

Unidad de Intendencia y Avituallamiento ERA/IRESC

Oct 14, 2026 · @David

1. Presentación y autoría

ERA/IRESC España propone crear una unidad propia de intendencia y avituallamiento capaz de alimentar a unas 500 personas al día en emergencias, preventivos y dispositivos de emergencia social.

El estudio y desarrollo del proyecto han sido realizados por los voluntarios ERA/IRESC **Alejandro José Rodríguez y Eusebio Flores**. La propuesta inicial se entregó a la Agencia Valenciana de Seguridad y Respuesta a las Emergencias (AVSRE) para su evaluación. Este documento la desarrolla para su implantación.

Dato	Valor
Entidad	E.R.A. / IRESC España
Registro de Asociaciones de la Comunitat Valenciana	Unidad territorial de Valencia, Sección 1ª, nº 05-01-043526 V
Registro de Voluntariado de Protección Civil (GVA)	AS-VL-167
Ámbito	Nacional e internacional
Contacto	administracion@eraspain.eu · 684 248 043
Web	eraspain.org
Autores del proyecto	Alejandro José Rodríguez y Eusebio Flores (estudio y desarrollo)

2. Justificación y marco normativo

La alimentación de afectados e intervinientes no puede depender de la improvisación ni de iniciativas particulares. Necesita una estructura estable, formada y equipada antes del suceso.

En emergencias recientes en el territorio nacional se repitió el mismo patrón: gran movilización ciudadana e institucional, pero carencias en la llegada de alimentos a tiempo. Se detectaron excedentes en unos puntos y faltas en otros, donaciones perecederas sin cadena de frío y productos no aptos para parte de la población.

Marco normativo de referencia

- [Ley 4/2017, de 3 de febrero, por la que se crea la Agencia Valenciana de Seguridad y Respuesta a las Emergencias](#). Atribuye a la AVSRE el apoyo a la logística operativa de los servicios que intervienen, la fijación de dotaciones mínimas de medios y la promoción y registro del voluntariado de protección civil.
- Ley 13/2010, de 23 de noviembre, de Protección Civil y Gestión de Emergencias de la Comunitat Valenciana.
- Ley 17/2015, de 9 de julio, del Sistema Nacional de Protección Civil.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria (14 alérgenos) y normativa de higiene de comidas preparadas.

La unidad se ofrece como recurso de apoyo integrable en los planes territoriales y especiales, siempre bajo la dirección del mando del dispositivo.

3. Objetivos

Objetivo general: garantizar una alimentación equilibrada, segura y adaptada a unas 500 personas al día, entre población afectada y personal técnico y voluntario.

Objetivos específicos

1. Disponer de alimentos energéticos, fáciles de conservar y transportar, listos para el despliegue inmediato.
2. Operar en tres niveles según la duración de la emergencia.
3. Ofrecer siempre menús para personas celíacas y para población musulmana, además de bebés, mayores y alergias graves.
4. Mantener un stock rotativo sin desperdicio, donando a entidades benéficas lo próximo a caducar.
5. Formar al personal y dotarlo de protocolos y un manual de actuación por tipo de emergencia.
6. Contar con proveedores certificados y un fondo económico para compras urgentes.

4. Ámbito de actuación

La unidad actúa en tres tipos de situación, con la misma estructura y material.

Situación	Ejemplos	A quién atiende
Emergencias y catástrofes	Inundaciones, DANA, incendios forestales, terremotos, temporales	Evacuados, aislados, intervinientes
Preventivos	Actos deportivos, culturales y festivos	Voluntariado y personal del dispositivo
Emergencia social	Olas de calor o de frío	Personas sin hogar o en riesgo por fenómenos climáticos

En emergencia social se activa una unidad específica que ofrece bebida, comida y conexión con los servicios sociales municipales.

5. Modelo operativo de tres niveles

La unidad escala por la duración prevista del suceso, no por el número de personas del primer día. Siempre arranca en nivel 1 mientras prepara el siguiente.

	Nivel 1 · Corta	Nivel 2 · Media	Nivel 3 · Prolongada
Duración prevista (propuesta)	Hasta 24 h	1 a 7 días	Más de 7 días
Cocina	Sin cocina	Cocina de campaña con fogones portátiles	Cocina de campaña estable o cocina fija cedida
Oferta	Agua, bebidas, raciones listas para comer, bocadillos envasados, fruta	1 plato caliente al día como mínimo, desayuno y cena en frío	3 comidas, menú rotativo semanal
Menús especiales	Raciones sin gluten y sin cerdo envasadas	Menú universal + sin gluten + halal	Ídem, más dietas por prescripción
Despliegue	Vehículo y equipo móvil	Carpas, fogones, generador	Instalación completa, turnos estables
Aprovisionamiento	Stock propio	Stock propio + proveedores	Proveedores con pedido diario

Activación: a petición del mando del dispositivo o del Centro de Coordinación de Emergencias, a través del Coordinador Jefe de ERA/IRESC.

