

**CORPORACION PARA LA CONSTRUCCION
PARTICIPATIVA DE LA SALUD PÚBLICA
OBUSINGA**

**CANASTA ALIMENTARIA BASICA (CAB)
Procedimiento metodológico**

PROCESO METODOLOGICO CAB¹

Para el desarrollo del Estudio se tuvo como referencia el documento de la revisión metodológica de Canasta Básica de Alimentos en Centroamérica del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá INCAP², la metodología promovida por la Universidad Nacional de Colombia y los aprendizajes obtenidos a través de la construcción de las Canastas Alimentarias Básicas desarrolladas por la Corporación Obusinga, en el Magdalena Medio entre el año 2002 y el 2008.

De acuerdo a esta metodología se establece que la Canasta Básica de Alimentos, corresponde al *“Conjunto de alimentos representativos del consumo poblacional, que son comúnmente adquiridos, aceptados culturalmente y suficientes para cubrir los requerimientos de calorías y nutrientes del hogar promedio de una población de referencia.*

El desarrollo del estudio de CAB se sustenta en la información recolectada a través de una encuesta de hogares realizada a una muestra representativa del municipio y cada una de las zonas en que se divide. El proceso implica el cumplimiento de los siguientes pasos:

1. Preparación y Concertación.

Comprende el desarrollo de los procesos previos necesarios para garantizar el éxito de la recolección de los datos, tanto en los procedimientos como en la representatividad y *confiabilidad* de la información. Comprende:

- **Selección e inducción de los auxiliares de investigación.** Se seleccionan cinco profesionales de las ciencias sociales de la región, que participan en el curso de inducción teórico-práctica durante tres días.
- **Socialización y validación del estudio con el Equipo Gestor de Autonomía Alimentaria.** Mediante una reunión con el equipo gestor se hace la presentación formal del estudio de CAB dando a conocer paso a paso el procedimiento que se llevará a cabo en el municipio.

En esta actividad el equipo gestor define aspectos fundamentales para el desarrollo de la investigación como la validación y ajustes del formulario de encuesta y la zonificación del territorio para la desagregación de los resultados por regiones o zonas del municipio. De igual manera en esta jornada se define el mecanismo para recoger y validar la información confiable del número de hogares que hay por barrio o vereda y la gestión de apoyo logístico local para el estudio.

¹ Se presenta aquí la metodología de la CAB realizada en el municipio de San Martín, Cesar, con el apoyo de los Equipos Gestores de Autonomía Alimentaria de este municipio.

² Menchú E. Ma. Teresa, Osequeda Olga Tatiana “ La CBA en Centroamérica”, Guatemala, Julio de 2002
Canasta Alimentaria Básica - Procedimiento Metodológico

Finalmente los líderes del Equipo Gestor y los auxiliares de investigación definen la ruta y el cronograma para el trabajo de campo.

- **Diagramación y ajustes al formulario de encuesta.** Con base en las recomendaciones del equipo gestor se realizan los ajustes y diagramación final del formulario.
- **Prueba Piloto.** Se realizó una prueba piloto en 2 hogares del municipio (1 rural y 1 urbano), designados por un líder del equipo gestor, con el fin de verificar el rendimiento (tiempo estimado para el diligenciamiento del formulario); observar la aceptación de la encuesta por parte de las personas y verificar la calidad del registro de los datos.

Con esta actividad se verificó el nivel de aprestamiento de cada auxiliar de investigación y se llevó a cabo el reforzamiento necesario.

- **Diseño de la muestra.** Para el diseño de la muestra se tienen en cuenta dos elementos, la zonificación del municipio con la distribución de barrios, veredas y corregimientos que integran cada zona y el número de hogares que hay en cada barrio, vereda o corregimiento del municipio.
- **Zonificación del municipio.** Con la utilización del mapa físico del municipio, la información del Plan Básico de Ordenamiento Territorial y algunos criterios y consideraciones propuestas por el Equipo Gestor de Autonomía Alimentaria, se determinan las zonas en que se espera obtener la información desagregada del estudio de CAB.

En SAN MARTIN el equipo gestor validó lo propuesto en el EOT pues coincide con la zonificación que utilizan las instituciones y además los líderes veredales del equipo se identifican con las zonas planteadas. De igual manera se tuvo en cuenta la conectividad a través de carreteras o caminos entre las diferentes zonas. Se dividió en cuatro zonas: Cabecera municipal, zona ata, zona plana y rivereña.

