CONSOLIDADO FINAL CAMPOS DE ACCIÓN DE PROFESIONAL

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

Elaborado por:

ANNY XIOMARA GODOY SANDOVAL

Nutricionista Dietista en formación

Asesorado por:

ND. MSP. GABRIEL ANTONIO CARDONA ARGUELLO

Docente supervisor

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

SAN JOSE DE CUCUTA

2021

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL
SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

PROPUESTA PLAN DE TRABAJO

Secretaría de Salud
Alcaldía San José de Cúcuta

OBJETIVO: Apoyar la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional para el Municipio de San José de Cúcuta 2021-2.

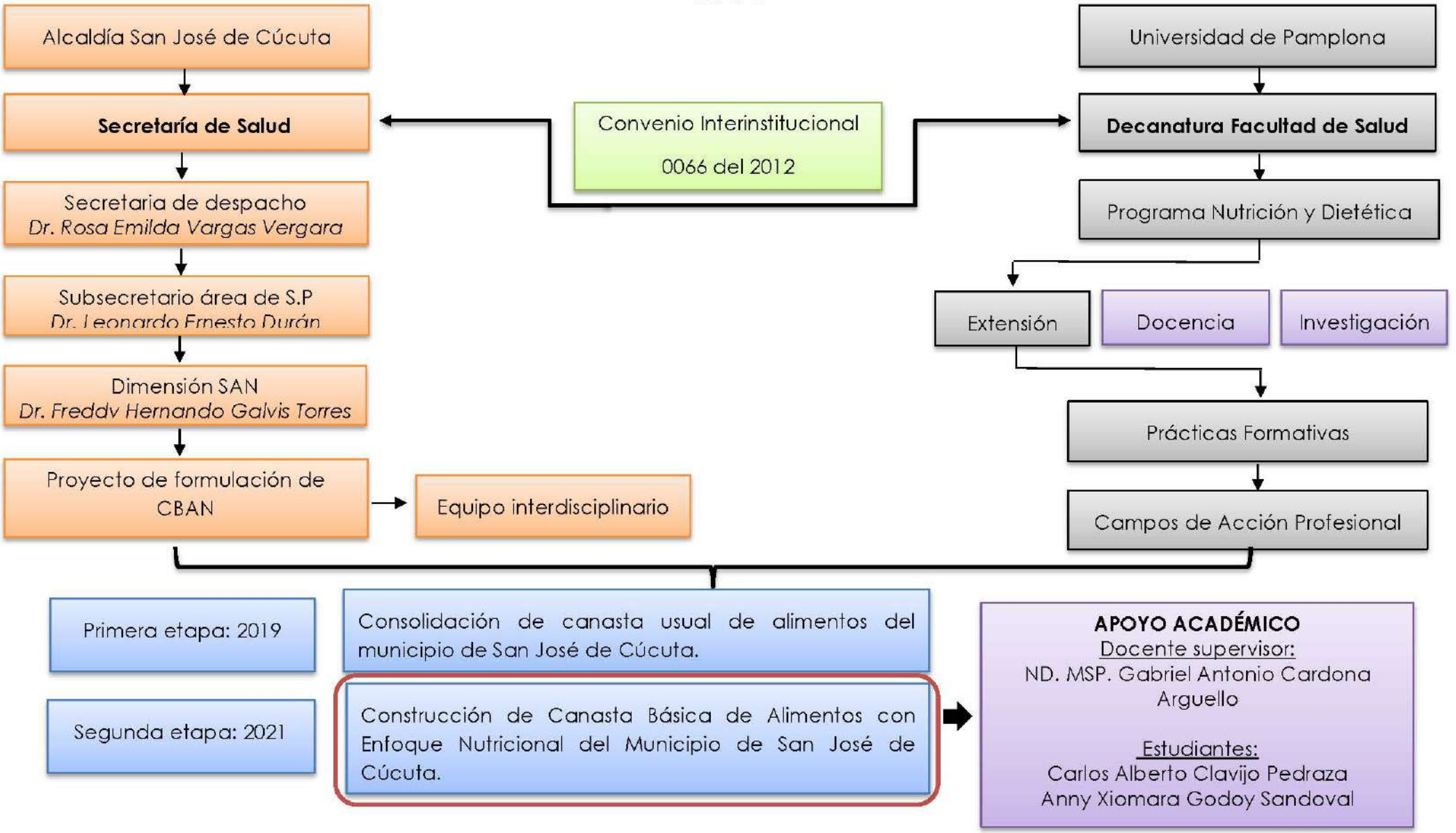
Acciones	Actividades	Productos/Medios de verificación	Responsable	Temporalidad															
				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Establecer un análisis de contexto que permita formular la propuesta de articulación en la construcción de la CBAN.	Revisión de: -Referentes teóricos, internacionales y nacionales sobre metodología de Canasta Básica de Alimentos. -Revisión de Informe Ejecutivo 2021-1. -Revisión de guía de estudio sobre CBAN.	-Diagrama de Articulación Interinstitucional. -Representación esquemática construcción CBAN San José de Cúcuta 2021-2.	Nutricionistas dietistas en formación. Docente Supervisor																

Continuar la construcción de la Canasta Usual	- Revisión y depuración de bases de datos relacionadas con caracterización de los hogares. -Diseño de base de datos en formato Excel. -Desarrollo y aplicación de cálculos y fórmulas matemáticas para obtener el % de participación en el costo. -Revisión y aprobación de la base de datos. -Definición del criterio de participación en el costo. -Selección y construcción de tablas de frecuencia con los productos que cumplen dicho criterio. -Redacción de la metodología aplicada.	Base de datos en formato Excel "Relación costo/ gr alimentos". Informe técnico: Metodología y aplicación del criterio de participación en el costo. Informe ejecutivo mensual. Actas de reunión.	Nutricionistas dietistas en formación. Docente Supervisor																

Realizar el modelamiento de la canasta usual versus canasta recomendada.	-Selección de alimentos de la CBAN recomendada. -Determinación de cantidades de alimentos. -Evaluación nutricional de la CBA recomendada. -Participación en las jornadas de trabajo con el equipo profesional para el ajuste del enfoque econométrico de la CBAN. -Ajuste del informe final de CBAN.	Informe Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional CBAN - San José de Cúcuta 2021-2. Actas de reunión.	Nutricionistas dietistas en formación. Docente Supervisor																
Efectuar estrategias de divulgación de resultados.	-Elaboración de estrategias de divulgación. -Diseño del material de presentación. -Revisión y ajustes al material de presentación. -Presentación de los resultados en los espacios de concertación establecidos.	Material de presentación diseñado, revisado y aprobado. Actas de reunión.	Nutricionistas dietistas en formación. Docente Supervisor																

	-Socialización de resultados parciales en la construcción de la CBAN.																		
Apoyar la ejecución de estrategias de intervención en la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional.	-Participación en la jornada de desparasitación.	Informe jornada de desparasitación.	Nutricionistas dietistas en formación. Coordinador dimensión de SAN de la Secretaria de Salud municipal de San José de Cúcuta.																

DIAGRAMA DE ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL
SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL SAN JOSÉ DE CÚCUTA- UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL
2021-2



Fuente: Elaboración propia

REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA PLAN DE TRABAJO
SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL
2021-II

Secretaría de Salud
Alcaldía San José de Cúcuta

Proyecto	Acciones	Actividades	Productos
CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL MUNICIPIO SAN JOSE DE CÚCUTA	Establecer el análisis de contexto	Revisión de referentes teóricos sobre metodología de CBAN.	Diagrama de Articulación Interinstitucional.
		Revisión de Informe Ejecutivo 2021-1.	Diagrama de Metodología para la construcción de la CBAN.
		Revisión de guía de estudio sobre CBAN	Representación esquemática del Plan de trabajo CAP 2021-2.
	Continuar la construcción de la Canasta Usual	Revisión y depuración de bases de datos: Caracterización de los hogares	Base de datos en formato Excel "Relación costo/ gramo de alimentos".
		Diseño de base de datos en formato Excel	
		Definición del criterio de participación en el costo	Informe técnico: Metodología y aplicación del criterio de participación en el costo.
		Selección y construcción de tablas de frecuencia	
		Redacción de la metodología aplicada.	Informe ejecutivo mensual
	Realizar el modelamiento de la canasta usual versus canasta recomendada	Selección de alimentos de la CBAN recomendada	Informe Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional - San José de Cúcuta 2021-2.
		Determinación de cantidades de alimentos	
		Evaluación nutricional de la CBA recomendada	
		Participación en las jornadas de trabajo con el equipo profesional de la CBAN.	
		Ajuste del informe final de CBAN	
	Efectuar estrategias de divulgación de resultados.	Elaboración de estrategias de divulgación	Material de presentación diseñado, revisado y aprobado
		Diseño del material de presentación.	
		Revisión y ajustes al material de presentación	
		Presentación de los resultados en los espacios de concertación establecidos	
		Socialización de resultados parciales en la construcción de la CBAN	
	Apoyar estrategias de intervención en la dimensión SAN	Participación en la jornada de desparasitación.	Informe jornada de desparasitación

Convenciones

Proyecto · Acciones · Actividades · Productos · Líneas de relación

Análisis descriptivo del componente de gastos en el hogar sobre canasta usual

1

Determinación de costo de la canasta usual

2

Diseño de la canasta básica recomendada

3



4

Establecimiento del costo de CBA recomendada.

5

Construcción de Informe sobre canasta básica de alimentos.

6

Divulgación de resultados sobre la Canasta básica de alimentos.

INFORME TÉCNICO
CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO

Elaborado por:
Anny Xiomara Godoy Sandoval
Carlos Alberto Clavijo Pedraza
Nutricionistas dietistas en formación

Asesorado por:
ND. MSP Gabriel Antonio Cardona Arguello
Docente supervisor

Presentado a:
Dr. Freddy Hernando Galvis Torres
Coordinador de la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2021

INTRODUCCIÓN

La Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional- CBAN- es una herramienta técnicamente elaborada, para determinar el precio de un mínimo alimentario saludable; es decir el conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas y de bajo precio que, en su mayoría, conforman el patrón alimentario de la población para un hogar promedio de referencia.

Los principales usos de la CBAN se enfocan en brindar consejería y orientación sobre la dieta saludable y nutricionalmente balanceada; identificar alimentos cuyos precios deben ser objeto de vigilancia por constituir un conjunto de alimentos básicos y saludables; disponer de un instrumento de referencia para el cálculo de los salarios mínimos según necesidades de cada país; estimar la población en pobreza y pobreza extrema y determinar cantidades mínimas de alimentos que el país debe disponer para cubrir requerimientos nutricionales de la población. (Méndez & López, 2019)

El municipio de San José de Cúcuta desde el año 2019 viene adelantando un proyecto relacionado con la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional. Esta construcción se encuentra enmarcada en dos etapas, la primera fue ejecutada en el año 2019, que consiste en la consolidación de la canasta usual de alimentos del municipio de San José de Cúcuta y la segunda se encuentra en proceso de ejecución y consiste en la Construcción de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional del Municipio de San José de Cúcuta. Sin embargo, en la consolidación de la canasta usual del año 2019 se tuvieron en cuenta cuatro de los cinco criterios establecidos para determinar la canasta usual correspondientes a: universalidad, porcentaje del peso, aporte energético y aporte proteico, pero no se tuvo en cuenta en criterio de participación en el costo por no contar con el profesional idóneo en esta área de formación. Es así como a partir del segundo semestre del año 2021, se articula al equipo de trabajo un profesional en economía y se hace necesario el desarrollo de este quinto criterio con la finalidad de tener una canasta usual que cumpla con el enfoque metodológico previsto inicialmente.

METODOLOGIA

DEFINICIÓN DEL CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO.

La determinación de la Canasta Básica de Alimentos de una población exige usar metodologías apropiadas, que provean un cálculo razonable del consumo de alimentos, identificando los más importantes a partir de su contribución al peso (en Kg) y al costo total de alimentos. (Jaramillo Campuzano , Vorenberg , & Mathias , 2005) Para determinar el criterio de participación en el costo este ítem debe aportar mínimo el 1% del total de costo en alimentos, el cual se debe calcular teniendo en cuenta el costo/gramo de alimento multiplicado por la cantidad adquirida en peso bruto y finalmente revisar el total de alimentos obtenidos y la participación de cada uno de ellos en el costo total.

Para la definición de este criterio se tuvo en cuenta la línea de precios de tres segmentos que corresponden a Tiendas de Barrio (74) Supermercados de Cadena (8) y Centros de Abasto (1). Teniendo en cuenta el número de establecimientos que conforman cada segmento se decide realizar un muestreo por afijación proporcional debido a que todos no tienen el mismo nivel de participación respecto al total de la muestra.

La metodología utilizada para la estimación del criterio de participación en el costo consistió en:

1.Diseño de instrumento de recolección de información: el profesional en economía que forma parte del equipo de apoyo diseña un instrumento que permita la consolidación de la información.

2.Estandarización del instrumento de recolección de información: se realiza el proceso de ajuste y adaptación de características del instrumento *con* el objetivo de optimizar la aplicación el instrumento de recolección.

3.Ejecución de prueba piloto: permite evaluar la viabilidad del instrumento de recolección de datos.

4.Ajuste del instrumento de recolección de información: se efectúan los ajustes pertinentes de acuerdo a los resultados obtenidos de la prueba piloto.

5.Cálculo del tamaño muestral: se realizó a través de un método de muestreo aleatorio simple con población finita, utilizando un error muestral del 5%, específicamente para los segmentos analizados en el municipio de San José de Cúcuta los cuales son: Tiendas de barrio, supermercados de cadena y centros de abasto.

6.Trabajo de campo para recolectar la información: Se aplican dos técnicas de recolección de información una por entrevista personal y otra autoadministrada enviada a través de correo electrónico.

7.Diseño de base de datos que permita la consolidación de la información **:** Diseño y estandarización de un instrumento que permita la estimación del criterio de participación en el costo, este instrumento incluye variables tales como: precio por gr como unidad mínima de expresión, cantidad adquirida al día y costo por los gramos adquiridos al día, relacionadas con la totalidad de los alimentos (134) de los cuales 115 cumplieron con el criterio y la totalidad de las unidades de análisis para la recolección de información de los 598 hogares.

8.Estimación de la unidad mínima de expresión (gr-cm³): Identificar el costo promedio por unidad de compra más frecuente entre los tres segmentos o sectores para cada alimento y llevar a la unidad mínima de análisis.

9.Estimación de la proporcionalidad: Teniendo en cuenta el número de establecimientos que conforman cada segmento realizar un muestreo por afijación proporcional, ya que no todos tienen el mismo nivel de participación. Se realiza mediante el siguiente procedimiento; para cada uno de los tres segmentos, se divide el número de establecimientos que conforman cada segmento en el total de establecimientos de los tres segmentos.

10.Costo promedio de alimentos: Hallar el precio promedio ponderado de cada uno de los alimentos teniendo en cuenta la afijación proporcional calculada para cada segmento (tiendas de barrio, centros de abasto y supermercados de cadena).

11.Sumatoria cantidad adquirida/día: Efectuar la suma de la cantidad adquirida día de cada uno de los alimentos, para obtener el resultado total que se tiene en cuenta en la aplicación de la fórmula y determinar el porcentaje en el criterio de participación en el costo.

12.Cálculo del porcentaje de participación en el costo: El alimento debe representar un gasto frecuente y/o significativo del 1% o más, teniendo en cuenta la aplicación de la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{gr alimento adquirido} \times \text{costo en gr del alimento}}{\text{Costo total de los alimentos adquiridos}}$$

- Esquema de la metodología aplicada para determinar el criterio de participación en el costo de la Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional (CBAN)

ESQUEMA METODOLOGÍA DEL CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO



Fuente: Elaboración propia.

RESULTADOS DEL CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO

Como se definió en la metodología para la determinación de la Canasta Usual, entendida esta como; el conjunto de alimentos que usualmente obtienen los hogares ya sea comprados o sin comprar, se consideró la información recolectada en la encuesta de caracterización, donde se indagó por la adquisición de 135 alimentos, de los 7 grupos establecidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (ICBF, 2015), a conocerse: Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados, frutas y verduras, leches y productos lácteos, carnes, huevos y leguminosas secas, frutos secos y semillas, grasas y azucares; de igual forma, se tuvo en cuenta el conjunto de alimentos misceláneos.

Inicialmente, la Canasta Usual estuvo conformada por 47 alimentos que cumplían con el criterio de universalidad y al menos uno de los demás criterios. Después de la definición del criterio de participación en el costo, se incluyó el ajo y la leche en polvo para un total de 49 alimentos. Debido a que la Canasta Básica de Alimentos tiene un enfoque Nutricional, en conjunto con el soporte de la Norma Técnica Colombiana 1325 del 2008 y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de la Salud, Ministerio de Salud y Protección Social y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, se decide eliminar aquellos productos industrializados no saludables, especialmente aquellos altos en grasas, sodio y/o azucares como la gaseosa, la mayonesa, el chorizo y la salchicha. Es importante resaltar que alimentos como el café molido y la sal cumplen con los criterios de selección, pero no tienen un aporte nutricional significativo, por lo tanto, no se incluyen dentro del modelamiento de la Canasta Básica; es así como la Canasta Usual queda conformada por un total de 43 alimentos (Tabla 1, 2 y 3).

Tabla 1

Productos que cumplen con el criterio de participación en el costo para la canasta usual de alimentos adquiridos en el municipio de San José de Cúcuta

N°	PRODUCTO	% DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO
*1	Ajo	1,53
2	Limón	1,29
3	Mora	3,66
4	Piña	2,52
5	Arroz	3,09
6	Harina de trigo	1,11
7	Pastas o Fideos	1,76
8	Corn Flackes	2,71
9	Plátano	1,26
10	Plátano Maduro	1,93
11	Papa Común	1,93
12	Papa Criolla	1,74
13	Pan	2.34
14	Frijol Rojo	1,23
15	Lenteja	2,39
*16	Leche en polvo	2,98
17	Leche de vaca	3,90
18	Queso blanco	4,08
19	Queso amarillo	1,63
20	Queso campesino	1,61
21	Pollo o gallina	4,50
22	Pescado	5,43
23	Carne de res	6,29
24	Carne molida	6,65
25	Carne de cerdo	2,08
26	Jamón de cerdo	1,13
27	Salchichas	1,31

28	Aceite vegetal	3,26
29	Aceite de oliva	1,06
30	Café molido	2,05
31	Gaseosa	1,32
32	Azúcar	2,02

**Alimentos nuevos que se incluyen en la canasta usual del municipio de San José de Cúcuta.*

Tabla 2

Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridos en el municipio de San José de Cúcuta y porcentaje de participación por hogares que lo adquirieron, peso, calorías, proteínas y costo

N°	PRODUCTO	HOGARES	PESO	CALORIAS	PROTEINAS	% COSTO
1	Tomate	93,81	1,78	0,161	0,08	0,91
2	Zanahoria	82,27	1,07	0,212	0,12	0,61
3	Cebolla cabezona	92,3	1,38	0,296	0,28	0,86
4	Cebollín (cebolla larga)	83,27	1,25	0,367	0,895	0,39
5	Ajo	75,08	0,22	0,18	0,189	1,53
6	Banano	76,58	1,34	0,517	0,266	0,39
7	Limón	90,96	1,65	0,213	0,047	1,29
8	Mora	84,94	2,42	0,862	0,413	3,66
9	Piña	51,83	9,61	1,59	0,6	2,52
10	Mandarina	47,15	1,12	0,292	0,134	0,16
11	Naranja	74,58	2,36	0,355	0,187	0,96
12	Papaya	63,71	1,55	0,203	0,102	0,44
13	Aguacate	68,72	1,56	1,666	0,384	0,23
14	Arroz	95,65	3,05	6,676	3,872	3,09
15	Avena	60,86	0,71	1,52	1,688	0,68
16	Harina de maíz	52,67	0,85	1,947	1,466	0,83
17	Harina de trigo	66,38	1,26	2,762	2,97	1,11
18	Pastas o fideos	77,75	1,54	3,758	2,97	1,76
19	Arepa	47,32	1,108	0,529	0,9	0,93
20	Pan	68,72	7,19	14,8	12,12	2.34
21	Pan tajado	40,96	0,655	1,19	1,35	0,04
22	Plátano	88,62	1,98	1,175	0,27	1,26
23	Plátano maduro	83,44	1,57	0,97	0,21	1,93
24	Yuca	80,1	1,45	1,11	0,197	0,95

25	Papa común	87,79	2,66	1,435	0,96	1,93
26	Papa criolla	75,41	1,4	0,756	0,58	1,74
27	Frijol rojo	76,58	0,64	1,36	2,49	1,23
28	Lenteja	77,59	0,96	2	4,27	2,39
29	Garbanzo	39,79	0,44	0,98	1,64	0,62
30	Leche de vaca	79,59	3,36	1,6	2,55	3,90
31	Leche en polvo	51,83	0,58	0,954	2,9	2,98
32	Queso blanco	54,84	0,53	0,96	2,37	4,08
33	Queso campesino	35,61	0,39	0,642	1,38	1,61
34	Huevo de gallina	95,98	1,28	1,013	2,75	0,19
35	Pollo o gallina	88,96	1,63	1,061	3,74	4,50
36	Pescado	57,52	0,62	0,41	2,12	5,43
37	Carne de res	80,1	1,18	1,29	4,29	6,29
38	Carne molida	56,18	0,61	0,575	2,22	3,65
39	Carne de cerdo	42,14	0,435	0,521	2,33	2,08
40	Hígado de res	31,1	0,28	0,226	1,04	0,93
41	Aceite vegetal	96,32	1,67	9,408	0	3,26
42	Sal	96,98	1,1	0	0	0,56
43	Café molido	65,05	0,81	0,02	2,17	2,05
44	Azúcar	97,65	1,88	4,67	0	2,02
45	Panela	82,6	3,11	7,24	0,35	0,54

La tabla 3 presenta de manera cualitativa el cumplimiento de los criterios para cada uno de los alimentos que conforman la canasta usual del municipio de San José de Cúcuta.

