

Trab. Social
5112/1950
c.1

UNIVERSIDAD DE CHILE
Escuela de Servicio Social
Santiago



Estudios de los aspectos nutritivos y sociales del personal de tropa de la 7ª y 9ª Comisariías de Carabineros de Santiago

MEMORIA DE PRUEBA PARA OPTAR AL
TITULO DE ASISTENTE SOCIAL DE LA
UNIVERSIDAD DE CHILE

Esta Memoria fué calificada
con *16* puntos frente a
un máximo de *21* puntos.



HILDA SAAVEDRA MORALES

00269



1950

REGISTRO N°...185

UNIVERS
SEDE SAN

LE

UN MODESTO HOMENAJE DE GRATITUD A MI MADRE

AGRADECIMIENTOS

Al Dr. RENE MIRANDA TIRADO, cuyas inteligentes directivas contribuyeron a la realización de la presente tesis.

A la Asistente Social, señora LIANA TROY de quien recibí conceptos e indicaciones expuestos en el presente trabajo.

Al Teniente Coronel, señor HECTOR CALVO VALENZUELA, que facilitó la investigación del tema en la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago.

Al Mayor y Comisario de la 9a. Comisaria, señor JOSE RODRIGUEZ VILLELA, que en todo momento cogió parte en la confección de la presente tesis.

Al personal de los Casinos de tropa de la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago y muy especialmente a esta última.

S U M A R I O

ESTUDIOS DE LOS ASPECTOS NUTRITIVOS Y SOCIALES DEL PERSONAL DE TROPA DE LA 7a. Y 9a. COMISARIAS DE CARABINEROS DE SANTIAGO

CAPITULO I

LA ENCUESTA ALIMENTICIA

- 1.- Procedimiento para realizarla
- 2.- Valor que representa en una investigación sobre el estado nutritivo de un grupo colectivo determinado.
- 3.- Ventajas e inconvenientes. Errores que se cometen con frecuencia.
- 4.- Diversos tipos de Encuestas.

CAPITULO II

TRABAJO REALIZADO

- 1.- Condiciones de los servicios destinados a la alimentación (a-Cocina b-Bodega c-Comedor) Características. Horas de comida. Personal y empleados.
- 2.- Modo de distribuir las minutas. Características. Minutas fijas, inconvenientes de éstas. Porciones, medidas. Características en la 7a. y características en la 9a. Comisarias. Presentación. Horario.

CAPITULO III

ANALISIS Y COMENTARIO DE LA ALIMENTACION

- 1.- Valor nutritivo de las minutas que recibe la tropa.
- 2.- Sugerencias para mejorarlas.

CAPITULO IV

LA COOPERATIVA DE CARABINEROS

- 1.- Papel que desempeña.
- 2.- Beneficios que aporta al personal de Carabineros de Chile.

CAPITULO V

LA CENTRAL DE COMPRAS

- 1.- Finalidades.

CAPITULO VI

LABOR DE LA ASISTENTE SOCIAL CON EL PERSONAL DE
TROPA DE LA 7a. Y 9a. COMISARIAS DE CARABINEROS DE SANTIAGO

CONCLUSIONES

BIBLIOGRAFIA

INDICE

INTRODUCCION

La presente tesis constituye un estudio de la alimentación del personal de tropa de la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago, estudio posible de extender, en cuanto a sus conclusiones, a las restantes Comisarias de esta ciudad, por el hecho de que las condiciones de provisión de los alimentos, distribución y consumo son parecidas a las que se analizan en esta Memoria.

La investigación que se presenta a la Comisión Examinadora, se hizo a iniciativa de la alumna, conocedora del ambiente de Carabineros y aprovechando la circunstancia de que en su gran estada tuvo oportunidad de intervenir en el control del Rancho de tropa de dichas Comisarias, el cual lo tuvo a cargo al desempeñarse como Asistente Social.

Diariamente observaba la autora de la tesis la confección de las minutas para la alimentación del personal. Por esta circunstancia, tuvo oportunidad de efectuar un trabajo de índole práctica, el que aborda distintos aspectos de interés en los capítulos respectivos.

Se ha dividido la tesis en 7 capítulos y tiene reseña bibliográfica al final.

En el primer capítulo, se hacen algunos alcances sobre el valor de la Encuesta de alimentación la forma de efectuarla, con algunos detalles sobre los diversos puntos que comprende la que se refiere a un grupo de in-

dividuos de la colectividad que pertenecen a una Institución

El objeto del trabajo se analiza en el capítulo que sigue desde 3 aspectos: 1.- las condiciones que presentan los servicios dedicados a la alimentación en las dos Comisarias (cocina, comedor, bodega), las horas de comida, el personal, etc. 2.- la forma de distribución de las minutas, las características e inconvenientes de las minutas fijas, que se dan en este tipo de Instituciones y 3.- las encuestas sobre alimentación proporcionada al personal, con las cantidades totales de alimentos para las 3 comidas diarias y el cálculo del valor nutritivo cada día.

El capítulo 3^a se hace un análisis del valor nutritivo de dichas minutas y se hacen sugerencias para mejorarlas.

Se ha creído de interés añadir en dos capítulos separados algunas informaciones sobre la Cooperativa de Carabineros y la Central de Compras, establecimientos que prestan servicios de importancia al personal.

En el penúltimo capítulo se detalla el trabajo de la Asistente Social con el personal de Carabineros de ambas Comisarias.

Por último, se llega a algunas conclusiones que podrían tomarse en cuenta para una futura labor en cuanto a mejorar las condiciones de la alimentación en las Comisarias y acerca del papel que desempeña la Asistente Social en esta clase de Instituciones.

En la revisión de la literatura efectuada, no se encontró un trabajo similar al presente. Es te es el motivo por el cual las citas bibliográficas quedan reducidas a algunas informaciones sobre Encuestas, tablas de composición de alimentos y valor de estos en la dieta .

CAPITULO I

LA ENCUESTA ALIMENTICIA

Procedimiento para realizarla: La Encuesta alimenticia es una relación escrita que da a conocer como se alimenta una persona o un grupo determinado de personas que se estudia. Se señala en ella, lo más aproximadamente posible, la cantidad de cada alimento que se consume. Una de las finalidades que se persigue consiste en establecer si la alimentación es satisfactoria para mantener un buen estado nutritivo del individuo o no. Para apreciar esta finalidad se deben considerar las cantidades de alimentos ingeridos (no los comprados), lo que se consigue pesando o midiendo convenientemente los alimentos que se van a consumir tomando en consideración los deshechos y desperdicios, seguido todo de un cálculo del valor en calorías, proteínas, glúcidos, lípidos, sales minerales y vitaminas de los alimentos consumidos, según las tablas nacionales o extranjeras de composición de éstos.

Otros hechos que se investigan en una Encuesta son los siguientes: la disponibilidad de dinero, de la persona o familia; las diversas clases de alimentos que consume; la forma de distribución de los alimentos en un grupo familiar; nociones de técnica culinaria de quien confecciona los alimentos; condiciones de la cocina y medios que se utilizan para preparar los alimentos.

Valor que representa una investigación sobre el estado nu-

tritivo de un grupo colectivo determinado: Para obtener una investigación alimenticia en Instituciones como colegios, hospitales, regimientos, etc., se emplea la Encuesta de investigación colectiva, aplicada a un grupo homogéneo de individuos que se alimentan de una olla común. Según el Dr. Santa María en sus clases de la Escuela de Salubridad, es la Encuesta que proporciona los datos más precisos y su exactitud dependerá de la organización del servicio.

Se actúa siempre recogiendo directamente los datos (libro control), asistiendo a la Institución para observar por sí mismo las diversas etapas de la alimentación, por lo menos durante una semana. Es conveniente hacer una repetición del control en otras estaciones del año.

Se deben considerar los siguientes datos:

1. Tipo de Institución, calidad del personal, edad, sexo, salud.
2. Número de individuos de cada categoría y tipo de alimentación. Deben considerarse los datos día a día, expresándose el término medio de personas por tiempos determinados. Es más interesante precisar el número de las personas que se alimentan que la ración preparada para tal número de las mismas. Especificación de lo que es la ración diaria frente a la cantidad de raciones que consume.
3. Tipo de minuta, característis-

ticas.

4. Presupuesto global de alimentación. Presupuesto teórico destinado a cada ración.

5. Compra de alimentos.

6. Método de recepción, control, almacenaje y conservación.

7. Consumo efectivo de alimentos por la cocina. Pesada directa por cada guiso de cada comida. Diferencia entre alimento bruto y pérdida por preparación.

8. Tipo de cocina y condiciones materiales.

9. Método de preparación.

10. Método de reparto. Control por medida directa de la cantidad exacta.

11. Apreciación de las sobras en las ollas y en los platos por medición directa.

12. Control y observación directa de un grupo representativo.

13. Cálculo de gastos, por guiso, por minuta, por día, por persona.

Ventajas e inconvenientes. Errores que se cometen con frecuencia. Como se dijo, la Encuesta alimenticia permite apreciar cómo se alimenta una persona, un grupo de ellas y hasta una nación y la proporción en que intervienen en su alimentación algunos productos o varios de ellos. Permite saber si los regímenes seguidos por una persona, un grupo de

personas, etc., proporcionan todos los principios alimenticios necesarios para el organismo. Además, se puede apreciar la cantidad de dinero que destinan las familias o el encuestado para la alimentación, según sus ingresos. Se comprueba también, la relación que existe entre el dinero gastado y la alimentación que recibe el individuo, si ésta es nutritiva o no, si satisface sus necesidades fisiológicas, etc.

Basándose en Encuestas sobre alimentación y según sus resultados, se pueden introducir nuevos métodos de alimentación, mejorar los existentes, etc., y, aún, proporcionar datos a los programas oficiales de un país para mejorar la alimentación del pueblo (Método de Encuestas sobre las Condiciones de Vida de las Familias" de Robert Morse Woodbury).

Los inconvenientes y errores que se pueden cometer en la investigación de una Encuesta alimenticia, residen casi generalmente en el encuestador y encuestado. Se comprende ya que a las personas que siempre se busca para la confección de las encuestas, pertenecen al pueblo viven llenas de prejuicios, tratan de ocultar la verdad y toman al encuestador como un espía o intruso que se inmiscuye en su vida privada. Es así como proporcionan datos falsos y rechazan abiertamente al investigador. Por lo tanto, la persona que realiza una encuesta debe poseer un vasto conocimiento de dietética, habilidad y paciencia para llevar a cabo su misión y sobre todo honradez en la recolección de los

datos, no falsear las cifras, ni moldearlas a su manera.

Diversos tipos de Encuestas: La Comisión Técnica de Alimentación de la Organización de la Sociedad de las Naciones, ha clasificado las Encuestas alimenticias en cuatro tipos:

1. Encuestas aplicadas a una nación
2. Encuestas aplicadas a un grupo de
terminado de personas.

3. Encuestas familiares.

4. Encuestas individuales.

De estas cuatro, sólo se tomará en cuenta la de tipo colectivo, por cuanto las otras ya fueron expuestas y definidas por la Asistente Social, señorita Elia na Bustos Carrasco, en su tesis: "El problema de la nutrición y su influencia en el rendimiento escolar".

CAPITULO II

TRABAJO REALIZADO

Para analizar el presente trabajo se siguió la pauta señalada anteriormente y que se expone a continuación.

7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago: Estas Unidades de Carabineros, tienen un regimen interno netamente militar, como toda la Institución.

Pertenece a la Prefectura "Santiago Norte", que a su vez pertenece a la Prefectura General de Santiago.

La 7a. Comisaria, se encuentra en la calle Herrera esquina de Santo Domingo. Su dotación comprende 242 hombres entre Jefes, Oficiales y Tropa. A su cargo como Comisario, se encuentra un Mayor de Carabineros y un Sub-Comisario que tiene grado de Capitán.

La 9a. Comisaria está situada en Dávila esquina Avda. La Paz, juntamente con la Prefectura a la que pertenece. Tiene 250 hombres e igual que la anterior, se encuentra a cargo de un Mayor de Carabineros y de un Capitán, los que ocupan los cargos de Comisario y Sub-Comisario, respectivamente.

El personal que se arrancha en los Cuarteles mencionados, es generalmente soltero, y no todos, pues algunas veces hay casados, que por una u otra razón hacen vida de Cuartel.

La edad del personal, fluctúa en-

tre los 25 y 30 años. De buena salud, ya que todo el personal enfermo se recoge en la Enfermería de la Comisaría, donde existe un Servicio médico y si es necesario se envía al Hospital de la Institución.

PERSONAL ARRANGHADO: Como ya se indicó, el personal que vive en el Cuartel es casi todo soltero y muchos son de provincias, así es que convierten al Cuartel en su verdadera casa. Aquí tienen la comida a sus horas, dormitorio provisto de catres, deben traer consigo la cama, cuyas dimensiones deben ceñirse a ciertas medidas reglamentarias. Los dormitorios son piezas grandes y los catres se colocan unos sobre otros, dispuestos en filas paralelas a las paredes del dormitorio.