- **Número de hogares por zona.** Una vez zonificado el municipio, se requiere conocer el número de hogares³ que posee, discriminados por barrios, veredas y corregimientos para conocer el universo de hogares y con ello poder determinar el número de la muestra para cada zona. Se indagó como principal fuente de esta información la base de datos del SISBEN⁴. Esta información fue socializada al equipo gestor del municipio para su validación y proceder al cálculo de la muestra epidemiológica.

En San Martín se tiene en cuenta la información del SISBEN actualizado al 2010, contrastada con la información que manejan las Promotoras de Salud del municipio y líderes comunitarios veredales. Una vez revisada y validada la información se procede a determinar la muestra.

³ Un hogar está integrado por un grupo de personas que habitan la misma vivienda y comen de la misma olla. En ese sentido, no necesariamente deben pertenecer al núcleo familiar y en una vivienda pueden encontrarse más de dos hogares.

⁴ Sistema de Selección de Beneficiarios para Programas y Proyectos Sociales.

2. Trabajo de campo

Implica el diligenciamiento de la encuesta en los hogares seleccionados, comprende:

- **Estandarización de pesos y medidas.** La estandarización se lleva a cabo antes de aplicar los formularios de encuesta con el propósito de establecer una medida promedio para aquellos alimentos que se adquieren con medidas no convencionales como rollo o manojo de cilantro, pocillo de aceite, cucharada de suero, unidad de tomate o pescado etc.

Para la estandarización se utilizó una pesa gramera de 1 kg y una ficha de registro de los datos. Se realizan tres tomas de peso para cada alimento que se vende en medidas no convencionales, en tres establecimientos diferentes (tienda, plaza de mercado, supermercado), con estos datos se obtiene un peso convencional promedio (gramos, libras, centímetros cúbicos o litros), que es el que se registra en el momento de aplicar la encuesta cuando se refiere el ingreso de uno de esos alimentos al hogar.

- **Entrega de formularios.** Se realiza la entrega de los formularios los auxiliares de investigación para su diligenciamiento. El formulario consta de 5 partes:

La primera corresponde a los datos de identificación del hogar y su ubicación en el municipio, urbano o rural, barrio, vereda o corregimiento, la zona a la que pertenece, dirección y teléfono.

La segunda parte registra las características sociodemográficas, tiempo de permanencia en la zona, acceso a tierra, tamaño del predio, composición del hogar (edad, sexo, ocupación, estado fisiológico, escolaridad, intensidad de la actividad y tipo de afiliación a la seguridad social para cada miembro).

La parte tres comprende la compra y adquisición de alimentos. En ésta, se indaga sobre todo el alimento que ingresó al hogar durante el mes anterior ya sea porque se adquirió a través de la compra o sin comprar (producido, regalado o subsidiado o como parte de pago por trabajo). Para cada alimento se registra si fue o no consumido en el último mes, con qué frecuencia se consume, forma y frecuencia de adquisición, cantidad que ingresa, unidad de medida, sitio de compra y precio si es comprado.

La cuarta parte corresponde a la estructura de gastos del hogar. En ella se registra la cantidad de dinero que gasta la familia en servicios públicos, arriendos, impuestos, educación, salud, aseo personal y del hogar, ropa y calzado. De igual manera indaga sobre la principal fuente de ingresos para el hogar.

La quinta y última parte indaga sobre el consumo de alimentos por parte de algún miembro de la familia fuera del hogar (almuerzo de los niños en el restaurante escolar etc).

- **Recolección de la información.** El equipo gestor, a través de los líderes comunitarios informa a la comunidad sobre la realización del estudio y ubica los contactos para apoyar el desplazamiento y recorrido de los auxiliares de

investigación. Teniendo como insumos, el cuadro de población y muestra, el mapa del municipio, el croquis de la cabecera municipal, la ficha de estandarización de pesos y medidas, la ruta y cronograma de trabajo se inicia el levantamiento de la información.

Para la selección de los hogares a encuestar se procede de la siguiente manera:

En la zona urbana utilizando el croquis de la cabecera municipal se ubica cada barrio y dentro de éste se aplica el número de encuestas asignadas en cuadras o manzanas diferentes para barrios grandes y cada 10 viviendas para barrios pequeños.