Tabla 3

Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridas en el municipio de San José de Cúcuta y criterios de selección

N°	PRODUCTOS	CRITERIO					
		1° (› 30%)	2° (Peso › 1%)	3° (Kcal › 1%)	4° (Prot. › 1%)	5° (Costo › 1%)	Total
1	Tomate	✓	✓	-	-	-	2
2	Zanahoria	✓	✓	-	-	-	2
3	Cebolla cabezona	✓	✓	-	-	-	2
4	Cebollín	✓	✓	-	-	-	2
5	Ajo	✓	-	-	-	✓	2
6	Banano	✓	✓	-	-	-	2
7	Limón	✓	✓	-	-	✓	3
8	Mora	✓	✓	-	-	✓	3
9	Piña	✓	✓	✓	-	✓	4
10	Mandarina	✓	✓	-	-	-	2
11	Naranja	✓	✓	-	-	-	2
12	Papaya	✓	✓	-	-	-	2
13	Aguacate	✓	✓	✓	-	-	3
14	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	5
15	Avena	✓	-	✓	✓	-	3
16	Harina de maíz	✓	-	✓	✓	-	3
17	Harina de trigo	✓	✓	✓	✓	✓	5
18	Pasta o fideos	✓	✓	✓	✓	✓	5
19	Arepa	✓	✓	-	-	-	2
20	Pan	✓	✓	✓	✓	✓	5

21	Pan tajado	✓	-	✓	✓	-	3
22	Plátano	✓	✓	✓	-	✓	4
23	Plátano maduro	✓	✓	-	-	✓	3
24	Yuca	✓	✓	✓	-	-	3
25	Papa común	✓	✓	✓	-	✓	4
26	Papa criolla	✓	✓	-	-	✓	3
27	Frijol rojo	✓	-	✓	✓	✓	4
28	Lentejas	✓	-	✓	✓	✓	4
29	Garbanzo	✓	-	-	✓	-	2
30	Leche de vaca	✓	✓	✓	✓	✓	5
31	Leche en polvo	✓	-	-	✓	✓	3
32	Queso blanco	✓	-	-	✓	✓	3
33	Queso campesino	✓	-	-	✓	✓	3
34	Huevo de gallina	✓	✓	✓	✓	-	4
35	Pollo o gallina	✓	✓	✓	✓	✓	5
36	Pescado	✓	-	-	✓	✓	3
37	Carne de res	✓	✓	✓	✓	✓	5
38	Carne molida	✓	-	-	✓	✓	3
39	Carne de cerdo	✓	-	-	✓	✓	3
40	Hígado de res	✓	-	-	✓	-	2
41	Aceite vegetal	✓	✓	✓	-	✓	3
42	Sal	✓	✓	-	-	-	2
43	Café molido	✓	-	-	✓	✓	3
44	Azúcar	✓	✓	✓	✓	✓	5
45	Panela	✓	✓	✓	-	-	3

ANEXOS

Anexo 1

Instrumento de recolección de información

GRUPO DE ALIMENTO	NRO	PRODUCTO	Precio promedio por kg				Precio promedio por kg 2019	Precio por g 2019	Precio promedio por kg			Precio promedio por kg 2021	Precio por g 2021
			1° trimestre Sem 13 a 21 Feb 2021	2° trimestre Sem 15 a 21 May 2021	3° trimestre Sem 28 Ago 3 Sep 2021	4° trimestre Sem 7 a 13 Dic 2019			1° trimestre Sem 13 al 19 Feb 2021	2° trimestre Sem 15 a 21 May 2021	3° trimestre Sem 28 ago 3 sep 2021		
HORTALIZAS	1	TOMATE	$ 1.017	$ 2.357	$ 2.088	$ 1.484	$ 1.737	$ 1,74	$ 1.272	$ 1.988	$ 1.596	$ 1.619	$ 1,62
	2	ZANAHORIA	$ 1.142	$ 955	$ 950	$ 1.069	$ 1.029	$ 1,03	$ 924	$ 1.434	$ 1.733	$ 1.364	$ 1,36
	3	CEBOLLA CABEZONA	$ 1.740	$ 1.167	$ 1.475	$ 945	$ 1.332	$ 1,33	$ 1.900	$ 1.860	$ 648	$ 1.469	$ 1,47
	4	CEBOLLIN (CEBOLLA LARGA)	$ 1.709	$ 756	$ 1.380	$ 925	$ 1.193	$ 1,19	$ 1.530	$ 1.279	$ 814	$ 1.208	$ 1,21
	5	HABICHUELA	$ 2.125	$ 1.339	$ 2.115	$ 1.690	$ 1.817	$ 1,82	$ 1.089	$ 1.651	$ 2.536	$ 1.759	$ 1,76
	6	PEPINO COHOMBRO	$ 917	$ 792	$ 1.308	$ 1.357	$ 1.094	$ 1,09	$ 983	$ 808	$ 1.525	$ 1.105	$ 1,11
	7	PIMENTÓN	$ 1.645	$ 1.904	$ 1.557	$ 2.469	$ 1.894	$ 1,89	$ 1.505	$ 2.326	$ 2.995	$ 2.275	$ 2,28
	8	REMOLACHA	$ 833	$ 653	$ 858	$ 663	$ 752	$ 0,75	$ 1.925	$ 1.563	$ 1.067	$ 1.518	$ 1,52
	9	REPOLLO	$ 575	$ 396	$ 408	$ 451	$ 458	$ 0,46	$ 1.348	$ 785	$ 1.000	$ 1.044	$ 1,04
	10	AJO	$ 3.017	$ 2.792	$ 2.050	$ 2.967	$ 2.707	$ 2,71	$ 2.325	$ 1.908	$ 1.133	$ 1.789	$ 1,79
	11	APIO	$ 1.217	$ 1.511	$ 1.433	$ 1.117	$ 1.320	$ 1,32	$ 1.350	$ 1.089	$ 1.161	$ 1.200	$ 1,20
	12	ARVEJA	$ 4.083	$ 3.247	$ 3.127	$ 3.849	$ 3.577	$ 3,58	$ 4.479	$ 3.823	$ 5.677	$ 4.660	$ 4,66
	13	BRÓCOLI	$ 3.917	$ 3.833	$ 3.042	$ 3.750	$ 3.636	$ 3,64	$ 4.500	$ 3.167	$ 3.083	$ 3.583	$ 3,58
	14	LECHUGA	$ 3.000	$ 3.000	$ 3.150	$ 3.033	$ 3.046	$ 3,05	$ 1.250	$ 3.133	$ 3.367	$ 2.583	$ 2,58
	15	MAZORCA	$ 1.209	$ 705	$ 881	$ 697	$ 873	$ 0,87	$ 1.019	$ 1.176	$ 1.305	$ 1.167	$ 1,17
	16	REPOLLUELAS											

... | SUPERMERCADOS DE CADENA | PROMEDIO 2019 CENTROS DE ABASTO | PROMEDIO 2021 CENTROS DE ABASTO

Dirección del establecimiento	Precio promedio por kg TOMATE	Precio promedio por kg ZANAHORIA	Precio promedio por kg CEBOLLA CABEZONA	Precio promedio por kg CEBOLLIN (CEBOLLA LARGA)	Precio promedio por kg HABICHUELA	Precio promedio por kg PEPINO COHOMBRO	Precio promedio por kg PIMENTÓN	Precio promedio por kg REMOLACHA	Precio promedio por kg REPOLLO	Precio promedio por kg AJO	Precio promedio por kg APIO	Precio promedio por kg ARVEJA	Precio promedio por kg BRÓCOLI
centro comercial ventura plaza	$ 4.840		$ 4.719		$ 4.600		$ 5.698	$ 4.640	$ 6.800	$ 3.200		$ 14.900	$ 7.660
centro comercial bolivar	$ 1.550	$ 1.950	$ 850	$ 4.700	$ 4.400	$ 2.900	$ 6.900		$ 6.750	$ 19.050			$ 10.000
BR GUAIMARAL	$ 2.100	$ 2.100	$ 2.100	$ 1.200	$ 2.800	$ 2.000	$ 5.650	$ 2.800	$ 2.100	$ 17.000	$ 2.500	$ 10.050	$ 7.800
KENEDY ATALAYA	$ 1.780	$ 1.980	$ 1.980	$ 990	$ 2.600	$ 1.980	$ 4.980		$ 1.980	$ 14.200	$ 2.450	$ 3.560	$ 6.000
ZONA INDUSTRIAL	$ 2.257	$ 3.045	$ 2.468	$ 2.848	$ 2.572	$ 1.932	$ 4.470	$ 2.626	$ 2.772	$ 15.800	$ 2.836	$ 8.700	$ 8.900
SAN MATEO	$ 3.700	$ 3.200	$ 2.400	$ 4.560	$ 4.320	$ 2.780	$ 4.090		$ 7.350	$ 16.000	$ 2.600	$ 4.000	$ 6.500
CALLE 9 AVENIDA 6 esq. CENTRO	$ 2.552	$ 2.304	$ 2.480	$ 1.272	$ 4.464	$ 1.984	$ 3.816	$ 3.184	$ 3.184	$ 12.264	$ 2.500	$ 9.520	$ 6.800
Calle 5 Norte #15 ae 59,barrio san eduardo	$ 2.890												
Cl. 4 ##2E-53 CEIBA	$ 3.200												
Calle 6 CN 7E-167, Ceiba II	$ 2.850												
Antigua Vía Boconó,	$ 2.200												
Av. 17e#15n-07 NIZA	$ 2.350												
LA LIBERTAD	$ 2.100												
Barrio 20 de Diciembre	$ 2.150												
Av. 15 Este #8b Norte-2 -Cl. 8b Nte. #56 QUINTA	$ 2.800												
Cl. 11 #11-87 EL LLANO	$ 2.500												
Cl. 8 ## 0-164, CENTRO	$ 1.900												
CENTRO COMERCIAL BOLIVAR	$ 2.540												

... | SUPERMERCADOS DE CADENA | PROMEDIO 2019 CENTROS DE ABASTO | PROMEDIO 2021 CENTROS DE ABASTO

Anexo 2

Cálculo del tamaño muestral para los tres segmentos analizados.

CALCULO TAMAÑO DE MUESTRA **FINITA**

Parametro	Insertar Valor
N	997
Z	1,960
P	50,00%
Q	50,00%
e	11,00%

Tamaño de muestra "n" = 73,59

$$n = \frac{N * Z_\alpha^2 * p * q}{e^2 * (N-1) + Z_\alpha^2 * p * q}$$

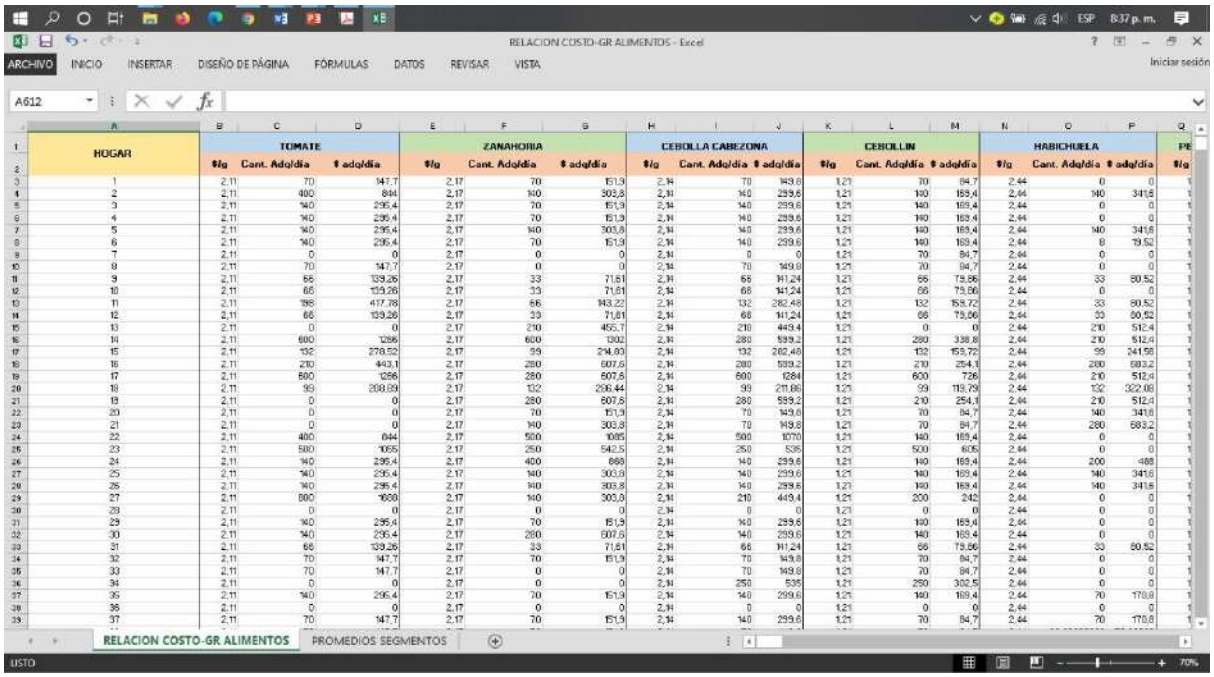
n = Tamaño de muestra buscado
N = Tamaño de la Población o Universo
Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)
e = Erro de estimación máximo aceptado
p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)
$q = (1-p)$ = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

Nivel de confianza	Z_{alfa}
99,7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

Anexo 3

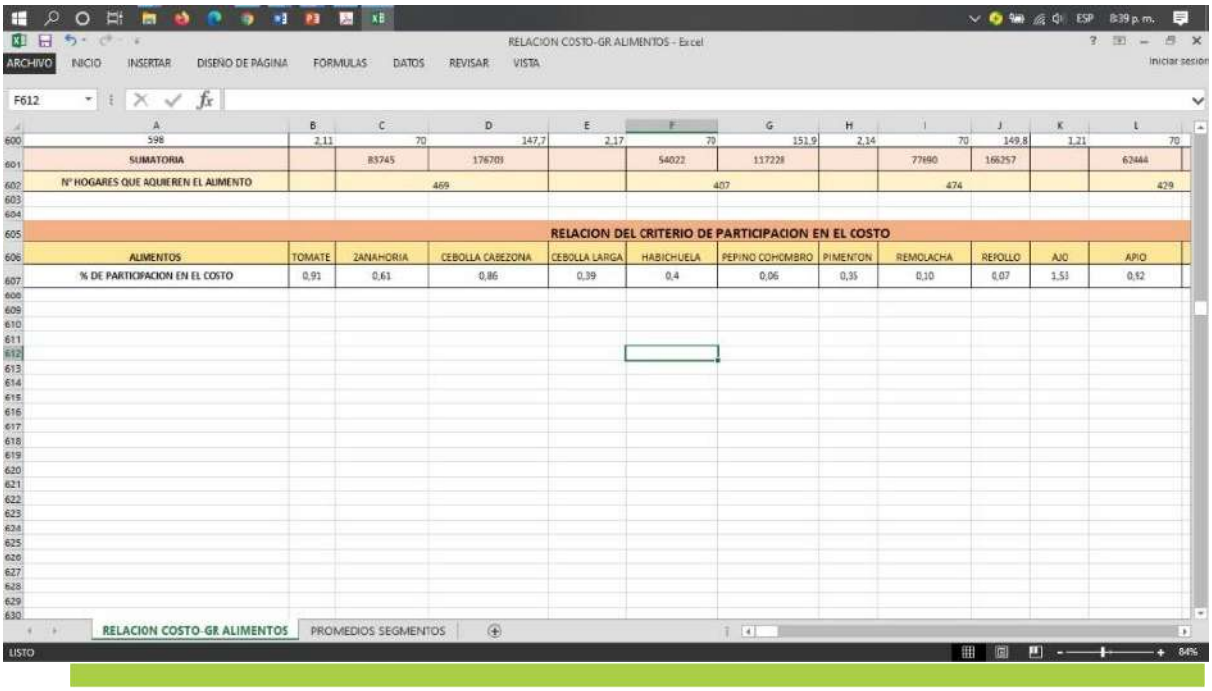
Base de datos Relación costo/gr alimentos

Relación costo gr/alimentos



HOGAR	TOMATE			ZANAHORIA			CEBOLLA CABEZONA			CEBOLLIN			HABICHUELA			PE
	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g
1	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	0	0	1
2	2,11	400	844	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	140	341,6	1
3	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	0	0	1
4	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	0	0	1
5	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	140	341,6	1
6	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	8	19,52	1
7	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	70	84,7	2,44	0	0	1
8	2,11	70	147,7	2,17	0	0	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	0	0	1
9	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2,44	33	80,52	1
10	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2,44	0	0	1
11	2,11	198	417,78	2,17	66	143,22	2,14	132	282,48	1,21	132	159,72	2,44	33	80,52	1
12	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2,44	33	80,52	1
13	2,11	0	0	2,17	210	455,7	2,14	210	449,4	1,21	0	0	2,44	210	512,4	1
14	2,11	600	1266	2,17	600	1302	2,14	280	599,2	1,21	280	338,8	2,44	210	512,4	1
15	2,11	132	278,52	2,17	99	214,83	2,14	132	282,48	1,21	132	159,72	2,44	99	241,56	1
16	2,11	210	443,1	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	210	254,1	2,44	280	683,2	1
17	2,11	600	1266	2,17	280	607,6	2,14	600	1284	1,21	600	726	2,44	210	512,4	1
18	2,11	99	208,89	2,17	132	286,44	2,14	99	211,86	1,21	99	119,79	2,44	132	322,08	1
19	2,11	0	0	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	210	254,1	2,44	210	512,4	1
20	2,11	0	0	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	140	341,6	1
21	2,11	0	0	2,17	140	303,8	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	280	683,2	1
22	2,11	400	844	2,17	500	1085	2,14	500	1070	1,21	140	169,4	2,44	0	0	1
23	2,11	500	1055	2,17	250	542,5	2,14	250	535	1,21	500	605	2,44	0	0	1
24	2,11	140	295,4	2,17	400	868	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	200	488	1
25	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	140	341,6	1
26	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	140	341,6	1
27	2,11	800	1688	2,17	140	303,8	2,14	210	449,4	1,21	200	242	2,44	0	0	1
28	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	0	0	2,44	0	0	1
29	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	0	0	1
30	2,11	140	295,4	2,17	280	607,6	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	0	0	1
31	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2,44	33	80,52	1
32	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	0	0	1
33	2,11	70	147,7	2,17	0	0	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2,44	0	0	1
34	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	250	535	1,21	250	302,5	2,44	0	0	1
35	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2,44	70	170,8	1
36	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	0	0	2,44	0	0	1
37	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	70	84,7	2,44	70	170,8	1

Relación del criterio de participación en el costo.

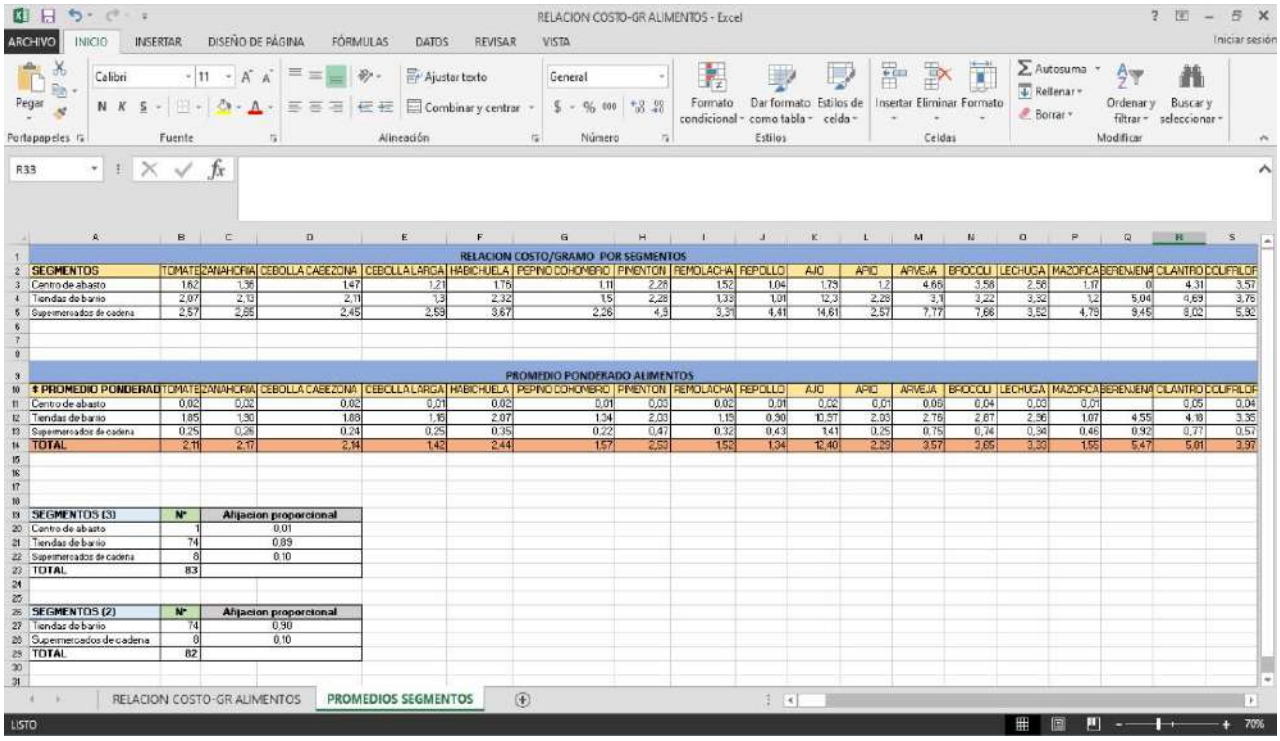


598	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70
SUMATORIA		83745	176709		54022	117228		77690	166257		62444
Nº HOGARES QUE ADQUIEREN EL ALIMENTO		469			407			474			429

RELACION DEL CRITERIO DE PARTICIPACION EN EL COSTO

ALIMENTOS	TOMATE	ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA LARGA	HABICHUELA	PEPINO COHOMBRO	PIMENTON	REMOLACHA	REPOLLO	AJO	APIO
% DE PARTICIPACION EN EL COSTO	0,91	0,61	0,86	0,39	0,4	0,06	0,35	0,10	0,07	1,53	0,92

Relación costo/gr por segmentos



RELACION COSTO-GR ALIMENTOS - Excel

RELACION COSTO/GRAMO POR SEGMENTOS

SEGMENTOS	TOMATE	ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA LARGA	HABICHUELA	PEPINO COHOMBRO	PIMENTON	REMOLACHA	REPOLLO	AJO	APIO	ARVEJA	BROCOLI	LECHUGA	MAZORCA	BERENJENA	CILANTRO	CEBOLLIN
Centro de abasto	1,62	1,36	1,47	1,21	1,75	1,11	2,26	1,52	1,04	1,73	1,2	4,65	3,56	2,56	1,17	0	4,31	3,57
Tiendas de barrio	2,07	2,13	2,11	1,3	2,32	1,5	2,28	1,33	1,01	12,3	2,28	3,1	3,22	3,32	1,2	5,04	4,69	3,76
Supermercados de cadena	2,57	2,55	2,45	2,53	3,67	2,26	4,3	3,31	4,41	14,61	2,57	7,77	7,66	3,52	4,79	9,45	8,02	5,30

PROMEDIO PONDERADO ALIMENTOS

$ PROMEDIO PONDERADO	TOMATE	ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA LARGA	HABICHUELA	PEPINO COHOMBRO	PIMENTON	REMOLACHA	REPOLLO	AJO	APIO	ARVEJA	BROCOLI	LECHUGA	MAZORCA	BERENJENA	CILANTRO	CEBOLLIN
Centro de abasto	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	0,01	0,06	0,04	0,03	0,01		0,05	0,04
Tiendas de barrio	1,85	1,36	1,88	1,16	2,07	1,34	2,03	1,15	0,90	10,97	2,03	2,76	2,87	2,96	1,07	4,55	4,18	3,35
Supermercados de cadena	0,25	0,26	0,24	0,25	0,35	0,22	0,47	0,32	0,43	1,41	0,25	0,75	0,74	0,34	0,46	0,92	0,77	0,57
TOTAL	2,11	2,17	2,14	1,42	2,44	1,57	2,53	1,52	1,34	12,40	2,29	3,57	3,65	3,33	1,55	5,47	5,01	3,97

SEGMENTOS (3)	N°	Afijacion proporcional
Centro de abasto	1	0,01
Tiendas de barrio	74	0,89
Supermercados de cadena	8	0,10
TOTAL	83	

SEGMENTOS (2)	N°	Afijacion proporcional
Tiendas de barrio	74	0,90
Supermercados de cadena	8	0,10
TOTAL	82	

Bibliografía

Jaramillo Campuzano , L. J., Vorenberg , J. P., & Mathias , L. H. (2005). *Canasta Básica de Alimentos de la Población en el año 2005, Departamento de Archipielago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.*

Méndez Carrera , H., & López Santiesteban , P. (Julio de 2019). *INCAP presenta la Metodología de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional -CBAN-*. Obtenido de INCAP presenta la Metodología de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional -CBAN-: http://incap.int/index.php/es/noticias/90-cban-incap

INFORME EJECUTIVO: AVANCES SOBRE LA CONSTRUCCION DE CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA.

