

ESTÁNDARES CULINARIOS

World Central Kitchen es la primera organización en responder a emergencias, ofreciendo alimentos durante crisis humanitarias, climáticas y comunitarias. WCK reconoce que nuestra fortaleza y alcance global yacen en la comprensión de que la comida es un derecho humano universal.

Este documento establece **los siete compromisos culinarios centrales** del Equipo Culinario de WCK a las comunidades a las que servimos. La idea es que estos compromisos, que conforman nuestros estándares, se usen como referencia y recordatorio de la importancia fundamental de la dignidad humana, la comida deliciosa y nutritiva, servida de manera reconfortante, y el derecho de las personas a participar plenamente en decisiones que afectan su cultura y comunidad.

Estos estándares se basan en evidencia y experiencia. Presentan mejores prácticas basadas en un amplio consenso y deberían aplicarse de manera universal.

Si bien lo ideal es que estos estándares se apliquen de manera pareja, WCK reconoce que las circunstancias de cada respuesta son diferentes. Si es absolutamente necesario realizar modificaciones a estos estándares, los Profesionales y los Colaboradores de WCK deben consultar a uno de nuestros expertos culinarios respecto de cuál es la mejor manera de adaptarlos.

Los objetivos de este documento son los siguientes:

1. Establecer estándares acordados internamente, para orientar a los Profesionales y Colaboradores en la creación de comidas nutritivas.
2. Delinear los siete compromisos con los Estándares culinarios de WCK.
3. Establecer indicadores de desempeño para cada uno de los compromisos para que los Profesionales y Colaboradores de WCK tengan la mayor oportunidad de cumplir con los Estándares culinarios de WCK.
4. Involucrar a un experto culinario de WCK para interpretar y aplicar estos estándares externamente en el campo para cada modalidad.



1

PRIMER COMPROMISO

Las comunidades afectadas por desastres o crisis (Receptores) reciben comestibles¹ que se adecuan a su cultura o que tienen una gran aceptación.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- ¿A los Receptores les parece que la comida tiene en cuenta sus necesidades, cultura y preferencias específicas?
- ¿La comida suministrada corresponde a los riesgos, las vulnerabilidades y las necesidades que se evaluaron?

2

SEGUNDO COMPROMISO

Los Receptores reciben comida preparada y sin preparar gratuita que es de igual o mayor valor que la comida comprada a una entidad con fines de lucro en cada modalidad, contexto y capacidad.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- ¿Usted pagaría el valor de mercado por un artículo alimentario similar preparado (comida, sándwich, snack) o no preparado (kit de comida, caja de frutas y verduras, caja de alimentos de despensa, fruta) en este lugar?
- ¿El Profesional/Colaborador da prioridad a ingredientes cultivados/comprados regionalmente?
- ¿El Profesional/Colaborador da prioridad a métodos y prácticas regionales de preparación de comida?
- ¿La comida está equilibrada en cuanto a su sabor y textura?
- ¿La producción de la comida preparada es supervisada por alguien con conocimiento práctico y dominio culinario?
- ¿La comida está presentada de una manera estéticamente agradable que tiene en cuenta la decoración, la multiplicidad de colores y las texturas como algo relevante?
- ¿La comida está presentada en un embalaje adecuado y relevante que cumple con las normas locales y mantiene la frescura y la integridad?

¹ WCK define la comida y los comestibles como una sustancia comestible preparada o no preparada para seres humanos que se ofrece de cualquiera de las siguientes maneras: comida caliente, comida fría, ensalada, sándwich, snack, kit de comida, caja de alimentos de despensa, caja de comida.

3

TERCER COMPROMISO

Los Receptores reciben comida reconfortante servida con dignidad.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- ¿El Profesional/Colaborador va más allá de ofrecer sustento y sirve todos los comestibles de una manera considerada, reconfortante y digna?
- ¿Se organizan todas las situaciones de servicio de comida para que sean lo más seguras y acogedoras posible para los Receptores?
- ¿Se mantienen limpios y ordenados todos los espacios de preparación y distribución?
- ¿El Profesional/Colaborador contrata a un modelo legal y de personal adecuado para servir y atender a los Receptores de la mejor manera?
- Si se sirven comidas para consumir en el lugar, ¿el Profesional/Colaborador ofrece un lugar para comer atractivo, organizado y adecuado a la situación?

