un hambre continua. La Rusia zarista fué considerada por él como un enorme país de hambre.

Las enfermedades aumentaban de año en año. Según las estadísticas, la mortalidad a consecuencia del hambre, se elevaba a 3,1%, es decir, que, cada año,

(1) Director del Instituto del Estado de investigación sobre la nutrición.

más de 4 millones de personas morían de diferentes enfermedades ocasionadas por la falta de alimentación.

A pesar de la gravedad de esta cuestión, el Estado no tomaba ninguna medida para asegurar la organización regular de la alimentación de los habitantes. No existían tampoco establecimientos que se ocuparan de las investigaciones científicas aplicadas a los problemas de la alimentación.

En las pequeñas ciudades provinciales, como también en los grandes centros industriales, la alimentación era un asunto privado de la familia. Millones de mujeres, de obreros, de campesinos, pasaban el día en la atmósfera sofocante y sucia de la cocina, para preparar una escasa comida para la familia.

Con el desenvolvimiento de las ciudades, la cantidad de los diversos grupos de trabajadores que vivían separados de su familia, como los jornaleros, los solterones, una cantidad de estudiantes, viajeros, etc., establecióse una larga cadena de comedores para satisfacer a los nuevos consumidores. Toda la actividad de estos empresarios rusos consistía en obtener en el menor tiempo posible grandes beneficios con un mínimo de gastos; sin preocuparse de la salud de sus clientes, pero sí de obtener una buena ganancia. El estado sanitario de estos establecimientos era bastante malo.

La mala alimentación del pueblo se agravaba más aun debido a factores religiosos. Las iglesias ortodoxas dominantes habían introducido para todos los fieles diferentes ayunos. En los días de ayuno se prohibía comer carne y, a menudo, productos de la leche. De esta manera, los ortodoxos en el curso de un año, debían observar casi 180 días de ayuno. En los cuarteles e internados y diversos establecimientos de enseñanza privada, los ayunos se observaban rigurosamente. El agotamiento general y la alimentación

insuficiente al lado de la absoluta ausencia de una concepción elemental para escoger los alimentos necesarios, eran las causas de numerosas enfermedades. Las epidemias permanentes, como el cólera, la fiebre tifoidea, el escorbuto, etc, dejaron en la Rusia de antes de la revolución, una triste gloria.

Después de la revolución y la guerra civil, cuando las masa de trabajadores permitieron el desenvolvimiento de la industria a un ritmo acelerado, empezó una afluencia rápida del proletario hacia los grandes centros industriales y la cuestión de la alimentación del obrero se planteó en toda su amplitud.

Una iniciativa enorme manifestaron las mujeres trabajadoras, para la cual, fuera de las consideraciones económicas, la alimentación colectiva desempeña un papel principal, ya que ella, modifica las condiciones de vida de la mujer.

Las formas antiguas familiares, que sujetaba a la mujer a la cocina, impedían su desenvolvimiento social.

El gran caudillo de nuestra revolución, Lenine, contribuyó muchísimo para impulsar la alimentación colectiva. Caracterizaba la preparación de las comidas de una familia de la manera siguiente: «es un trabajo de los más improductivos, de los menos culturales, un trabajo de los más cansados que la mujer está obligada a realizar. Este trabajo es extremadamente ingrato y no contiene absolutamente nada que pueda contribuir al desenvolvimiento intelectual de la mujer».

Ha decidido el Gobierno otorgar una serie de privilegios a los restaurants obreros sobre el arriendo, alumbrado, impuestos, seguros sociales, etc.

Con el fin de reducir los gastos, era indispensable aumentar los centros de alimentación y habilitarlos mecánicamente lo más posible. Esto llevó a la creación de nuevo tipo de restaurant más vasto; las *usi-*

nas cocinas, que son grandes empresas industriales, capaces de servir de 10 a 20 mil trabajadores por día.

La división del trabajo y la aplicación de máquinas aumentaron en un gran porcentaje la productividad del trabajo y disminuyeron los precios de costo. Las usinas-cocinas poseen laboratorios que establecen la cantidad de calorías que hay que repartir por comida. Controlan la cantidad de materias primas y llevan a cabo un trabajo sistemático con el objeto de mejorar a la alimentación.

Desde el año 1928 se han construido muchísimas usinas-cocinas y el 1.º de Enero de 1932, Rusia tenía 79 que podían atender más de 2.000,000 de comidas diarias.