Presentado por: Carlos Alberto Clavijo Pedraza y Anny Xiomara Godoy Sandoval, Estudiantes X semestre CAP

N.D. MSP. Gabriel Cardona Argüello.

Presentado a: Dr. Freddy Hernando Galvis Torres.

A continuación, se exponen las actividades desarrolladas en el marco de la elaboración de la Canasta Básica de Alimentos (CBA) para el municipio de San José de Cúcuta desde el año 2019. La formulación de la CBAN se ha dividido en dos etapas, la primera obtuvo la consolidación de la canasta usual del municipio y la segunda se encuentra en ejecución para la determinación de la Canasta Básica de Alimentos.

¿Qué acciones del plan de trabajo se han ejecutado?

A partir del 6 de septiembre hasta el 1 de octubre del año 2021 se ejecutaron acciones correspondientes a la segunda etapa de la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional-CBAN- para el municipio de San José de Cúcuta mediante el desarrollo de las siguientes actividades:

-Establecer un análisis de contexto: Se hizo la revisión de referentes teóricos, internacionales y nacionales sobre metodología de Canasta Básica de Alimentos, revisión de Informe Ejecutivo 2021-1, revisión de guía de estudio sobre CBA y estructura y organigrama de la Secretaría de Salud y Universidad de Pamplona.

-Continuar la construcción de la canasta usual: Para dicha acción se efectuaron las siguientes actividades: revisión y depuración de bases de datos relacionadas con caracterización de los hogares, diseño de base de datos en formato Excel, desarrollo y aplicación de cálculos y fórmulas matemáticas para obtener el % de participación en el costo, revisión y aprobación de la base de datos, definición del criterio de participación en el costo, selección y construcción de tablas de frecuencia con los productos que cumplen dicho criterio, redacción de la metodología aplicada. Además, se realizaron actividades de

apoyo en la ejecución de estrategias de intervención en la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

¿Qué productos del plan de trabajo se encuentran disponibles para su revisión?

- Plan de trabajo Campos de Acción Profesional 2021-2
- Diagrama de articulación interinstitucional.
- Representación esquemática construcción de CBAN San José de Cúcuta 2021-2.
- Base de datos en formato Excel relación costo/gr alimentos.
- Informe jornada de desparasitación.

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran en etapa de ejecución?

-Realizar el modelamiento de la canasta usual versus canasta recomendada: específicamente la actividad correspondiente a selección de alimentos de la Canasta Básica de Alimentos recomendada.

Se viene adelantando la elaboración del informe técnico Metodología y aplicación del criterio de participación en el costo con sus respectivos anexos y evidencias.

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran pendientes por ejecutar?

Realizar el modelamiento de la canasta usual versus canasta recomendada:

-Determinación de las cantidades de alimentos.

-Evaluación de la Canasta Básica de Alimentos recomendada.

-Participación en las jornadas de trabajo con el equipo profesional para el ajuste del enfoque econométrico de la CBAN.

-Ajuste del informe final de CBAN.

Efectuar estrategias de divulgación de resultados.

-Elaboración de estrategias de divulgación.

-Diseño del material de presentación.

-Revisión y ajustes del material de presentación.

- Presentación de los resultados en los espacios de concertación establecidos.

- Socialización de resultados parciales en la construcción de la CBAN.

INFORME TÉCNICO

MODELAMIENTO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

Elaborado por:

Anny Xiomara Godoy Sandoval

Carlos Alberto Clavijo Pedraza

Nutricionistas dietistas en formación

Asesorado por:

ND. MSP Gabriel Antonio Cardona Arguello

Docente supervisor

Presentado a:

Dr. Freddy Hernando Galvis Torres

Coordinador de la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

SAN JOSÉ DE CÚCUTA

2021

INTRODUCCIÓN

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla, debe corresponder a las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos y tendrá que alcanzarse progresivamente. No obstante, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre. (Martínez, 2020)

El municipio de San José de Cúcuta desde el año 2019 viene adelantando un proyecto relacionado con la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional, entendida esta como; una herramienta técnicamente elaborada, para determinar el precio de un mínimo alimentario saludable; es decir el conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas y de bajo precio que, en su mayoría, conforman el patrón alimentario de la población para un hogar promedio de referencia y que tiene como principales usos brindar consejería y orientación sobre la dieta saludable y nutricionalmente balanceada; identificar alimentos cuyos precios deben ser objeto de vigilancia por constituir un conjunto de alimentos básicos y saludables; disponer de un instrumento de referencia para el cálculo de los salarios mínimos según necesidades de cada país; estimar la población en pobreza y pobreza extrema y determinar cantidades mínimas de alimentos que el país debe disponer para cubrir requerimientos nutricionales de la población. (López & Méndez, 2019)

Esta construcción se encuentra enmarcada en dos etapas, la primera ejecutada en el año 2019, que consiste en la consolidación de la canasta usual de alimentos y la segunda desarrollada durante el año 2021 que permite la Construcción de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional.

La construcción e implementación de la CBAN sirve de referencia para establecer políticas de alimentación y nutrición, y focalizar los esfuerzos gubernamentales en la atención al mejoramiento y mantenimiento de un adecuado estado nutricional de la población Cucuteña de manera que se fortalezcan las intervenciones a través de planes, programas o proyectos intersectoriales que contribuyan a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación.

METODOLOGÍA

MODELAMIENTO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL.

Se realizó optimizando la canasta usual de forma que la canasta básica de alimentos recomendada satisfaga las necesidades de macro y micronutrientes como componentes básicos de la alimentación para el hogar promedio como unidad de análisis (Jaramillo, Polonia, & Hayes, 2005). Para los resultados obtenidos se tuvo en cuenta el modelamiento propuesto en la Metodología de Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional del INCAP (2019) y la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC del ICBF 2018 como herramienta para conocer el contenido de nutrientes de los alimentos más consumidos por la población. Esto como referente para ejecutar los siguientes pasos:

1. **Cálculo de la estructura energética de una dieta:** Se calculó la cantidad de kilocalorías que aportaba cada producto, teniendo en cuenta los datos obtenidos del instrumento de recolección de información, donde los valores corresponden a gramos netos del alimento. Además, se halla la suma total de kilocalorías que permite determinar la contribución porcentual al contenido de energía por alimento y grupo de alimentos.

2. **Cálculo de la participación de cada alimento dentro del grupo:** Se efectuaron los cálculos que permitieron establecer el porcentaje de participación de cada alimento dentro de su grupo. Así mismo, se propuso la estructura de la DBP, en base al patrón alimentario por grupos de edad y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) calculando la participación de cada alimento según la estructura de la DBP propuesta.

3. **Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP:** Se estimó la contribución energética de cada producto en la DBP, con base en la estructura definida para ésta, la proporción de participación de cada producto y el requerimiento energético promedio. Se calculó la cantidad de alimento de cada producto correspondiente a la contribución energética con que participaría, tomando como base el contenido de energía en 100gr netos del producto según Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC, 2018).

4. **Cálculo y evaluación nutricional de la DBP:** Se calculó el contenido de macro y micronutrientes para la cantidad de cada alimento y se obtuvo el contenido total en la DBP. El contenido total de energía, proteína, grasas, carbohidratos y micronutrientes de la dieta se evalúa comparando estos valores con las necesidades nutricionales para el individuo promedio; los resultados se expresan en porcentajes de adecuación que deben estar entre el 90% y 110% y reflejan la suficiencia de los alimentos para llenar estas necesidades. Para el caso de los macronutrientes si los porcentajes de adecuación son inferiores al 95% y el aporte energético de las proteínas y de las grasas esta por fuera de los límites recomendados es necesario hacer ajustes en la estructura de la DBP.

5. **Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional:** Se realizaron los cálculos de la CBAN por individuo y para el hogar promedio de 2.93 miembros, teniendo en cuenta los valores para día, semana y mes. La cantidad en gramos de alimento de la DBP se multiplicó por el número de miembros del hogar promedio como unidad de análisis estimando los gramos brutos de cada alimento y teniendo en cuenta la fracción comestible, a esta cantidad de alimento en gramos se le hizo una adición del 10% por efectos de distribución y desperdicios en el hogar, además se tiene en cuenta las medidas usuales de compra de los alimentos y el peso correspondiente de dicha medida en gramos para finalmente conocer el número de medidas por día, semana y mes.

RESULTADOS DEL MODELAMIENTO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

Determinación de recomendaciones de calorías y nutrientes para la población.

Para determinar la canasta básica de alimentos es necesario identificar las recomendaciones de calorías y nutrientes del hogar promedio (2,93 personas). Según el tamaño del hogar y los resultados correspondientes a la composición de la población se establece un factor de distribución para el cálculo de las recomendaciones de nutrientes (Jaramillo, et al., 2005).

Las recomendaciones nutricionales de energía y nutrientes para el individuo corresponden a un promedio ponderado sobre la estructura de la población por edad y sexo, condiciones de embarazo y lactancia y las recomendaciones dietéticas diarias para cada grupo etáreo de población definido según la Resolución 3803 de 2016 donde se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana. Además, se tuvo en cuenta el cálculo de algunos micronutrientes considerados críticos por su relación directa o indirecta con problemas de la salud según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana y corresponden a hierro, calcio, zinc, folatos y vitamina A (Tabla 1 y 2).

Tabla 1

Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del individuo promedio

Grupo de edad	Población	% Participación	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER[a])	Ác fólico (mg)
Ambos sexos												
< 6 meses	2	0,001	0,6	0,01	0,04	0,07	NA	0,23	0,00	0,00	0,46	0,01
6 – 11 meses	3	0,002	1,2	0,02	0,05	0,16	NA	0,45	0,01	0,00	0,86	0,01
Femenino												
12 – 23 meses	7	0,004	3,4	0,13	0,13	0,43	0,08	2,00	0,02	0,01	0,84	0,48
2 – 5 años	49	0,028	32,2	1,26	1,31	4,20	0,48	16,80	0,36	0,11	9,80	5,04
6 – 9 años	42	0,024	33,5	1,31	1,16	4,79	0,48	16,80	0,31	0,12	12,00	6,00
10 – 13 años	48	0,027	51,3	2,06	1,83	7,54	0,77	31,54	0,36	0,16	16,46	8,23
14 – 17 años	44	0,025	52,8	1,98	1,76	7,26	0,73	32,69	0,58	0,18	17,60	10,06
18 – 59 años	672	0,384	806,4	30,22	26,88	110,86	11,14	384,00	10,37	3,07	268,80	153,60
Mujeres gestantes 18 – 50 años (2° trimestre)	3	0,002	4,1	0,17	0,14	0,54	0,05	1,37	0,06	0,02	0,94	0,89
Mujeres gestantes 18 – 50 años (3° trimestre)	1	0,001	1,5	0,06	0,05	0,19	0,02	0,46	0,01	0,01	0,51	0,26
Madres en período delactancia 18 – 50 años	4	0,002	5,9	0,25	0,20	0,78	0,06	2,63	0,03	0,03	1,83	0,91
> 60 años	98	0,056	106,1	4,20	3,74	15,40	1,57	64,40	0,73	0,62	44,80	22,40

Masculino												
12 – 23 meses	6	0,003	3,3	0,12	0,13	0,41	0,07	1,71	0,02	0,01	0,72	0,41
2 – 5 años	37	0,021	26,3	0,95	0,99	3,17	0,36	12,69	0,27	0,08	7,40	3,81
6 – 9 años	45	0,026	38,6	1,40	1,24	5,13	0,51	18,00	0,33	0,13	12,86	6,43
10 – 13 años	37	0,021	44,1	1,59	1,41	5,81	0,59	24,31	0,27	0,13	12,69	6,34
14 – 17 años	50	0,029	78,6	2,95	2,62	10,81	1,11	37,14	0,49	0,40	25,71	11,43
18 – 59 años	528	0,302	799,5	30,02	26,64	109,97	11,16	301,71	3,92	4,22	271,54	120,69
> 60 años	74	0,042	91,8	3,17	2,82	11,63	1,18	48,63	0,55	0,47	33,83	16,91
Total	**1750**	**1,0**	**2181**	**81,9**	**73,1**	**299,2**	**30,4**	**997,6**	**18,7**	**9,8**	**739,6**	**373,9**

Tabla 2

Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del hogar promedio cucuteño

Grupo de edad	Población	% Participación	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER[a])	Ác fólico (mg)
Ambos sexos												
< 6 meses	2	0,003	1,9	0,03	0,10	0,20	NA	0,67	0,00	0,01	1,34	0,02
6 – 11 meses	3	0,005	3,5	0,06	0,15	0,48	NA	1,31	0,03	0,01	2,51	0,04
Femenino												
12 – 23 meses	7	0,012	10,0	0,37	0,39	1,25	0,22	5,86	0,05	0,03	2,46	1,41
2 – 5 años	49	0,082	94,3	3,69	3,83	12,31	1,39	49,22	1,07	0,33	28,71	14,77
6 – 9 años	42	0,070	98,0	3,83	3,40	14,02	1,41	49,22	0,91	0,35	35,16	17,58
10 – 13 años	48	0,080	150,2	6,03	5,36	22,10	2,25	92,42	1,04	0,48	48,22	24,11
14 – 17 años	44	0,074	154,7	5,80	5,16	21,27	2,14	95,77	1,69	0,52	51,57	29,47
18 – 59 años	672	1,125	2362,8	88,55	78,76	324,82	32,63	1125,12	30,38	9,00	787,58	450,05
Mujeres gestantes 18 – 50 años (2° trimestre)	3	0,005	12,0	0,51	0,40	1,59	0,14	4,02	0,17	0,05	2,76	2,61
Mujeres gestantes 18 – 50 años (3° trimestre)	1	0,002	4,3	0,18	0,14	0,57	0,05	1,34	0,02	0,02	1,51	0,75
Madres en período delactancia 18 – 50 años	4	0,007	17,3	0,73	0,58	2,29	0,19	7,70	0,09	0,07	5,36	2,68
> 60 años	98	0,164	310,9	12,31	10,94	45,12	4,59	188,69	2,13	1,80	131,26	65,63
Masculino												

12 – 23 meses	6	0,010	9,5	0,36	0,37	1,19	0,19	5,02	0,05	0,03	2,11	1,21
2 – 5 años	37	0,062	76,9	2,79	2,89	9,29	1,05	37,17	0,81	0,25	21,68	11,15
6 – 9 años	45	0,075	113,0	4,11	3,64	15,02	1,51	52,74	0,98	0,38	37,67	18,84
10 – 13 años	37	0,062	129,3	4,65	4,13	17,04	1,73	71,24	0,81	0,37	37,17	18,58
14 – 17 años	50	0,084	230,2	8,64	7,68	31,69	3,26	108,83	1,42	1,17	75,34	33,49
18 – 59 años	528	0,884	2342,7	87,96	78,06	322,23	32,71	884,02	11,49	12,38	795,62	353,61
> 60 años	74	0,124	269,1	9,29	8,26	34,07	3,47	142,48	1,61	1,36	99,12	49,56
Total	**1750**	**2,93**	**6391**	**239,9**	**214,2**	**876,5**	**88,9**	**2922,9**	**54,8**	**28,6**	**2167,2**	**1095**

La tabla 3 describe los alimentos agrupados según los criterios del plato saludable de la familia colombiana, donde se distribuyeron en grupos con características similares.

Tabla 3

Grupo de Alimentos que Conforman la Canasta Usual del Municipio de San José de Cúcuta, 2019.

GRUPOS DE ALIMENTOS	PRODUCTO
HORTALIZAS	Tomate
	Zanahoria
	Cebolla cabezona
	Cebollín (cebolla larga)
	Ajo
FRUTAS	Banano
	Limón
	Mora
	Piña
	Mandarina
	Naranja
	Papaya
	Aguacate
CEREALES	Arroz
	Avena
	Harina de maíz
	Harina de trigo
	Pastas o fideos
	Arepa
	Pan
	Pan tajado
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Plátano
	Plátano maduro
	Yuca

	Papa común
	Papa criolla
LEGUMINOSAS	Frijol rojo
	Lenteja
	Garbanzo
LACTEOS	Leche de vaca
	Leche en polvo
	Queso blanco
	Queso campesino
CARNES Y HUEVOS	Huevo de gallina
	Pollo o gallina
	Pescado
	Carne de res
	Carne molida
	Carne de cerdo
	Hígado de res
GRASAS Y ACEITES	Aceite vegetal
AZUCARES	Azúcar
	Panela

El cálculo de la estructura energética de la dieta se estimó a partir de los datos obtenidos en una encuesta de caracterización; específicamente en el componente de adquisición de alimentos, donde las cifras que se obtuvieron corresponden a gramos netos de alimento adquirido. Teniendo en cuenta el contenido energético en 100 gramos de alimento según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018 se estableció el contenido energético de la alimentación y la contribución proporcional de energía en la dieta. (Tabla 4).

Tabla 4

Cálculo de la estructura energética de una dieta

Productos de la Canasta Usual	Consumo promedio diario por hogar	Contenido energético en 100 gr de alimento	Contenido energético en la alimentación	Contribución porcentual al contenido de energía
	gr netos	Kcal	Kcal	%
	a	b	c=a*b/100	d=c/17205*100
CEREALES, RTP			**6945**	**40**
Arroz	325,20	353	1148	6,67
Avena	113,80	411	468	2,72
Harina de maíz	170,20	396	674	3,92
Harina de trigo	203,80	360	734	4,26
Pastas o fideos	212,30	371	788	4,58
Arepa	253,30	163	413	2,40
Pan	345,30	268	925	5,38
Pan tajado	132,12	278	367	2,13
Plátano	227,30	166	377	2,19
Plátano maduro	193,70	132	256	1,49
Yuca	188,80	159	300	1,74
Papa común	339,90	89	303	1,76
Papa criolla	201,10	96	193	1,12
FRUTAS Y VERDURAS			**1801**	**10,47**
Banano	142,4	101	144	0,84
Limón	252,8	44	111	0,65
Mora	351,8	74	260	1,51
Piña	314,6	56	176	1,02
Mandarina	102,7	54	55	0,32

Naranja	458,1	41	188	1,09
Papaya	219,1	40	88	0,51
Aguacate	216,8	179	388	2,26
Tomate	178,6	23	41	0,24
Zanahoria	132,7	47	62	0,36
Cebolla cabezona	163,9	40	66	0,38
Cebollín (cebolla larga)	145,5	37	54	0,31
Ajo	116,7	144	168	0,98
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS			**1442**	**8,38**
Leche de vaca	552,6	55	304	1,77
Leche en polvo	108,4	499	541	3,14
Queso blanco	137,4	207	284	1,65
Queso campesino	103,8	301	312	1,82
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS			**2986**	**17,36**
Huevo de gallina	373,80	149	557	3,24
Pollo o gallina	191,10	212	405	2,35
Pescado	117,20	111	130	0,76
Carne de res	160,00	139	222	1,29
Carne molida	112,70	194	219	1,27
Carne de cerdo	106,50	140	149	0,87
Hígado de res	85,40	138	118	0,68
Frijol rojo	82,50	371	306	1,78
Lenteja	126,90	387	491	2,85
Garbanzo	98,90	393	389	2,26
GRASAS Y ACEITES			**1559**	**9,06**
Aceite vegetal	173,2	900	1559	9,06
AZUCARES			**2472**	**14,37**
Azúcar	209,1	397	830	4,82
Panela	451	364	1642	9,54
TOTAL			**17205**	**100**

La estructura energética de la Canasta Usual de Alimentos, en su base está conformada por alimentos del grupo de cereales, raíces tubérculos y plátanos, donde además se agruparon derivados de cereales como la pasta, harinas y pan. Estos se consideran productos muy importantes por su alto contenido de carbohidratos, que proveen en la dieta densidad energética necesaria para la vida y deben formar parte de una alimentación saludable. Seguido el grupo de alimentos proteicos que incluyó carnes rojas, carnes blancas y huevo como fuente de proteína de alto valor biológico; hígado por su alto contenido de hierro, frijol, lenteja y garbanzo como fuente de proteína de mediano valor biológico. En menor cantidad se encuentra el grupo de las grasas que incluyó alimentos como el aceite vegetal, fuente más concentrada de energía y que ayudan a la formación de hormonas y membranas, indispensables para la absorción de las vitaminas liposolubles (Tabla 5).

Tabla 5

Estructura calórica de la canasta usual de alimentos

Grupo de alimentos	% Calorías
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	40
Frutas y verduras	10.47
Lácteos	8.38
Carnes, huevos y leguminosas	17.36
Grasas	9.06
Azúcares	14.37
Total	**100**

La tabla 6 muestra la estructura propuesta para la Dieta Básica, que correspondió a un promedio según el patrón alimentario por grupos de edad, y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana que permite cubrir las metas nutricionales de cada grupo y asegurar una dieta completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

Tabla 6

Patrón alimentario por grupos de edad, y grupos de alimentos definidos en las GABA.

