

# M2255

*Posted on 14.05.2024 by Adam Parnell*

**Category:** [General Maritime](#)

**Report Title** Escasez de provisiones a bordo

## Initial Report

Un informante reportó a CHIRP que la tripulación de un buque granelero se había quedado sin comida. Cuando algunos miembros de la tripulación fueron a la misión para marinos recibieron algunos suministros de comida caducada de un supermercado local a precio reducido para la tripulación. El informante afirmó que la tripulación estaba pasando hambre porque no quedaban provisiones a bordo.

El reporte solicitaba la intervención de CHIRP y que informara a las autoridades para que comprobaran la situación referente a la comida a bordo.

CHIRP contactó con el PSC y se llevó a cabo una investigación.

## Comment

Todas las banderas tienen establecido un mínimo obligatorio de provisión diaria de comida para la tripulación, que debe aparecer en el presupuesto de la compañía. Esto incluye una cantidad de reserva de provisiones esenciales cuando pueda haber incertidumbre en lo referente a la rotación de escalas en puerto y el acceso a buenos proveedores.

Las provisiones de baja calidad y la comida barata, no sólo es causa de más desperdicio sino que, a largo plazo, también supone un riesgo para la salud de los tripulantes tales como el incremento de la tasa de diabetes, obesidad y problemas cardíacos. Quedarse sin comida para la tripulación es totalmente inaceptable y sólo debería ocurrir en circunstancias excepcionales.

El capitán y la tripulación no le prestaron la atención debida al aprovisionamiento, un aspecto crítico para garantizar la operatividad del buque en el mar. La cantidad de comida requerida debe evaluarse de acuerdo con el tamaño de la tripulación, los procedimientos comerciales estandar y la disponibilidad de provisionistas adecuados. No llevar a cabo esa evaluación puede causar graves consecuencias para la salud de la tripulación y para su moral.

Adquirir comida caducada o a precio reducido indica que el presupuesto para comida se rige por el ahorro de costes que se prioriza frente al bienestar de la tripulación. Esta práctica es inaceptable y compromete la seguridad y el bienestar de la tripulación.

## Key Issues

**Competencia-** Habitualmente, el capitán tiene la responsabilidad de comprobar la calidad y cantidad de la comida a bordo. Esto requiere una cuidadosa atención a los requisitos y trabajar estrechamente con el cocinero. ¿Cómo cumple usted esa función? ¿Le parece que el presupuesto es demasiado escaso para ordenar comida de buena calidad?

¿El cocinero de su barco tiene los certificados de cocina apropiados? ¿Hay cursos de actualización de cocina disponibles regularmente? ¿Cómo son los menús de variados?

**Alertar-** Si le parece que la calidad y la cantidad de su comida es insuficiente, ¿contactaría con la Persona Designada en Tierra (DPA)?

**Cultura-** Tener el tipo de comida correcto disponible crea una atmosfera social excelente y es parte de una buena cultura social. *Por favor vea el proyecto La Integración Social Importa (SIM) que fue llevado a cabo por la Red de Ayuda Internacional para el Bienestar de los Marineros (ISWAN International Seafarers Welfare Assistance Network)*