La hora de levantarse por las mañanas es a las 7.30 y la hora de recogerse a las 20. Tanto en la mañana como en la noche pasan lista, también a la medianoche para controlar y se respete la disciplina.

En la 7a. Comisaría el 24% del personal es soltero y de éste el 89% se arrancha en el Cuartel, el otro 11% vive fuera de él.

En la 9a. Comisaría, el 26% del personal es soltero y de éste el 92 % se arrancha en el Cuartel.

Como se ha podido ver, queda un porcentaje de 19% que no figura en el Cuartel. Son casos excepcionales y deben tener una razón muy justificada para

vivir fuera de la Comisaria. El funcionario debe elevar una solicitud dando los motivos, ya sea por asunto médico, familiar, etc. La Asistente Social tiene que intervenir en la mayoría de estos casos, cuando la causal se relaciona con problemas que le concierne.

Tanto en la 7a. y 9a. Comisaria existen dos Casinos, el de Oficiales y tropa, el último de los cuales estamos analizando. Ambos funcionan separadamente. El Casino de Oficiales se reglamenta igual que el de tropa, salvo que tiene cantina y la comida es mejor, por cuanto el Oficial dispone de más dinero para alimentación. Debe existir en todas las Comisarias, siempre que tenga un número de Oficiales conveniente. Actualmente, la 7a. Comisaria, sólo cuenta con cantina para los Oficiales, la comida tienen que adquirirla fuera del Cuartel o comer la destinada a la tropa. La 9a. Comisaria tiene Casino de Oficiales completo.

TIPO DE MINUTA. CARACTERÍSTICAS: La minuta se puede clasificar entre las fijas, ya que se confecciona de acuerdo con la época del año y semanalmente; permanece en la cocina pegada en la pared o en un cuadro, para que el mayordomo o economo se base en ella para disponer las comidas del día.

Tiene sus graves inconvenientes, ya que no se toman en cuenta los gustos del personal, que termina por aburrirse de comer siempre lo mismo, como ocurre en la 9a. Comisaria, en donde casi diariamente cocinan poro-

tos para el personal, no quiere decirse que el poroto sea un mal alimento, sino que puede ser reemplazado por otro plato similar, para no cansar al consumidor, que se los sirve muchas veces, porque tiene hambre y no por gusto.

La ventaja que tiene esta minuta, es que facilita el trabajo al cocinero y al que dispone las comidas.

PRESUPUESTO GLOBAL DE ALIMENTACION. PRESUPUESTO TEORICO DESTINADO A CADA RACION: El presupuesto destinado a la alimentación en el rancho de tropa, se trata de ceñir lo más posible a la asignación de rancho que se les da a los Carabineros junto con sus haberes mensuales, que asciende a la suma de \$400 para los solteros y \$1000 para los casados. Por más que se restrinjan en los gastos, no puede ser igual, así varía desde los \$430 a \$450 mensuales, con un término medio de \$13 a \$15 diarios por persona.

La adquisición de los alimentos se efectúa al crédito en el comercio. Mensualmente se hace la orden de pedido al almacén que los provee y su cancelación se hace por intermedio de la Administración de Caja de la Prefectura "Santiago Norte", previa las facturas correspondientes.

En la 7a. Comisaría hay cuatro proveedores: almacén, carnicería, verdulería y panadería. Los artículos de almacén se retiran mensualmente, según la necesidad del mes y si hace falta se pide y se anota en una libreta de control que tiene el mayordomo para tal objeto. La

carne, verdura y pan, son enviados diariamente a la Comisaría a una hora conveniente. El Mayordomo se hace cargo del pan y lo entrega al cocinero, medido y de acuerdo con lo que necesita.

En la 9a. Comisaría, tanto la verdura y abarrotes, se adquieren, en las mismas condiciones que la anterior, en un almacén, que compra para la Comisaría verduras, papas, etc. de la Vega Central y luego pasa el cargo junto con la mercadería que hace entrega. El pan y la carne se adquieren también al crédito y son traídos diariamente a la Comisaría.

Estos artículos se guardan en la cocina.

En ambas Comisarias se llevan libros de control de los pedidos y del consumo por parte del personal.

METODO DE RECEPCION, CONTROL, ALMACENAJE Y CONSERVACION: Los pedidos deben ser vigilados por el Teniente Jefe de la Comisión, lo mismo su recepción. Las mercaderías retiradas del almacén respectivo, son almacenadas en la Despensa y al cuidado del Mayordomo, quien es el responsable de ellas, igual cosa la verdura que llega diariamente.

En ninguna de las Comisarias analizadas, existe "Frigidaire" o algo similar, por lo que la carne, se guarda en la cocina en el carnicero y las verduras se mantienen en agua; en la 7a. Comisaría, no se toman

estas precauciones y los alimentos mencionados permanecen en la Despensa.

CONSUMO EFECTIVO DE ALIMENTOS POR LA COCINA. PESADA DIRECTA POR CADA QUIESO DE CADA COMIDA. DIFERENCIA ENTRE ALIMENTO BRUTO Y PERDIDAS POR PREPARACION: Todo los artículos alimenticios destinados a la minuta diaria y por cada comida, son entregados por el Cabo-mayordomo al cocinero, pesados o medidos y ambos hacen el cálculo por las experiencias anteriores.

Para hacer la presente investigación, se controlaron durante semanas, estas entregas y el consumo efectivo de los alimentos, para lo cual se fué al mismo sitio donde se efectuaban estas operaciones y se intervino personalmente en muchos casos.

METODO DE REPARTO: En ambas Comisarias, no existe un control especial en este sentido. El encargado de repartir las comidas es el maestro-cocinero y cooperan en esto, sus ayudantes. No existe medida determinada para llenar los platos, pero se sirven hasta el nivel de la extensión en los hondos y llenos los bajos.

Quando algún funcionario desea servirse o repetirse un plato, lo que ocurre con frecuencia tiene que hacer vales por lo solicitado y se le descuenta de su sueldo.

APRECIACION DE LAS SOBRAS EN LAS OLLAS Y EN LOS PLATOS POR MEDICION DIRECTA: Este es muy importante en la investiga-

ción de una Encuesta alimenticia, pero en las Comisarias estudiadas no se tomaron en cuenta, por cuanto las sobras son de muy poco valor alimenticio y muy escasas.

CONTROL Y OBSERVACION DIRECTA DE UN GRUPO REPRESENTATIVO:

Se controló el Casino o rancho de tropa de la 7a. y 9a. Comisarias, durante varias semanas con intervalos de meses y más tiempo, separadamente en una y otra Comisaria, durante los años 1948 y 1949. Se llegó a la conclusión que se explicará en otra parte de esta tesis.

CALCULO DE GASTOS POR QUISO POR MINUTA, POR DIA Y POR PERSONA:

El gasto diario en la 7a. Comisaria fluctúa entre los \$500 y \$600 y en la 9a. Comisaria entre \$700 y \$1.500. En detalle es el siguiente:

<u>Desayuno:</u>	7a. Comisaria..... poco más de \$100
	9a. Comisaria..... entre \$200 y \$250.
<u>Almuerzo:</u>	7a. Comisaria..... entre \$200 y \$300
	9a. Comisaria..... entre \$300 y \$500
<u>Comida:</u>	7a. Comisaria..... hasta \$200
	9a. Comisaria..... entre \$300 y \$400.

CONDICIONES DE LOS SERVICIOS DESTINADOS A LA ALIMENTACION:
COCINA, BOTEGA, COMEDORES. CARACTERISTICAS. HORAS DE COMIDA.

Como se trata de dos Comisarias, se hará la descripción separadamente, a pesar de que hay similitud en todos sus aspectos.

Comisaria, cocina: La cocina, como es sabido, es la pieza donde se confeccionan los alimentos. En los hogares esta pieza está situada casi siempre lejos de dormitorios, salones, etc., al lado de los comedores y despensas. Casi igual ocurre en las Instituciones. En éstas debe estar situada lejos de las otras secciones y debe poseer buena comunicación, tanto con el exterior como con las botegas. En su orientación, se debe tomar en cuenta que no sea calurosa, ni molesta con los ruidos y olores a las demás dependencias, según expresa el Dr. Esteban Kómeny en su libro "Organización de los Servicios de Alimentación de Hospitales e Instituciones Colectivas".

De acuerdo con este mismo autor, el planear y organizar una cocina es asunto diverso, así, se puede hablar de cocinas grandes, medianas y pequeñas, según sea el número de personas para quienes se confeccionan alimentos. La planificación y organización de una cocina para 1000 personas tiene que ser distinta de otra para 50.000 personas; es un error considerar que la cocina grande es una ampliación de la cocina pequeña, ya que la primera debe tener más secciones y por su mayor movimiento, se

supone que será muy diversa.

El Dr. Kemeny, en su libro ya mencionado, establece que la cocina moderna debe reunir los siguientes requisitos:

a) Repartición del trabajo en secciones especializadas;

b) Buen aprovechamiento del espacio;

c) Mecanización;

d) Comodidad.

Debe tener una sección para la carne, pescado, verduras, masas, cocina fría, sección dulces, helados, etc. Cada una de ellas con sus respectivos artefactos y comodidades. Esto sería lo ideal para cocinas de Hospitales y servicios grandes de alimentación colectiva.

La cocina existente en la 9a. Comisaría de Carabineros, la podríamos clasificar entre las de tipo pequeño. Funciona en una pieza de 5 metros de largo por 4 de alto y 4 de ancho; está situada en el segundo patio de la Comisaría; la única puerta que posee da al patio, a un lado y muy cerca de ella se encuentran los calabozos para detenidos; al otro lado queda la despensa; luego, la peluquería. El único medio de ventilación son dos tragaluces en el techo.

Está provista de una cocina a gas de regulares condiciones, de 6 platos y 3 hornos; se encuentra en el lado sur de la pieza. A uno de sus lados está coló

cado el lavaplatos, que tiene 1 metro de longitud por 1/2 de ancho; en el mismo lado, un aparador de 3 cuerpos destinado a guardar el pan y otros alimentos. Siguiendo el orden, al extremo derecho norte, está colocada una mesa de 2 metros de largo por 1 de ancho, con cubierta de zinc; en seguida, dejando un espacio de 1 metro (para la ventanilla que comunica con el comedor, por donde se sirven los platos) está otra mesa, más pequeña que la anterior y de las mismas condiciones, a su izquierda se encuentra el carnicero, una especie de cajón con puerta de rejilla de alambre, de regular tamaño. En el fondo de la cocina hay una pileta de 2 metros de largo por 1 de ancho, destinada a lavar verduras y ollas. Lo ya mencionado y 3 sillas constituyen el mobiliario de la cocina.

Utensilios y servicios:

- 3 Fondos enlozados de 30 l. de capacidad;
- 3 cacerolas grandes;
- 3 ollas chicas;
- 3 sartenes grandes de fierro enlozado
- 4 coladores para café;
- 6 saleros de vidrio;
- 2 pailas chicas
- 2 cucharones de aluminio de 1/2 lt. de capacidad.
- 2 cuchillos de cocina;

2 lecheros de fierro enlogado de
1 lt. c/u.

43 platos bajos de loza de Fenco;

17 platos hondos de loza.

Comedor de la 9a. Comisaria: Está situado en la parte norte de la cocina, da al primer patio del edificio, a su derecha queda la oficina del Sargento 1^o Interno, desde donde entrega las armas al personal que sale de servicio y permanece de guardia. A uno de los lados está el almacén de la Comisaria, pieza donde se guarda el vestuario y equipo del personal, a cargo del Alférez de la Unidad. La pieza en mención, es de 8 mts. de largo por 5 de alto y 4 de ancho. En realidad, es pequeña para todo el personal que se arancha en esta Comisaria, pero esto se subsana por el hecho de que a causa de los turnos de trabajo, el personal llega en grupos de 20 a 30 y a distintas horas. Existen 7 mesas chicas de 80 cm. de largo por 70 de ancho, y una redonda de lingue de 1.37 mts. por 80 cms. Además un aparador de lingue de 2 cuerpos, de 2,45 mts. de alto por 1,63 mts. de ancho, con cubierta de mármol blanco, 3 departamentos con 3 cajones, espejo biselado al centro. También 2 trinchas de madera de rauli de 1.63 mts. por 1,20 y por 54 cm. con cubierta de mármol blanco, de 2 cajones y espejo biselado. Las mesas están dispuestas en el comedor, sin ninguna colocación fija, el más grande de los aparadores se encuentra al costado izquierdo y los otros, uno hacia el lado de la cocina y el otro al lado norte, y sobre este último, se encuentra colocado un receptor de radio marca "Pilot" de onda corta y larga.

Además existen:

- 40 vasos de vidrios para agua, chicos
- 8 tazas de loza con platillo;
- 2 manteles grandes;
- 12 manteles chicos;
- 47 servilletas de Vichy, igual que los manteles;
- 23 porta-servicios de vidrio;
- 7 saleros de vidrio;
- 20 anillos de aluminio para servilletas;
- 6 jarros para agua de 3 litros c/u.
- 25 cucharas soperas;
- 30 cuchillos de metal blanco;
- 30 tenedores.