Para el área rural, con ayuda de los líderes comunitarios, se ubican los hogares de tal forma que quede distribuida la muestra por toda la vereda o corregimiento.

Se realizó el 100% de las encuestas de la muestra y durante esta fase del estudio se realizaron visitas de seguimiento quincenal para revisar y verificar el adecuado registro de la información consignada en cada formulario.

3. Captura de los datos

La captura de datos se hizo mediante el sistema Teleform, el cual consiste en escanear las encuestas previo formato para la detección de los campos y presentarlos en bases de datos de Excel para su depuración y análisis.

4. Procesamiento de la información

Comprende dos momentos:

El primero corresponde a la depuración de las bases de datos que implica la revisión de la integridad y consistencia de la información. Con relación a la integridad se buscan los vacíos existentes en la base de datos y se contrasta con el archivo físico (formularios). Respecto a la consistencia la revisión es mucho más minuciosa ya que se busca detectar incoherencia en los datos o patrones por fuera de lo normal los cuales se verifican y corrigen basados en lo consignado en el formulario de la encuesta o por asociaciones lógicas (una mujer que aparece en sexo masculino etc.).

Una vez depuradas las bases de datos y teniendo asegurada la integridad y confiabilidad de la información se pasa a la segunda fase del procesamiento que consiste en la elaboración o cálculo de las diferentes variables contempladas en el plan de análisis del estudio:

Adecuación. Para determinar la adecuación de calorías y nutrientes se utilizan dos datos: el requerimiento y el consumo de nutrientes en el hogar.

El requerimiento de nutrientes se determina sumando lo recomendado para cada uno de los miembros del hogar teniendo en cuenta su edad, sexo, condición fisiológica (mujer embarazada o lactando) y el nivel de intensidad de su actividad u ocupación. Para ello se utiliza la Tabla de Recomendaciones de Consumo Diario de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana del ICBF, 1998, si la intensidad de la actividad es severa se adiciona un 15%.

El consumo de nutrientes se calcula sumando el aporte nutricional de cada uno de los alimentos que ingresaron al hogar teniendo en cuenta la Tabla de Alimentos y Aporte de Nutrientes.

Con estos dos valores se establece la relación para determinar el porcentaje de adecuación:

$$\frac{\text{Consumo de Calorías a nivel familiar}}{\text{Recomendación de Calorías para la familia}} \times 100$$

Teniendo en cuenta que se está trabajando a nivel de población y no de individuos, y sobre un estimado de adquisición mensual de alimentos, para este estudio se establecieron los siguientes rangos para calificar la adecuación:

- Menor o igual de 95% = Inadecuado
- Mayor de 95% y menor de 120% = Adecuado
- Mayor o igual de 120% = Sobre adecuado

CAB de costumbre. Para establecer la CAB de costumbre se toma el dato de los alimentos que fueron adquiridos por cada uno de los hogares en el último mes, posteriormente se seleccionan los alimentos que cumplen los siguientes criterios:

- ⊙ **Universalidad:** Consumido por un **30%** o más de los hogares. Los condimentos y los productos aportantes de caloría vacía que cumplen con este criterio ingresan a la CAB de costumbre.
- ⊙ **Participación en la cantidad de alimentos:** 1% o más del peso. Las frutas y verduras que cumplen el criterio de universalidad y este criterio ingresan a la CAB de costumbre.
- ⊙ **Aporte energético:** 1% o más del total de calorías. Los alimentos de los demás grupos alimentarios que cumplen con los tres criterios ingresan a la CAB de costumbre.

Alimentos Básicos. El listado de alimentos básicos es una construcción técnico – política integrada por los alimentos que son consumidos rutinariamente por la población del municipio (canasta habitual) que son validados mediante foros a nivel local.

En la validación social la comunidad propone otros alimentos para fortalecer o complementar aquellos grupos alimentarios que presentan mayor debilidad. Para la inclusión de alimentos complementarios se plantearon los siguientes criterios:

- Priorizar frutas, verduras y leguminosas
- Porcentaje de consumo cercano al 30% de los hogares
- Producción local

CAB recomendada. Para la determinación de la canasta recomendada se utiliza el software **SEGALI** que permite optimizar el gasto en alimentos con el fin de garantizar el cubrimiento del total de calorías requeridas a través de los alimentos básicos.