Paralelamente al desenvolvimiento de las usinas-cocinas, se formó una red de restaurants independientes, organizados por la iniciativa de los trabajadores, restaurants que recibieron grandes apoyos. Se ha denominado a estos centros de alimentación colectiva, que atendían a una fábrica dada, *taller de alimentación*.

Desde este año, funcionan ya alrededor de 9,000 diversos restaurants, incluso las 79 usinas-cocinas.

Todos estos establecimientos se encuentran bajo la dirección de las autoridades del Estado (Comisariato del Pueblo de aprovisionamiento) o bien de cooperativas.

Más de 15 millones de personas: obreros, empleados, estudiantes, niños, etc., reciben actualmente, cada día, un almuerzo y una comida en los establecimientos de alimentación colectiva.

Los capitales que el Gobierno ha invertido en construcciones de nuevos establecimientos de alimentación colectiva, alcanzan a una suma considerable.

Durante el año 1928, se gastaron 10 millones de rublos; en 1929, 40 millones; en 1931, 83 millones y

en 1932, 115 millones, es decir, alrededor de 11½ millar de francos franceses (1,500.000,000).

En los proyectos del 2.º plan quinquenal, figurarán para el año 1937, 270 millones de rublos, más o menos, 4 millares de francos (4,000.000,000).

Como se ve, la alimentación colectiva constituye en Rusia una rama importante de la economía nacional, y no hay duda que, en un futuro próximo, una gran parte del pueblo de la U. R. S. S., se alimentará únicamente por medio de la alimentación colectiva.

El desenvolvimiento rápido e intenso de los establecimientos de alimentación colectiva y la gran atención que les ha acordado el Gobierno y la opinión pública de Rusia, como asimismo, la necesidad de una organización racional de la alimentación, han exigido una organización científica.

El Instituto Científico de alimentación fué fundado bajo la iniciativa del Comisariato del Pueblo de la Salud Pública. Este Instituto funciona desde hace 2 años y representa actualmente a una de las grandes instituciones científicas de la Unión Soviética. El Instituto Central se encuentra en Moscou; posee un personal de 410 personas, comprendiendo 230 colaboradores científicos; posee sucursales en las grandes ciudades, como: Lenigrado, Kharkow, Odesa, Voronej, Sverdlosk (en los Urales), Stalingrado (en el Volga) y Rostow (en el Don), etc.

La labor del Instituto consiste en asegurar el servicio científico en todas las ramas de esta nueva industria de la alimentación colectiva. Le ha sido necesario, para esto, recurrir a métodos científicos complejos. Los colaboradores del Instituto son representantes de diversas ramas de la ciencia, y su estructura se diferencia de los otros establecimientos científicos estrictamente académicos.

Este Instituto como la mayoría de los estableci-

mientos científicos de la Unión Soviética, poseen esencialmente una actividad práctica.

Posee las siguientes secciones:

Sección de fisiología y bioquímica de la alimentación;

Sección de higiene de la alimentación;

Sección de normalizaciones técnicas;

Sección de planes y de economía;

Sección de alimentación dietética;

Sección de alimentación de los niños; y

Sección de propaganda técnica y de la formación de estadística.

En el Instituto Central y sucursales colaboran los sabios más conocidos de la Unión, como los profesores: Chaternikov, Rasenkov, Vilenkine, Pevsner (Moscou), London (Lenigrado), Volbort y Sumila-Samoilo (Karkov), Tcherkess (Odessa). El presupuesto del Instituto y de sus secciones llega a 5 millones de rublos por año, es decir, más de 60.000,000 de francos franceses. .

La descripción de la actividad de cada una de las secciones no deja de tener interés.

A la sección de fisiología y de bioquímica de la alimentación, se le presenta actualmente un trabajo importante, que consiste en establecer las normas de alimentación cualitativas y cuantitativas, para los diversos grupos de consumidores, según su edad y su profesión.

Estas últimas condiciones son consideradas indispensables por la ciencia moderna. Desgraciadamente, la mayoría de las obras que poseemos en la hora actual, sobre estas cuestiones, tienen un carácter demasiado general.

El Estado busca asegurar a cada grupo profesional una alimentación correspondiente, a fin de disminuir los casos de enfermedad, de revivir la productividad del trabajo para que responda a las exigen-

cias fisiológicas, establecidas por la ciencia moderna.

Se ha incluido en el plan de trabajo la elaboración de estas normas. Esta sección se dedica, además, a investigaciones destinadas a determinar el contenido de vitaminas de los productos nacionales.