GRUPOS DE ALIMENTOS	GRUPOS DE EDAD						PROMEDIO
	2-6 años	6-10 años	10-14 años	14-18 años	18-60 años	> 60 años	
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	27,50%	25,90%	26,50%	28,30%	28,30%	26,30%	27,13%
Frutas y Verduras	6,82%	7,01%	7,26%	8,03%	7,86%	7,21%	7,37%
Leche y Productos lácteos	18,56%	19,17%	19,94%	19,61%	20,19%	18,21%	19,28%
Carnes, Huevos y Leguminosas	29%	26,68%	23,97%	23,92%	23,79%	23,78%	25,15%
Grasas	11,48%	9,51%	9,38%	8,63%	8,87%	11,73%	9,93%
Azúcares	6,99%	11,58%	12,89%	11,48%	10,97%	12,80%	11,12%
Total	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***

Para la participación energética inicial de cada alimento en la Dieta Básica Promedio se tuvo en cuenta el contenido energético por alimento y su grupo, la proporcionalidad de cada alimento dentro del mismo y la estructura propuesta para la DBP según el patrón alimentario por grupos de edad y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (Tabla 7).

Tabla 7

Cálculo de participación de cada alimento dentro del grupo

DATOS DE REFERENCIA			DATOS PARA CALCULAR LA DBP	
Productos de la Canasta Usual	**Contenido de energía**	**Proporción de cada alimento en el grupo**	**Estructura propuesta para DBP**	**Participación de c/alimento en estructura según b**
	a	**b**	**c**	**d**
CEREALES, RTP	**6945**	**100**	**27,13%**	**27,13**
Arroz	1148	16,5		4,5
Avena	468	6,7		1,8
Harina de maíz	674	9,7		2,6
Harina de trigo	734	10,6		2,9
Pastas o fideos	788	11,3		3,1
Arepa	413	5,9		1,6
Pan	925	13,3		3,6
Pan tajado	367	5,3		1,4
Plátano	377	5,4		1,5
Plátano maduro	256	3,7		1,0
Yuca	300	4,3		1,2
Papa común	303	4,4		1,2
Papa criolla	193	2,8		0,8
FRUTAS Y VERDURAS	**1801**	**100,0**	**7,37%**	**7,37**
Banano	144	8,0		0,59
Limón	111	6,2		0,46
Mora	260	14,5		1,07
Piña	176	9,8		0,72
Mandarina	55	3,1		0,23
Naranja	188	10,4		0,77
Papaya	88	4,9		0,36

Aguacate	388	21,5		1,59
Tomate	41	2,3		0,17
Zanahoria	62	3,5		0,26
Cebolla cabezona	66	3,6		0,27
Cebollín (cebolla larga)	54	3,0		0,22
Ajo	168	9,3		0,69
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**1442**	**100,0**	**19,28%**	**19,28**
Leche de vaca	304	21,1		4,06
Leche en polvo	541	37,5		7,23
Queso blanco	284	19,7		3,80
Queso campesino	312	21,7		4,18
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**2986**	**100,0**	**25,15%**	**25,15**
Huevo de gallina	557	18,7		4,69
Pollo o gallina	405	13,6		3,41
Pescado	130	4,4		1,10
Carne de res	222	7,4		1,87
Carne molida	219	7,3		1,84
Carne de cerdo	149	5,0		1,26
Hígado de res	118	3,9		0,99
Frijol rojo	306	10,3		2,58
Lenteja	491	16,4		4,14
Garbanzo	389	13,0		3,27
GRASAS Y ACEITES	**1559**	**100,0**	**9,93%**	**9,93**
Aceite vegetal	1559	100,0		9,93
AZUCARES	**2472**	**100,0**	**11,12%**	**11,12**
Azúcar	830	33,6		3,73
Panela	1642	66,4		7,38
TOTAL			**100%**	**100**

En la tabla 8 se describe la cantidad en gramos netos de cada alimento teniendo en cuenta la estructura de la DBP propuesta, su contribución energética y el contenido de kilocalorías en 100 gramos de alimento según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018.

Tabla 8

Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP

Código	Productos	Estructura de DBP	Contribución energética	Energía en 100g de alimento	Cantidad de alimento en la DBP
		%	*kilocalorías*	*kilocalorías*	*gramos netos/día*
		a	*b=a*2181/100*	*c*	*d=b*100/c*
	CEREALES, RTP	**27,13**			
A010	Arroz	4,48	97,8	353	27,7
A012	Avena	1,83	39,8	411	9,7
A035	Harina de maíz	2,63	57,4	396	14,5
A040	Harina de trigo	2,87	62,5	360	17,4
A072	Pastas o fideos	3,08	67,1	371	18,1
A004	Arepa	1,61	35,2	163	21,6
A060	Pan	3,62	78,8	268	29,4
A061	Pan tajado	1,43	31,3	278	11,3
B092	Plátano	1,47	32,1	166	19,4
B089	Plátano maduro	1,00	21,8	132	16,5
B107	Yuca	1,17	25,6	159	16,1
B074	Papa común	1,18	25,8	89	29,0
B071	Papa criolla	0,75	16,4	96	17,1
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**			
C010	Banano	0,59	12,8	101	12,7
C044	Limón	0,46	9,9	44	22,6
C061	Mora	1,07	23,2	74	31,4
C072	Piña	0,72	15,7	56	28,1
C050	Mandarina	0,23	4,9	54	9,2
C062	Naranja	0,77	16,8	41	40,9
C065	Papaya	0,36	7,8	40	19,6
C002	Aguacate	1,59	34,6	179	19,3
B103	Tomate	0,17	3,7	23	15,9
B110	Zanahoria	0,26	5,6	47	11,8

B027	Cebolla cabezona	0,27	5,9	40	14,6
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	4,8	37	13,0
B009	Ajo	0,69	15,0	144	10,4
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**			
G012	Leche de vaca	4,06	88,6	55	161,1
G008	Leche en polvo	7,23	157,7	499	31,6
G016	Queso blanco	3,80	82,9	207	40,1
G017	Queso campesino	4,18	91,1	301	30,3
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**			
J004	Huevo de gallina	4,69	102,3	149	68,7
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	74,4	212	35,1
E006-E014-E047	Pescado	1,10	23,9	111	21,5
F099	Carne de res	1,87	40,9	139	29,4
F101	Carne molida	1,84	40,2	194	20,7
F011	Carne de cerdo	1,26	27,4	140	19,6
F109	Hígado de res	0,99	21,6	138	15,7
T006	Frijol rojo	2,58	56,2	371	15,2
T026	Lenteja	4,14	90,2	387	23,3
T019	Garbanzo	3,27	71,4	393	18,2
	GRASAS Y ACEITES	**9,93**			
D013	Aceite vegetal	9,93	216,5	900	24,1
	AZUCARES	**11,12**			
K003	Azúcar	3,73	81,4	397	20,5
K033	Panela	7,38	161,1	364	44,2

Para la evaluación de la calidad nutricional, fue necesario calcular el contenido total de energía, macro y micronutrientes de la dieta y compararlo con los requerimientos de un individuo promedio; estos resultados fueron expresados en porcentajes de adecuación cuyo punto de corte era el rango entre 90%-110% y refleja la suficiencia de los alimentos para cumplir con los requerimientos previamente establecidos. Para los micronutrientes se incluyeron el calcio, hierro, zinc, folatos y vitamina A, que son considerados como nutrientes críticos, relacionados directa o indirectamente con problemas de salud y nutrición según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana. Una vez se realizó el análisis se identificó, que en los macronutrientes la proteína se encontró sobre adecuada y los carbohidratos sub adecuados. Por otra parte, micronutrientes como el zinc, folatos y vitamina A se encuentran sobre adecuados (Tabla 9 y 10).

Tabla 9

Evaluación nutricional de la DBP(Macronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Contribución energética	Energía en 100g de alimento	Cantidad de alimento en la DBP	Proteínas en 100 g de alimento	Contenido de proteínas en la DBP	Lípidos en 100 g de alimento	Contenido de lípidos en la DBP	Carbohidratos en 100 g de alimento	Contenido de CHO en la DBP
		%	*kilocalorías*	*kilocalorías*	*gramos netos/día*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*
		a	*b=a*2181/100*	*c*	*d=b*100/c*	*e*	*f=d*e/100*	*g*	*h=d*g/100*	*i*	*j=d*i/100*
	CEREALES, RTP	**27,13**									
A010	Arroz	4,48	98	353	27,71	6,7	1,86	0,4	0,11	80,1	22,19
A012	Avena	1,83	40	411	9,70	16,9	1,64	7,5	0,73	64,1	6,21
A035	Harina de maíz	2,63	57	396	14,50	8,8	1,28	4,9	0,71	74,3	10,77
A040	Harina de trigo	2,87	63	360	17,36	12,5	2,17	1,7	0,30	72,3	12,55
A072	Pastas o fideos	3,08	67	371	18,09	13	2,35	1,5	0,27	74,7	13,51

A004	Arepa	1,61	35	163	21,58	3,3	0,71	0,9	0,19	35	7,55
A060	Pan	3,62	79	268	29,42	8,9	2,62	3,4	1,00	48,8	14,36
A061	Pan tajado	1,43	31	278	11,26	8,9	1,00	1,6	0,18	56,8	6,39
B092	Plátano	1,47	32	166	19,37	1,2	0,23	0,2	0,04	39,3	7,61
B089	Plátano maduro	1,00	22	132	16,50	1,1	0,18	0,2	0,03	30,3	5,00
B107	Yuca	1,17	26	159	16,09	0,9	0,14	0,3	0,05	37,4	6,02
B074	Papa común	1,18	26	89	28,96	2,1	0,61	2,1	0,61	18,9	5,47
B071	Papa criolla	0,75	16	96	17,13	2,2	0,38	0,1	0,02	21,1	3,62
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**									
C010	Banano	0,59	13	101	12,71	1,5	0,19	0,1	0,01	22,3	2,83
C044	Limón	0,46	10	44	22,56	0,3	0,07	0,3	0,07	9,3	2,10
C061	Mora	1,07	23	74	31,40	1	0,31	0,1	0,03	14,6	4,58
C072	Piña	0,72	16	56	28,08	0,6	0,17	0,1	0,03	12,4	3,48
C050	Mandarina	0,23	5	54	9,17	0,9	0,08	0,1	0,01	11,4	1,04
C062	Naranja	0,77	17	41	40,89	0,7	0,29	0,3	0,12	8,8	3,60
C065	Papaya	0,36	8	40	19,55	0,5	0,10	0,1	0,02	8,2	1,60
C002	Aguacate	1,59	35	179	19,35	1,6	0,31	13,3	2,57	10	1,93
B103	Tomate	0,17	4	23	15,94	0,9	0,14	0,1	0,02	4,1	0,65
B110	Zanahoria	0,26	6	47	11,84	7	0,83	1	0,12	9,5	1,13
B027	Cebolla cabezona	0,27	6	40	14,63	1,4	0,20	0,1	0,01	7,7	1,13
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	5	37	12,99	1,2	0,16	0,1	0,01	6,8	0,88

B009	Ajo	0,69	15	144	10,42	4,7	0,49	0,3	0,03	29,3	3,05
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**									
G012	Leche de vaca	4,06	89	55	161,14	3,2	5,16	3,2	5,16	3,4	5,48
G008	Leche en polvo	7,23	158	499	31,61	26,3	8,31	26,6	8,41	38,4	12,14
G016	Queso blanco	3,80	83	207	40,07	15,2	6,09	15,4	6,17	2	0,80
G017	Queso campesino	4,18	91	301	30,27	17,5	5,30	25,5	7,72	0,3	0,09
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**									
J004	Huevo de gallina	4,69	102	149	68,67	12,6	8,65	10,8	7,42	0,3	0,21
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	74	212	35,10	18,5	6,49	15,2	5,34	0,2	0,07
E006-E014-E047	Pescado	1,10	24	111	21,53	18,5	3,98	4,13	0,89	0,06	0,01
F099	Carne de res	1,87	41	139	29,39	21,8	6,41	5,7	1,68	0	0,00
F101	Carne molida	1,84	40	194	20,70	19,6	4,06	12,7	2,63	0,2	0,04
F011	Carne de cerdo	1,26	27	140	19,56	21,4	4,19	6	1,17	0,2	0,04
F109	Hígado de res	0,99	22	138	15,69	20,4	3,20	4,5	0,71	3,9	0,61
T006	Frijol rojo	2,58	56	371	15,16	21,4	3,24	1,2	0,18	58,7	8,90
T026	Lenteja	4,14	90	387	23,31	23,1	5,38	0,9	0,21	61	14,22
T019	Garbanzo	3,27	71	393	18,17	19,9	3,62	5,5	1,00	58,8	10,68

	GRASAS Y ACEITES	**9,93**									
D013	Aceite vegetal	9,93	217	900	24	0	0,00	100	24,06	0	0,00
	AZUCARES	**11,12**									
K003	Azúcar	3,73	81	397	20,51	0	0,00	0	0,00	99,3	20,37
K033	Panela	7,38	161	364	44,25	0,6	0,27	0,1	0,04	90,2	39,91
	TOTAL	**100**	**2180**				**92,86**		**80,07**		**262,86**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN		**100**				**113,4**		**109,5**		**87,85**
				Equivalente Energético			**371,4**		**720,6**		**1051,4**
				Aporte (%) al total de energía			**17,0**		**33,0**		**48,2**
				% AMDR (RIEN)			14-20		20-35		50-65

Tabla 10

Evaluación nutricional de la DBP(Micronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Cantidad de alimento en la DBP	Calcio en 100 g de alimento	Contenido de calcio en la DBP	Hierro en 100 g de alimento	Contenido de hierro en la DBP	Zinc en 100g de alimento	Contenido de Zinc en la DBP	Folatos en 100 g de alimento	Contenido de Folatos en la DBP	Vit A en 100 g de alimento	Contenido de Vit A en la DBP
		%	*gramos netos/día*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(µg)*	*(µg)*	*(ER)*	*(ER)*
		a	*b*	*c*	*d=b*c/100*	*e*	*f=b*e/100*	*g*	*h=b*g/100*	*i*	*j=b*i/100*	*k*	*l=b*k/100*
	CEREALES, RTP	**27,13**											
A010	Arroz	4,48	27,71	9,00	2,49	0,80	0,22	1,20	0,33	9,00	2,49	0,00	0,00
A012	Avena	1,83	9,70	5,40	0,52	4,50	0,44	4,00	0,39	57,00	5,53	0,00	0,00
A035	Harina de maíz	2,63	14,50	11,00	1,60	2,40	0,35	1,70	0,25	25,00	3,63	0,00	0,00
A040	Harina de trigo	2,87	17,36	15,00	2,60	4,30	0,75	10,00	1,74	216,00	37,51	0,00	0,00
A072	Pastas o fideos	3,08	18,09	25,00	4,52	13,90	2,51	1,30	0,24	237,00	42,87	0,00	0,00
A004	Arepa	1,61	21,58	17,00	3,67	0,70	0,15	0,20	0,04	0,00	0,00	36,00	7,77
A060	Pan	3,62	29,42	54,00	15,89	3,00	0,88	0,90	0,26	118,00	34,71	0,00	0,00
A061	Pan tajado	1,43	11,26	25,00	2,81	1,90	0,21	0,80	0,09	25,00	2,81	0,00	0,00
B092	Plátano	1,47	19,37	8,00	1,55	0,40	0,08	0,10	0,02	0,00	0,00	106,00	20,53
B089	Plátano maduro	1,00	16,50	3,00	0,50	0,50	0,08	0,10	0,02	22,00	3,63	54,00	8,91
B107	Yuca	1,17	16,09	16,00	2,57	0,30	0,05	0,30	0,05	27,00	4,34	1,00	0,16
B074	Papa común	1,18	28,96	12,00	3,48	0,80	0,23	0,30	0,09	16,00	4,63	0,00	0,00
B071	Papa criolla	0,75	17,13	11,00	1,88	1,00	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,34
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**											
C010	Banano	0,59	12,71	8,00	1,02	0,90	0,11	0,20	0,03	21,00	2,67	22,00	2,80

C044	Limón	0,46	22,56	19,00	4,29	0,50	0,11	0,10	0,02	11,00	2,48	1,00	0,23
C061	Mora	1,07	31,40	4,20	1,32	1,70	0,53	0,50	0,16	25,00	7,85	0,00	0,00
C072	Piña	0,72	28,08	16,00	4,49	0,50	0,14	0,20	0,06	16,00	4,49	8,00	2,25
C050	Mandarina	0,23	9,17	35,00	3,21	0,30	0,03	0,20	0,02	18,00	1,65	35,00	3,21
C062	Naranja	0,77	40,89	33,00	13,49	1,30	0,53	0,50	0,20	30,00	12,27	2,00	0,82
C065	Papaya	0,36	19,55	24,00	4,69	0,30	0,06	0,10	0,02	37,00	7,24	235,00	45,95
C002	Aguacate	1,59	19,35	10,00	1,93	0,40	0,08	0,50	0,10	81,00	15,67	3,00	0,58
B103	Tomate	0,17	15,94	9,00	1,43	0,50	0,08	0,10	0,02	23,00	3,67	62,00	9,88
B110	Zanahoria	0,26	11,84	27,00	3,20	0,40	0,05	0,20	0,02	22,00	2,61	1318,00	156,10
B027	Cebolla cabezona	0,27	14,63	24,00	3,51	0,30	0,04	0,20	0,03	18,00	2,63	1,00	0,15
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	12,99	57,00	7,40	0,50	0,06	0,20	0,03	26,00	3,38	200,00	25,97
B009	Ajo	0,69	10,42	40,00	4,17	1,30	0,14	1,00	0,10	4,00	0,42	0,00	0,00
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**											
G012	Leche de vaca	4,06	161,14	120,00	193,37	0,00	0,00	0,40	0,64	5,00	8,06	39,00	62,85
G008	Leche en polvo	7,23	31,61	940,00	297,14	0,50	0,16	3,30	1,04	37,00	11,70	288,00	91,04
G016	Queso blanco	3,80	40,07	490,00	196,33	1,50	0,60	0,50	0,20	5,00	2,00	192,00	76,93
G017	Queso campesino	4,18	30,27	586,00	177,37	0,40	0,12	2,90	0,88	5,00	1,51	420,00	127,13
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**											
J004	Huevo de gallina	4,69	68,67	53,00	36,39	1,70	1,17	1,40	0,96	48,00	32,96	177,00	121,54
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	35,10	12,00	4,21	1,10	0,39	1,35	0,47	5,00	1,76	20,00	7,02

E006-E014-E047	Pescado	1,10	21,53	23,60	5,08	1,20	0,26	0,43	0,09	4,60	0,99	9,60	2,07
F099	Carne de res	1,87	29,39	6,00	1,76	2,70	0,79	3,60	1,06	7,00	2,06	0,00	0,00
F101	Carne molida	1,84	20,70	11,00	2,28	1,80	0,37	4,60	0,95	8,00	1,66	3,00	0,62
F011	Carne de cerdo	1,26	19,56	17,00	3,33	0,80	0,16	1,80	0,35	5,00	0,98	2,00	0,39
F109	Hígado de res	0,99	15,69	9,00	1,41	8,40	1,32	4,00	0,63	293,00	45,97	10089,00	1582,74
T006	Frijol rojo	2,58	15,16	125,00	18,94	7,10	1,08	2,80	0,42	394,00	59,71	0,00	0,00
T026	Lenteja	4,14	23,31	51,00	11,89	7,20	1,68	3,60	0,84	172,00	40,10	2,00	0,47
T019	Garbanzo	3,27	18,17	120,00	21,80	6,40	1,16	3,10	0,56	557,00	101,19	3,00	0,55
	GRASAS Y ACEITES	**9,93**											
D013	Aceite vegetal	9,93	24,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZUCARES	**11,12**											
K003	Azúcar	3,73	20,51	0,00	0,00	0,10	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
K033	Panela	7,38	44,25	42,00	18,58	4,90	2,17	1,40	0,62	1,00	0,44	0,00	0,00
	TOTAL	**100**			**1088,13**		**19,53**		**14,04**		**520,24**		**2358,97**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN				109		104		143		139		319

En base a los resultados de la evaluación nutricional fue necesario realizar una modificación en la estructura de la Dieta Básica Promedio para dar cumplimiento al porcentaje de adecuación según los puntos de corte previamente definidos y en este sentido se garantizar el requerimiento mínimo de un individuo promedio. Finalmente quedaron adecuados energía y macronutrientes, que conjuntamente se encuentran dentro del Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes según la Recomendación de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana. Sin embargo, no se logró cumplir con los puntos de corte para micronutrientes como zinc, folatos y vitamina A, pero comparados con los valores anteriores se encuentran disminuidos significativamente (Tabla 11 y 12).