Por último, hay 3 paragüeros pequeños y distribuidos en las paredes de esta pieza, 8 cuadros de fotografías de ex-funcionarios de G. rabineros.

Tanto los útiles de cocina como los del comedor, se encuentran en regulares condiciones de conservación.

La bodega o despensa de la 9a. Comisaría: Está situada a la derecha de la cocina entre la Peluquería y ésta, da al 2º patio. Es una pieza pequeña de 4 mts. de largo por 4 de alto y 2 de ancho. Al costado derecho tiene cajones pegados a la pared, con tapas, destinados a guardar azúcar, fideos, arroces, etc., al lado norte, queda un espacio donde se encuen-

tra un pequeño escritorio para el ecónomo o mayordomo; al lado de la cocina existen unas tablas en forma de mesa a lo largo de la pared, donde está colocada una balanza corriente de 5 kilos y bajo estas tablas se encuentran canastos redondos donde se guarda verdura, y, además, una romana para pesar hasta 100 kg. y damajuanas para aceite y vinagre.

Esta pieza no tiene ventilación, los útiles y artículos alimenticios están muy aglomerados.

7a. Comisaría. Cocina: Esta Unidad es algo más pequeña que la anterior, tanto en su edificio como en el personal. Por lo tanto, existe una diferencia, aunque pequeña, la que favorece en muchos aspectos al personal arranchado en este Cuartel.

Funciona en una pieza de 8 mts. de largo por 5 de ancho y 7 de alto, provista de 2 tragaluces en el techo. Se encuentra en el 2º patio del Cuartel, dispuesta en forma paralela a la Guardia de la Comisaría que da a la calle Herrera. Al frente de ella está la Despensa de la que se encuentra separada por un pasillo de 3 mts. de ancho; en este mismo pasillo, en el rincón que forma con la cocina, hay un recorte de unos 5 mts. por 3 de ancho, donde se guarda el carbón-coke para la cocina. A un lado se encuentra el comedor, al fondo el de los Oficiales y la cantina; al otro costado, están los boxes para autos y camiones.

En la pieza que estamos describiendo funciona una cocina a carbón-coke, de fierro, de 2 mt

de largo por 1 de ancho, con 4 platos y 2 hornos. Dispuesta en la parte derecha de la pieza, hay una mesa de 2 mts. de largo por 1 mt. de ancho, cubierta de zinc con una división entre las patas; otra igual hay en la parte izquierda. A la entrada de la cocina hay un armario chico con 4 compartimentos para guardar el pan, carne y otros alimentos. Finalmente completan el mobiliario, 2 sillas y un lavaplatos de 1 mt. de largo por 1/2 de ancho, colocado al lado de la ventanilla que da al comedor.

Utensilios y servicios:

2 fondos de fierro enlozado de 40
lt. c/u.

1 sartén de fierro grande;

1 tetera de 8 lt. de capacidad;

1 ensaladera grande;

1 colador para café;

1 cucharón de cobre de 1/2 lt.

1 esponadera;

1 cuchillo de cocina.

Los útiles de cocina de esta Comisaría, son escasos y los que hay están en mal estado de conservación.

Comedor de la 7a. Comisaría. - Es una pieza de 8 mt. de largo por 6 de ancho y 7 de alto; se encuentra situado al lado derecho de la cocina, entre ésta y un pasillo que divide a la Comisaría en 2 secciones. La entrada da a este pasillo en su parte norte; a la izquierda, queda el primer patio del

Cuartel y al fondo, la cocina. Está provisto de 2 mesas de 4 mt. de largo por 2 de ancho, 20 sillas de madera y una mesa de 80 cm. por 70. Hay un aparador de 2 cuerpos, de 2.45 por 1.63 mts. con cubierta de mármol y 2 departamentos con cajones.

Hay en existencia:

15 tazas con sus respectivos platos;

20 cucharas soperas;

20 cuchillos;

20 tenedores;

15 cucharitas de té;

25 servilletas de Vichy;

4 manteles de Vichy para las mesas;

3 jarros para agua de 1 litro c/u

6 saleros de vidrio.

En las paredes hay 4 fotografías de ex-funcionarios de Carabineros.

En esta Comisaría se arrancha poco personal; el máximo alcanza hasta 60 hombres, por eso es que los útiles son menos que en la anterior; por otra parte las piezas son más grandes y más cómodas.

La bodega o despensa de la 7a. Comisaría: Es una pieza de 3 mts. de largo por 3 de ancho y 5 de alto. Está frente de la cocina, separada de ella por un pasillo, a su derecha están los servicios higiénicos, a la izquierda otras dependencias de caballerizas y cuartos para guardar herramientas. Al fon

de no hay más dependencias. En su parte interna y derecha, tiene cajones con tapas para guardar mercaderías; a la izquierda, una estantería y bajo ella canastos y sacos de papas y porotos. Al frente, una ventana y cerca un escritorio para el mayordomo.

En ambas Comisarias, se observa orden y aseo en las dependencias descritas.

Horario de Comida:

Desayuno: Desde las 7.30 hasta las 8.30

Almuerzo: Desde las 11.15 hasta las 14

Comida: Desde las 17.30 hasta las 20.30

Se guarda este orden para facilitar los turnos del personal de servicio.

Personal y empleados: Según el Reglamento N^o 3 "de Régimen Interno y Administración de Carabineros", la Comisión del Casine de Oficiales y tropa de Carabineros, estará compuesta por el siguiente personal:

Presidente:- En la 7a. y 9a. Comisarias, está representado por el Sub-Comisario de la Unidad y tiene entre otras obligaciones, las siguientes:

1.) Fiscalizar los pedidos al comercio, poniéndoles su conforme a las órdenes y guías, y obteniendo el V^o B^o del Jefe de la Unidad. 2.) Firmar el conforme de los libros de racionamiento, bodega, caja y demás documentos de la Comisión. 3.) Imponerse diariamente de la alimentación que se proporciona al personal y atender los reclamos que puedan presentársele.

Segundo Jefe: Representado en las Unidades mencionadas por un Teniente de Carabineros de fila. Tiene las siguientes obligaciones: 1.) Administrar personalmente el Casino de Oficiales y Tropa; 1.) Vigilar y hacer cumplir todas las obligaciones reglamentarias que les corresponde a los mozos y maestros de cocina, exigiéndoles el aseo, conservación y cuidados de las dependencias y de todos los efectos de inventarios; 3.) Vigilar los pedidos al comercio y proveedores, que se reciban conformes y se inviertan lo mejor posible, sin que se derrochen los viveres y demás elementos de consumo; 4.) Formular los descuentos mensuales, de acuerdo con los gastos y consumos efectuados por el personal afectado; 5.) Efectuar un balance interno de rancho y otro de cantina, todos los días 15 de cada mes para establecer la marcha económica de la Comisión.

Tercer Jefe o Economo: En ambas Comisarias está representado por un Cabo de Carabineros. Tiene las siguientes obligaciones: 1.) la administración directa del rancho de tropa; 2.) Está encargado de hacer los pedidos de viveres al comercio, cuyas ordenes deberán llevar el V^o B^o del presidente de la Comisión; 3.) Llevar personalmente los libros de racionamiento de tropa y de bodega, como asimismo, las libretas de pedidos (pan, carne, verduras, etc.), responder de su correcta inversión, y entregar al cocinero lo estrictamente necesario; 4.) Velar por que los rancheros y mozos cumplan en forma correcta sus deberes y que las comidas estén a las horas señaladas y sean servidas convenientemente; y 5.) En general, es el úni-

co responsable del buen funcionamiento del rancho y tiene a su cargo la bodega de viveres (despensa)

Maestro ranchero: También este cargo está ocupado por un Cabo en las dos Comisarias.

1.) Depende de la Comisión de Casino y tiene la responsabilidad directa de todos los muebles, útiles y enseres de la cocina, conforme al inventario; 2.) Recibe los viveres necesarios para el día y tiene las comidas a las horas fijadas para el desayuno, el almuerzo y comida del personal.

En la 9a. Comisaría este funcionario se hace ayudar por dos Carabineros elegidos al azar entre la tropa, y un mozo permanente para que sirva los platos en el comedor.

En la 7a. Comisaría, sólo hay un mozo para servir los platos, el maestro cocinero trabaja solo.

Todo el personal se esmera por cumplir sus funciones lo mejor que puede. El vestuario que usan es el mismo de fila, o sea, andan uniformados. Los cocineros se colocan un delantal de pechera y algunas veces visitan de civil.

Todos se desempeñan correctamente, en un ambiente de orden y aseo.

MODO DE DISTRIBUIR LAS MINUTAS. CARACTERISTICAS: El ser humano, por su condición de tal, consume alimentos en forma regular. Esta ingestión de alimentos debe adaptarse a horas determinadas diariamente. No todas las comidas son iguales en tamaño e importancia. Según el Dr. Kemeny " estas comidas se han establecido a base de principios biológicos; pero la educación y las costumbres, nacionalidad, trabajo, etc., también desempeñan un papel importante".

Así, podemos hacer diferencias entre el pueblo latino y los de descendencia anglosajona. Los primeros, entre ellos, Chile, les dan más importancia al Almuerzo y Comida; en cambio al desayuno y once no les conceden tanta, y, muchas veces, se prescinde de ellos. Los pueblos anglosajones, confieren enorme valor al desayuno y comida; el almuerzo se reduce a una pequeña colación en la cual se sirven emparedados, leche, fiambre, frutas, etc.

El último régimen de comidas, facilita mucho el trabajo, especialmente de los obreros, que deben trabajar las 8 horas corridas, con un pequeño descanso a mediodía, que aprovecha para servirse algo ligero.

En Carabineros de Chile, las horas de comida están regidas en el Reglamento N^o 10 de Carabineros, que establece para todo el país el mismo horario, con variaciones en algunos puntos determinados, como en los extremos del territorio.

En la 7a y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago, el horario es el siguiente:

<u>Desayuno:</u>	Desde las 7.30 hasta las 8.30
<u>Almuerzo:</u>	Desde las 11.15 hasta las 14
<u>Comidas:</u>	Desde las 17.30 hasta las 20.30.

Como se puede apreciar, Carabineros de Chile, distribuye las minutas como generalmente se hace en el país, en 3 etapas, dejando un tiempo de 3 horas más o menos entre una y otra, lo que está muy de acuerdo con las leyes de una buena alimentación.

Minutas fijas. Inconvenientes de éstas:- Lo más importante en una cocina, afirma el Dr. Kemeny, es la elección, o mejor dicho, la confección de la minuta o "Menu". Constituye un verdadero problema, tanto para la dueña de casa más humilde, como para la más acomodada económicamente, y, principalmente, para las instituciones que confeccionan alimentos para un gran grupo de personas, como ocurre en los Hospitales, Internados, Cuarteles, etc.

Su confección exige conocimientos especiales sobre nutrición, larga experiencia, invención, iniciativa y elasticidad.

La clase o forma de minuta, se determina por el consumidor y el procurador. Si la elección sobre la alimentación está en manos de los consumidores, la minuta tiene que ser variada, pues es a gusto de éstos; en cambio, donde la determinación depende de una autoridad central, la minuta no permite posibilidades de elegir y pasa a constituir la Minuta Fija, que no deja elegir entre varios platos

de comida que ofrecen. Este tipo de minuta se emplea en los Internados, Cuarteles y Hospitales, principalmente.

El tipo de minuta fija, tiene el in conveniente de la monotomía con que se repiten los platos. En la confección de las minutas debe predominar el principio de variedad y el que se refiere al mayor valor sávido que de ben tener los alimentos.

La confección de una minuta depende, según el autor ya citado, de las posibilidades de adquisición de los alimentos, del almacenaje, de las necesidades nu tritivas y posibilidades económicas de los alimentados.

Constituye, también, un factor de gran importancia, el económico, porque, según las posibilida des que existen se podrá satisfacer las exigencias de las personas alimentadas.

Lo que influye mucho para que las minutas se conviertan en fijas, es la adquisición de los al imentos y el almacenaje. Los ecónomos necesariamente tienen que recurrir al uso continuo de aquellos alimentos de larga duración (frejoles, tallarines, etc.) que en Invierno, se convierten en una eterna repetición que cansa y hace aumentar los desperdicios.

Porciones, medidas. Características en la 7a. y 9a. Comisa-
rias:- Para la confección de las minutas diarias en estas Comisarias, no se basan en ninguna medida o porciones exac- tas, sino que calculan aproximadamente lo que necesitarán pa

rá su confección.

Referente a las medidas y porciones para los platos que sirven al personal, tampoco existe control exacto, ya que los platos se llenan hasta el borde de la extensión en las comidas de consistencia líquida y en las demás calculan una proporción igual para todos.

Presentación. Horario: La presentación de los platos tiene una gran importancia en alimentación. Un plato bien adornado, condimentado, despierta el apetito y el interés en el consumidor. De ahí se desprende la preocupación que tienen los dueños de restaurantes, hoteles, etc., en hacer llegar al cliente un plato bien presentado.