La sección de Higiene se ocupa de la elaboración de métodos rápidos y simples para determinar la calidad de las materias primas y comidas en los laboratorios de los establecimientos de alimentación colectiva.

La sección de la normalización técnica, en la cual colaboran, al lado de los sabios, numerosos representantes del arte culinario práctico, se ocupa de las formas de organización de los diversos tipos de empresas de alimentación. En esta sección, se efectúan igualmente investigaciones con el objeto de mejorar el sabor de las comidas preparadas para los numerosos consumidores.

En vista que la alimentación pública, como el conjunto de nuestra economía nacional, funciona según un plan bien establecido, nuestro Instituto posee también una *sección de organización general y de economía* para estudiar las cuestiones de orden alimenticio. Ella estudia la metodología de la simplificación de esta nueva rama de la economía nacional y colabora al establecimiento del plan quinquenal de la alimentación colectiva. Es en esta sección donde se encuentran todos los datos estadísticos que usan los Institutos, como asimismo los diversos establecimientos del Estado.

La sección de alimentación dietética, o de alimentación con fin terapéutico, como se la llama, desarrolla una actividad muy sostenida alrededor de la propaganda en las fábricas. Esta esfera de acción es del todo nueva, y de una importancia particular. Consideramos que la alimentación dietética debe

ser considerada por el consumidor, a fin de que, en caso de una ligera indisposición, restablezca su salud sin abandonar el trabajo. Esta alimentación debe distribuirse, en los trabajadores, en la fábrica misma. Las organizaciones del Estado y sobre todo la asistencia social consideran la alimentación dietética como uno de los mejores medios para prevenir las enfermedades profesionales y atacar ciertas enfermedades desde su comienzo.

En fin, la sección de formación del personal tiene por objeto elaborar programas de estudios para las escuelas, que forman el personal de empresas de alimentación colectiva.

Por otra parte, existe en el Instituto, como en todos los otros Institutos Científicos, estudiantes. Todos son jóvenes, egresados de la Escuela Superior, que reciben una instrucción completa, por cuenta del Estado, a fin de prepararse en los trabajos científicos. Estos aspirantes, cuyo número alcanza ya a 50, reciben 150 a 200 rublos mensuales. Durante 3 años reciben una instrucción especial.

Se ha buscado resolver, para los diversos grupos profesionales, la cuestión de las normas alimenticias, basándose en experiencias científicas. Trabajo que impone una enorme responsabilidad, ya que las normas recomendadas, se aplican por el Gobierno en sus empresas de alimentación colectiva.

Es necesario, igualmente, tomar en cuenta que los resultados de estos trabajos son iniciales y aplicándolos, nos permiten observar su influencia bajo el punto de vista químico, fisiológico, bioquímico, etc.

Se comprende, perfectamente, que estas normas están muy lejos del ideal, pero es necesario ensayar a fin de ayudar al Gobierno en vista de la introducción progresiva de la alimentación racional.

La alimentación colectiva de los niños en la Unión Soviética, merece toda la atención.

No creo que sea necesario hablar de la enorme importancia de esta alimentación. La alimentación de los niños de corta edad, constituye uno de los factores decisivos de su desenvolvimiento ulterior. No hay que olvidar que nos encontramos en un período donde la organización está en formación, donde se desarrollan con rapidez y con una fuerza extrema, *los órganos motores*, como asimismo los órganos del sistema nervioso, que tienen tanta importancia para la formación del individuo.

Además, el Gobierno, desde el principio de la revolución, ha prestado una especial atención a la alimentación de los niños.

La alimentación colectiva de los niños en la Unión Soviética es completamente nueva. Antes de la revolución se hicieron tentativas para organizarla, pero tenían un carácter filantrópico, como la organización de orfanatos, las casas de inválidos, la protección de pobres y de niños abandonados, etc.

El número de niños y niñas en la U. R. S. S. sube de 70 millones. Se comprende que la organización de la alimentación para un número tan crecido, no pueda hacerse sino lentamente y que aun, no sea satisfactoria.

En los establecimientos de enseñanza de 1.º y 2.º grados, los escolares de 8 a 15 años reciben almuerzo caliente. Los obreros del 1.º grado permanecen en la Escuela de las ocho de la mañana hasta la una de la tarde, y no pueden comer en sus casas sino después de un intervalo de 6 horas. Por esto es indispensable que reciban un almuerzo caliente en la escuela.

En cuanto a los de 2.º grado permanecen en la escuela de 7 a 8 horas. Por lo tanto, la juventud escolar de los grupos 5, 6 y 7 deben recibir 2 comidas, almuerzo y comida.