Tabla 11

Cálculo de la DBP (Macronutrientes)

Productos	**Estructura de DBP**	**Contribución energética**	**Energía en 100g de alimento**	**Cantidad de alimento en la DBP**	**Proteínas en 100 g de alimento**	**Contenido de proteínas en la DBP**	**Lípidos en 100 g de alimento**	**Contenido de lípidos en la DBP**	**Carbohidratos en 100 g de alimento**	**Contenido de CHO en la DBP**
	%	*kilocalorías*	*kilocalorías*	*gramos netos/día*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*
	a	*b=a*2181/100*	*c*	*d=b*100/c*	*e*	*f=d*e/100*	*g*	*h=d*g/100*	*i*	*j=d*i/100*
CEREALES, RTP	**30,50**									
Arroz	6,37	139	353	39,33	6,7	2,63	0,4	0,16	80,1	31,50
Avena	2,08	45	411	11,04	16,9	1,87	7,5	0,83	64,1	7,08
Harina de maíz	3,40	74	396	18,73	8,8	1,65	4,9	0,92	74,3	13,91
Harina de trigo	2,50	55	360	15,15	12,5	1,89	1,7	0,26	72,3	10,95
Pastas o fideos	3,49	76	371	20,52	13	2,67	1,5	0,31	74,7	15,33
Arepa	1,61	35	163	21,58	3,3	0,71	0,9	0,19	35	7,55
Pan	3,62	79	268	29,42	8,9	2,62	3,4	1,00	48,8	14,36

Pan tajado	1,43	31	278	11,26	8,9	1,00	1,6	0,18	56,8	6,39
Plátano	1,47	32	166	19,37	1,2	0,23	0,2	0,04	39,3	7,61
Plátano maduro	1,00	22	132	16,50	1,1	0,18	0,2	0,03	30,3	5,00
Yuca	1,17	26	159	16,09	0,9	0,14	0,3	0,05	37,4	6,02
Papa común	1,18	26	89	28,96	2,1	0,61	2,1	0,61	18,9	5,47
Papa criolla	1,18	26	96	26,81	2,2	0,59	0,1	0,03	21,1	5,66
FRUTAS Y VERDURAS	**9,31**									
Banano	1,55	34	101	33,47	1,5	0,50	0,1	0,03	22,3	7,46
Limón	0,46	10	44	22,56	0,3	0,07	0,3	0,07	9,3	2,10
Mora	1,18	26	74	34,78	1	0,35	0,1	0,03	14,6	5,08
Piña	0,72	16	56	28,08	0,6	0,17	0,1	0,03	12,4	3,48
Mandarina	0,23	5	54	9,17	0,9	0,08	0,1	0,01	11,4	1,04
Naranja	0,77	17	41	40,89	0,7	0,29	0,3	0,12	8,8	3,60
Papaya	0,36	8	40	19,55	0,5	0,10	0,1	0,02	8,2	1,60
Aguacate	1,59	35	179	19,35	1,6	0,31	13,3	2,57	10	1,93
Tomate	0,17	4	23	15,94	0,9	0,14	0,1	0,02	4,1	0,65
Zanahoria	0,15	3	47	6,96	7	0,49	1	0,07	9,5	0,66
Cebolla cabezona	1,24	27	40	67,34	1,4	0,94	0,1	0,07	7,7	5,19
Cebollín (cebolla larga)	0,22	5	37	12,99	1,2	0,16	0,1	0,01	6,8	0,88
Ajo	0,69	15	144	10,42	4,7	0,49	0,3	0,03	29,3	3,05
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**									

Leche de vaca	4,06	89	55	161,14	3,2	5,16	3,2	5,16	3,4	5,48
Leche en polvo	7,23	158	499	31,61	26,3	8,31	26,6	8,41	38,4	12,14
Queso blanco	3,80	83	207	40,07	15,2	6,09	15,4	6,17	2	0,80
Queso campesino	4,18	91	301	30,27	17,5	5,30	25,5	7,72	0,3	0,09
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**22,29**									
Huevo de gallina	4,50	98	149	65,87	12,6	8,30	10,8	7,11	0,3	0,20
Pollo o gallina	3,00	65	212	30,86	18,5	5,71	15,2	4,69	0,2	0,06
Pescado	1,00	22	111	19,65	18,5	3,64	4,13	0,81	0,06	0,01
Carne de res	1,50	33	139	23,54	21,8	5,13	5,7	1,34	0	0,00
Carne molida	1,00	22	194	11,24	19,6	2,20	12,7	1,43	0,2	0,02
Carne de cerdo	1,00	22	140	15,58	21,4	3,33	6	0,93	0,2	0,03
Hígado de res	0,30	7	138	4,74	20,4	0,97	4,5	0,21	3,9	0,18
Frijol rojo	2,58	56	371	15,16	21,4	3,24	1,2	0,18	58,7	8,90
Lenteja	4,14	90	387	23,31	23,1	5,38	0,9	0,21	61	14,22
Garbanzo	3,27	71	393	18,17	19,9	3,62	5,5	1,00	58,8	10,68
GRASAS Y ACEITES	**8,00**									
Aceite vegetal	8,00	174	900	19	0	0,00	100	19,39	0	0,00
AZUCARES	**11,12**									
Azúcar	3,73	81	397	20,51	0	0,00	0	0,00	99,3	20,37
Panela	7,38	161	364	44,25	0,6	0,27	0,1	0,04	90,2	39,91

TOTAL	**100**	**2192**		**87,52**	**72,49**	**286,66**
PORCENTAJE DE ADECUACIÓN		**100**		**106,9**	**99,2**	**95,81**
			Equivalente Energético	**350,1**	**652,4**	**1146,7**
			Aporte (%) al total de energía	**16,1**	**29,9**	**52,6**
			% AMDR (RIEN)	14-20	20-35	50-65

Tabla 12

Cálculo de la BDP (Micronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Cantidad de alimento en la DBP	Calcio en 100 g de alimento	Contenido de calcio en la DBP	Hierro en 100 g de alimento	Contenido de hierro en la DBP	Zinc en 100g de alimento	Contenido de Zinc en la DBP	Folatos en 100 g de alimento	Contenido de Folatos en la DBP	Vit A en 100 g de alimento	Contenido de Vit A en la DBP
		%	*gramos netos/día*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(µg)*	*(µg)*	*(ER)*	*(ER)*
		a	*b*	*c*	*d=b*c/100*	*e*	*f=b*e/100*	*g*	*h=b*g/100*	*i*	*j=b*i/100*	*k*	*l=b*k/100*
	CEREALES, RTP	**30,50**											
A010	Arroz	6,37	39,33	9,00	3,54	0,80	0,31	1,20	0,47	9,00	3,54	0,00	0,00
A012	Avena	2,08	11,04	5,40	0,60	4,50	0,50	4,00	0,44	57,00	6,29	0,00	0,00
A035	Harina de maíz	3,40	18,73	11,00	2,06	2,40	0,45	1,70	0,32	25,00	4,68	0,00	0,00
A040	Harina de trigo	2,50	15,15	15,00	2,27	4,30	0,65	10,00	1,51	216,00	32,72	0,00	0,00
A072	Pastas o fideos	3,49	20,52	25,00	5,13	13,90	2,85	1,30	0,27	237,00	48,62	0,00	0,00
A004	Arepa	1,61	21,58	17,00	3,67	0,70	0,15	0,20	0,04	0,00	0,00	36,00	7,77
A060	Pan	3,62	29,42	54,00	15,89	3,00	0,88	0,90	0,26	118,00	34,71	0,00	0,00
A061	Pan tajado	1,43	11,26	25,00	2,81	1,90	0,21	0,80	0,09	25,00	2,81	0,00	0,00
B092	Plátano	1,47	19,37	8,00	1,55	0,40	0,08	0,10	0,02	0,00	0,00	106,00	20,53
B089	Plátano maduro	1,00	16,50	3,00	0,50	0,50	0,08	0,10	0,02	22,00	3,63	54,00	8,91
B107	Yuca	1,17	16,09	16,00	2,57	0,30	0,05	0,30	0,05	27,00	4,34	1,00	0,16
B074	Papa común	1,18	28,96	12,00	3,48	0,80	0,23	0,30	0,09	16,00	4,63	0,00	0,00
B071	Papa criolla	1,18	26,81	11,00	2,95	1,00	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,54
	FRUTAS Y VERDURAS	**9,31**											
C010	Banano	1,55	33,47	8,00	2,68	0,90	0,30	0,20	0,07	21,00	7,03	22,00	7,36

C044	Limón	0,46	22,56	19,00	4,29	0,50	0,11	0,10	0,02	11,00	2,48	1,00	0,23
C061	Mora	1,18	34,78	4,20	1,46	1,70	0,59	0,50	0,17	25,00	8,69	0,00	0,00
C072	Piña	0,72	28,08	16,00	4,49	0,50	0,14	0,20	0,06	16,00	4,49	8,00	2,25
C050	Mandarina	0,23	9,17	35,00	3,21	0,30	0,03	0,20	0,02	18,00	1,65	35,00	3,21
C062	Naranja	0,77	40,89	33,00	13,49	1,30	0,53	0,50	0,20	30,00	12,27	2,00	0,82
C065	Papaya	0,36	19,55	24,00	4,69	0,30	0,06	0,10	0,02	37,00	7,24	235,00	45,95
C002	Aguacate	1,59	19,35	10,00	1,93	0,40	0,08	0,50	0,10	81,00	15,67	3,00	0,58
B103	Tomate	0,17	15,94	9,00	1,43	0,50	0,08	0,10	0,02	23,00	3,67	62,00	9,88
B110	Zanahoria	0,15	6,96	27,00	1,88	0,40	0,03	0,20	0,01	22,00	1,53	1318,00	91,74
B027	Cebolla cabezona	1,24	67,34	24,00	16,16	0,30	0,20	0,20	0,13	18,00	12,12	1,00	0,67
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	12,99	57,00	7,40	0,50	0,06	0,20	0,03	26,00	3,38	200,00	25,97
B009	Ajo	0,69	10,42	40,00	4,17	1,30	0,14	1,00	0,10	4,00	0,42	0,00	0,00
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**											
G012	Leche de vaca	4,06	161,14	120,00	193,37	0,00	0,00	0,40	0,64	5,00	8,06	39,00	62,85
G008	Leche en polvo	7,23	31,61	940,00	297,14	0,50	0,16	3,30	1,04	37,00	11,70	288,00	91,04
G016	Queso blanco	3,80	40,07	490,00	196,33	1,50	0,60	0,50	0,20	5,00	2,00	192,00	76,93
G017	Queso campesino	4,18	30,27	586,00	177,37	0,40	0,12	2,90	0,88	5,00	1,51	420,00	127,13
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**22,29**											
J004	Huevo de gallina	4,50	65,87	53,00	34,91	1,70	1,12	1,40	0,92	48,00	31,62	177,00	116,59
F077-F048	Pollo o gallina	3,00	30,86	12,00	3,70	1,10	0,34	1,35	0,42	5,00	1,54	20,00	6,17

E006-E014-E047	Pescado	1,00	19,65	23,60	4,64	1,20	0,24	0,43	0,08	4,60	0,90	9,60	1,89
F099	Carne de res	1,50	23,54	6,00	1,41	2,70	0,64	3,60	0,85	7,00	1,65	0,00	0,00
F101	Carne molida	1,00	11,24	11,00	1,24	1,80	0,20	4,60	0,52	8,00	0,90	3,00	0,34
F011	Carne de cerdo	1,00	15,58	17,00	2,65	0,80	0,12	1,80	0,28	5,00	0,78	2,00	0,31
F109	Hígado de res	0,30	4,74	9,00	0,43	8,40	0,40	4,00	0,19	293,00	13,89	10089,00	478,35
T006	Frijol rojo	2,58	15,16	125,00	18,94	7,10	1,08	2,80	0,42	394,00	59,71	0,00	0,00
T026	Lenteja	4,14	23,31	51,00	11,89	7,20	1,68	3,60	0,84	172,00	40,10	2,00	0,47
T019	Garbanzo	3,27	18,17	120,00	21,80	6,40	1,16	3,10	0,56	557,00	101,19	3,00	0,55
	GRASAS Y ACEITES	**8,00**											
D013	Aceite vegetal	8,00	19,39	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZUCARES	**11,12**											
K003	Azúcar	3,73	20,51	0,00	0,00	0,10	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
K033	Panela	7,38	44,25	42,00	18,58	4,90	2,17	1,40	0,62	1,00	0,44	0,00	0,00
	TOTAL	**100**			**1098,70**		**19,11**		**13,01**		**502,62**		**1189,17**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN				**110**		**102**		**133**		**134**		**161**

El cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional se realizó para un individuo promedio, un hogar promedio de 2.93 miembros por día, semana y mes. La cantidad en gramos netos de alimento por individuo promedio, se multiplicó por el número de miembros que conforman el hogar y el número de días de una semana o mes. Se estimó la cantidad en gramos brutos teniendo en cuenta la fracción comestible según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018. A la totalidad de los gramos brutos se adiciona un 10% por efectos de distribución y desperdicios en el hogar. Además, se tuvo en cuenta las medidas usuales de compra de los alimentos y el peso correspondiente de dicha medida en gramos para alimentos sólidos, litro para alimentos líquidos y unidades como el caso de los huevos y finalmente se determinó el número de medidas por día, semana y mes (Tabla 13,14,15 y 16).

Tabla 13

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un individuo promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/individuo/día	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por día
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*
	CEREALES, RTP			***c=a/b***	***d=c*1,1***			***g=d/f***
A010	Arroz	39,33	1,00	39,33	43,26	Libra	500	0,087
A012	Avena	11,04	1,00	11,04	12,14	Libra	500	0,024
A035	Harina de maíz	18,73	1,00	18,73	20,60	Libra	500	0,041
A040	Harina de trigo	15,15	1,00	15,15	16,66	Libra	500	0,033
A072	Pastas o fideos	20,52	1,00	20,52	22,57	Libra	500	0,045
A004	Arepa	21,58	1,00	21,58	23,74	Libra	450	0,053
A060	Pan	29,42	1,00	29,42	32,36	Libra	500	0,065
A061	Pan tajado	11,26	1,00	11,26	12,38	Libra	480	0,026
B092	Plátano	19,37	0,68	28,48	31,33	Libra	500	0,063

B089	Plátano maduro	16,50	0,72	22,92	25,21	Libra	500	0,050
B107	Yuca	16,09	0,80	20,11	22,12	Libra	500	0,044
B074	Papa común	28,96	1,00	28,96	31,85	Libra	500	0,064
B071	Papa criolla	26,81	1,00	26,81	29,49	Libra	500	0,059
	FRUTAS Y VERDURAS							
C010	Banano	33,47	0,70	47,82	52,60	Libra	500	0,105
C044	Limón	22,56	0,50	45,12	49,64	Libra	500	0,099
C061	Mora	34,78	0,90	38,64	42,51	Libra	500	0,085
C072	Piña	28,08	0,55	51,05	56,16	Libra	500	0,112
C050	Mandarina	9,17	0,70	13,09	14,40	Libra	500	0,029
C062	Naranja	40,89	0,60	68,14	74,96	Libra	500	0,150
C065	Papaya	19,55	0,70	27,94	30,73	Libra	500	0,061
C002	Aguacate	19,35	0,77	25,13	27,64	Libra	500	0,055
B103	Tomate	15,94	0,80	19,93	21,92	Libra	500	0,044
B110	Zanahoria	6,96	0,85	8,19	9,01	Libra	500	0,018
B027	Cebolla cabezona	67,34	0,95	70,88	77,97	Libra	500	0,156
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	0,40	32,46	35,71	Libra	500	0,071
B009	Ajo	10,42	0,95	10,96	12,06	Libra	500	0,024
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS							
G012	Leche de vaca	161,14	1,00	161,14	177,26	Litro	1000	0,177
G008	Leche en polvo	31,61	1,00	31,61	34,77	Libra	400	0,087
G016	Queso blanco	40,07	1,00	40,07	44,07	Libra	450	0,098
G017	Queso campesino	30,27	1,00	30,27	33,30	Libra	500	0,067
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS							
J004	Huevo de gallina	65,87	0,90	73,19	80,51	Unidad	50	1,610

F077-F048	Pollo o gallina	30,86	0,60	51,44	56,58	Libra	500	0,113
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	0,65	30,23	33,25	Libra	500	0,067
F099	Carne de res	23,54	1,00	23,54	25,89	Libra	500	0,052
F101	Carne molida	11,24	1,00	11,24	12,37	Libra	500	0,025
F011	Carne de cerdo	15,58	1,00	15,58	17,14	Libra	500	0,034
F109	Hígado de res	4,74	1,00	4,74	5,22	Libra	500	0,010
T006	Frijol rojo	15,16	1,00	15,16	16,67	Libra	500	0,033
T026	Lenteja	23,31	1,00	23,31	25,64	Libra	500	0,051
T019	Garbanzo	18,17	1,00	18,17	19,98	Libra	500	0,040
	GRASAS Y ACEITES							
D013	Aceite vegetal	19,39	1,00	19,39	21,33	Litro	900	0,024
	AZUCARES							
K003	Azúcar	20,51	1,00	20,51	22,57	Libra	500	0,045
K033	Panela	44,25	1,00	44,25	48,67	Libra	500	0,097

Tabla 14

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/día	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/día	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por día
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	115,23	1,00	115,23	126,75	Libra	500	0,253
A012	Avena	11,04	32,34	1,00	32,34	35,57	Libra	500	0,071
A035	Harina de maíz	18,73	54,87	1,00	54,87	60,35	Libra	500	0,121
A040	Harina de trigo	15,15	44,38	1,00	44,38	48,82	Libra	500	0,098
A072	Pastas o fideos	20,52	60,11	1,00	60,11	66,13	Libra	500	0,132
A004	Arepa	21,58	63,23	1,00	63,23	69,56	Libra	450	0,155
A060	Pan	29,42	86,20	1,00	86,20	94,82	Libra	500	0,190
A061	Pan tajado	11,26	32,98	1,00	32,98	36,28	Libra	480	0,076
B092	Plátano	19,37	56,74	0,68	83,44	91,79	Libra	500	0,184
B089	Plátano maduro	16,50	48,35	0,72	67,16	73,87	Libra	500	0,148
B107	Yuca	16,09	47,13	0,80	58,91	64,80	Libra	500	0,130
B074	Papa común	28,96	84,85	1,00	84,85	93,34	Libra	500	0,187
B071	Papa criolla	26,81	78,55	1,00	78,55	86,40	Libra	500	0,173
	FRUTAS Y VERDURAS								
C010	Banano	33,47	98,07	0,70	140,10	154,11	Libra	500	0,308

C044	Limón	22,56	66,11	0,50	132,22	145,44	Libra	500	0,291
C061	Mora	34,78	101,90	0,90	113,22	124,54	Libra	500	0,249
C072	Piña	28,08	82,27	0,55	149,58	164,54	Libra	500	0,329
C050	Mandarina	9,17	26,86	0,70	38,37	42,20	Libra	500	0,084
C062	Naranja	40,89	119,79	0,60	199,66	219,62	Libra	500	0,439
C065	Papaya	19,55	57,30	0,70	81,85	90,04	Libra	500	0,180
C002	Aguacate	19,35	56,69	0,77	73,63	80,99	Libra	500	0,162
B103	Tomate	15,94	46,70	0,80	58,38	64,22	Libra	500	0,128
B110	Zanahoria	6,96	20,39	0,85	23,99	26,39	Libra	500	0,053
B027	Cebolla cabezona	67,34	197,30	0,95	207,69	228,45	Libra	500	0,457
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	38,05	0,40	95,12	104,63	Libra	500	0,209
B009	Ajo	10,42	30,52	0,95	32,12	35,34	Libra	500	0,071
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	472,15	1,00	472,15	519,36	Litro	1000	0,519
G008	Leche en polvo	31,61	92,62	1,00	92,62	101,88	Libra	400	0,255
G016	Queso blanco	40,07	117,40	1,00	117,40	129,14	Libra	450	0,287
G017	Queso campesino	30,27	88,69	1,00	88,69	97,56	Libra	500	0,195
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	193,00	0,90	214,44	235,88	Unidad	50	4,718
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	90,43	0,60	150,72	165,79	Libra	500	0,332

E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	57,57	0,65	88,57	97,43	Libra	500	0,195
F099	Carne de res	23,54	68,96	1,00	68,96	75,86	Libra	500	0,152
F101	Carne molida	11,24	32,94	1,00	32,94	36,23	Libra	500	0,072
F011	Carne de cerdo	15,58	45,65	1,00	45,65	50,21	Libra	500	0,100
F109	Hígado de res	4,74	13,89	1,00	13,89	15,28	Libra	500	0,031
T006	Frijol rojo	15,16	44,40	1,00	44,40	48,84	Libra	500	0,098
T026	Lenteja	23,31	68,30	1,00	68,30	75,13	Libra	500	0,150
T019	Garbanzo	18,17	53,23	1,00	53,23	58,55	Libra	500	0,117
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	56,80	1,00	56,80	62,48	Litro	900	0,069
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	60,11	1,00	60,11	66,12	Libra	500	0,132
K033	Panela	44,25	129,65	1,00	129,65	142,61	Libra	500	0,285

Tabla 15

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por semana para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/semanal	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/semana	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por semana
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93*7***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	806,58	1,00	806,58	887,23	Libra	500	1,774
A012	Avena	11,04	226,38	1,00	226,38	249,02	Libra	500	0,498
A035	Harina de maíz	18,73	384,07	1,00	384,07	422,47	Libra	500	0,845
A040	Harina de trigo	15,15	310,64	1,00	310,64	341,71	Libra	500	0,683
A072	Pastas o fideos	20,52	420,80	1,00	420,80	462,88	Libra	500	0,926
A004	Arepa	21,58	442,62	1,00	442,62	486,89	Libra	450	1,082
A060	Pan	29,42	603,39	1,00	603,39	663,72	Libra	500	1,327
A061	Pan tajado	11,26	230,87	1,00	230,87	253,96	Libra	480	0,529
B092	Plátano	19,37	397,19	0,68	584,10	642,51	Libra	500	1,285
B089	Plátano maduro	16,50	338,48	0,72	470,11	517,12	Libra	500	1,034
B107	Yuca	16,09	329,91	0,80	412,39	453,63	Libra	500	0,907
B074	Papa común	28,96	593,95	1,00	593,95	653,35	Libra	500	1,307
B071	Papa criolla	26,81	549,83	1,00	549,83	604,82	Libra	500	1,210
	FRUTAS Y VERDURAS								

C010	Banano	33,47	686,49	0,70	980,69	1078,76	Libra	500	2,158
C044	Limón	22,56	462,76	0,50	925,51	1018,06	Libra	500	2,036
C061	Mora	34,78	713,30	0,90	792,55	871,81	Libra	500	1,744
C072	Piña	28,08	575,88	0,55	1047,06	1151,76	Libra	500	2,304
C050	Mandarina	9,17	187,99	0,70	268,56	295,42	Libra	500	0,591
C062	Naranja	40,89	838,56	0,60	1397,60	1537,36	Libra	500	3,075
C065	Papaya	19,55	401,07	0,70	572,95	630,25	Libra	500	1,260
C002	Aguacate	19,35	396,86	0,77	515,40	566,94	Libra	500	1,134
B103	Tomate	15,94	326,93	0,80	408,66	449,53	Libra	500	0,899
B110	Zanahoria	6,96	142,76	0,85	167,96	184,75	Libra	500	0,370
B027	Cebolla cabezona	67,34	1381,11	0,95	1453,80	1599,18	Libra	500	3,198
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	266,34	0,40	665,85	732,44	Libra	500	1,465
B009	Ajo	10,42	213,62	0,95	224,87	247,35	Libra	500	0,495
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	3305,02	1,00	3305,02	3635,52	Litro	1000	3,636
G008	Leche en polvo	31,61	648,32	1,00	648,32	713,16	Libra	400	1,783
G016	Queso blanco	40,07	821,77	1,00	821,77	903,95	Libra	450	2,009
G017	Queso campesino	30,27	620,81	1,00	620,81	682,89	Libra	500	1,366
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	1350,98	0,90	1501,08	1651,19	Unidad	50	33,024
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	633,00	0,60	1055,01	1160,51	Libra	500	2,321

E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	402,99	0,65	619,99	681,99	Libra	500	1,364
F099	Carne de res	23,54	482,72	1,00	482,72	531,00	Libra	500	1,062
F101	Carne molida	11,24	230,58	1,00	230,58	253,64	Libra	500	0,507
F011	Carne de cerdo	15,58	319,52	1,00	319,52	351,47	Libra	500	0,703
F109	Hígado de res	4,74	97,24	1,00	97,24	106,97	Libra	500	0,214
T006	Frijol rojo	15,16	310,83	1,00	310,83	341,91	Libra	500	0,684
T026	Lenteja	23,31	478,11	1,00	478,11	525,93	Libra	500	1,052
T019	Garbanzo	18,17	372,62	1,00	372,62	409,88	Libra	500	0,820
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	397,62	1,00	397,62	437,38	Litro	900	0,486
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	420,76	1,00	420,76	462,83	Libra	500	0,926
K033	Panela	44,25	907,52	1,00	907,52	998,27	Libra	500	1,997