En las Comisarias estudiadas, como generalmente ocurre en las Instituciones de alimentación colectiva, poco se preocupan de este detalle tan importante.

ESTUDIOS A BASE DE ENCUESTAS Y OBSERVACIONES DIRECTAS DE LA ALIMENTACION EN UN GRUPO DE 53 CARABINEROS DE LA 7a.COMISARIA Y 71 DE LA 9a.COMISARIA :

El trabajo que se realizó consistió en analizar los alimentos confeccionados en ambas Comisarias durante 6 días de Agosto en la 7a.Comisaria y de Octubre en la 9a.Comisaria. En seguida, se calculó de acuerdo con tablas que se consignan en la bibliografía, el valor nutritivo de cada una de las minutas para el personal en total.

Posteriormente, se siguió por la autora, controlando la alimentación en el resto del año y se observó que se mantuvo casi igual, con poca variación a la que se calculó al preparar la tesis.

Durante el año 1949 siguió la alimentación en semejantes condiciones y, aún, algo inferior porque con el alza continua de los artículos alimenticios y el poco presupuesto que dispone el funcionario para su alimentación, las comidas bajaron en cuanto a calidad se refiere y, algunas veces, en cantidad.

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 25
DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7a. COMISARIA DE
CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 55 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	GALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	9	22500	810	4500	270
AZUCAR	3,5	14000	---	3500	---
CARNE DE VACA	4	6040	800	---	320
ARROZ	1,5	5265	114	1185	4,5
PAPAS	8	6800	160	1480	8
FOROTOS	3	10500	600	1860	45
TRIGO MOTE	1,5	4950	150	1050	15
REPOLLO	1	290	10	50	2
CEBOLLAS	3	1470	30	300	6
PAN	9	22500	810	4500	270
GRASA	1	9000	---	---	1000
PAN	9	22500	810	4500	270
ARROZ	1,5	5265	114	1185	4,5
LENTEJAS	3	10410	720	1800	30
CARNE MOLIDA	1,5	2265	300	---	120
POSTA	2,5	3775	500	---	200
PAPAS	15	12750	300	2775	15
CEBOLLAS	2	980	20	200	4
ZANAHORIAS	0,3	135	3	27	0,9
GRASA	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUBSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 26
DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7a. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 50 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	8	20000	720	4000	240
AZUCAR	3	12000	---	3000	---
GARNE VACA	4	6040	800	---	320
POSTA	2	3020	400	---	160
PAPAS	15	12750	300	2775	15
CEBOLLAS	6	2940	60	600	12
ZANAHORIAS	0,5	225	5	45	1,5
PAN	8	20000	720	4000	240
GRASA	0,5	4500	---	---	500
ACEITE	0,5	4500	---	---	500
MACARRONES	4	14400	520	2960	56
LENTEJAS	3	10410	720	1800	30
GARNE MOLIDA	1,5	2265	300	---	120
POSTA	1	1510	200	---	80
PAN	8	20000	720	4000	240
GRASA	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUBSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 27 DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7a. COMISARIA DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 52 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	8,5	21250	765	4250	265
AZUCAR	3	1200	---	3000	---
CARNE VACA	4	6040	800	---	320
ARROZ	1,5	5265	114	1185	4,50
POROTOS	4	14000	800	2480	60
TRIGO MOTE	2	6600	200	1400	20
CEBOLLAS	5	2450	50	500	10
PAPAS	15	12750	300	2775	15
PAN	10	25000	900	5000	300
GRASA	1	9000	---	---	1000
POSTA	2	3020	400	---	160
CARNE MOLIDA	1,5	2265	300	---	120
PAN	10	25000	900	5000	300
TALLARINES	4	14400	520	2960	56
PAPAS	10	8500	200	1850	10
CEBOLLAS	5	2450	50	500	10
GRASA	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 28
DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7ª. COMISARIA DE
CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 55 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	3,5	14000	---	3500	---
CARNE MOLIDA	3	4530	600	---	240
PESCA DO	10	9800	1900	---	250
PAPAS	20	17000	400	3700	20
PAN	10	25000	900	5000	300
CEBOLLAS	5	2450	50	500	10
FIDEOS	1,5	5400	195	1110	21
HARINA CRUDA	3	10050	261	2160	30
GRASA.	1	---	---	---	---
PAPAS	15	12750	300	2775	15
PAN	8	20000	720	4000	240
LENTEJAS	4	13880	960	2400	40
CEBOLLAS	5	2450	50	500	10
CARNE CORDERO	3	6900	540	---	525

ALIMENTOS	CANT. Kg.	CALCIO mg.	POSP. mg.	HIERRO. mg.	VIT.A. U.I.	VIT.B1. mg.	VIT.B2. mg.	NIAC. mg.	V.C. mg.
PAN	10	5000	10000	100	---	7	10	80	---
AZUCAR	3,5	---	---	---	---	---	---	---	---
GARNE VACA	3	390	6120	90	1500	4,50	7,50	195	---
PESCADO	10	2100	21800	100	---	7	7	420	---
PAPAS	20	2600	10600	200	4000	24	12	232	2400
PAN	10	5000	10000	100	---	7	10	80	---
CEBOLLAS	5	1600	2200	25	2500	0,15	0,10	5	1100
FIDEOS	1,5	315	2205	15	---	0,75	---	---	---
HARINA CRUDA	3	750	1140	30	---	2,10	0,90	30	---
GRASA	1	---	---	---	---	---	---	---	---
PAPAS	15	1950	7950	150	3000	18	9	174	1800
PAN	8	4000	8000	80	---	5,60	8	64	---
LENTEJAS	4	3920	14720	320	---	26,80	6,40	60	---
CEBOLLAS	5	1600	2200	25	2500	0,15	0,10	5	1100
GORDERO	3	450	6240	90	---	6	6	270	---

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 29
DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7a. COMISARIA DE
CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 55 CARABINEROS

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEINOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	3,5	14000	---	3500	---
GARNE DE VACA	4	6040	800	---	320
PAPAS	20	17000	400	3700	20
ARROZ	4	14040	304	3160	12
PAN	10	25000	900	5000	300
POROTOS	4	14000	800	2480	60
CEBOLLAS	5	2450	50	500	10
GRASA	1	9000	---	---	1000
PAN	10	25000	900	5000	300
GARNE MOLIDA	3	4530	600	---	240
FIDEOS	4	14400	520	2960	56
PAPAS	10	8500	200	1850	10
CEBOLLAS	4	1960	40	400	8
GRASA	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 30 DE AGOSTO DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 7a. COMISARIA DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 55 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	3,5	14000	---	3500	---
CARNE MOLIDA	4	6040	800	---	320
LENTEJAS	5	17350	1200	3000	50
PAPAS	10	8500	200	1850	10
FIDEOS	3	10800	390	2220	42
ARROZ	3	10530	228	2370	9
CEBOLLAS	4	1960	40	400	8
GRASA	1	9000	---	---	1000
PAN	10	25000	900	5000	300
HUESOS	4	---	---	---	---
FIDEOS	3	10800	390	2220	42
CARNE MOLIDA	1,5	2265	300	---	120
HARINA CRUDA	1,5	5025	130,5	1080	15
CEBOLLAS	2	980	20	200	4
PAN	10	25000	900	5000	300
GRASA	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS	CANT. Kg.	CALCIO mg.	POSP. mg.	HIERRO. mg.	VIT.A. U.I.	VIT.B1. mg.	VIT.B2. mg.	NIAC. mg.	V. C mg.
PAN	10	5000	10000	100	---	7	10	80	---
AZUCAR	3,5	---	---	---	---	---	---	---	---
CARNE MOLIDA	4	520	8160	120	2000	6	10	260	---
LENTEJAS	5	4900	18400	400	---	33,5	8	75	---
PAPAS	10	1300	5300	100	2000	12	6	116	1200
FIDEOS	3	630	4410	30	---	1,5	---	---	---
ARROZ	3	270	2760	21	---	0,15	0,9	42	---
CEBOLLAS	4	1280	1760	20	2000	0,12	0,08	4	880
GRASA	1	---	---	---	---	---	---	---	---
PAN	10	5000	10000	100	---	7	10	80	---
HUEGOS	4	---	---	---	---	---	---	---	---
FIDEOS	3	630	4410	30	---	1,50	---	---	---
CARNE MOLIDA	1,5	195	3060	45	750	2,25	3,75	97,5	---
HARINA CRUDA	1,5	375	570	15	---	1,05	0,45	15	---
CEBOLLAS	2	640	880	10	1000	0,06	0,04	2	440
PAN	10	5000	10000	100	---	7	10	80	---

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 16
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9a. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 100 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	18	45000	1620	9000	540
AZUCAR	6	24000	---	6000	---
PAN	20	50000	1800	10000	600
POSTA	4	6040	800	---	320
ARROZ	3	10530	228	2370	9
FOROTOS	6	21000	1200	3720	90
PAPAS	15	12750	300	2775	15
TALLARINES	3	10800	390	2220	42
TOMATES	0,3	69	3	12	0,9
CEBOLLAS	1	490	10	100	2
ACEITE	1 l.	9000	---	---	1000
PAN	20	50000	1800	10000	600
GARNE MOLIDA	2	23000	400	---	160
TALLARINES	5	18000	650	3700	70
FIDEOS	3	10800	390	2220	42
PAPAS	15	12750	300	2775	15
CEBOLLAS	1	490	10	100	2
ACEITE	1 l.	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUBSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 17
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9ª. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 100 CARABINEROS

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEINOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	18	45000	1620	9000	540
AZUCAR	6	24000	---	6000	---
PAN	20	50000	1800	10000	600
CARNE VACA	8	12080	1600	---	640
FIDEOS	6	21600	780	4440	84
POROTOS	6	21000	1200	3720	90
ARROZ	5	17550	380	3950	15
PAPAS	15	12750	300	2775	15
CEBOLLAS	3	1470	30	300	6
ACEITE	1 l.	9000	---	---	1000
PAN	20	50000	1800	10000	600
ARROZ	3	10530	828	2370	9
LENTEJAS	4	13880	960	2400	40
FIDEOS	3	10800	390	2220	42
CEBOLLAS	3	1470	30	300	6
ACEITE	1	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUBSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 18
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9a. COMISARIA DE
CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 60 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	4	16000	---	4000	---
PAN	15	37500	1350	7500	450
POSTA	4	6040	800	---	320
PAPAS	10	8500	200	1850	10
POROTOS	4	14000	800	2480	60
TALLARINES	4	14400	520	2960	56
CEBOLLAS	2	980	20	200	4
ACEITE	1 l.	9000	---	---	1000
PAN	15	37500	1350	7500	450
LENTEJAS	4	13880	960	2400	40
TALLARINES	4	14400	520	2960	56
FIDEOS	2	7200	260	1480	28
GARNE VACA	1	1310	200	---	80
ACEITE	1 l.	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUBSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 19
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9a. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 60 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	4	16000	---	4000	---
PAN	15	37500	1350	7500	450
CARNE VACA	4	6040	800	---	320
POROTOS	6	21000	1200	3720	90
ARROZ	2	7020	152	1580	6
FIDEOS	2	7200	260	1480	28
PAPAS	15	12750	300	2775	15
ZANAHORIAS	1	450	10	90	3
CEBOLLAS	1	490	10	100	2
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000
PAN	15	37500	1350	7500	450
HARINA CRUDA	4	13400	348	2880	40
ARROZ	2	7020	152	1580	6
CARNE CORDERO	1	2300	180	---	175
LENTEJAS	6	20820	1440	3600	60
PAPAS	10	8500	200	1850	10
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 20
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9a. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 60 CARABINEROS

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	CALORIAS	PROTEIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	4	16000	---	4000	---
PAN	15	37500	1350	7500	450
PESCADO	10	9800	1900	---	250
PAPAS	10	8500	200	1850	10
POROTOS	5	17500	1000	3100	75
ARROZ	2	7020	152	1580	6
CEBOLLAS	1	490	10	100	2
LECHUGAS	0,750	135	7,5	22,5	1,5
ZANAHORIAS	0,5	225	5	45	1,5
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000
PAN	15	37500	1350	7500	450
PESCADO	18	17440	3420	---	450
MARINA CRUDA	2	65200	174	1440	20
FIDEOS	4	14400	520	2960	56
LENTEJAS	5	17350	1200	3000	50
LECHUGAS	4	720	40	120	8
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000

ALIMENTOS CANT. CALCIO FOSF.HIERRO. VIT.A. VIT.B1. VIT.B2. NIAC. V.
 Kg. mg. mg. mg. U.I. mg. mg. mg. mg.