Desescalado: al cerrar el dispositivo se hace inventario. Lo apto vuelve al almacén y lo próximo a caducar se dona.

6. Organización y personal

Para 500 personas al día en nivel 2 se propone un equipo de unas 19 personas por turno, con turnos de 8 horas y un máximo de 12.

Puesto	Funciones	Por turno (nivel 2)
Jefe de unidad	Dirige la unidad, enlaza con el mando del dispositivo, decide escalado	1
Responsable de cocina	Menús, control de temperaturas, alérgenos, dietas especiales	1
Cocina y preparación	Elaboración, emplatado, menús separados	6
Almacén y logística	Recepción, inventario, FEFO, pedidos a proveedores	2
Reparto	Puntos de distribución, equipos móviles, prioridades en cola	6
Higiene y limpieza	Lavado de menaje, residuos, puntos de lavado de manos	2
Admisión y registro	Raciones servidas, dietas especiales registradas, incidencias	1

En nivel 1 basta con 4 a 6 personas. En nivel 3 se mantienen las 19 por turno y se añade un segundo equipo para rotar cada 3 o 4 días.

Todo el personal de cocina debe tener la formación de manipulador de alimentos y el taller de alimentación en emergencias de ERA/IRESC.

7. Equipamiento y medios materiales

El equipo mínimo propuesto cubre una cocina de campaña para 500 raciones al día y un punto de reparto.

Elemento	Cantidad	Uso
Carpa de campaña 6 × 3 m	3	Cocina, almacén, reparto
Carpa 3 × 3 m	2	Lavado de menaje, admisión
Fogón de gas tipo paellero con soporte	4	Cocina caliente
Bombonas de propano 11 kg	8	Combustible (4 en uso, 4 de reserva)
Ollas de 50 L	4	Guisos y legumbres
Generador eléctrico 5-6 kW	1	Luz, frío, equipos
Contenedores isoterms para cubetas GN	6	Transporte en caliente o frío
Neveras portátiles grandes	4	Productos frescos
Mesas plegables 180 cm	10	Preparación y reparto
Sillas plegables	30	Comedor del personal
Estanterías metálicas	4	Almacén elevado del suelo
Depósito de agua 1.000 L con grifo	1	Agua no potable de uso general
Lavamanos portátil con pedal	2	Higiene del personal
Termómetros de sonda	3	Control de temperaturas
Extintores polvo ABC 6 kg y mantas ignífugas	4 + 2	Seguridad contra incendios
Menaje desechable (platos, vasos, cubiertos)	1.500 juegos	Stock para 1 día en 3 comidas
Iluminación LED con trípode	3	Turnos nocturnos
Contenedores de residuos con tapa	4	Orgánico, envases, resto
Remolque o furgoneta	1	Traslado del material

El agua de bebida y de cocina es siempre envasada o de red garantizada. El depósito solo se usa para limpieza.

8. Menús tipo y dietas especiales

Cada día hay un menú universal (sin cerdo, sin alcohol, elaborable sin gluten) más las variantes que pida el registro de admisión. Se planifica con una referencia de unas 2.100 kcal por persona y día y más para el personal con esfuerzo físico.

Nivel	Desayuno	Comida	Cena
1	Leche UHT o zumo, galletas, fruta	Bocadillo envasado, barrita, fruta, agua	Conserva lista para comer, pan, fruta
2	Café o cacao, pan con aceite y tomate, fruta	Guiso de legumbres con verduras y arroz	Crema de verduras, tortilla o atún, fruta
3	Igual que nivel 2, con rotación	Rotación semanal: legumbres, pasta, arroz, pescado, pollo halal	Rotación semanal, plato ligero

Variantes obligatorias

- **Sin gluten:** productos etiquetados «sin gluten», preparados primero con utensilios propios, servidos tapados e identificados.
- **Halal:** sin cerdo ni derivados ni alcohol; carne con certificación halal o alternativa de pescado, huevo o legumbre. En Ramadán, comida tras la puesta de sol y antes del amanecer.
- **Bebés:** apoyo a la lactancia materna; fórmula solo con agua envasada y biberones esterilizados; potitos.
- **Mayores:** texturas blandas o trituradas e hidratación frecuente.
- **Alergias graves y diabetes:** registro nominal en admisión, plato identificado con el nombre.