Tabla 16

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por mes para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/mensual	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/mes	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por mes
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93*30***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	3456,75	1,00	3456,75	3802,43	Libra	500	7,605
A012	Avena	11,04	970,21	1,00	970,21	1067,23	Libra	500	2,134
A035	Harina de maíz	18,73	1645,99	1,00	1645,99	1810,59	Libra	500	3,621
A040	Harina de trigo	15,15	1331,32	1,00	1331,32	1464,45	Libra	500	2,929
A072	Pastas o fideos	20,52	1803,42	1,00	1803,42	1983,76	Libra	500	3,968
A004	Arepa	21,58	1896,96	1,00	1896,96	2086,65	Libra	450	4,637
A060	Pan	29,42	2585,94	1,00	2585,94	2844,54	Libra	500	5,689
A061	Pan tajado	11,26	989,44	1,00	989,44	1088,39	Libra	480	2,267
B092	Plátano	19,37	1702,24	0,68	2503,30	2753,63	Libra	500	5,507
B089	Plátano maduro	16,50	1450,61	0,72	2014,74	2216,22	Libra	500	4,432
B107	Yuca	16,09	1413,92	0,80	1767,40	1944,14	Libra	500	3,888
B074	Papa común	28,96	2545,50	1,00	2545,50	2800,05	Libra	500	5,600
B071	Papa criolla	26,81	2356,43	1,00	2356,43	2592,08	Libra	500	5,184
	FRUTAS Y VERDURAS								
C010	Banano	33,47	2942,08	0,70	4202,98	4623,27	Libra	500	9,247
C044	Limón	22,56	1983,24	0,50	3966,48	4363,13	Libra	500	8,726

C061	Mora	34,78	3057,00	0,90	3396,66	3736,33	Libra	500	7,473
C072	Piña	28,08	2468,07	0,55	4487,40	4936,14	Libra	500	9,872
C050	Mandarina	9,17	805,69	0,70	1150,99	1266,09	Libra	500	2,532
C062	Naranja	40,89	3593,84	0,60	5989,73	6588,70	Libra	500	13,177
C065	Papaya	19,55	1718,86	0,70	2455,52	2701,07	Libra	500	5,402
C002	Aguacate	19,35	1700,82	0,77	2208,85	2429,74	Libra	500	4,859
B103	Tomate	15,94	1401,13	0,80	1751,42	1926,56	Libra	500	3,853
B110	Zanahoria	6,96	611,84	0,85	719,81	791,79	Libra	500	1,584
B027	Cebolla cabezona	67,34	5919,04	0,95	6230,57	6853,63	Libra	500	13,707
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	1141,46	0,40	2853,65	3139,02	Libra	500	6,278
B009	Ajo	10,42	915,52	0,95	963,71	1060,08	Libra	500	2,120
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	14164,37	1,00	14164,37	15580,80	Litro	1000	15,581
G008	Leche en polvo	31,61	2778,53	1,00	2778,53	3056,39	Libra	400	7,641
G016	Queso blanco	40,07	3521,87	1,00	3521,87	3874,05	Libra	450	8,609
G017	Queso campesino	30,27	2660,62	1,00	2660,62	2926,69	Libra	500	5,853
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	5789,90	0,90	6433,22	7076,54	Unidad	50	141,531
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	2712,88	0,60	4521,46	4973,61	Libra	500	9,947
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	1727,12	0,65	2657,10	2922,81	Libra	500	5,846
F099	Carne de res	23,54	2068,81	1,00	2068,81	2275,69	Libra	500	4,551

F101	Carne molida	11,24	988,20	1,00	988,20	1087,01	Libra	500	2,174
F011	Carne de cerdo	15,58	1369,36	1,00	1369,36	1506,29	Libra	500	3,013
F109	Hígado de res	4,74	416,76	1,00	416,76	458,44	Libra	500	0,917
T006	Frijol rojo	15,16	1332,13	1,00	1332,13	1465,34	Libra	500	2,931
T026	Lenteja	23,31	2049,06	1,00	2049,06	2253,96	Libra	500	4,508
T019	Garbanzo	18,17	1596,94	1,00	1596,94	1756,64	Libra	500	3,513
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	1704,09	1,00	1704,09	1874,50	Litro	900	2,083
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	1803,25	1,00	1803,25	1983,57	Libra	500	3,967
K033	Panela	44,25	3889,35	1,00	3889,35	4278,29	Libra	500	8,557

Bibliografía

Jaramillo Campuzano , L. J., Polonia Vorenberg , J., & Hayes Mathias , L. (2005). *Canasta Básica de Alimentos de la población en el año 2005, departamento Archipielago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina* .

López Santiesteban , P., & Méndez Carrera , H. (Julio de 2019). *Metodología de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional -CBAN-*. Obtenido de Metodología de Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional -CBAN-: http://www.incap.int/index.php/es/noticias/90-cban-incap

Martínez Aristizábal, M. (28 de Julio de 2020). *Proyecto de Ley 171 de 2020*. Bogotá, Colombia .

Metodología para la Construcción de la Canasta Básica de Alimentos



Análisis de contexto



Construcción de la encuesta



Cálculo del tamaño muestral



Aplicación y análisis de prueba piloto



Trabajo de campo

Sistematización de la información



Caracterización de los hogares



Determinación de Canasta Usual de alimentos



Canasta Básica de alimentos con Enfoque Nutricional

INFORME EJECUTIVO: AVANCES SOBRE LA CONSTRUCCION DE CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA.

Presentado por: Carlos Alberto Clavijo Pedraza y Anny Xiomara Godoy Sandoval, Estudiantes X semestre CAP

N.D. MSP. Gabriel Cardona Argüello.

Presentado a: Dr. Freddy Hernando Galvis Torres.

A continuación, se exponen las actividades desarrolladas en el marco de la elaboración de la Canasta Básica de Alimentos (CBA) para el municipio de San José de Cúcuta desde el año 2019. La formulación de la CBAN se ha dividido en dos etapas, la primera obtuvo la consolidación de la canasta usual del municipio y la segunda se encuentra en ejecución para la determinación de la Canasta Básica de Alimentos.

¿Qué acciones del plan de trabajo se han ejecutado?

A partir del 1 de octubre hasta el 1 de noviembre del año 2021 se ejecutaron acciones correspondientes a la segunda etapa de la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional-CBAN- para el municipio de San José de Cúcuta mediante el desarrollo de las siguientes actividades:

-Realizar el modelamiento de la canasta usual versus la canasta recomendada: se desarrollaron las actividades correspondientes a selección de alimentos, determinación de las cantidades de alimentos, evaluación nutricional y cálculo de la CBAN por día, semana y mes para un individuo y hogar promedio.

¿Qué productos del plan de trabajo se encuentran disponibles para su revisión?

- Informe técnico metodología y aplicación del criterio de participación en el costo.

Base datos que contiene:

- Cálculo de participación de cada alimento dentro del grupo.
- Cálculo de las cantidades de alimentos en la DBP.
- Cálculo y evaluación de la DBP.
- Cálculo de la CBAN por día, semana y mes para un individuo y hogar promedio.

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran en etapa de ejecución?

- Efectuar estrategias de divulgación de resultados: específicamente la actividad correspondiente a elaboración de estrategias de divulgación.

Se viene adelantando la elaboración del Informe Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional CBAN - San José de Cúcuta 2021-2.

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran pendientes por ejecutar?

- Efectuar estrategias de divulgación de resultados: específicamente las actividades correspondientes a diseño del material de presentación, revisión y ajustes al material de presentación y presentación de los resultados en los espacios de concertación establecidos.

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

San José de Cúcuta



LEAL VILLA DE SAN JOSE DE CUCUTA MUY NOBLE VALEROSA Y

ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

CÚCUTA 2050, ESTRATEGIA DE TODOS

2020 - 2023

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL



CANASTA BÁSICA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

EQUIPO DE TRABAJO

ALCALDIA MUNICIPAL SAN JOSÉ DE CÚCUTA

Ing. Jairo Thomas Yáñez Rodríguez

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL

Soraya Tatiana Cáceres Santos
Secretaria de Salud

Leonardo Ernesto Duran Navarro
Subsecretario Área Gestión en Salud Pública

Freddy Hernando Galvis Torres
Coordinador Dimensión SAN

Natalia Margarita Espinel Villamizar
Nutricionista Dietista
Esp. Seguridad Alimentaria

Willy David Jaimes Moncada
Economista
Esp. Gerencia Financiera

Yadira Pino Pino
Nutricionista Dietista
Esp. Seguridad Alimentaria

Diego Alexander Sarabia Pérez
Nutricionista Dietista

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

Zaida Rocio Contreras Velásquez
Profesional Bacteriólogo y Laboratorista Clínico
Especialista en Epidemiología Clínica
Mg. Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente

APOYO ACADÉMICO E INVESTIGATIVO
UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Gabriel Antonio Cardona Arguello
Nutricionista Dietista
Mg. Salud Publica

Natalie Vera Sandoval
Nutricionista Dietista en formación
2019

Andreina Maria Colmenares Conde
Nutricionista Dietista en formación
2021-I

Anny Xiomara Godoy Sandoval
Carlos Alberto Clavijo Pedraza
Nutricionistas Dietistas en formación
2021-II

ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

CÚCUTA 2050, ESTRATEGIA DE TODOS 2020 - 2023

CANASTA BÁSICA SAN JOSÉ DE CÚCUTA

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CÚCUTA

NORTE DE SANTANDER

2021

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

TABLA DE CONTENIDO

- **INTRODUCCIÓN ---------- 7**
- **MARCO TEÓRICO ---------- 9**

  -Seguridad Alimentaria y Nutricional para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación.

  -Canasta Básica de Alimentos.

  -Aplicación de la CBA.
- **OBJETIVOS ---------- 13**
- **METODOLOGÍA ---------- 14**

  -Descripción sociodemográfica

  -Canasta Usual de los alimentos

  -Modelamiento de la Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional-CBAN.

  -Análisis económico de la CBAN
- **RESULTADOS ---------- 31**

  -Descripción Sociodemográfica

  *Muestreo

  *Recolección de la información

  -Canasta Usual de alimentos adquiridos ---------- 38

  ***Distribución de grupos de alimentos de la canasta usual.

  ***Estructura calórico-proteica de la canasta usual de alimentos.

  ***Determinación del criterio de participación en el costo.

  -Modelamiento de la Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional-CBAN ---------- 47

  ***Determinación de la Dieta Básica Promedio

  ***Selección de los alimentos

  ***Determinación de las cantidades de alimentos

  ***Evaluación Nutricional de la DBP

  *Cálculo de la Canasta Básica de alimentos con enfoque nutricional-CBAN

  -Análisis económico de la CBAN ---------- 85

  ***Aplicaciones del costo de la CBA

  *Cálculo del costo de la CBA

  *Cálculo de las necesidades alimentarias para una población

  *Línea de pobreza

- **CONCLUSIONES ---------- 98**
- **RECOMENDACIÓN ---------- 100**
- **ANEXOS ---------- 101**
- **BIBLIOGRAFIA ---------- 111**

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1 Factores de conversión para la información del periodo de compra de la encuesta a gramos consumidos por día en la canasta básica de alimentos del municipio de San José de Cúcuta, 2019

Tabla 2 Factores de conversión para la información de cantidad de gramos consumidos por día en la canasta básica de alimentos del municipio de San José de Cúcuta, 2019

Tabla 3 Caracterización sociodemográfica de las familias Cucuteñas

Tabla 4 Caracterización del jefe del hogar

Tabla 5 Caracterización de los individuos que conforman los hogares

Tabla 6 Caracterización del comportamiento nutricional

Tabla 7 Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridos en el Municipio de San José de Cúcuta y porcentaje de participación por hogares que lo adquirieron, peso, calorías, proteínas y costo

Tabla 8 Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridas en el municipio de San José de Cúcuta y criterios de selección

Tabla 9 Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del individuo promedio

Tabla 10 Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del hogar promedio cucuteño

Tabla 11 Grupos de Alimentos que Conforman la Canasta Usual del Municipio de San José de Cúcuta, 2019

Tabla 12 Cálculo de la estructura energética de una dieta

Tabla 13 Estructura calórica de la Canasta Usual de Alimentos

Tabla 14 Patrón alimentario por grupos de edad, y grupos de alimentos definidos en las GABA.

Tabla 15 Cálculo de participación de cada alimento dentro del grupo

Tabla 16 Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP

Tabla 17 Evaluación nutricional de la DBP(Macronutrientes)

Tabla 18 Evaluación nutricional de la DBP(Micronutrientes)

Tabla 19 Cálculo de la DBP (Macronutrientes)

Tabla 20 Cálculo de la BDP (Micronutrientes)

Tabla 21 Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un individuo promedio

Tabla 22 Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un hogar promedio

Tabla 23 Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por semana para un hogar promedio

Tabla 24 Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por mes para un hogar promedio

Tabla 25 Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos por mes, para un Hogar Promedio de 2,93 Miembros

Tabla 26 Comparativo del Cálculo por Segmentos o tipos de Comercio de la Canasta Básica de Alimentos mensual, para un Hogar de 2,93 miembros

Tabla 27 Comparativo de las Variaciones Porcentuales del Costo de la CBA con Relación al SMLV

Tabla 28 Valor de la línea de pobreza en diferentes periodos

LISTADO DE FIGURAS

Figura 1 Metodología para la realización del análisis de contexto sobre construcción de CBAN

Figura 2 Cálculo del tamaño muestral de los hogares cucuteños como unidad de análisis

Figura 3 Matriz de variables por componentes del instrumento de recolección de información

Figura 4 Definición del criterio de participación en el costo

Figura 5 Distribución porcentual del costo de la CBA mensual por grupos de alimentos

INTRODUCCIÓN

La relación del ser humano con lo que come y la forma como lo hace ha tenido un proceso constante de transformación a través de la historia, que se remonta a los orígenes de la humanidad. La alimentación es vista como una necesidad vital y actualmente es concebida como un hecho político, que tiene su expresión en los marcos normativos internacionales y nacionales, que han dado a la alimentación la condición de un derecho humano.

La seguridad alimentaria y nutricional (SAN) se define como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa (Conpes Social 113, 2008). Así mismo el acceso a los alimentos es entendido como la capacidad de las personas para comprar los alimentos disponibles y es considerado uno de los principales determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional en la mayoría de los países en desarrollo. La medición del acceso a los alimentos puede realizarse por medio de diferentes instrumentos, siendo la canasta básica de alimentos (CBA) uno de los más utilizados en América Latina. (Perez, Sepulveda, & Villa, 2010)

La Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional (CBAN) es una herramienta técnicamente elaborada, para determinar el precio de un mínimo alimentario saludable; es decir el conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas y de bajo precio que, en su mayoría, conforman el patrón alimentario de la población para un hogar promedio de referencia, por lo tanto, tiene como principio fundamental el derecho a una alimentación adecuada. (Mendez & López, 2002)

En la actualidad el departamento de Norte de Santander y sus 40 municipios no cuentan con una Canasta Básica de Alimentos (CBA), que permita orientar la asistencia alimentaria de una manera más adecuada; es así como a través de lo establecido en el Plan de Desarrollo Municipal 2016 – 2019 "Si se puede progresar" y en el Plan Operativo de la Política pública de Seguridad alimentaria y nutricional para San José de Cúcuta 2020 – 2027, aprobada mediante Acuerdo 019 del 16 de diciembre de 2019, se establece la necesidad de construir la CBA como una herramienta que permita conocer el acceso, la disponibilidad y el consumo de alimentos en la población. Por lo anterior, la Secretaría de Salud Municipal como ente institucional de carácter público que se encarga de realizar acciones tendientes al mejoramiento de la Situación Alimentaria y Nutricional de la población Cucuteña, establece acciones

concretas que abarcan entre otros el eje de acceso físico y económico a los alimentos y permite la construcción e implementación de la CBA para el municipio como un indicador de producto para la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional

Desde el año 2019 se viene adelantando el proyecto relacionado con la construcción de la Canasta Básica de Alimentos, enmarcado en dos etapas, la primera ejecutada en el año 2019, que consistió en la consolidación de la Canasta Usual de alimentos y la segunda desarrollada en el año 2021 que permite la determinación de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional.

La construcción e implementación de la CBAN sirve de referencia para establecer políticas de alimentación y nutrición, y focalizar los esfuerzos gubernamentales en la atención al mejoramiento y mantenimiento de un adecuado estado nutricional de la población Cucuteña de manera que se fortalezcan las intervenciones a través de planes, programas o proyectos intersectoriales que contribuyan a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación.

MARCO TEÓRICO

Derecho humano a la alimentación

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla, debe corresponder a las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos y tendrá que alcanzarse progresivamente. No obstante, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre. (Aristizabal, 2020)

El derecho a la alimentación adecuada, al igual que cualquier otro derecho humano, impone tres tipos o niveles de obligaciones a los Estados Partes: las obligaciones de respetar, proteger y realizar. A su vez, la obligación de realizar entraña tanto la obligación de facilitar como la obligación de hacer efectivo. La obligación de respetar el acceso existente a una alimentación adecuada requiere que los Estados no adopten medidas de ningún tipo que tengan por resultado impedir ese acceso. La obligación de proteger requiere que el Estado Parte adopte medidas para velar por que las empresas o los particulares no priven a las personas del acceso a una alimentación adecuada. (El derecho a una alimentación adecuada , 1999)

Seguridad Alimentaria y Nutricional

La Seguridad Alimentaria Nacional se refiere a la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

Esta definición reconoce el derecho de la población a no padecer hambre y a tener una alimentación adecuada y pone en evidencia los ejes que conforman la SAN:

Disponibilidad: es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local; está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a

los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación.

Acceso: es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, comunidad o país.

Consumo: se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, actitudes y prácticas.

Aprovechamiento biológico: hace referencia cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo.

Calidad e inocuidad: hace alusión al conjunto de características de los alimentos que garantizan su aptitud para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los alimentos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) apreciable para la salud. (Conpes Social 113, 2008)

Por otro lado, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, define la Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel de individuo, hogar, nación y global, como aquel estado en que todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. (Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Basicos , 2002)

El CONPES 113 de marzo de 2008 estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y determinó como una de las estrategias, la necesidad de construir y ejecutar un Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, definido como el conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto: proteger a la población de situaciones inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada, asegurar a la población el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad y lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.

Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional

La canasta básica de alimentos (CBA) se define como el mínimo alimentario conformado por un conjunto de alimentos básicos, en cantidades apropiadas y suficientes para satisfacer por lo menos las necesidades energéticas y proteicas de la familia u hogar de referencia (Mendez & López, 2002). La composición de CBA refleja hábitos de consumo de una población de referencia, es decir, un grupo de hogares que cubre con su consumo dichas necesidades alimentarias (Manzano, 2020) y además es útil en aspectos de planificación alimentaria y nutricional como el conocimiento de la situación en seguridad alimentaria, específicamente al acceso de las familias a los alimentos. (Polania, Mathias, Jaramillo , & Martinez , 2005)

Para elaborar la CBA, se adoptaron criterios básicos como: respetar la estructura de consumo de la población de referencia, cubrir las recomendaciones nutricionales y un diseño de canasta al menor costo posible. (Bejarano & Torres, 2014)

Por otro lado, la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional (CBAN) es definida como una herramienta elaborada para determinar el precio de un mínimo alimentario saludable que cubra las recomendaciones nutricionales de energía, macronutrientes, vitaminas y minerales del hogar promedio de referencia. (Mendez & López, 2002).

Aplicación de la canasta básica

La Canasta Básica de Alimentos permite participar en procesos de planificación en alimentación y nutrición a través de la orientación y consejería sobre la dieta saludable y nutricionalmente balanceada que cubre las recomendaciones nutricionales del hogar promedio de referencia. (Mendez & López, 2002)

La determinación de la Canasta Básica de Alimentos para el departamento de San Andrés, Providencia y Santa Catalina en el que listaron los siguientes usos de la CBA:

• Establecimiento de la brecha alimentaria para un año determinado mediante la comparación entre las necesidades nutricionales y la disponibilidad de alimentos.

• Conocimiento de la situación de seguridad alimentaria y nutricional, particularmente del acceso de las familias a los alimentos o vulnerabilidad a la seguridad alimentaria de los hogares.

• Identificación de conjuntos vulnerables para visibilizar aquellos grupos en pobreza o extrema pobreza.

• Ajuste del salario mínimo mensual legal vigente, pues las fluctuaciones en el costo de la CBA determinan las tarifas salariales, así que con ella se construyen indicadores como el costo de una canasta en relación con el salario mínimo.

• Verificación de aquellos alimentos cuyos precios deben ser objeto de vigilancia por los entes responsables. (Polania, Mathias, Jaramillo , & Martinez , 2005)

OBJETIVOS

- **Objetivo General:**

-Establecer la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional para el municipio de San José de Cúcuta - Norte de Santander como herramienta que permita fortalecer los programas de asistencia alimentaria y nutricional en el contexto de la garantía del derecho humano a la alimentación

- **Objetivos Específicos:**

1. Caracterizar socio demográficamente los hogares cucuteños.

2. Determinar la canasta usual de alimentos.

3. Calcular la dieta básica promedio para el hogar tipo

4. Evaluar desde un enfoque económico la canasta básica de alimentos

METODOLOGÍA

La construcción de la CBAN fue desarrollada en dos etapas, la primera en el año 2019, que consistió en la consolidación de la Canasta Usual de alimentos y la segunda desarrollada en el año 2021 permitiendo la determinación de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional. Para esto fue necesario hacer una revisión de metodologías utilizadas en referentes teóricos y experiencias exitosas sobre la construcción de Canastas Básicas de Alimentos en el contexto nacional e internacional.

Análisis de contexto

Es una herramienta metódica y organizada que permite establecer un marco de comprensión más amplio en un solo caso, así como la adquisición de investigación para la revisión de documentación, útil para la identificación de comparaciones o relaciones en una temática (Vargas, 2017)

Revisión sistemática de la información.

Se consideraron referencias utilizadas para la contextualización sobre CBA en el año 2018 que incluían diferentes metodologías para su construcción. Además, se realizó la búsqueda exhaustiva, identificación y consolidación de documentos relacionados a la temática. La determinación de fuentes de información se efectuó a través de Google Académico, buscador especializado en contenido científico académico, teniendo en cuenta los siguientes descriptores: Canasta Básica de Alimentos, Metodologías para construcción de Canasta Básica Alimentaria, Implementación de Canasta Básica de Alimentos, Construcción de Canasta Básica de Alimentos, Canasta Básica de Alimentos en Colombia. Posteriormente se realizó una revisión y análisis sistemático de la información recolectada y consolidada mediante la lectura crítica, técnica de resumen e interpretación del texto.