PAN 10 5000 10000 100 --- 7 10 80 ---
 AZUCAR 4 --- --- --- --- --- --- --- ---

PAN 15 7500 15000 150 --- 10,5 15 120 ---
 PAPAS 10 1300 5300 100 2000 12 6 116 1200
 PESCADO 10 2160 21800 100 --- 7 7 420 ---
 POROTOS 5 7400 23150 500 --- 23 16 90 ---
 ARROZ 2 180 1880 14 --- 0,10 0,6 28 ---
 CEBOLLAS 1 320 440 5 500 0,03 0,02 1 220
 LECHUGAS 0,75 405 232 7,5 4050 0,45 0,52 1,5 45
 ZANAHORIAS 0,5 210 200 3,5 1550 0,25 0,50 7,5 30
 ACEITE 1 lt. --- --- --- --- --- --- --- ---

PAN 15 7500 15000 150 --- 10,5 15 120 ---
 PESCADO 18 3780 39240 180 --- 12,6 12,6 756 ---
 HARINA CRUD. 2 500 760 20 --- 1,4 0,6 20 ---
 FIDEOS 4 840 5880 40 --- 2 --- --- ---
 LENTEJAS 5 4900 18400 400 --- 33,5 8 75 ---
 LECHUGAS 4 2160 1240 40 21600 2,4 2,8 8 240
 ACEITE 1 lt. --- --- --- --- --- --- --- ---

ALIMENTOS Y SUSTANCIAS NUTRITIVAS DE LA RACION DEL DIA 21
DE OCTUBRE DEL AÑO 1948, CORRESPONDIENTE A LA 9a. COMISARIA
DE CARABINEROS. TOTAL DE ALIMENTOS PARA 60 CARABINEROS.

ALIMENTOS	CANTIDAD Kg.	GALORIAS	PROTIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
PAN	10	25000	900	5000	300
AZUCAR	4	16000	---	4000	---
PAN	15	37500	1350	7500	450
CARNE VACA	6	9060	1200	---	480
FIDEOS	4	13400	520	2960	56
POROTOS	5	17500	1000	3100	75
CEBOLLAS	0,750	367	7,5	750	1,5
LECHUGAS	1	180	10	30	2
ZANAHORIAS	0,7	315	7	63	2
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000
PAN	15	37500	1350	7500	450
FIDEOS	6	21600	780	4440	84
POSTA	3	4530	600	---	240
POROTOS VERDES	15	6300	300	1050	30
ACEITE	1 lt.	9000	---	---	1000

CAPITULO III

ANALISIS Y COMMENTARIO DE LA ALIMENTACION

Valor nutritivo de las raciones que recibe la tropa: El Dr. Santa Maria en su libro titulado "La Alimentación como Problema de Salubridad", clasifica el trabajo realizado por el ser humano en 4 divisiones:

Trabajo liviano: el que se realiza casi sin esfuerzo, en posición cómoda, ambiente templado y cerrado, actividades musculares pasivas.

Trabajo medio: Se efectúa como el anterior en ambiente cerrado abrigado, pero exige una actividad muscular discontinua. Se realiza de pie.

Trabajo intenso: Actividad muscular continua o ambiente poco propicio.

Trabajo muy intenso: El que exige una actividad muscular continuamente forzada o un ambiente perjudicial.

Establece que para planear una dieta alimenticia para el trabajador, se debe tomar en cuenta preferentemente la actividad que desarrolla y no basarse en que pertenezcan a una u otra clase social, ya que hay obreros que realizan un trabajo muy intenso y otros no; como también puede ocurrir en las otras clases sociales.

Para cada trabajo se necesita un aporte calórico determinado. Así tenemos que para el trabajo liviano, se necesitan hasta 3000 calorías; trabajo medio 3000 a 3600 calorías; trabajo intenso 3600 a 4800 calorías

y trabajo muy intenso, más de 4800 calorías. Todo esto cal
culado para jornadas de 8 horas diarias.

Según la Comisión de Nutrición del
Consejo Nacional de Investigación de los E.E.U.U., se clasi
fica el trabajo muscular en 3 divisiones:

Sedentario: que correspondería a la primera del Dr. Santa
María. Para este trabajo se necesitan 2400 calorías.

Fisicamente activo: sería una combinación del trabajo medio
e intenso de la anterior clasificación. Le corresponden
3000 calorías.

Trabajo pesado: correspondería al trabajo muy intenso de la
clasificación del Dr. Santa María. Se le asigna 4000 calo-
rias.

Aplicando esta clasificación a Ca-
rabineros de Chile, por el trabajo que desempeña, que es
más bien preventivo y no de acción en combatir la delin-
cuencia, se podría clasificar en TRABAJO FISICAMENTE ACTIVO
el que requiere un aporte de 3000 calorías diarias.

Las sustancias nutritivas recomen-
dadas por el mismo Consejo para un trabajo activo que co-
rresponde al desarrollado por el Carabinero, como se acaba
de decir, es la siguiente. (Revisión del año 1948)

CALORIAS.....	3000 calorías
PROTIDOS.....	70 g.
CALCIO.....	1 g.
HIERRO.....	12 mg.



VITAMINA A.	5000 Unid. Inter.
TIAMINA.....	1,5 mg.
RIBOFLAVINA.....	1,5 mg.
NIACINA.....	15 mg.
VITAMINA C.	75 mg.

A continuación se expone una tabla expresando en gramos la cantidad de alimentos que recibe cada funcionario por día, divididos en las 3 comidas.

7a. COMISARIA

9a. COMISARIA

Desayuno

Pan.....	180 gramos
Azúcar.....	20 "

Pan.....	166 g
Azúcar.....	66 "

Almuerzo

Pan.....	180 "
Papas.....	303 "
Carne.....	66 "
Lentejas.....	30 "
Cebollas.....	84 "
Fideos.....	27 "
Arroz.....	42 "
Grasa.....	18 "
Pescado.....	60 "
Harina cruda.....	18 "

Pan.....	250 g
Papas.....	194 "
Carne.....	44 "
-----	-----
Cebollas.....	22 "
Fideos.....	33 "
Arroz.....	22 "
Aceite.....	16 "
Pescado.....	55 "
Harina cruda.....	---
Zanahorias.....	8 "
Lechugas.....	4 "

7a. COMISARIA

9a. COMISARIA

Comida

Pan.....	170 g.	Pan.....	250 g.
Papas.....	150 "	Papas.....	55 "
Carne.....	45 "	Carne.....	10 "
Lentejas.....	24 "	Lentejas.....	83 "
Cebollas.....	66 "	---	---
Fideos.....	42 "	Fideos.....	55 "
Arroz.....	---	Arroz.....	11 "
Grasa.....	12 "	Aceite.....	16 "
Pescado.....	---	Pescado.....	100 "
Harina cruda.....	9 "	Harina cruda.....	33 "
		Lechugas.....	22 "

Del estudio de las minutas del rancho de tropa de la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago, se obtuvo el siguiente resultado:

En la 7a. Comisaria, el número de calorías que recibe el personal fluctúa entre las 3000 y 3100.

En la 9a. Comisaria, entre las 3000 y 3600.

Pasando a detallar la cantidad de sustancias nutritivas que recibe cada Carabinero, se puede llegar a lo siguiente: en la 7a. Comisaria el funcionario consume 119 gramos de proteínas, de los cuales solo el 25% es de origen animal y si se compara con las recomendaciones del Consejo de Nutrición, existe una diferencia a favor de 41%.

VALOR NUTRITIVO DE LA ALIMENTACION PROPORCIONADA EN LA 7a.
COMISARIA. DURANTE 6 DIAS:

FECHA	CALORIAS	PROTEIDOS g.	GLUCIDOS g.	LIPIDOS g.
25-Agosto-1948	3098	113	526	65
26-Agosto-1948	2871	109	463	70
27-Agosto-1948	3442	121	317	70
28-Agosto-1948	3085	141	557	36
29-Agosto-1948	3453	116	610	65
30-Agosto-1948	3295	116	560	64

FECHA	CALCIO mg.	POSB. mg.	HIERRO mg.	VIT.A. U.I.	VIT.B1. mg.	VIT.B2. mg.	NIAC. mg.	V.C. mg.
25-Agosto-1948	508	1633	25	385	1,8	1,4	22	73
26-Agosto-1948	419	1381	19,8	515	1,4	1,1	19,5	63
27-Agosto-1948	564	1781	25	264,4	1,7	1,5	22,4	100
28-Agosto-1948	539	1876	24	245	1,9	1,4	29	116
29-Agosto-1948	542	1678	16,8	262	1,3	1,5	20,3	102
30-Agosto-1948	468	1449	19,8	141	1,4	1	15,5	45

VALOR NUTRITIVO DE LA ALIMENTACION PROPORCIONADA EN LA 9a.
COMISARIA. DURANTE 6 DIAS:

FECHA	CALORIAS	PROTIDOS	GLUCIDOS	LIPIDOS
16-October-1948	2937	10	460	45
17-October-1948	3101	111	574	47
18-October-1948	3582	131	639	62
19-October-1948	4016	144	727	66
20-October-1948	4879	204	637	69
21-October-1948	3454	133	606	69

FECHA	CALCIO mg.	FOSF. mg.	HIERRO. mg.	VIT.A. U.I.	VIT.B1. mg.	VIT.B2. mg.	NIAC. mg.	V.C mg.
16-October-1948	458	1338	18	133	1,19	0,9	13	41
17-October-1948	493	1480	20	100	1,30	1,1	14	31
18-October-1948	575	1738	24	91	1,32	1,3	14	28
19-October-1948	686	2053	33	176	2,13	1,6	21	54
20-October-1948	734	2642	30	495	2,04	1,5	30	29
21-October-1948	691	1729	24	223	1,3	1,5	18	52

El porcentaje de prótidos animales está en el límite de lo que señalan algunos especialistas; otros recomiendan entre el 30 y 50 % en la dieta.

En la 9a. Comisaría el personal diariamente recibe 120 gramos de prótidos, correspondiéndole a los de origen animal el 16 %. También se pasa en total 46% sobre lo recomendado por el Consejo. La proporción de prótidos animales es francamente baja.

Referente a los glúcidos y lípidos, se puede observar que los consumen en gran cantidad, lo que contribuye a aumentar las calorías que recibe el Carabinero en su alimentación.

En cuanto a las sales minerales y vitaminas, la alimentación que recibe el funcionario es muy pobre en estos elementos tan indispensables. En la 7a. Comisaría, diariamente recibe 506 miligramos de calcio, en circunstancias que le correspondería un gramo, o sea, 1000 mg.- Por lo que se vé, existe un déficit de 50%. En la 9a. Comisaría, es parecido; recibe 606 mg. diarios, con un déficit del 40 %.

Del fosforo no hay objeción de mayor importancia que hacer.

Referente al hierro, existe una gran diferencia a favor. En la 7a. Comisaría, recibe 21 mg. diarios en cambio lo recomendado son 12 mg. Diferencia de 43%.

En la 9a. Comisaría, recibe 24 mg., o sea, el doble de lo establecido por la tabla.

De Vitaminas, tenemos:

En la 7a. Comisaria, el Carabinero recibe 302 U.I. de Vitamina A. y se recomiendan 5000 Unidades Internacionales. Como se puede ver, existe una diferencia de 4698 U.I. desfavorable en la alimentación de estas personas.

En la 9a. Comisaria, cada uno recibe 203 U.I. con un déficit de 4797 U.I.

Referente a la Tiamina o Vitamina B1. reciben en ambas Comisarias la cantidad de 1,5 mg. proporción que está de acuerdo con la tabla del Consejo.

De Riboflavina o Vitamina B2. en la 7a. y 9a. Comisarias la ración aporta 1,3 mg. y lo que se recomienda es 1,8, la diferencia es 7%.

En Niacina se sobrepasan las cantidades recomendadas en ambas Comisarias. En la 7a. recibe 21 mg. diarios, lo recomendado son 15 mg. Con una diferencia a favor de 29%.

En la 9a. Comisaria, la dieta proporciona 18 mg. Con la diferencia a favor de 11%.

Relacionado con la Vitamina C., lo que se recomienda son 75 mg. diarios. En la 7a. Comisaria, el funcionario recibe 83 mg.; por lo tanto, recibe a favor el 9%.

En cambio, en la 9a. Comisaria, sólo recibe 35 mg. con un déficit de 70%

Lo expuesto permite demostrar cómo

se alimenta el personal arranchado en la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago. Se ha hecho esta investigación tomando en cuenta la alimentación reglamentaria que recibe cada funcionario en el Cuartel, más los extras que consume y debe pagar de sus haberes mensuales, ya que si se analiza lo que le dan con los \$430 que paga por concepto de rancho, las proporciones de las substancias nutritivas estarían muy por debajo de las establecidas por el Consejo de Alimentación. Adn así, es dable ver la falta de algunos elementos muy indispensables en nuestra alimentación, como el Calcio, Vitamina A., Vitamina C.

Lo que más consumen estos funcionarios, fuera de la ración que se les proporciona, es el pan que por sí solo suministra el 41% de las calorías que reciben, en la 7a., y en la 9a. Comisaría el 46%. Además, consumen otros platos que estiman apetitosos, como empanadas, estofados, etc., y se deshecha lo que verdaderamente les suministra, substancias nutritivas muy necesarias para su organismo, como la fruta, que jamás consumen, a lo menos dentro del Cuartel y a la hora de comida.

