



## Condiciones higiénicas que deben reunir los distintos departamentos del buque

Actualmente los cascos de los buques se construyen con planchas metálicas soldadas o remachadas, ofreciendo al buque una mayor consistencia que la madera. Otros se construyen a base de fibra de vidrio, dando al buque mayor flotabilidad y estática. Lo cierto es que tanto los cascos metálicos como los de fibra de vidrio reúnen, características más higiénicas que los contruidos en madera; ya que son más fáciles de limpiar y guardan poca humedad.

En los buques la limpieza varía, según los compartimentos en que se realiza. En espacios de poca ventilación se practicará en seco o de ser posible con agua dulce. En cubiertas abiertas se puede utilizar agua de mar, pero siempre será conveniente usar agua dulce para remover la salada, sobre todo en aquellas cubiertas que no son bañadas frecuentemente por las olas.

El agua salada es buena para el baldeo en general, pero mala por la salinidad que afecta los distintos materiales, con que se construyen las superestructuras de los buques. Como regla general, debemos optar siempre por el agua dulce. La de mar limpia; la dulce conserva.

- **Sentinas:** Normalmente las sentinas de un barco conservan una serie de residuos que provienen de las bodegas y sala de máquinas. Esto se debe tener muy en cuenta debido a que:
  - A.** Las aguas estancadas en las sentinas, dan lugar a la formación de gérmenes que no solamente corroen el casco del buque, sino que también pueden causar enfermedades. Lo anterior depende del





cargamento que se lleve en bodega. Pero siempre debemos comprender que los residuos estancados en las sentinas, son un peligro latente.

**B.** Es indispensable para la seguridad del buque y su tripulación, que tanto las sentinas de bodega como las de máquina, permanezcan completamente limpias de cualquier material de carga, residuos de aceite o diésel, etc. Que todas las tuberías interiores de tomas de agua y achique, sean revisadas con frecuencia para evitar la concentración de residuos y dar así una mayor seguridad al buque en eventual emergencia, tanto en vía de agua como en filtración.

- **Aguadas:** Sitios en tierra donde se toma el agua dulce. De acuerdo a las necesidades en los buques, las podemos clasificar en tres grupos:
  - Agua potable bacteriológicamente pura, destinada a ser bebida y a usos domésticos. Incluye tanto el agua obtenida de tierra, como la filtrada por medio de water makers (desalinadoras).
  - Agua potable para fines de limpieza y alimentación de máquinas.
  - Agua de mar utilizada en el baldeo y manguereado de cubiertas externas, depósitos de carga y otros espacios.

Se debe extremar la vigilancia en la limpieza de las bocas de alimentación y en las mangueras que normalmente se utilizan, ya que





generalmente suelen presentar desperfectos o fugas que pueden contribuir a la contaminación del agua.

- **Abastecimiento del agua de mar:** El agua de mar, por su abundancia en sales, se utiliza solamente en la limpieza de cubiertas externas, descargas de retretes y otros usos semejantes. Sin embargo, aún en estos casos presenta ciertos inconvenientes ya que ataca los materiales de construcción y en especial a los metales.

En el abastecimiento de agua de mar debe hacerse a ciertas distancias de las costas y nunca en puertos y bahías en donde se contamina fácilmente por los desagües fluviales, que con frecuencia contienen inmundicias de la población.

- **Conservación del agua a bordo:** Con el fin de que el agua se conserve en buenas condiciones, los tanques se deben mantener siempre en perfecto estado. Cuando sea necesario, se rasparán interiormente para eliminar los óxidos o cualquier residuo indeseado.

Existen en el mercado, pinturas exteriores e interiores para la protección de estos tanques.

## **Enfermedades cuarentenales según el Reglamento Sanitario Internacional:**

Son enfermedades infecciosas que están sometidas a disposiciones especiales:

- La peste.
- El cólera.
- Fiebre amarilla.
- La viruela.
- La tifoidea o fiebre recurrente.





En definitiva, cualquier animal incluido dentro de las condiciones de vida relacionadas con el hombre, debe ser objeto de estudio y clasificación por parte del mando del buque; pues puede ser transmisor de enfermedades. En un buque no se debe permitir la existencia de ratas, mosquitos, moscas, pulgas y chinches, que pueden afectar no solamente a la tripulación, sino que también a las poblaciones portuarias y urbanas.

**Ración alimenticia del hombre de mar:** Se entiende por ración alimenticia a la cantidad de los principales nutrientes que debemos ingerir cada 24 horas, para mantener el equilibrio de gastos y poder conservar un buen estado de salud. La ración alimenticia para ser adecuada, debe estar compuesta de carbohidratos, grasas, proteínas, sales, vitaminas y agua, en proporciones convenientes, de lo contrario se produciría un desequilibrio que conduciría a una lenta, pero progresiva degeneración del individuo.

Carbohidratos.....417g x 4.....1 668.

Grasas.....75g x 9.....675.

Proteínas.....80g x 4..... 320.

**TOTAL.....2.663 calorías.**

1 gramo de carbohidratos.....4 calorías.

1 gramo de grasas.....9 calorías.

1 gramo de proteínas.....4 calorías.





Por ello, la ración alimenticia de un hombre de mar para un régimen moderado de trabajo, no debe ser inferior a 4.000 calorías, distribuidas de la siguiente manera:

Carbohidratos.....709 gramos.

Grasas.....85 gramos.

Proteínas.....156 gramos.

La ración alimenticia es una cuestión muy compleja, para poder fijar un cuadro de numerosos elementos y cantidades que en ella se deben considerar, con el objetivo de satisfacer todas las necesidades del organismo. En la práctica, la mejor regla por seguir es la de establecer una ración suficiente, variada y equilibrada en cantidad y calidad, esto es:

- ✓ Suficientes proteínas para reparar el desgaste que diariamente sufre el organismo.
- ✓ Suficiente material energético (carbohidratos y grasas) que le proporcionan al cuerpo la energía necesaria.
- ✓ Suficientes vitaminas, que hagan posible la asimilación y utilización de las proteínas.
- ✓ Suficientes sustancias minerales, y en correcta proporción, junto a una suficiente cantidad de agua.