Referentes metodológicos: Determinación de diferencias y semejanzas entre los referentes bibliográficos en relación con CBA y su metodología.

Se realizó el análisis de los referentes teóricos y experiencias exitosas a través de herramientas que permiten la organización de la información como el cuadro comparativo (Pimienta, 2012).

La información se estableció en tres componentes, el primero enfocado al componente teórico para la construcción de Canastas Básicas de Alimentos de referentes internacionales, el segundo y tercero a experiencias exitosas de metodologías utilizadas para la construcción de CBA a nivel internacional y nacional (Anexo 1). Se establecieron criterios de comparación que permitían establecer diferencias y semejanzas entre las metodologías para la construcción de CBA. Se definieron los siguientes criterios de comparación comunes para los tres componentes:

- Número de etapas.
- Descripción de etapas.
- Unidad de análisis.
- Fuente de información.
- Perfil del equipo de trabajo.
- Criterios de selección de alimentos.
- Grupos de alimentos.
- Componentes adicionales de la Canasta.
- Definición de costo de los alimentos.

Para el componente de experiencias exitosas a nivel internacional y nacional se establecieron los siguientes criterios particulares de comparación:

- Tipo de estudio.
- Población.
- Área de aplicación.
- Tipo de muestreo.
- Recolección de información.
- Prueba piloto.
- Determinación de canasta usual.
- Procesamiento de datos.

Figura 1

Metodología para la realización del análisis de contexto sobre construcción de CBAN



Fuente: *Colmenares A, 2021*

Tipo de estudio

Descriptivo, observacional de corte transversal.

Muestra

Con el fin de cumplir los objetivos del estudio se llevó a cabo un muestreo de diseño probabilístico estratificado de tipo multietápico para las comunas urbanas y barrios de la ciudad de Cúcuta.

Se eligió de las comunas una muestra aleatoria de los barrios y al azar se escogieron manzanas de cada uno, para llevar a cabo la encuesta bajo

metodologías específicas de campo con el fin de seleccionar el hogar a encuestar. El universo del estudio corresponde a la totalidad de los hogares asentados en el área urbana del municipio de San José de Cúcuta.

Tamaño muestral:

Se calculó la muestra bajo la fórmula de población finita, basado en un 95% de nivel de confianza y un 4% de error máximo de estimación. Para una población objeto total de 140.682 hogares del municipio de Cúcuta, de la cual se obtuvo una muestra de 598 hogares como unidad de análisis, la cual corresponde a una muestra representativa de la población objeto del estudio.

Figura 2

Cálculo del tamaño muestral de los hogares cucuteños como unidad de análisis

CALCULO TAMAÑO DE MUESTRA FINITA

Parametro	Insertar Valor
N	140.682
Z	1,960
P	50,00%
Q	50,00%
e	4,00%

Tamaño de muestra "n" = 598

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{e^2 * (N-1) + Z_a^2 * p * q}$$

n = Tamaño de muestra buscado
N = Tamaño de la Población o Universo
Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confianza (NC)
e = Erro de estimación máximo aceptado
p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)
$q = (1-p)$ = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado

Nivel de confianza	Z_{alfa}
99,7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

Diseño del instrumento de recolección de información.

La encuesta de caracterización de los Hogares se planteó como objetivo caracterizar a las familias del municipio de San José de Cúcuta con el fin de conocer la composición y patrones alimentarios de los hogares para el establecimiento de la Canasta Básica de Alimentos del municipio y consta de 6 apartados relacionados con la identificación de la persona encuestada y datos personales, seguido de la composición del hogar, la adquisición de alimentos en la cual se describen los diferentes grupos de alimentos junto con la forma de adquisición, la cantidad y regularidad de la compra además de la unidad de medida más frecuente del alimento, así mismo se tuvo en cuenta el componente de gastos en el hogar, las observaciones y el control de la encuesta. (Anexo 2)

Construcción y estandarización de la encuesta

Para la construcción de la Encuesta CBA se tomó en consideraciones múltiples referentes bibliográficos de caracterización familiar y demográfica y encuestas especialmente diseñadas para identificar composición familiar, patrones de consumo de alimentos, y gastos prioritarios en el hogar, con el fin de elaborar un instrumento que permitiera la recolección de información objetiva con garantía en la calidad del dato.

La estandarización de la encuesta se llevó a cabo a través de la aplicación de la técnica de panel de expertos, instrumento que fue revisado por profesionales en el área de las Ciencias de la Nutrición y Alimentación Humana con énfasis en Ciencias de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y Salud Pública, finalmente se realizaron los ajustes y se determinó el instrumento de recolección de información.

Matriz de variables

Se presenta la matriz de variables que relaciona los componentes que conforman la Encuesta de caracterización de los hogares Cucuteños como instrumento de recolección de información.

Figura 3

Matriz de variables por componentes del instrumento de recolección de información

MATRIZ DE VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

- Nombre del encuestado
- Número de cedula
- Dirección
- Barrio
- Número telefónico
- Fecha de la visita
- Hora de inicio
- Hora final
- Puntaje en el SISBEN
- Área o zona de residencia
- Nacionalidad
- Estrato socioeconómico
- Grupos étnicos
- Tiempo vivido en el hogar
- Número total de personas en el hogar

2. COMPOSICIÓN EN EL HOGAR

- Orden dentro del hogar
- Apellidos en orden
- Nombres en orden
- Genero
- Edad
- Parentesco con el jefe del hogar
- Nivel educativo
- Iglesia a la que asiste
- Estado fisiológico
- Participación en algún programa de alimentación complementaria
- Consumo de alimentos por fuera del hogar

3. ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL HOGAR

- Decisión en la compra de alimentos en el hogar
- Grupos de alimentos y forma de adquisición:
- Hortalizas
- Frutas
- Cereales
- Raíces, Tubérculos y plátanos
- Leguminosas
- Lácteos
- Carnes y huevos
- Grasas y aceites
- Misceláneos
- Azucares

4. GASTOS DEL HOGAR

- Servicios Públicos y forma de adquisición
- Electricidad
- Acueducto
- Teléfono
- Teléfono celular
- Gas en cilindro
- Gas domiciliario
- TV por cable o parabólica
- Valor a pagar mensualmente
- Valor promedio de gastos mensuales
- Total de gastos mensuales

5. OBSERVACIONES

6. CONTROL DE LA ENCUESTA

- Nombre del encuestador
- Nombre del encuestado
- Firmas

Aplicación y análisis de la Prueba de piloto:

La información se recolectó durante los meses de agosto a septiembre del 2019. El desarrollo de la prueba piloto consistió en las siguientes actividades:

- Capacitación del personal encuestador (diligenciamiento, aplicación y tabulación de la encuesta).
- Aplicación de la encuesta a una proporción de la muestra.
- Revisión de preguntas, recolección de información, diseño y validez del dato recolectado.

OE.1. Caracterizar socio demográficamente los hogares cucuteños.

El registro de información que brinda la caracterización sociodemográfica de la población permite conocer aspectos como el entorno social, económico y nutricional de los hogares Cucuteños, teniendo en cuenta lo anterior se desarrollaron las siguientes actividades:

Trabajo de campo

La encuesta fue aplicada por la empresa de consultoría y asesoría jurídica SINERGIA, dedicada actividades de consultoría de gestión y poseedora de alta experiencia en el manejo de asesoría organizacional del sector público y privado, con el apoyo logístico de GARNIER Y ASOCIADOS SAS empresa dedicada a publicidad, y el trabajo realizado por dieciséis (16) encuestadores distribuidos por las comunas de la ciudad de Cúcuta. Una vez recolectada la información se ingresó en una base de datos previamente diseñada en el programa Excel por la empresa SINERGIA, para ser analizada desde el punto de vista nutricional y epidemiológico.

Sistematización de la información recolectada

Se realizó la tabulación y procesamiento de la información por medio de SPSS v.24 como sistema de software estadístico que permite ejecutar la captura y análisis de datos para crear tablas y gráficas con data compleja, teniendo en cuenta la naturaleza del estudio y al mismo tiempo efectuando el análisis descriptivo de variables cualitativas y la implementación de la técnica de análisis de frecuencias.

Se construyó la base de datos en el programa ofimático Excel para la Canasta Básica Alimentaria con variables previamente definidas como instrumento que

permite el adecuado procesamiento e interpretación de la información recolectada de tipo sociodemográfico y nutricional.

Caracterización de los hogares

En esta etapa se considera toda la información recolectada para el diseño metodológico de herramientas didácticas como tablas de frecuencias y otros instrumentos relacionados que permiten un adecuado entendimiento de los datos, teniendo en cuenta las siguientes actividades:

• Determinar la composición de los hogares cucuteños con las variables previamente establecidas.

• Establecer las prioridades en gastos de los hogares cucuteños.

Dentro de la relación de variables del instrumento de recolección de información se tuvo en cuenta cuatro componentes principales, que fueron los datos de identificación del hogar y estrato socioeconómico, la composición del hogar, los gastos en el hogar y el componente de adquisición de alimentos evaluando las siguientes variables nutricionales:

- El porcentaje de consumo de cada alimento.
- Numero de gramos de consumo de cada familia por día.
- Número de gramos consumidos de cada alimento al ser sumado en todas las familias.

OE.2. Determinar la canasta usual de alimentos.

Para su construcción se trabajaron dos conceptos: canasta usual y canasta ajustada a la capacidad de compra. La primera hace referencia a lo que efectivamente se está consumiendo en los hogares del Municipio y la segunda es una propuesta basada en el modelamiento de la canasta usual o real, dejando como criterio fijo el gasto destinado a alimentos y balanceando las cantidades de calorías y proteínas (Polania, Mathias, Jaramillo , & Martinez , 2005)

La determinación del gasto prioritario de los hogares se realizó con el cruce de variables presentes en los componentes de adquisición de alimentos y gastos del hogar. Se tuvo en cuenta la forma de adquisición de los alimentos, la periodicidad y cantidad de compra por ítem, entre otros posibles gastos, como son el uso de transporte público, consumo de alimentos fuera del hogar, pago de deudas, compra de productos o adquisición de servicios de entretenimiento, que se estimaron para la determinación del total de gastos mensuales en el

hogar logrando identificar la necesidad con mayor inversión realizada en cada familia.

Se identificaron los patrones alimentarios a través del tercer componente relacionado con la adquisición de alimentos para el hogar, la proporción de hogares que lo adquirieron junto con el rango de tiempo y la cantidad comprada por producto. Una vez obtenida esta información se ingresó a la base de datos para su posterior análisis según las variables estadísticas de interés. La ruta metodológica que se implementó fue la siguiente:

1. Definición de la población de referencia o conjunto de hogares considerados como unidad de análisis del estudio.

2. Unificación de medidas que permitieron estimar la cantidad adquirida por alimento **(Tabla 1)** por medio de la conversión de los periodos de compra a una sola referencia (día) y así determinar los factores para ofrecer la información en gramos consumidos por día.

Tabla 1
Factores de conversión para la información del periodo de compra de la encuesta a gramos consumidos por día en la canasta básica de alimentos del municipio de San José de Cúcuta, 2019

Código	Período	Factor de conversión (multiplicado a partir de valor en gr)
1	Diario	1,000
2	Día por medio	0,500
3	2 o 3 veces a la semana	0,400
4	Semanal	0,140
5	Mensual	0,033
6	Semestral	0,005
7	Esporádico	0,004

3. Una vez unificado lo periodos de referencia de compra, se procedió a llevar todas las cantidades a gramo **(Tabla 2)**, según los factores de conversión.

Tabla 2

Factores de conversión para la información de cantidad de gramos consumidos por día en la canasta básica de alimentos del municipio de San José de Cúcuta, 2019

Código	Período	Factor de conversión (multiplicado a partir de valor en gr)
e1	Bulto	50000
2	Kilogramo	1000
3	Libra	500
4	Unidad	Se ajusta de acuerdo al peso de la unidad
5	Lata o tarro	Se ajusta de acuerdo al peso del producto
6	Litro	1000
7	Galón	3785
8	Arroba	12500

Cabe destacar que los líquidos que fueran registrados en litros se multiplicaban por 1000 y el litro de aceite se multiplicaría por 920 para convertirlos en gramos.

Para conocer el valor nutricional de los alimentos adquiridos, se procedió a la obtención de los porcentajes de calorías y proteínas de cada uno de los alimentos, para esto se tomó como referencia la tabla de composición de alimentos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF, 2015; 110 alimentos) y la recopilación del centro de Atención Nutricional de Antioquia para 25 alimentos que no se encontraban en el referente del ICBF 2015, como se expresa a continuación:

Calorías: (parte comestible/100) * aporte de calorías* peso adquirido

Proteínas: (parte comestible/100) * aporte de proteínas* peso adquirido

De igual forma para la determinación de la CBA se realizó el cálculo para establecer el consumo de cada uno de los alimentos, identificando su importancia según la contribución en peso (en kg), el costo total de los mismos y el aporte total de proteínas y calorías. Es así como se consideró que cada alimento debería cumplir con los siguientes criterios:

- **Universalidad:** Equivale a que el ítem sea consumido por al menos el 30% de los hogares. Identificando que el alimento sea de uso común en la población de referencia.

- **Participación en el costo:** El ítem debe aportar mínimo el 1% del total del costo en alimentos, teniendo en cuenta que represente un gasto frecuente y/o significativo en la alimentación

- **Porcentaje del peso:** El ítem debe aportar mínimo el 1% del total del peso de los alimentos. Es el porcentaje del peso aportado por cada uno de los alimentos con respecto al total de los adquiridos por todas las familias.

- **Aporte energético:** Que el ítem aporte mínimo el 1% del total de calorías y así mismo sea proveedor importante de energía en la dieta.

- **Aporte proteico:** Que el ítem aporte mínimo el 1% del total de proteínas. Se calcula cantidad total mensual neta adquirida de cada alimento para el total de hogares, la suma del aporte de proteínas totales de los alimentos adquiridos y el porcentaje de proteínas aportadas por cada uno sobre el total de proteínas.

Definición del criterio de participación en el costo

La determinación de la Canasta Básica de Alimentos de una población exige usar metodologías apropiadas, que provean un cálculo razonable del consumo de alimentos, identificando los más importantes a partir de su contribución al peso (en Kg) y al costo total de alimentos (Polania, Mathias, Jaramillo , & Martinez , 2005).Para determinar el criterio de participación en el costo este ítem debe aportar mínimo el 1% del total de costo en alimentos, se debe calcular teniendo en cuenta el costo/gramo de alimento multiplicado por la cantidad adquirida en peso bruto y finalmente revisar el total de alimentos obtenidos y la participación de cada uno de ellos en el costo total.

Para la definición de este criterio se tuvo en cuenta la línea de precios de tres segmentos que corresponden a Tiendas de Barrio (74) Supermercados de Cadena (8) y Centros de Abasto (1). Teniendo en cuenta el número de establecimientos que conforman cada segmento se decidió realizar un muestreo por afijación proporcional debido a que todos no tienen el mismo nivel de participación respecto al total de la muestra.

La metodología utilizada para la estimación del criterio de participación en el costo consistió en:

1. Diseño de instrumento de recolección de información*:* el profesional en economía que forma parte del equipo de apoyo diseño un instrumento que permitió la consolidación de la información.

2. Estandarización del instrumento de recolección de información*:* se realizó el proceso de ajuste y adaptación de características del instrumento *con* el objetivo de optimizar la aplicación en la recolección de información.

3. Ejecución de prueba piloto: permitió evaluar la viabilidad del instrumento de recolección de datos.

4. Ajuste del instrumento de recolección de información: se efectuaron los ajustes pertinentes de acuerdo a los resultados obtenidos en la prueba piloto.

5. Cálculo del tamaño muestral: se realizó a través de un método de muestreo aleatorio simple con población finita, utilizando un error muestral del 5%, específicamente para los segmentos analizados en el municipio de San José de Cúcuta que fueron tiendas de barrio, supermercados de cadena y centros de abasto.

6. Trabajo de campo para recolectar la información: Se aplicaron dos técnicas de recolección de información una por entrevista personal y otro auto administrada enviada a través de correo electrónico.

7. Diseño de base de datos que permita la consolidación de la información **:** dentro del diseño y estandarización del instrumento que permitió la estimación del criterio de participación en el costo, se incluyeron variables como: precio por gr como unidad mínima de expresión, cantidad adquirida al día y costo por los gramos adquiridos al día, relacionadas con la totalidad de los alimentos (134) de los cuales 115 cumplieron con el criterio y la totalidad de las unidad de análisis para la recolección de información de los 598 hogares.

8. Estimación de la unidad mínima de expresión (gr-cm³): *se* identificó el costo promedio por unidad de compra más frecuente entre los tres segmentos o sectores analizados para cada alimento y se llevó a la unidad mínima de análisis.

9. Estimación de la proporcionalidad: Teniendo en cuenta el número de establecimientos que conformaron cada segmento, se realizó un muestreo por afijación proporcional, ya que no todos tienen el mismo nivel de participación, efectuando el siguiente procedimiento para cada uno de los tres segmentos,

dividir el número de establecimientos que los conforman, dentro del total de establecimientos para cada segmento.

10. Costo promedio de alimentos: Se halló el precio promedio ponderado de cada uno de los alimentos teniendo en cuenta la afijación proporcional calculada para cada segmento (tiendas de barrio, centros de abasto y supermercados de cadena).

***11. Sumatoria cantidad adquirida/día*:** se efectuó la suma de la cantidad adquirida día de cada uno de los alimentos, para obtener el resultado total que se tiene en cuenta en la aplicación de la fórmula y determinar el porcentaje en el criterio de participación en el costo.

12. Cálculo del porcentaje de participación en el costo: El alimento debe representar un gasto frecuente y/o significativo del 1% o más, teniendo en cuenta la aplicación de la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{gr alimento adquirido} \times \text{costo en gr del alimento}}{\text{Costo total de los alimentos adquiridos}}$$

Figura 4

Definición del criterio de participación en el costo



OE.3. Calcular la dieta básica promedio-DBP para el hogar tipo.

<u>Modelamiento de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional.</u>

Se realizó optimizando la canasta usual de forma que la canasta básica de alimentos recomendada satisfaga las necesidades de macro y micronutrientes como componentes básicos de la alimentación para el hogar promedio como unidad de análisis (Jaramillo, Polonia, & Hayes, 2005). Para los resultados obtenidos se tuvo en cuenta el modelamiento propuesto en la Metodología de Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional del INCAP (2019) y la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC del ICBF 2018 como herramienta para conocer el contenido de nutrientes de los alimentos más consumidos por la población. Esto como referente para ejecutar los siguientes pasos:

1. **Cálculo de la estructura energética de una dieta:** Se calculó la cantidad de kilocalorías que aportaba cada producto, teniendo en cuenta los datos obtenidos del instrumento de recolección de información, donde

los valores corresponden a gramos netos del alimento. Además, se halla la suma total de kilocalorías que permite determinar la contribución porcentual al contenido de energía por alimento y grupo de alimentos.

2. **Cálculo de la participación de cada alimento dentro del grupo:** Se efectuaron los cálculos que permitieron establecer el porcentaje de participación de cada alimento dentro de su grupo. Así mismo, se propuso la estructura de la DBP, en base al patrón alimentario por grupos de edad y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) calculando la participación de cada alimento según la estructura de la DBP propuesta.

3. **Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP:** Se estimó la contribución energética de cada producto en la DBP, con base en la estructura definida para ésta, la proporción de participación de cada producto y el requerimiento energético promedio. Se calculó la cantidad de alimento de cada producto correspondiente a la contribución energética con que participaría, tomando como base el contenido de energía en 100gr netos del producto según Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC, 2018).

4. **Cálculo y evaluación nutricional de la DBP:** Se calculó el contenido de macro y micronutrientes para la cantidad de cada alimento y se obtuvo el contenido total en la DBP. El contenido total de energía, proteína, grasas, carbohidratos y micronutrientes de la dieta se evalúa comparando estos valores con las necesidades nutricionales para el individuo promedio; los resultados se expresan en porcentajes de adecuación que deben estar entre el 90% y 110% y reflejan la suficiencia de los alimentos para llenar estas necesidades. Para el caso de los macronutrientes si los porcentajes de adecuación son inferiores al 95% y el aporte energético de las proteínas y de las grasas esta por fuera de los límites recomendados es necesario hacer ajustes en la estructura de la DBP.

5. **Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional:** Se realizaron los cálculos de la CBAN por individuo y para el hogar promedio de 2.93 miembros, teniendo en cuenta los valores para día, semana y mes. La cantidad en gramos de alimento de la DBP se multiplicó por el número de miembros del hogar promedio como unidad de análisis

estimando los gramos brutos de cada alimento y teniendo en cuenta la fracción comestible, a esta cantidad de alimento en gramos se le hizo una adición del 10% por efectos de distribución y desperdicios en el hogar, además se tiene en cuenta las medidas usuales de compra de los alimentos y el peso correspondiente de dicha medida en gramos para finalmente conocer el número de medidas por día, semana y mes.

OE.4. Evaluar desde un enfoque económico la canasta básica de alimentos.

Para realizar un análisis económico que permita evidenciar un diagnóstico social sobre la situación de acceso a la Canasta Básica de Alimentos para el municipio de San José de Cúcuta, fue necesario ejecutar el proceso de recolección de datos de información primaria, sobre costo de la canasta usual, en razón que dicha actividad, permitiera estimar el costo de CBA y en ese sentido, poder determinar cuál es la relación directa que existe con el ingreso para el hogar tipo, en Cúcuta.

Como resultados finales de la investigación se calculó la proporción del ingreso destinado a la compra de productos alimenticios, la determinación de coeficiente de Engel (Data encuesta a los hogares cucuteños 2019) y se consideraron los indicadores económicos de tipo social como el índice de indigencia y la línea de pobreza vía canasta básica.

Desarrollo metodológico para calcular el costo de la Canasta Básica de Alimentos del municipio de San José de Cúcuta.

Para determinar el costo de la canasta básica de alimentos del municipio de San José de Cúcuta, se realizó una labor investigativa de tipo primario, con el pilotaje e implementación de un instrumento de recolección información, sobre los precios de los alimentos contemplados en la canasta usual para el municipio, que logro la consecución de los objetivos propuestos en relación a la obtención de los precios en los tres segmentos establecidos en el estudio, que hacen referencia a los centros de abastos, información suministrada por el DANE, en su boletín de precios semanal, así mismo la aplicabilidad para los segmentos de tiendas de barrio y almacenes de cadena, para los cuales se realizó diligenciamiento del instrumento in sitio, según el número contemplado en la muestra ya referenciada.