4

CUARTO COMPROMISO

Los Receptores reciben comida preparada y sin preparar que se considera equilibrada, nutritiva y cumple con los requisitos de la modalidad elegida.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- Una "comida preparada" se define como de un peso de 10-16oz y con un cereal o papa, vegetal y proteína y se sirve con la intención de brindar confort y beneficios nutricionales completos.
- Un "snack" se define como cualquier comida preparada que no cumple con los requisitos de peso de la comida y se sirve con la intención de brindar confort y beneficios nutricionales parciales.
- Un "sándwich" se define como un artículo alimentario que cumple con el requisito de comida cuando está formado por dos trozos de pan (o un sustituto equivalente de cereal) con carne, queso u otro relleno, servido con una guarnición de fruta.
- "Comidas sin preparar" son cualquier ingrediente suministrado que conforma un kit de comida, caja de frutas y verduras o caja de alimentos de despensa.

5

QUINTO COMPROMISO

Los Receptores reciben comidas preparadas y sin preparar, que se han manipulado y almacenado correctamente, y por consiguiente no son portadoras de ninguna enfermedad transmitida por los alimentos ni ningún agente contaminante que pueda enfermar a una persona.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- Ningún Receptor se enferma por enfermedades transmitidas por los alimentos o agentes contaminantes después de ingerir una comida suministrada por WCK debido a una preparación o un reparto incorrectos.
- El Profesional/Colaborador no prepara y sirve comida fuera de una cadena de posesión mantenida o aprobada por WCK (p. ej., "segundas cocinas" desconocidas o subcontrataciones sin aprobación previa).
- No se servirá comida de un proveedor desconocido o no aprobado con etiquetas de WCK o en un lugar de distribución designado por WCK.
- El Profesional/Colaborador suministra una prueba de certificados o permisos válidos/al día de los departamentos de salud nacionales o regionales.
- El Profesional/Colaborador usa etiquetas de hora/fecha/temperatura y seguimiento según corresponda en las diversas modalidades de suministro.
- El Profesional/Colaborador no dona comida sobrante que haya pasado su tiempo de consumo/esté fuera de las normas de control de temperatura y no sea segura para comer a ningún grupo, incluyendo poblaciones de personas sin hogar, refugios de mujeres, etc.



6

SEXTO COMPROMISO

Los Receptores pueden estar seguros de que se analizarán e implementarán prácticas y opciones ecológicas cuando sea posible en cada paso del proceso de obtención, preparación y distribución de comida.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- El Profesional/Colaborador es consciente del compromiso de WCK con la sostenibilidad.
- El Profesional/Colaborador asesora a los equipos operativos de WCK sobre prácticas regionales, adquisición local y gestión de residuos.
- El Profesional/Colaborador prioriza y utiliza embalaje sustentable cuando esté disponible.

7

SÉPTIMO COMPROMISO

Los Receptores pueden esperar una mejora continua a medida que WCK aprenda de la experiencia, los bucles de retroalimentación y la reflexión.

Indicadores de desempeño que los Profesionales y Colaboradores de WCK deben perseguir:

- ¿Los Receptores notan mejoras a las operaciones y la calidad de la comida a lo largo del tiempo como el resultado del aprendizaje generado durante la respuesta?
- ¿El Profesional/Colaborador está abierto a la retroalimentación positiva y constructiva para mejorar las operaciones?
- ¿El Profesional/Colaborador está dispuesto a innovar, adaptarse e implementar modificaciones basadas en la retroalimentación, las quejas, el monitoreo y la evaluación?
- ¿El Profesional/Colaborador usa los conocimientos culinarios, la documentación, los recursos y las listas de verificación de WCK que se ofrecen?