Las normas de comidas que se aplican actualmente

para los alumnos del 1.^{er} grado, en la Unión Soviética contienen:

para los alumnos del 1.er grado.	600 calorías
para los alumnos del 2.º grado.	700 »

o sea un 30% de la ración diaria.

Cada almuerzo contiene:

materias proteicas.	24 grs.
grasas.	14 »
Hidratos de carbono.	100 »

La comida comprende 750 calorías para el 1.^{er} grado y 900 calorías para el 2.º grado o sea el 40% de la ración diaria.

Los almuerzos calientes se toman después de la 3.^a hora de estudio.

Un médico del servicio de la protección de la juventud y niñez, controla la preparación de los alimentos.

El número de niños que reciben, en las escuelas estas comidas, llega en algunos distritos al 80% y en otros no pasa de 25-35%.

Se ha organizado, igualmente, la alimentación de niños de edad pre-escolar de 3 a 7 años con jardines de niños, parques de juego, etc. A pesar de la abundancia de trabajos sobre normas de alimentación de niños, o tal vez a consecuencia de esta misma abundancia, los resultados a menudo con contradictorios.

Es necesario comprender que estas normas exigen una verificación experimental, y la sección de la alimentación de los niños en nuestro Instituto ha tomado la supervigilación de un centro, donde vivían niños de 3 a 7 años. Son huérfanos, que pasan todo el tiempo en la casa, haciendo también sus estudios y vigilados por médicos. Se establecen las variaciones de peso, de hemoglobina, se analiza la orina, se ejer-

ce control sobre el consumo individual y desperdicios; se registran los gustos de los niños y la reacción frente a los alimentos. Ligeras modificaciones se introducen en el régimen alimenticio de grupos determinados de niños, pudiendo así compararse su estado anterior y posterior. Las observaciones clínicas y fisiológicas sobre los niños examinados han obligado a mantener o hacer modificaciones en el régimen.

Los niños que permanecen 10 horas en el jardín de niños reciben 3 comidas, los que quedan 6 horas: 2 comidas y los que pasan 4 horas al día no reciben sino una comida.

El estudio de la alimentación de los niños de edad pre-escolar implica la adaptación de campos de juego en las grandes ciudades y regiones industriales, en verano.

La permanencia de los niños en estas campos coinciden ordinariamente con las horas de trabajo de sus parientes en la fábrica u oficina.

El menú, así como las normas de alimentación, las establece el médico agregado al campo de juego respectivo.

Por último, se reserva un local especial para la alimentación de las guaguas de 2 meses a 3 años. La madre lleva al niño en la mañana y lo recoge en la tarde después del trabajo. Los asilos están instalados cerca de las fábricas donde trabajan las madres. En verano, durante los trabajos campestres, se organizan también asilos. Durante estos últimos años, los asilos se han multiplicado considerablemente.

Los asilos no están hechos para un gran número de niños, reciben corrientemente 30 a 40 niños. Se abren desde las 7½ hasta las 19½ horas. En las fábricas donde las obreras trabajan en 3 turnos, funcionan día y noche. El número total de asilos es de 32,500, con una población de un millón de niños.

La madre viene al asilo para alimentar a su hijo

cada 3 o 4 horas. La madre que amamanta a su hijo y que trabaja 7 horas diarias, tiene una media hora libre dos veces al día.

Los niños mayores de un año, reciben en el asilo, 3 comidas. Las guaguas de 1 a 2 años reciben 1,340 calorías, de 2 a 3 años 1,600 calorías. o sea 110-130 calorías por kilo de peso.

Según el programa del 2.º plan quinquenal, en 1935, la totalidad de los niños de edad pre-escolar deberán beneficiarse con la alimentación colectiva. En cuanto a los niños mayores de 3 años, no se ha fijado aún el número.

La cuestión de la alimentación de los niños es una preocupación constante en nuestro Instituto. Esperamos que lograremos, en el curso de los años venideros, establecer normas de alimentación científica, teniendo en cuenta el metabolismo de los tejidos particulares de los niños y que podrán considerarse como fundamentados sobre bases más científicas.

Una prueba convincente del mejoramiento del estado de salud y desenvolvimiento de los niños en U. R. S. S., es dada por una baja sensible de la mortalidad. He aquí algunas cifras:

Edad:	Antes de la revolución	En 1930:
Hasta 4 años.	26,5%	14%
de 5 » 9 años.	25,7 »	12 »
» 10 » 14 »	10,9 »	4,8 »
» 15 » 19 »	11,6 »	6,4 »

A pesar de que estas cifras sean aún elevadas, debemos constatar la disminución de la mortalidad, entre los niños, a más del doble con relación al período pre-revolucionario. Es un gran mejoramiento.