En el punto de reparto se coloca a diario el cartel con los 14 alérgenos de cada plato.

9. Aprovisionamiento y stock rotativo

El almacén guarda un stock de arranque para 1 día completo de nivel 1 a 500 personas (1.650 raciones con un 10 % de margen) y se renueva sin desperdicio.

1. **FEFO:** sale primero lo que caduca antes. Estanterías ordenadas por fecha.
2. **Revisión mensual** del inventario: producto, cantidad, lote, caducidad, alérgenos, ubicación.
3. **Donación** a bancos de alimentos o comedores sociales de lo que caduque en los 2 meses siguientes, con reposición inmediata.

4. **Registro** de cada entrada y salida: qué, cuánto, de dónde y a quién.

Agua de arranque: 1.500 L envasados (500 personas × 3 L), que con calor o esfuerzo pueden llegar a duplicarse.

Proveedores: acuerdos previos con al menos dos proveedores certificados de alimentación y uno de agua envasada, con contacto 24 h, lista de productos y plazos pactados.

Fondo de emergencia: una cantidad reservada para compras urgentes sin esperar trámites, con justificación posterior de cada gasto.

Donaciones de particulares: se aceptan productos envasados, etiquetados y en fecha. La comida casera o sin trazabilidad no se distribuye; se agradece y se reorienta la ayuda.

10. Seguridad alimentaria y prevención de riesgos

Una toxiinfección en un albergue afecta a cientos de personas a la vez, así que el control de temperaturas e higiene es diario y queda por escrito.

Control	Criterio	Registro
Comida caliente	Mantener a 65 °C o más	Hoja de temperaturas cada 2 h
Comida fría	4 °C o menos (máx. 8 °C si se consume en 24 h)	Hoja de temperaturas
Recalentado	75 °C o más en el centro	Hoja de temperaturas
Zona de peligro	No más de 2 h entre 5 y 65 °C; si no, se desecha	Incidencias
Personal	Sin síntomas digestivos ni fiebre; heridas tapadas	Control al inicio de turno
Alérgenos	Cartel diario con los 14 alérgenos	Copia del cartel

Riesgos laborales y de instalación

- **Monóxido de carbono:** generadores y fogones nunca dentro de espacios cerrados; generador al aire libre, lejos de entradas.
- **Gas:** bombonas fuera de la carpa, verticales y a la sombra.
- **Incendio:** extintor y manta ignífuga en cada zona de fuego.
- **Eléctrico:** cables elevados o protegidos, lejos de charcos.
- **Viento:** carpas ancladas; se desmontan con viento fuerte.

- **Quemaduras y cortes:** botiquín y personal con primeros auxilios.

11. Protocolos de actuación y manual

El manual de la unidad recoge un protocolo por fase y una ficha por tipo de emergencia, para que cualquier jefe de unidad actúe igual.

Protocolo general

1. **Activación:** petición del mando o del CCE; el Coordinador Jefe asigna jefe de unidad y nivel inicial.
2. **Movilización:** convocatoria del personal, carga del material y del stock de nivel 1.
Objetivo: salida en menos de 2 horas.
3. **Despliegue:** reparto inmediato de agua y raciones de nivel 1; montaje de cocina si se prevé nivel 2.
4. **Operación:** registro de admisión y dietas, control de temperaturas, reparto por turnos, pedido diario.
5. **Escalado o desescalado:** decisión del mando según la duración prevista.
6. **Repliegue:** limpieza, inventario, devolución al almacén, donación de lo próximo a caducar.
7. **Informe final:** raciones servidas, incidencias, gastos y mejoras.

Fichas por tipo de emergencia

Ficha	Particularidad
Inundación / DANA	Agua de red no fiable: todo envasado; accesos cortados, equipos móviles
Incendio forestal	Intervinientes con alto gasto energético e hidratación reforzada; humo
Ola de calor	Agua y electrolitos, cadena de frío crítica, emergencia social
Ola de frío	Bebidas y comida caliente, emergencia social nocturna
Terremoto / evacuación masiva	Volumen alto, población diversa, nivel 3 probable
Preventivo	Horarios fijos, avituallamiento ligero del voluntariado

12. Formación del personal

Todo integrante de la unidad completa un itinerario formativo antes de su primer servicio.