Sugestiones para mejorarlas: Como ya se ha indicado en el desarrollo de la presente investigación, la comida del ser humano y principalmente de una persona adulta, debe ser variada y debe suministrar todos los principios alimenticios y substancias nutritivas que necesita el organismo. A la buena calidad de ella, se debe agregar la cantidad suficien-

te y el valor rápido, de manera que deje satisfecho en todo sentido al individuo.

En las Comisarias analizadas, la autora de la presente tesis, ha podido comprobar muchos errores, los que debido tal vez a la reglamentación militar existente en el Cuerpo de Carabineros de Chile, no se pueden corregir ni hay esperanzas de hacerlo. Primeramente, se considera que el personal debiera disponer de más dinero para su alimentación, ya que actualmente fluctúa entre \$400 y \$450 mensuales, con un término medio de \$13 a \$14 diarios por cada uno, lo que es risible, si se considera el actual costo de la vida en el país. Con este dinero, necesariamente se espera una mala alimentación, carente de muchas sustancias nutritivas, minutas fijas, etc., que provocan la indignación de la mayoría de los alimentados, como se ha tenido la ocasión de comprobar, pero no toman en consideración que es muy poco el dinero que disponen para el rancho. Se ha observado, por las tablas expuestas que en ellas no figura ni la fruta, ni la leche y sus derivados (queso, mantequilla); la verdura es escasa, etc. etc., no porque estos alimentos sean prohibidos para ellos, ya que muy bien pueden tenerlos en su ración diaria, en el caso que dispusieran de más dinero para su comida. Es asunto obvio decir que obtienen muy poco sueldo, pero que solo disponen de \$400 para cubrir el principal gasto del mes en alimentación, a la que por lo menos debían destinar \$800 mensuales.

Otra innovación que sería muy importante, casi igual que la anterior, es la de disponer de un personal encargado de suministrar la alimentación, que sea competente, que no sólo sepa preparar la comida, sino que sepa dietética, con esto se quiere decir que conozca los principios alimenticios que tienen los diferentes alimentos, su distribución en las minutas, de manera que no caiga en la monotonía de que adolecen actualmente; la presentación de los platos, y, si fuera posible la minuta debería ser del gusto del alimentado, como es el ideal que persigue la cocina moderna.

CAPITULO IV

LA COOPERATIVA DE CARABINEROS

papel que desempeñan Fué fundada el 5 de Julio de 1933 por Decreto Supremo N°506. Se llamó "Sociedad Cooperativa de Consumos Ltda. Carabineros de Chile".

Es una Sociedad Cooperativa de consumos, de capital variable e ilimitado número de socios. Desde que se fundó se encuentra situada en Santiago, calle Miraflores N°270. (Reglamento de la Cooperativa de Consumos Ltda. Carabineros de Chile.)

Tiene por objeto: a) suministrar a sus socios artículos de vestuario, comestibles y demás artículos de uso personal o doméstico, para su uso y consumo y el de su familia, en las mejores condiciones económicas posibles, comprándolos o fabricándolos por sí o por otros. b) efectuar todas las operaciones sociales, económicas, comerciales y financieras propias de esta clase de sociedades. c) realizar en favor de los socios obras de ayuda mutua y de bienestar o mejoramiento individual o colectivo.

Se inició con un capital de \$1000000 divididos en 5000 acciones de \$200 cada una.

La responsabilidad de la Sociedad está limitada al capital mencionado y la de los socios al valor de sus respectivas acciones. Ningún socio puede ser dueño del 10% del capital suscrito. El interés que gana cada acción no es mayor del 7%.

El reglamento establece que pueden ser socios las siguientes personas:

1. El personal de Carabineros de Chile.
2. Los imponentes de la Caja de Previsión de los Carabineros de Chile;
3. Los obreros y empleados de la Sociedad Mutualidad e Imprenta de Carabineros;
4. Los que reciben pensión o monto de la Caja de Previsión de Carabineros;
5. El personal de empleados públicos y de las Fuerzas Armadas que prestan sus servicios en la Provincia de Antofagasta y territorio de Magallanes.

Según el reglamento, para ser socio deben solicitarlo por escrito al Consejo de la Administración para lo cual deben suscribir al ingresar 5 acciones a lo menos. Entre las obligaciones, se señalan las siguientes: invertir en acciones lo que corresponda, por intereses y beneficios hasta una suma proporcional al sueldo o renta de que goce; satisfacer oportunamente sus compromisos con la sociedad; desempeñar satisfactoriamente las comisiones o cargos que se encomienden; asistir con puntualidad a todos los actos o reuniones a que sean convocados; pagar la mercadería que retiren en los plazos que determine el reglamento de crédito que dictará el Consejo; adquirir artículos solamente para sí o para su familia.

Para mejor desarrollo de esta sociedad y para dar cuenta de su desenvolvimiento se efectúan reuniones ordinarias o extraordinarias. Las primeras se realizan los Julios de cada año, se presenta la memoria y el balance; además, se efectúa la elección del Consejo de Administración y Junta de Vigilancia.

Juntas extraordinarias hay cuando se estima conveniente, para tomar acuerdos sobre algún punto importante o extraordinario. Dichas juntas son convocadas por el Presidente del Consejo, por el Consejo, por el Comisariato de Subsistencias y Precios.

El Consejo está formado por siete miembros, de los cuales 4 son funcionarios de Carabineros de nombramiento supremo y 3 a contrata; duran 3 años en sus funciones y gozan de una pequeña remuneración.

Además de esta junta General, hay una junta de vigilancia, a cargo de 3 miembros propietarios y 3 suplentes que son elegidos anualmente por la junta General Ordinaria de socios. Tienen por objeto comprobar la exactitud del Inventario y cuentas que componen el balance; verificar los estados de Caja, cada vez que se estime conveniente; comprobar la existencia de los títulos y valores que se encuentran depositados en las arcas sociales. Esta junta tiene todos los derechos para denunciar si sorprende algún caso ilícito y tiene todas las facilidades para investigar. Sus componentes también gozan de una pequeña

asignación.

Las ventas de esta sociedad, son al contado, se pagan mediante órdenes giradas contra los sueldos, salarios o emolumentos del comprador, mensual, quincenal o semanalmente. Para todos los efectos legales, como medio de conformidad y autorización, basta la firma de las boletas de compra respectiva. Los créditos ordinarios se pagan en los siguientes plazos:

Abarrotes y farmacia.....	1 mes de plazo
Zapatería y juguetería.....	4 meses de plazo
Menaje, artículos para caballeros.....	4 " " "
Tienda, bonetería, paquetería.....	4 " " "
Sastrería civil.....	6 " " "
Ropa hecha cuando la compra pasa de \$800.....	8 " " "
Sastrería militar.....	10 " " "

Mensualmente los socios recuperan su capacidad para nuevas adquisiciones, que no podrán ser superiores a la diferencia que exista entre la deuda y el crédito máximo a que tenga derecho.

Los créditos especiales se refieren a tienda, sastrería y menaje, pueden ser de descuento fijo de 10% o 20%. El descuento se hace en forma fija y permanente hasta la extinción completa del crédito respectivo.

Los créditos extraordinarios los acuerda el Consejo de Administración a petición del intere-

sado, para adquisiciones urgentes y de estricta necesidad y conveniencia para el socio y que, por su monto, no alcancen a cubrirse con los créditos ordinarios, pero no se recupera la capacidad para nuevas compras a medida que se vaya pagando.

Cuando un socio se encuentra en mala situación económica o a juicio de sus jefes directos, éstos podrán solicitar a la Sociedad la suspensión o restricción temporal de su crédito.

Administra esta Sociedad un Gerente, que según el Estatuto de la Cooperativa de Carabineros, "será nombrado por el Consejo de Administración y ejercerá sus funciones bajo su inmediata vigilancia. Deberá constituir fianza para garantizar el correcto desempeño de sus funciones, en conformidad a la reglamentación que establezca el Comisariato General de Subsistencias y Precios y sin este requisito no podrá tomar posesión de su cargo".

Beneficios que aporta al personal de Carabineros de Chile:

Como se ha visto por lo expuesto por el Estatuto, las finalidades de la Cooperativa de Carabineros de Chile, es ayudar al personal que es socio de ella, facilitándole la adquisición de sus artículos alimenticios, medicamentos, vestuario, etc., etc., pero no pasa de ser un buen propósito, ya que muchos artículos son más caros que en el comercio y la facilidad de adquisición es muy poca, si se compara con el estado comercial actual del país, debido a que en cualquier sas-

trería o tienda, dan más meses de facilidad para cancelar el artículo comprado y a lo más, piden de garantía un pequeño pie o una recomendación. En cambio, en esta Sociedad, primeramente debe ser socio y tener un aporte de 5 acciones de \$200 cada una. Su cancelación debe ser puntual y estricta, ya que le descuentan mensualmente, la cantidad que le corresponde, por planillas pagadoras. Tiene esta Cooperativa, la facultad de pasarle hasta el 40% del sueldo de descuento al funcionario socio.

De la 7a. Comisaría el 46% de la dotación (242 hombres) son socios activos de la Cooperativa. De la 9a. Comisaría, el 45% de su dotación (250 hombres)

La autora de esta tesis desde el principio controló los pedidos que hacen a la Sociedad, los Carabineros socios, correspondientes a la 7a. y 9a. Comisarias de Santiago, ya que, como ocurre en la mayoría de los casos, el funcionario con el solo hecho de tener un crédito a su disposición piden y piden lo que más pueden, muchas veces para revender a un precio que no alcanza a la mitad de su costo, para tener dinero y malgastar. Desempeñan un verdadero comercio muchas personas aprovechándose de estos desordenados en invertir sus haberes. Otro defecto que cometen con frecuencia, es retirar conservas, frivolidades, etc.- Mensualmente se ven las consecuencias, pues les pasan un descuento subido y sin tener derecho a reclamar, debido a que es reglamentario y queda la familia con muy pocas entradas

para afrontar los gastos del mes.

Valiéndose de consejos, se hizo comprender al personal, que el dinero invertido mal en la Cooperativa, es su dinero del mes y por lo tanto que deben cuidarlo. Se insistió en que obtuvieran de esta Sociedad lo que verdaderamente les conviene y se preocuparan de su crédito hasta su total cancelación. Muchas veces, se cerró el crédito por intermedio de una carta-oficio al Gerente de la Sociedad, hasta la total cancelación del crédito. Otras veces, se dejó un crédito de \$300, \$400 hasta \$500 para que soliciten abarrotes, mensualmente y en caso que necesiten alguna especie de vestir, medicamentos de botica, etc., se les daba una autorización escrita para el Gerente.

Sería muy conveniente que se controlara la entrega de las especies al personal y se tratara en lo posible que fueran a beneficiar el hogar, pues ocurre en muchos casos que la esposa no recibe nada o casi nada de lo que su marido obtiene de la Cooperativa y, en cambio, tiene que sufrir las consecuencias del poco sueldo que éste le lleva para los gastos del mes.

No se estima que esta Sociedad sea un organismo inútil para el Cuerpo de Carabineros, sino que aquellos funcionarios que no saben hacer uso del crédito que tienen, la desprestigian y poco a poco se está adentrando la idea entre el personal que es una Institución perjudicial que les lleva todo su sueldo y de la que se tratan de alejar lo más que pueden. En cambio, para el personal consciente y

preocupado de sus intereses, esta Sociedad le presta muchas utilidades, por lo cual, se encuentran muy agradecidos. Es curioso observar los dos bandos, si pudiéramos decir, referente a las utilidades que presta esta Sociedad. Diariamente, la autora de esta tesis, ha tenido durante la presente investigación oportunidades de comprobarlo y ha llegado a la conclusión de que el número crece día a día en favor de los que combaten a la Cooperativa de Consumos Ltda. Carabineros de Chile.

CAPITULO V

LA CENTRAL DE COMPRAS

Finalidades. Se inserta este capítulo en la presente tesis por la enorme importancia que tendrá en beneficio del personal de Carabienros, ya sea soltero o casado.

Esta Central se formó en el año 1947 en la Escuela de Carabineros y su principal objeto es adquirir artículos alimenticios de primera necesidad.

Su capital inicial fué de \$10.000 y se destinaba a adquirir verduras en la Vega Central y chacras de la localidad. Como se viera que el resultado de esta experiencia era favorable, pues los precios eran inferiores en un 40% a los precios dados por los proveedores de estos artículos en la Escuela de Carabineros, se amplió su giro a artículos de almacén como: arroz, azúcar, café, etc., los que fueron adquiridos directamente a las Casas Mayoristas y a costo inferior en un 30% o 40% a los precios adquiridos con anterioridad; por otra parte, la calidad y estado sanitario de los productos eran muy superiores.

Así, se consiguió, que, a pesar de que los diferentes artículos, por razones fáciles de imaginar, subían de año a otro en más de un 30%, el valor de los ramos (Oficiales y tropa) habían bajado en más de un 20%, en relación con los años anteriores.