El cálculo implica dos pasos:

☉ **Definición de la familia tipo y cálculo del requerimiento**

Tomando como referencia la composición de los hogares de la muestra se hace el cálculo de la familia promedio para el municipio a la cual se le hace el cálculo de requerimientos para calorías y proteínas necesarios para la familia tipo durante una semana.

☉ **Aplicación del software SEGALI**

El software SEGALI se alimenta con el dato de la familia tipo y su requerimiento en calorías y proteínas, los alimentos básicos del municipio y el costo promedio del gramo del alimento, el gasto semanal promedio de alimentos por familia.

Se imponen las siguientes restricciones técnicas:

- La suma del total de calorías dadas por azúcares simples no puede sobrepasar el 20%
- La suma del total de calorías aportadas por las grasa no puede ser superior al 20%
- El porcentaje de proteína de origen animal debe ser por lo menos el 50%

De igual manera se implementó un criterio de tipo político:

- Privilegiar los alimentos que tienen alta producción local o que se pueden producir en el territorio.

Aportantes de calorías y nutrientes. Se calcula totalizando la cantidad de calorías y nutrientes que ingresa a los hogares de la muestra y el porcentaje que cada alimento aporta a ese total. De ahí se seleccionan los principales diez alimentos que están aportando a cada nutriente en el municipio.

De igual manera se presenta la forma como la población del municipio accede a cada alimento.

Estructura de gastos. Cálculo:

$$\frac{\text{Total gastado por las familias en cada rubro}}{\text{Total de gastos de las familias}} \times 100$$

Gastos alimentarios. Cálculo:

$$\frac{\text{Total gastado por las familias en alimentos}}{\text{Total de gastos de las familias}} \times 100$$

Índice de Autoconsumo. Se calcula:

$$100 \times \frac{\text{Total de Calorías Producidas por las familias rurales}}{\text{Total de Calorías Consumidas por las familias rurales}}$$

Magnitud del mercado. Cálculo:

Familias totales del municipio x Dinero gastado en alimentos por las familias de la muestra

$$\frac{\text{Total de Dinero gastado en alimentos por las familias de la muestra}}{\text{Familias de la muestra}}$$

Déficit alimentario. Su cálculo implica varios pasos:

- Calcular las calorías faltantes por un año de las familias en hambre crónica
Se seleccionan los hogares que presentan insuficiencia de calorías y se determina cuántas calorías les hizo falta para alcanzar el total de calorías recomendado.

$$= (\text{Calorías diarias requeridas o recomendadas para esos hogares} - \text{Calorías diarias aportadas por los alimentos que ingresaron a esos hogares}) \times 365 \text{ días}$$

- Calcular el costo de la caloría para el municipio
Se tienen en cuenta los 10 principales aportantes de Caloría para el municipio y se calcula el valor promedio de la Caloría para cada alimento:

$$\frac{\text{Valor del alimento comprado}}{\text{Total de Calorías Compradas que fueron aportadas por cada alimento}}$$

Esos valores se promedian y se obtiene el costo promedio de la Caloría

- Determinar el déficit alimentario anual (para la muestra)
Calorías faltantes x Costo promedio de la Caloría para el municipio
- Canasta Alimentaria Básica - Procedimiento Metodológico*

- Determinar el déficit alimentario anual para el municipio

Hogares Totales del Municipio x Déficit alimentario anual para la muestra

—

Total de hogares de la muestra

- Calcular el déficit anual por familia
- Dividir el \$ déficit alimentario de la población total entre el número total de familias del municipio)

Deuda social alimentaria. Se calcula:

Déficit Alimentario Anual para el Municipio

Total de hogares del municipio

5. Análisis

El análisis de los resultados fue realizado por el equipo de Investigación de la Corporación Obusinga apoyado en la memoria del foro de socialización realizado con el equipo gestor de Autonomía Alimentaria y el conocimiento del contexto municipal y regional.

Se analizaron las diferentes variables a la luz de los siguientes aspectos:

- Vulneración del derecho a la alimentación, la tierra y el territorio.
- Producción campesina y abastecimiento local.
- Acceso a los alimentos.
- Patrones de consumo.
- Políticas alimentarias.

6. Emisión y difusión de los resultados

Los resultados del estudio se presentan mediante tablas y gráficos al equipo gestor quien realiza un primer análisis de la situación y desarrolla un plan de difusión a nivel comunitario e institucional.