Paso a la alimentación dietética, o, como la llamamos, la alimentación con fin terapéutico.

La cesantía no existe en U. R. S. S. donde se sufre

de falta de mano de obra (?). He aquí por qué nuestra industria está interesada en reducir al mínimo las ausencias de los obreros de las fábricas. Sin embargo, muy a menudo una ligera indisposición provoca una inasistencia más o menos larga que influye en la producción. Por ejemplo, una perturbación digestiva da derecho a los obreros a un permiso de 8 a 10 días, recibiendo de la Caja de Asistencia Social, lo que gana. Durante el año 1931, esta Caja pagó solamente por los casos de gastroenteritis alrededor de 60 millones de rublos. Y lo lamentable es que el obrero no tenía la posibilidad de utilizar estos subsidios para mejorar su salud!

En efecto, como en los restaurants de alimentación normal, no hay platos dietéticos, están obligados a prepararlos en sus casas. Esta circunstancia indujo a las Cajas de Asistencia Social a exigir la creación de una alimentación dietética, al alcance de los trabajadores. Sostenida por los directores de las fábricas, interesados en la marcha regular de sus empresas, y no teniendo la posibilidad de reemplazar a los obreros ausentes, el Gobierno decretó en 1928 que la alimentación dietética formara parte de la alimentación colectiva.

Desde ese momento, en todos los establecimientos 5% de los platos son dietéticos. En los comedores existen mesas reservadas llamadas «rincones dietéticos». El éxito que estos rincones tuvieron, entre los obreros, demostró casi inmediatamente que no eran suficientes. Los médicos exigieron la creación de servicios especiales para el servicio de los alimentos dietéticos. Es así como hemos llegado a tener casi en todos los establecimientos de alimentación colectiva, secciones dietéticas, con cocina apropiada con un personal especial.

Debido al pedido de nuestro Instituto, estas secciones se encuentran bajo la dirección de médicos es-

pecializados, cuya tarea consiste en examinar a los obreros enfermos y prescribirle el régimen apropiado, como asimismo supervigilar su buena ejecución. Actualmente, para 200 obreros sometidos al régimen dietético, hay, fuera del personal ordinario, un médico, ayudado por una enfermera especializada. Según el decreto del Comisariato de Salud Pública, los platos dietéticos deben representar, a lo menos, el 10% de la alimentación colectiva. De esta manera, hemos llegado a introducir esta alimentación en las fábricas y hoy día más de 600,000 obreros pueden seguir un régimen apropiado sin abandonar el trabajo.

Nuestro Instituto ha ensayado estudiar sobre el terreno el efecto de esta creación social. Para esto, hemos tomado bajo nuestra vigilancia 2 restaurants dietéticos: el de la fábrica de «Elektrozavod» donde mil obreros toman todas las comidas del día, y la fábrica «Serpi Molot» que emplea 800 obreros.

Nuestro estudio nos ha permitido constatar que ciertas enfermedades gastro-intestinales, consideradas hasta aquí como enfermedades profesionales, han desaparecido casi totalmente después de 2 a 3 meses de régimen. Estos resultados han tenido por consecuencia que la Caja de asistencia social donara sumas considerables para el desenvolvimiento de la alimentación dietética. En nuestro trabajo científico, hemos tratado de luchar contra el prejuicio que la alimentación dietética debía aplicarse solo en las casos de enfermedades gastro-intestinales. Preconizamos introducirla como factor terapéutico, además, en los casos de enfermedades reumáticas, del corazón, etc., pero nuestras investigaciones en esta dirección no tuvieron éxito. Para estos trabajos creamos en nuestro Instituto una clínica especial de 120 camas, provistas de laboratorios modernos.

El gran desenvolvimiento de la alimentación dietética exige un gran número de médicos especializa-

dos; obligándonos, a crear un curso especial para 350 médicos.

Los trabajos del Instituto de Alimentación, tanto en esta dirección como en las otras ramas, da la posibilidad a nuestro Gobierno de desenvolver la alimentación colectiva sobre una base científica. En cuanto a nosotros, hombres de ciencia, experimentamos una inmensa satisfacción, cuando vemos que los resultados de nuestros trabajos reciben una gran aplicación práctica.

(Traducción de J. E. M.).