Viéndose los resultados tan optimistas, se extendieron los beneficios de la Central de Com-

pras, al personal y su familia. El personal suscribió para ello acciones o "aportes" como se les denomina en Carabineros, por la suma más o menos cercana a la cantidad que cada uno de los socios adquiriría para sí. Estas acciones no obtienen interés; pero, en cambio, como los artículos se dan a su costo recargados en un 3%, la calidad es inmejorable y el peso se respeta, y es así como haciendo un estudio sobre lo que obtiene una acción de \$500 al año, tomando en cuenta los precios comerciales, es posible llegar a la conclusión de que esta acción gana más o menos \$400 al año, en circunstancias que una acción de este mismo valor en cualquier otra Institución de Cooperativismo, obtiene un 7%, o sea, \$35 anuales.

La Central hace sus descuentos mensualmente y en una sola cuota, ya que por la calidad de sus artículos, se venden en forma racionada de acuerdo con las cargas de familia sueldo y aportes. Con estas normas se ha evitado que el personal haga pedidos innecesarios, los cuales posteriormente venden al comercio o a personas que se dedican a estas actividades, a precios muy inferiores.

Además, se ha conseguido proporcionar al personal artículos muy escasos en el comercio, ya que se ha conseguido racionamiento de ellos en los Organismos respectivos.

Actualmente, fuera de los artículos de almacén, se adquiere carne, la cual es comprada en el MA-

tadero, en vara y a precios oficiales, lo que permite que este artículo sea de buena calidad y que se consiga a precios verdaderamente ventajosos. La Central de Compras, se encuentra racionada, al respecto, con 6 animales semanales, que cubren las necesidades de su personal y ranchos.

La Central de Compras surte a los diferentes Ranchos, el personal que se arrancha en el Cuartel, tiene la obligación de suscribir acciones por la suma de \$400 mensuales, aporte que no le da derecho a adquirir mercaderías directamente de la Central, sino que solo le sirve para tener derecho a rancho.

Los aportes suscritos por el personal, son descontados en cuotas mensuales de \$50, o como él lo estime conveniente.

Directiva: Para la administración y desarrollo de sus actividades comerciales, existe una Comisión, compuesta por los siguientes miembros:

Por el 3º Jefe de la Escuela, que la preside;

por el funcionario del Servicio Administrativo más antiguo de la Escuela;

por un Teniente, Jefe de la Comisión, y

por dos funcionarios de tropa, como miembros cooperadores y responsables en el manejo de sus actividades,

Existe también una "Comisión Fiscalizadora" integrada por el 2º Jefe de la Escuela, un Capitán un Teniente y 3 funcionarios de tropa de los grados de Sar-

gentes 2^a, Cabo y Carabiniere, estos últimos a propuesta de los Escuadrones, los que deben ser socios de la Central.

("Reglamento de la Central de Compras de la Escuela de Carabineros")

Documentación: Para el buen desenvolvimiento de la Central, ha sido necesario recurrir a documentación variada, pero son ellas y es así como se cuenta con los siguientes libros y archivadores:

Libro de socios, en el cual se anotan mes a mes los aportes del personal.

Libro de arrendados, en el que se anotan mes a mes los aportes del personal arrendado.

Libro de varios deudores, en el cual se anotan los cargos para fuera de la Escuela.

Libro de Caja, que sirve para llevar el movimiento mensual de las salidas y entradas:

Archivadores de Oficios salidos

Archivador de Oficios llegados

Archivador de cargos mensuales

Archivador de ingresos

Archivador de egresos

Archivador de facturas por pagar

Proyectos para el futuro: Considerado el resultado tan favorable obtenido hasta aquí, la Central de Compras aspira a extender sus beneficios, ya sea mejorando sus actuales servicios o introduciendo nuevos. Proyecta, lo que ya está en

estudio, instalar un Matadero propio en la Escuela de Carabineros y entregar la carne a todas las Reparticiones de Carabineros de Santiago, para el Rancho y el personal que se interese, a un precio muy inferior al del mercado y de mejor calidad. Proyecta también una Panadería, que funcionaría en las mismas condiciones y que prestaría iguales servicios. Todas estas innovaciones serían financiadas por el Departamento de Bienestar de la Dirección General de Carabineros.

Debido a los beneficios que aporta al personal de Carabineros de Chile, esta Central de Compras, se debería extender a todas las Prefecturas de Santiago, y aún, de todo Chile, pero se ha encontrado el grave inconveniente de la falta de capital e igualmente la falta de personal, ya sea para dirigirla, como para hacer los descuentos y cancelaciones en las Administraciones de Cajas. En la 15a. Comisaría de Santiago, en el año 1948 se estableció esta Central, pero fracasó debido a los inconvenientes ya mencionados. Actualmente, se está formando en la Dirección General de Carabineros, y muy bien se podría instalar en todas las Prefecturas, siempre que se contara con la buena voluntad y algo de espíritu de sacrificio por parte de los Jefes de Carabineros, con lo cual ayudaría al bienestar de la tropa, especialmente.

En la Escuela de Carabineros, la aceptación que ha tenido ha sido considerable, ya que de 1400 hombres que componen la dotación de esta Repartición,

1200 son socios que se benefician con los servicios de la
Central de Compras.

CAPITULO VI

LABOR DE LA ASISTENTE SOCIAL CON EL PERSONAL DE TROPA DE LA 7a. Y 9a. COMISARIAS DE CARABINEROS. DE SANTIAGO

Definir la labor de una Asistente Social que actúa en Comisarias de Carabineros, es una tarea compleja, pues debe atender los problemas de diversas índoles que se presentan al personal de tropa, ya sea casado o soltero.

Se tratará de analizar los problemas más frecuentes, sus causas, sus efectos y la acción social que aproximadamente se desarrolla en cada caso.

De la Vivienda: La escasez de habitaciones, además de constituir un problema de carácter nacional, afecta especialmente a los Carabineros, quienes están obligados a arrendar en sitios o conventillos, donde conviven, en muchos casos, con familias de escasa moralidad o con individuos de malos antecedentes, o sea, con las mismas personas a las que por sus funciones deben aplicar el marco de la ley. Además, su trascendencia es mayor, pues impide que aquellos actúen con entera libertad, por verse comprometidos por la amistad que une a sus mujeres con las vecinas.

Moral: Este problema está muy relacionado, en parte, con el ya mencionado, por cuanto el Carabinero casado, después de terminar sus labores diarias, sale cansado y debe llegar a un cuarto redondo el que además de ser dormitorio, es cocina comedor e incluso baño. Constituye ya un lugar sin atracción

A su estrechez y a su carencia de condiciones higiénicas hay que sumarle el desaseo y el desorden; su mismo tamaño contribuye a la aglomeración de personas y objetos y, como generalmente las cónyuges no tienen un sentido de la estética bien desarrollado, no saben convertirlo en un lugar alegre y acogedor, por el cual el Carabiniero sienta necesidad de llegar.

Debido a las causas anteriores, el hombre se aleja de su casa y paulatinamente se acerca a sus compañeros, cuya amistad los atrae a las cantinas y allí en un ambiente eufórico, olvida sus deberes de jefe de su hogar. Bajo los efectos del alcohol, su situación se agiganta y toma caracteres trágicos y una vez en su casa hace víctimas a su mujer e hijos de su malhumor, dando lugar a graves desavenencias conyugales y familiares.

En muchos casos los Carabineros casados, son trasladados a lugares en donde les es imposible encontrar casa para una numerosa familia y de acuerdo con sus medios económicos-sociales, por lo que se ven obligados a dejar su familia en otro pueblo. Solos, sin más compañía que sus amigos de Cuartel, entran en relaciones con mujeres y, generalmente, forman hogares ilegítimos, y es así como, poco a poco, van perdiendo los afectos familiares, con sus funestas consecuencias. Como en una gran proporción de las convivencias nacen hijos, se produce el problema inherente a la ilegitimidad.

La actitud adoptada por los padres ilegítimos, varía según la conciencia de cada cual; pero casi siempre niegan la paternidad culpando a la mujer de mantener relaciones con uno y otro; por último, si la reconoce, deslinda su responsabilidad, en la asignación familiar (§240) que obtendrá por el hijo, una vez que lo haya reconocido como natural. A estas madres se les crea una situación difícil, pues el bajo monto de la mesada, no les permite mantener a su hijo y éste muchas veces no las deja trabajar, por lo que prosigue sus relaciones y cada vez van teniendo más hijos y va empeorando su situación.

Médico: El pueblo chileno es aficionado a compartir sus habitaciones con allegados, por lo que se agrava la promiscuidad y en estrechas camas duermes hacinados los padres con sus hijos e incluso con extraños. Por esto, los menores aprenden a conocer la realidad de la vida antes de tiempo y en igual forma se despiertan sus instintos. Además, muchas veces, las malas condiciones de la vivienda (falta de aire, sol, humedad excesiva, etc.) son factores propicios para el desarrollo de enfermedades contagiosas (T.B.C., enfermedades venéreas, etc.)

Económico: El hecho que los Carabineros de Chile, tengan un sueldo fijo proporcional al grado y aumentado con regalías que, para los casados significa, un 30% del sueldo, asignación de \$1000 por concepto de rancho (§400 para los solteros) asignación familiar de \$240 por cada carga de familia, in-

cluyendo a madre viuda, natural & ilegítima, impide que haya problemas económicos agudos, los que hay se originan por mala administración o por exceso de gastos superiores a sus entradas. Sin embargo, un sueldo bien administrado permite vivir, aunque en forma muy modesta, pero sin deudas.

Jurídico: Otro problema de menor importancia que también se presenta, es el jurídico, a saber: reconocimiento de hijos naturales, inscripciones de nacimientos fuera de plazo legal, nulidades de matrimonios, etc, etc.

La labor que desarrolla la Asistente Social en cada caso varía, pero generalmente es la que a continuación se enuncia:

De la Vivienda: Para solucionar el problema de la habitación, se inscribe al personal con más hijos y siempre que cumple con los requisitos exigidos por las diferentes instituciones, en la Caja de la Habitación, Mutualidad y Caja de Previsión de Carabineros de Chile, ya sea para arrendar o comprar.

Los recursos que se tienen son ínfimos y restringidos en relación con las demandas; sin embargo, se hace todo lo posible por darles una solución adecuada

En vista de la necesidad apremiante de viviendas que sufre el personal, el Departamento de Bienestar de la Dirección General, ha adquirido dos poblaciones en Santiago, que arrienda al personal más necesitado.

Estas poblaciones se encuentran situadas en la calle Dávila Baeza y Jotabeche y cada una de ellas consta de 35 y 34 casas, respectivamente. Estas habitaciones reúnen las condiciones mínimas de comodidades que se puede exigir y son entregadas a aquellos funcionarios que tienen mayor número de cargas de familia y buena conducta privada y funcionaria. Pagan de arriendo desde la suma de \$350 hasta \$50 mensuales según la casa que les corresponda.

Además el mismo Departamento, tiene poblaciones en Punta Arenas, con 20 casas a \$575 c/u. En Valparaíso, 45 casas cuyos arriendos fluctúan entre \$250 y \$150. En Santiago están por terminar cuatro poblaciones, distribuidas en las siguientes partes: En la Escuela de Carabineros, situada en Avenida Antonio Varas N°1475, 70 casas. En la Escuela de Carabineros, situada en Macul, 56 casas. En la 4a. Comisaría, 21 casas. En la 16a. Comisaría \$4 Adn no se sabe el monto del arriendo.

De orden moral: En casos de desavenencias conyugales, la Asistente Social agota los medios posibles para mantener la unidad del hogar, porque cree que es lo más conveniente para los hijos. Educa a los funcionarios en sus deberes y, a la vez imparte nociones de estética y de armonía a las mujeres de aquéllos y les enseña todo lo relacionado para hacer atrayente la habitación.

Cuando se presenta algún Carabini-
nero que ha sido trasladado y ha dejado a su familia, se ha

ce lo posible para obtenerle una vivienda para que la lleve a su lado, o bien, cumpliendo el plazo reglamentario, que puede ser de un año o seis meses de estar en alguna Unidad, para que vuelva a su repartición de origen, para evitar la posible unión libre. Cuando ésta se ha producido entre solteros, se trata de legalizarla, con mayor razón cuando existen hijos y siempre que no se opongan dificultades. Cuando esto no es posible hacerlo se efectúa el reconocimiento de los hijos como naturales, con lo que se les asegura una mesada para alimentos.

De orden Médico: En casos de enfermedad, el funcionario y su familia (mujer legítima, padres e hijos naturales) cuentan con servicios médicos especializados y con hospitalización gratuita para sí y a bajo costo para su familia. En cada Comisaría o Prefectura, algunas veces, existe un servicio médico, compuesto por un facultativo o dos y practicantes encargados de hacer los tratamientos indicados por el médico, ya sea dentro del Cuartel o en los domicilios, para el funcionario y su familia. De estos servicios son enviados al Hospital de Carabineros, si su enfermedad así lo requiere, tanto el Carabiniere como su familia, allí también se hacen los exámenes de laboratorio. En el Hospital, los sub-oficiales, ya sea, Sargentos o Cabos, tienen derecho a medio pensionado y pagan por su familia \$20 diarios, más el costo de los medicamentos y exámenes, estos últimos a bajo precio. Los Carabineros sólo tienen derecho a sala común y sus familias

pagan \$10 diarios.