Módulo	Horas	Modalidad
Manipulador de alimentos	Según entidad acreditada	Externa
Taller «Alimentación en Emergencias» ERA/IRES	10	Online, a su ritmo
Montaje de cocina de campaña y uso seguro de gas y generadores	4	Práctica presencial
Primeros auxilios básicos	Según curso ERA/IRES	Presencial
Simulacro anual de despliegue	8	Práctica presencial

Los jefes de unidad hacen además formación en coordinación con el mando y en gestión de proveedores.

13. Presupuesto estimado

La puesta en marcha cuesta del orden de 20.000 € con IVA: unos 12.900 € de equipamiento, 4.600 € de stock inicial y 3.000 € de fondo de emergencia. Son cifras orientativas que hay que contrastar con presupuestos de proveedores; solo el generador y las carpas grandes se han comprobado con precios publicados.

Partida	Cantidad	Precio unitario aprox. (€)	Total aprox. (€)
Carpa plegable profesional 6 × 3 m (referencia)	3	1.100	3.300
Carpa plegable 3 × 3 m	2	500	1.000
Remolque o furgoneta (si no se cede)	1	2.500	2.500
Contenedores isoterms GN	6	150	900
Mesas plegables 180 cm	10	60	600
Generador gasolina 5.500 W (referencia)	1	539	539

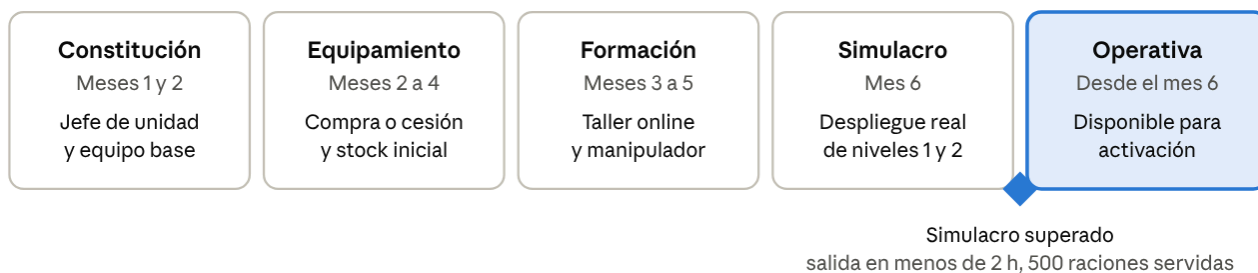
Partida	Cantidad	Precio unitario aprox. (€)	Total aprox. (€)
Ollas de 50 L	4	120	480
Sillas plegables	30	15	450
Menaje desechable (juegos)	1.500	0,30	450
Fogones de gas con soporte	4	100	400
Bombonas de propano (alta y carga)	8	50	400
Lavamanos portátiles de pedal	2	200	400
Neveras portátiles grandes	4	80	320
Depósito de agua 1.000 L	1	250	250
Estanterías metálicas	4	60	240
Extintores y mantas ignífugas	6	33	200
Contenedores de residuos	4	50	200
Iluminación LED con trípode	3	60	180
Termómetros de sonda	3	25	75
Subtotal equipamiento			12.884
Stock inicial nivel 1 (1.650 raciones)	1.650	2,50	4.125
Agua envasada	1.500 L	0,30	450
Fondo de emergencia			3.000
Total puesta en marcha			20.459

Cada año hay que prever además la reposición del stock donado, formación, mantenimiento, combustible y el seguro de responsabilidad civil. Parte del material podría obtenerse por cesión municipal o donación de empresas.

14. Calendario, indicadores y evaluación

Con financiación o cesión de material, la unidad puede estar disponible en unos 6 meses; el paso a operativa se condiciona a superar un simulacro real.

La unidad puede estar operativa en unos 6 meses



implantación · 5 fases, 1 hito

Las fases de equipamiento y formación se solapan para ganar tiempo.

Indicador	Meta
Tiempo de salida tras la activación	Menos de 2 h
Primer reparto de agua y raciones en el lugar	Menos de 1 h tras la llegada
Raciones servidas al día	Hasta 500 personas
Personas con dieta especial atendidas	100 % de las registradas
Incidencias de seguridad alimentaria	0
Producto caducado retirado del almacén	0 kg (todo donado antes)
Personal con formación completa	100 % antes del primer servicio

Tras cada activación se redacta un informe con estos indicadores, los gastos y las mejoras, que se revisan en el simulacro anual.

Fuentes

- [Alimentación en emergencias, ERA/IRESC](#)
- [Ley 4/2017, de 3 de febrero \(BOE\)](#)
- [Generador Genenergy Turbo 5500E, Obramat](#)
- [Carpa plegable Flex tents Pro 3 × 6 m, Dancover](#)