En el problema médico la Asistente Social, sólo se limita a enviar el personal al servicio médico, controlar el tratamiento en algunos casos, visitar al personal hospitalizado y preocuparse de los problemas originados en su hogar. Además, la Caja de Previsión de Carabineros de Chile, tiene a su cargo los tratamientos de Tuberculosis y venéreas y cuenta con un equipo de Asistentes Sociales.

De orden Económico: Como ya se dijo, los Carabineros, no se encuentran desamparados económicamente. Es claro, que su sueldo mensual es muy poco; sólo les permite sufragar los gastos indispensables de alimentación y una vivienda de bajo cánón de arrendamiento, para el vestuario resta muy poco. El problema más grave que la escasez de sueldo que se presenta, es el descontrol en la inversión de él. De esto es muy culpable la esposa, otra veces el funcionario y, en muchos casos, ambos. Generalmente adquieren en la Cooperativa de Carabineros, el abarrote y vestuario. Allí no retiran lo que necesitan, sino frivolidades, como conservas y otros artículos; además adquieren especies que venden a sus compañeros o extraños a un precio muy inferior, con el solo objeto de tener dinero para malgastarlo, muchas veces. La Asistente Social se preocupa de este aspecto del problema, cerrando el crédito y dejando sólo lo necesario para que la esposa retire alimentos para la familia y cuando desean obtener alguna especie de vea

tir muy necesaria, se les da autorización por escrito.

En muchos casos, hay que controlar la inversión de los haberes del funcionario, para lo cual, cuando hay muchos hijos y este no da lo suficiente para la alimentación, se asigna una mesada a la esposa, madre e hijos naturales. Las mesadas varían en su monto de acuerdo con el grado. Para las esposas con hijos, fluctúan entre \$1000 y el 50% del sueldo del funcionario. Cuando se resisten se les envía, a la interesada, al Juzgado de Menores correspondiente. Para los hijos naturales o madres viudas, se les asegura la asignación familiar que percibe por ellos, más lo que el funcionario quiera darle de su sueldo, lo cual generalmente son \$100 a \$200. Estas mesadas son descontadas en las planillas de pago al funcionario y entregadas directamente a las interesadas en la Administración de Caja respectiva.

Como el sueldo de los Carabineros, muchas veces no les permite sufragar gastos de vestuario, menaje de su casa, etc., se les informa préstamos de auxilios a las Cajas de Previsión y Mutualidad, de las cuales son imponentes y tienen sus seguros de vida, respectivamente. Estos préstamos son descontados en pequeñas cuotas a 24 y 18 meses plazo. Algunas veces, cuando se sabe que el funcionario es desordenado para invertir sus haberes, se les controla la inversión de estos préstamos y la Caja de Previsión, generalmente da los préstamos para adquirir algún medicamento importante, como Penicilina, Estreptomicina, etc., y pide que la inversión

sea hecha por la Asistente Social.

La mayoría del personal de Carabineros, solicita préstamos a las Cajas mencionadas.

El Departamento de Bienestar de la Dirección General, tiene a su cargo la recolección de toda la moneda fraccionaria (menor de un peso), que Carabineros del país entero percibe de su sueldo, y así, mes a mes, se va reuniendo una cantidad de dinero, más o menos fija. Todo esto, más las erogaciones voluntarias recibidas, beneficios, etc., forman el ítem "Auxilio Social de Carabineros", destinado a socorrer a aquellos funcionarios que presentan una situación económica desequilibrada por alguna enfermedad de algún miembro de su familia o por otra causa justificada. En estos casos, la Asistente Social debe invertir totalmente la cantidad otorgada en ayuda, ya sea adquiriendo el medicamento, vestuario, alimentos, etc., y debe rendir cuentas por facturas en duplicado a la Administración de Caja del Departamento.

En orden Jurídico: Para el tratamiento y solución de los problemas de este carácter, está el Servicio Jurídico de Carabineros, que cuenta con abogados encargados de efectuar las tramitaciones gratuitamente; solo se paga el importe del papel e impuestos.

La labor de la Asistente Social se reduce a enviar los casos a este servicio jurídico, controlar que los funcionarios no abandonen sus trámites y mu-

chas veces servir de curadoras en los reconocimientos de hijos naturales o en todo lo que intervengan menores de edad.

En realidad, estos serian, a grandes rasgos los principales problemas y sus tratamientos, que presentan el personal de la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago, los cuales pueden hacerse extensivos a las demás Comisarias.

Haciendo un análisis en porcentaje de estos problemas y sus frecuencias en los casos sociales atendidos para investigar la presente tesis, se pudo establecer que de los 100 casos atendidos en las Comisarias mencionadas, el 80% corresponden a casos con marcados problemas morales y de la vivienda; el 40% presentan problemas económicos, un 20% problemas médicos y un 10% problemas jurídicos.

Referente al trabajo de la Asistente Social, dentro del Cuartel, se puede considerar que, a pesar de la estricta disciplina militar que reina, ésta tiene libertad para actuar, salvo muy raros inconvenientes, relacionado con el estricto control de la documentación y sus plazos, que depende en muchos casos del criterio de algunos jefes, que no dejan tiempo a la Asistente Social para tratar a fondo el caso social, pues debe contestar el oficio o providencia que llega a su servicio en un plazo reglamentario, que puede ser de 12, 24, o 48 horas, algunas veces hasta 8 días, pero como se puede apreciar, es sumamente corto,

motivo éste por lo que la autora de la presente tesis tuvo algunas dificultades, que no le perjudicaron mayormente en su investigación.

Por lo demás, el tratamiento de los problemas se hace fácil, en el sentido de que los jefes cooperan en todo con la Asistente Social. Además, el Carabainero, tal vez porque está acostumbrado con la disciplina a la que están sometidos, cooperan con la Asistente Social para la solución de sus problemas y cuando llega el caso de encontrarse con alguno difícil o se niegue a acatar las indicaciones de la Asistente Social, se da cuenta a los jefes por escrito y ellos se encargan de someterlos a lo que les conviene.

También se tuvo, en un tiempo, que informar sobre la vida privada de los postulantes a Carabaineros, para ayudar a la selección de un elemento conveniente para la Institución, pero esto se dejó de hacer por exceso de trabajo, ya que así se abandonaba la atención al personal en servicio.

CONCLUSIONES

Del presente trabajo se desprenden las conclusiones y sugerencias que a continuación se exponen:

1.- Las minutas de alimentación son fijas y poseen los inconvenientes propios de esta clase de minutas. El personal, a causa de la monotonía de los guisos, pierde el apetito y el agrado que se debe experimentar en las horas de comida.

2.- El presupuesto para la alimentación fluctúa entre \$430 a \$450 mensuales, con un promedio de \$13 a \$15 diarios por persona.

La mayor parte del personal consume extras, porque las comidas no le satisfacen, lo cual hace aumentar el descuento que se le hace al Carabinero mensualmente por planillas y por concepto de rancho.

3.- Los servicios destinados a la alimentación en ambas Comisarias (cocina, comedores, bodegas) no son satisfactorios; adolecen de defectos en la construcción, situación y condiciones de funcionamiento.

4.- Durante seis días en cada Comisaría, se anotaron la forma y cantidad en que se proporcionaron los alimentos; además, en repetidas ocasiones se observó, a lo largo de dos años, las condiciones de las minutas confeccionadas. Se pudo establecer que casi no había variaciones de importancia.

5.- En cuanto al valor nutritivo

de las dietas del personal, se pudo establecer que las calorías proporcionadas por los alimentos alcanzan desde 3000 a 3600, valor energético estimado suficiente para el trabajo que desarrolla.

El total de prótidos llega a 120 gramos. La cuota de prótidos animales es relativamente baja.

Se observó un déficit acentuado en Calcio y Vitamina A., principalmente (500 mg. de Calcio y entre 200 y 300 U.I. de Vit. A.)

La proporción de hierro, tiamina y niacina es suficiente.

La riboflavina se encuentra algo por debajo de la cantidad que se recomienda y la Vitamina C. es suficiente en la 7a. Comisaría; en cambio, en la otra, se encuentra reducida a la tercera parte.

6.- Los alimentos de que constan las minutas son: el pan, principalmente; en seguida en orden descendiente en cuanto a cantidad, las papas, porotos, arroz, fideos, carne, cebollas, harina cruda.

Ocasionalmente, se proporciona pes cado y una vez por semana.

La leche y derivados, la fruta y otros protectores no figuran en ningún día de la semana. Las verduras se suministran escasamente.

7a- Se propone en la presente tesis, mejorar la alimentación con el fin de hacerla variada, sufi-

ciente en substancias nutritivas y en cantidad y con valor sávido. Para lograrlo se sugiere la conveniencia de aumentar la asignación de rancho, introducir otros alimentos nutritivos, evitar la monotonía de la repetición de los guisos, contar con un personal que posea algunas nociones básicas de dietética y de técnica culinaria, factores importantes para mejorar la presentación de los platos y el sabor de los mismos. Constituye una medida conveniente disponer de los servicios de una dietista por Prefectura, quien se encargaría de dirigir la confección de las minutas para el personal que cumplan con los requisitos ya dichos y que organizaría debidamente los servicios de alimentación en las Comisarias.

8.- La sociedad llamada Cooperativa de Carabineros, facilita al personal la adquisición de artículos alimenticios, medicamentos, vestuario. Con una modificación en las condiciones crediticias y un mayor control de las ventas, podría prestar mayores beneficios.

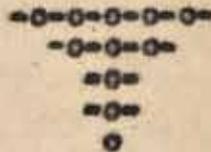
9.- La Central de Compras de la Escuela de Carabineros, proporciona alimentos que pueden ser adquiridos a más bajo precio que en el comercio, lo cual es un beneficio para el personal casado y su familia. En las épocas de escasez de algunos alimentos, los provee al personal de esa repartición, mediante raciones determinadas.

Abastece de alimentos a los distintos ranchos de la Escuela de Carabineros y proyecta extender

estos servicios a todas las Comisarias de la capital.

10.- La Asistente Social es un elemento de valor en el Servicio de Carabineros. Le corresponde intervenir en problemas relacionados con la vivienda, asuntos de índole moral, médico, económico, jurídico, etc., y en cada uno de éstos le corresponde llegar a la solución más satisfactoria.

Para mayor eficiencia del Servicio Social, sería de conveniencia aumentar el número de Asistentes Sociales, a por lo menos una por Comisaría.



UNIVERSIDAD DE CHILE
SEDE SANTIAGO ORIENTE
BIBLIOTECA CENTRAL

B I B L I O G R A F I A

- BUSTOS, ELIANA Los problemas de la nutrición y su influencia en el rendimiento escolar. Tesis, Universidad de Chile. Santiago de Chile, 1948.
- ELVERJEM, C.A. The water soluble vitamins. En Handbook of Nutrition. American Medical Association. Chicago. 1943. Pag. 216.
- FOOD AND NUTRITION
BOARD NATIONAL RESEARCH
COUNCIL Recommended dayly dietary allowances. Revised 1948. Nutrition Reviews, 6:319, 1948.
- KEMENY, ESTEBAN Alimentación y Técnica Culinaria. Central de Publicaciones. Santiago de Chile. 1945.
- KEMENY, ESTEBAN La Organización de los servicios de Alimentación de Hospitales e Instituciones Colectivas. Central de Publicaciones. Santiago, 1948.
- MIRANDA, RENE Nociones de Alimentación, Nutrición y Dietética. Por publicar.
- ROBERT MORSE WOODBURY Métodos de Encuestas sobre las Condiciones de Vida de las Familias. Oficina Internacional del Trabajo.
- SANTA MARIA, JULIO La Alimentación como Problema de Salubridad. Imprenta Universitaria. Santiago. 1946.

SHERMAN, HENRY G.

Chemistry of Food and Nutrition .
Macmillan. New York. Sixth edition.
1941.

Estatuto de la Sociedad Cooperati-
va de Carabineros de Chile. Impren-
ta de Carabineros. 1949.

Estatuto de la Central de Compras
de la Escuela de Carabineros. Impren-
ta de Carabineros. 1947.

Reglamento del Regimen interno y
de Administración de Unidades de Ca-
rabineros de Chile, N°3. Imprenta
de Carabineros. 1935.

INDICE

	Pág.
SUMARIO.....	--
INTRODUCCION.....	--
CAPITULO I	
La Encuesta Alimenticia	1
CAPITULO II	
Trabajo Realizado.....	6
CAPITULO III	
Análisis y Comentario de la alimentación...53	
CAPITULO IV	
La Cooperativa de Carabineros.....64	
CAPITULO V	
La Central de Compras.....72	
CAPITULO VI	
Labor de la Asistente Social con el personal de tropa de la 7a. y 9a. Comisarias de Carabineros de Santiago.....78	
CONCLUSIONES.....	89
BIBLIOGRAFIA.....	93
INDICE.....	--