Los datos de precios obtenidos, fueron de vital importancia en la estimación del costo promedio y por segmento de la canasta básica de alimentos, según la

guía metodológica aplicada en su inciso referente al cálculo del costo de la CBA, es necesario multiplicar el costo por gramos, mililitro o unidades del alimento, por las cantidades requeridas en función de estas mismas unidades de medidas contempladas vía precio. De esta forma se permite obtener los resultados generales y específicos sujetos a análisis comparativos y la estimación de los indicadores socioeconómicos, como diagnostico base en los objetivos del presente trabajo de investigación.

RESULTADOS

Caracterización socio demográfica los hogares cucuteños.

La encuesta de CBA del municipio de San José de Cúcuta refleja que la mayoría de las familias son de nacionalidad colombiana (98,3%), residen en el área urbana del Municipio (98,3%) y pertenecen al estrato socioeconómico 2 (42,1%). El 82,3% de los hogares asiste a la iglesia católica, la distribución de integrantes en el hogar es mayor cuando son tres individuos con un 34,3% y el 71,1% de las familias, han vivido por más de 3 años en la vivienda en la cual fueron encuestados. En cuanto a la adquisición de servicios públicos, más del 90% de los hogares tienen servicio de electricidad, aseo y acueducto, el 73,7% tienen servicio de gas domiciliario, (64,5%) tienen acceso a la televisión por cable o parabólica y el 53,2% utilizan teléfono celular como forma de comunicación. Los servicios menos adquiridos en los hogares cucuteños son el gas en cilindro (25,4%) y el teléfono fijo (19,7%) (Tabla 3).

Tabla 3
Caracterización sociodemográfica de las familias Cucuteñas

ÁREA O ZONA DE RESIDENCIA	f	%
Urbana	588	98,3
Rural	7	1,2
Urbana Marginal	3	0,5
ESTRATO SOCIOECONÓMICO	**f**	**%**
1	152	25,4
2	252	42,1
3	124	20,7
4	59	9,9
5	10	1,7
6	1	0,2
NACIONALIDAD	**f**	**%**
Colombiana	588	98,3
Venezolana	9	1,5
Doble Nacionalidad	1	0,2
HACE CUANTO VIVE EN ESTE HOGAR	**f**	**%**

	< de 1 año	48	8
	1 a 3 años	125	20,9
	>3 años o siempre	425	71,1
NÚMERO DE INDIVIDUOS EN EL HOGAR		**f**	**%**
	1	80	13,4
	2	142	23,7
	3	205	34,3
	4	113	18,9
	5	34	5,7
	6	18	3
	7	3	0,5
	8	1	0,2
	9	1	0,2
	10	1	0,2
IGLESIA A LA CUAL ASISTE		**f**	**%**
	Católica	492	82,3
	Cristiana	64	10,7
	Evangélica	12	2,0
	Adventista	3	0,5
	Bautista	1	0,2
	Otra	6	1,0
	Ninguna	20	3,3
ACCESO A SERVICIOS PÚBLICOS		**f**	**%**
	Electricidad y aseo	597	99,8
	Acueducto	593	99,2
	Gas domiciliario	441	73,7
	TV por cable o parabólica	386	64,5
	Teléfono celular	318	53,2
	Gas en Cilindro	152	25,4
	Teléfono	118	19,7

La tabla 4 revela la caracterización del jefe del hogar, donde se evidencia que en un 51% la jefatura está a cargo de las mujeres, predomina el estado civil casado con un 27,9%. En cuanto al nivel educativo, el 34,4% culminó bachillerato completo, el rango de edad que más presentan los jefes del hogar es 46-55 años con un 29,6% y la edad del jefe del hogar presenta una mediana (Me) de 42 años y un rango intercuartil de 20.

Tabla 4
Caracterización del jefe del hogar

GENERO	**f**	**%**
Femenino	305	51,0
Masculino	293	49,0
ESTADO CIVIL	f	%
Unión libre	143	23,9
Casado	167	27,9
Viudo	33	5,5
Separado	97	16,2
Otro o no pariente	158	26,4
NIVEL EDUCATIVO	f	%
Ninguno	13	2,2
Preescolar	4	0,7
Primaria Incompleta	72	12,0
Primaria Completa	66	11,0
Bachillerato Incompleto	90	15,1
Bachillerato Completo	206	34,4
Técnico sin Título	8	1,3
Técnico con Título	46	7,7
Universitario sin Título	13	2,2
Universitario con Título	72	12,0
Especialización-Maestría	8	1,3
RANGOS DE EDAD DEL JEFE DE HOGAR	f	%
< o = a 25 año	32	5,4
26 - 35 años	115	19,2
36 - 45 años	145	24,2
46 a 55 años	177	29,6

	56 a 65 años	86	14,4
	66 a 75 años	28	4,7
	>o = a 76 años	15	2,5
EDAD:	Me 46 RI 18		

La tabla 5 presenta el comportamiento de los individuos que conforman los 598 hogares para un total de1750 personas ampliamente distribuidas en todas las edades, de los cuales cabe destacar que un 55,3% está conformado por individuos del género femenino, el estado civil predominante es el casado con un 20,35%. En cuanto al nivel educativo, el 28,2% refiere haber realizado bachillerato completo y el 81,9% profesa la religión católica.

Tabla 5
Caracterización de los individuos que conforman los hogares

GENERO	**f**	**%**
Femenino	968	55,3
Masculino	782	44,7
DISTRIBUCIÓN DE LOS MIEMBROS DE LOS HOGARES POR RANGO DE EDAD	**f**	**%**
0 - 4 años	88	5,0
5 - 9 años	104	5,9
10 - 14 años	101	5,8
15 - 19 años	140	8,0
20 - 24 años	181	10,3
25 - 29 años	176	10,1
30 - 34 años	150	8,6
35 - 39 años	129	7,4
40 - 44 años	123	7,0
45 - 49 años	141	8,1
50 - 54 años	160	9,1
55 - 60 años	85	4,9
60 - 64 años	60	3,4
65 - 69 años	41	2,3
70 -74 años	27	1,5
75 - 79 años	25	1,4
80 - 84 años	12	0,7
85 - 90 años	7	0,4

EDAD		
Me 32 RI 29		
ESTADO CIVIL	**f**	**%**
Ninguno	15	0,9
Unión libre	315	18,0
Casado	355	20,3
Viudo	56	3,2
Separado	138	7,9
Otro no pariente	871	49,8
NIVEL EDUCATIVO	**f**	**%**
Ninguno	99	5,7
Preescolar	45	2,6
Primaria Incompleta	220	12,6
Primaria Completa	146	8,3
Bachillerato Incompleto	261	14,9
Bachillerato Completo	494	28,2
Técnico sin Titulo	147	8,4
Técnico con Titulo	31	1,8
Universitario sin Titulo	117	6,7
Universitario con Titulo	177	10,1
Postgrado- Maestría	13	0,7
IGLESIA A LA QUE ASISTE	**f**	**%**
Bautista	7	0,4
Católica	1433	81,9
Adventista	9	0,5
Cristiana	192	11,0
Evangélica	48	2,7
Otra	17	1,0
Ninguna	44	2,5

Variables relacionadas con el comportamiento nutricional:

En relación con el comportamiento nutricional, se determinó que estados fisiológicos especiales como el embarazo se presentaron en un 0,3% de las mujeres que conforman los hogares, de los cuales 2 mujeres estaban en el quinto mes de embarazo, una mujer en el sexto mes y una mujer en el noveno mes. Así mismo, el 0,2% de las mujeres se encontraba lactando. (Tabla 6)

El 0,9% de individuos que habitaban los hogares participaron de algún tipo de programa de alimentación complementaria, entre los que se encontraban los ofertados por la alcaldía, Centros de Desarrollo Infantil, programas FAMI del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y en instituciones educativas tipo colegio y jardín. El 67,8% no adquieren alimentos por fuera del hogar, mientras que el 32,2% si lo hacen; siendo la cena el tiempo de comida que predomina con un 10%. Así mismo, el 1,3% adquiere las tres comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) fuera de su hogar, siendo la frecuencia de adquisición diaria la que más predomina en un 14,3%.

Tabla 6

Caracterización del comportamiento nutricional

ESTADO DE EMBARAZO	**f**	**%**
Si	4	0,3
No	511	29,1
NA	1235	70,6
NUMERO DE MESES DE EMBARAZO	**f**	**%**
No o no aplica	1746	99,0
5 meses	2	0,2
6 meses	1	0,1
9 meses	1	0,1
ESTADO DE LACTANCIA	**f**	**%**
Si	4	0,2
PARTICIPACION EN PROGRAMA DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA	**f**	**%**
Si	11	0,6
No	1739	99,4
TIPO DE PROGRAMA DE ALIMENTACION COMPLEMENTARIA	**f**	**%**
No Participa	1739	99,4
No Sabe	2	0,2
Alcaldía	2	0,2

CDI	1	0,1
Colegio	1	0,1
FAMI	4	0,4
Jardín	1	0,1
ADQUISICION DE COMIDA FUERA DE LA CASA O NO PREPARADA EN EL HOGAR	**f**	**%**
Si	563	32,2
No	1187	67,8
COMIDA ADQUIRIDA FUERA DEL HOGAR	**f**	**%**
Ninguno	1187	67,8
Desayuno	29	1,7
Desayuno y Almuerzo	7	0,4
Desayuno, Almuerzo y Cena	22	1,3
Desayuno, Almuerzo y Media Tarde	1	0,1
Desayuno, Media Mañana y Media Tarde	1	0,1
Almuerzo	169	9,7
Almuerzo y Cena	8	0,5
Almuerzo y Media Tarde	6	0,3
Cena	175	10,0
Cena, Media Mañana y Media Tarde	4	0,2
Media Mañana	51	2,9
Media Mañana y Media Tarde	6	0,3
Media Tarde	84	4,8
FRECUENCIA DE ADQUISICION DE COMIDA PREPARADA FUERA DEL HOGAR	**f**	**%**
Ninguno	1187	67,8
Diario	250	14,3
Día por medio	84	4,8
Semanal	180	10,3
Mensual	49	2,8

Canasta usual de alimentos adquiridos

Como se definió en la metodología para la determinación de la Canasta Usual, entendida esta como el conjunto de alimentos que usualmente obtienen los hogares ya sea comprados o sin comprar, se consideró la información recolectada en la encuesta de caracterización, donde se indagó por la adquisición de 135 alimentos, de los 7 grupos establecidos por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (ICBF, 2015). Estos grupos corresponden a Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados, frutas y verduras, leches y productos lácteos, carnes, huevos y leguminosas secas, frutos secos y semillas, grasas y azucares; de igual forma, se tuvo en cuenta el conjunto de alimentos misceláneos.

Inicialmente, la Canasta Usual estuvo conformada por 47 alimentos que cumplían con el criterio de universalidad y al menos uno de los demás criterios. Después de la definición del criterio de participación en el costo, se incluyó el ajo y la leche en polvo para un total de 49 alimentos. Debido a que la Canasta Básica de Alimentos tiene un enfoque Nutricional, en conjunto con el soporte de la Norma Técnica Colombiana 1325 del 2008 y las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, Organización Panamericana de la Salud, Ministerio de Salud y Protección Social y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, se decide eliminar aquellos productos industrializados no saludables, especialmente aquellos altos en grasas, sodio y/o azucares como la gaseosa, la mayonesa, el chorizo y la salchicha. Es importante resaltar que alimentos como el café molido y la sal cumplen con los criterios de selección, pero no tienen un aporte nutricional significativo, por lo tanto, no se incluyen dentro del modelamiento de la Canasta Básica (Tabla 7 y 8).

Tabla 7

Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridos en el Municipio de San José de Cúcuta y porcentaje de participación por hogares que lo adquirieron, peso, calorías, proteínas y costo

N°	PRODUCTO	HOGARES	PESO	CALORIAS	PROTEINAS	% COSTO
1	Tomate	93,81	1,78	0,161	0,08	0,91
2	Zanahoria	82,27	1,07	0,212	0,12	0,61
3	Cebolla cabezona	92,3	1,38	0,296	0,28	0,86
4	Cebollín (cebolla larga)	83,27	1,25	0,367	0,895	0,39
5	Ajo	75,08	0,22	0,18	0,189	1,53
6	Banano	76,58	1,34	0,517	0,266	0,39

7	Limón	90,96	1,65	0,213	0,047	1,29
8	Mora	84,94	2,42	0,862	0,413	3,66
9	Piña	51,83	9,61	1,59	0,6	2,52
10	Mandarina	47,15	1,12	0,292	0,134	0,16
11	Naranja	74,58	2,36	0,355	0,187	0,96
12	Papaya	63,71	1,55	0,203	0,102	0,44
13	Aguacate	68,72	1,56	1,666	0,384	0,23
14	Arroz	95,65	3,05	6,676	3,872	3,09
15	Avena	60,86	0,71	1,52	1,688	0,68
16	Harina de maíz	52,67	0,85	1,947	1,466	0,83
17	Harina de trigo	66,38	1,26	2,762	2,97	1,11
18	Pastas o fideos	77,75	1,54	3,758	2,97	1,76
19	Arepa	47,32	1,108	0,529	0,9	0,93
20	Pan	68,72	7,19	14,8	12,12	2.34
21	Pan tajado	40,96	0,655	1,19	1,35	0,04
22	Plátano	88,62	1,98	1,175	0,27	1,26
23	Plátano maduro	83,44	1,57	0,97	0,21	1,93
24	Yuca	80,1	1,45	1,11	0,197	0,95
25	Papa común	87,79	2,66	1,435	0,96	1,93
26	Papa criolla	75,41	1,4	0,756	0,58	1,74
27	Frijol rojo	76,58	0,64	1,36	2,49	1,23
28	Lenteja	77,59	0,96	2	4,27	2,39
29	Garbanzo	39,79	0,44	0,98	1,64	0,62
30	Leche de vaca	79,59	3,36	1,6	2,55	3,90
31	Leche en polvo	51,83	0,58	0,954	2,9	2,98
32	Queso blanco	54,84	0,53	0,96	2,37	4,08
33	Queso campesino	35,61	0,39	0,642	1,38	1,61
34	Huevo de gallina	95,98	1,28	1,013	2,75	0,19
35	Pollo o gallina	88,96	1,63	1,061	3,74	4,50
36	Pescado	57,52	0,62	0,41	2,12	5,43
37	Carne de res	80,1	1,18	1,29	4,29	6,29
38	Carne molida	56,18	0,61	0,575	2,22	3,65
39	Carne de cerdo	42,14	0,435	0,521	2,33	2,08
40	Hígado de res	31,1	0,28	0,226	1,04	0,93
41	Aceite vegetal	96,32	1,67	9,408	0	3,26
42	Azúcar	97,65	1,88	4,67	0	2,02
43	Panela	82,6	3,11	7,24	0,35	0,54

Tabla 8

Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridas en el municipio de San José de Cúcuta y criterios de selección

N°	PRODUCTOS	CRITERIO					
		1° (› 30%)	2° (Peso › 1%)	3° (Kcal › 1%)	4° (Prot. › 1%)	5° (Costo › 1%)	Total
1	Tomate	✓	✓	-	-	-	2
2	Zanahoria	✓	✓	-	-	-	2
3	Cebolla cabezona	✓	✓	-	-	-	2
4	Cebollín	✓	✓	-	-	-	2
5	Ajo	✓	-	-	-	✓	2
6	Banano	✓	✓	-	-	-	2
7	Limón	✓	✓	-	-	✓	3
8	Mora	✓	✓	-	-	✓	3
9	Piña	✓	✓	✓	-	✓	4
10	Mandarina	✓	✓	-	-	-	2
11	Naranja	✓	✓	-	-	-	2
12	Papaya	✓	✓	-	-	-	2
13	Aguacate	✓	✓	✓	-	-	3
14	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	5
15	Avena	✓	-	✓	✓	-	3
16	Harina de maíz	✓	-	✓	✓	-	3
17	Harina de trigo	✓	✓	✓	✓	✓	5
18	Pasta o fideos	✓	✓	✓	✓	✓	5
19	Arepa	✓	✓	-	-	-	2
20	Pan	✓	✓	✓	✓	✓	5
21	Pan tajado	✓	-	✓	✓	-	3
22	Plátano	✓	✓	✓	-	✓	4

23	Plátano maduro	✓	✓	-	-	✓	3
24	Yuca	✓	✓	✓	-	-	3
25	Papa común	✓	✓	✓	-	✓	4
26	Papa criolla	✓	✓	-	-	✓	3
27	Frijol rojo	✓	-	✓	✓	✓	4
28	Lentejas	✓	-	✓	✓	✓	4
29	Garbanzo	✓	-	-	✓	-	2
30	Leche de vaca	✓	✓	✓	✓	✓	5
31	Leche en polvo	✓	-	-	✓	✓	3
32	Queso blanco	✓	-	-	✓	✓	3
33	Queso campesino	✓	-	-	✓	✓	3
34	Huevo de gallina	✓	✓	✓	✓	-	4
35	Pollo o gallina	✓	✓	✓	✓	✓	5
36	Pescado	✓	-	-	✓	✓	3
37	Carne de res	✓	✓	✓	✓	✓	5
38	Carne molida	✓	-	-	✓	✓	3
39	Carne de cerdo	✓	-	-	✓	✓	3
40	Hígado de res	✓	-	-	✓	-	2
41	Aceite vegetal	✓	✓	✓	-	✓	3
42	Azúcar	✓	✓	✓	✓	✓	5
43	Panela	✓	✓	✓	-	-	3

Determinación de recomendaciones de calorías y nutrientes para la población.

Para determinar la canasta básica de alimentos es necesario identificar las recomendaciones de calorías y nutrientes del hogar promedio (2,93 personas). Según el tamaño del hogar y los resultados correspondientes a la composición de la población se establece un factor de distribución para el cálculo de las recomendaciones nutricionales (Jaramillo, Polonia, & Hayes, 2005).

Las recomendaciones nutricionales de energía y nutrientes para el individuo corresponden a un promedio ponderado sobre la estructura de la población por edad y sexo, condiciones de embarazo y lactancia y las recomendaciones dietéticas diarias para cada grupo etáreo de población definido según la Resolución 3803 de 2016 donde se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana. Además, se tuvo en cuenta el cálculo de algunos micronutrientes considerados críticos por su relación directa o indirecta con problemas de la salud según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana y corresponden a hierro, calcio, zinc, folatos y vitamina A (Tabla 9 y 10).

Tabla 9

Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del individuo promedio

Grupo de edad	Población	% Participación	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER[a])	Ác fólico (mg)
Ambos sexos												
< 6 meses	2	0,001	0,6	0,01	0,04	0,07	NA	0,23	0,00	0,00	0,46	0,01
6 – 11 meses	3	0,002	1,2	0,02	0,05	0,16	NA	0,45	0,01	0,00	0,86	0,01
Femenino												
12 – 23 meses	7	0,004	3,4	0,13	0,13	0,43	0,08	2,00	0,02	0,01	0,84	0,48
2 – 5 años	49	0,028	32,2	1,26	1,31	4,20	0,48	16,80	0,36	0,11	9,80	5,04
6 – 9 años	42	0,024	33,5	1,31	1,16	4,79	0,48	16,80	0,31	0,12	12,00	6,00
10 – 13 años	48	0,027	51,3	2,06	1,83	7,54	0,77	31,54	0,36	0,16	16,46	8,23
14 – 17 años	44	0,025	52,8	1,98	1,76	7,26	0,73	32,69	0,58	0,18	17,60	10,06
18 – 59 años	672	0,384	806,4	30,22	26,88	110,86	11,14	384,00	10,37	3,07	268,80	153,60
Mujeres gestantes 18 – 50 años (2° trimestre)	3	0,002	4,1	0,17	0,14	0,54	0,05	1,37	0,06	0,02	0,94	0,89
Mujeres gestantes 18 – 50 años (3° trimestre)	1	0,001	1,5	0,06	0,05	0,19	0,02	0,46	0,01	0,01	0,51	0,26
Madres en período delactancia 18 –	4	0,002	5,9	0,25	0,20	0,78	0,06	2,63	0,03	0,03	1,83	0,91

50 años												
> 60 años	98	0,056	106,1	4,20	3,74	15,40	1,57	64,40	0,73	0,62	44,80	22,40
Masculino												
12 – 23 meses	6	0,003	3,3	0,12	0,13	0,41	0,07	1,71	0,02	0,01	0,72	0,41
2 – 5 años	37	0,021	26,3	0,95	0,99	3,17	0,36	12,69	0,27	0,08	7,40	3,81
6 – 9 años	45	0,026	38,6	1,40	1,24	5,13	0,51	18,00	0,33	0,13	12,86	6,43
10 – 13 años	37	0,021	44,1	1,59	1,41	5,81	0,59	24,31	0,27	0,13	12,69	6,34
14 – 17 años	50	0,029	78,6	2,95	2,62	10,81	1,11	37,14	0,49	0,40	25,71	11,43
18 – 59 años	528	0,302	799,5	30,02	26,64	109,97	11,16	301,71	3,92	4,22	271,54	120,69
> 60 años	74	0,042	91,8	3,17	2,82	11,63	1,18	48,63	0,55	0,47	33,83	16,91
Total	**1750**	**1,0**	**2181**	**81,9**	**73,1**	**299,2**	**30,4**	**997,6**	**18,7**	**9,8**	**739,6**	**373,9**

Tabla 10

Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del hogar promedio cucuteño

Grupo de edad	Población	% Participación	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER[a])	Ác fólico (mg)
Ambos sexos												
< 6 meses	2	0,003	1,9	0,03	0,10	0,20	NA	0,67	0,00	0,01	1,34	0,02
6 – 11 meses	3	0,005	3,5	0,06	0,15	0,48	NA	1,31	0,03	0,01	2,51	0,04
Femenino												
12 – 23 meses	7	0,012	10,0	0,37	0,39	1,25	0,22	5,86	0,05	0,03	2,46	1,41
2 – 5 años	49	0,082	94,3	3,69	3,83	12,31	1,39	49,22	1,07	0,33	28,71	14,77
6 – 9 años	42	0,070	98,0	3,83	3,40	14,02	1,41	49,22	0,91	0,35	35,16	17,58
10 – 13 años	48	0,080	150,2	6,03	5,36	22,10	2,25	92,42	1,04	0,48	48,22	24,11
14 – 17 años	44	0,074	154,7	5,80	5,16	21,27	2,14	95,77	1,69	0,52	51,57	29,47
18 – 59 años	672	1,125	2362,8	88,55	78,76	324,82	32,63	1125,12	30,38	9,00	787,58	450,05
Mujeres gestantes 18 – 50 años (2° trimestre)	3	0,005	12,0	0,51	0,40	1,59	0,14	4,02	0,17	0,05	2,76	2,61
Mujeres gestantes 18 – 50 años (3° trimestre)	1	0,002	4,3	0,18	0,14	0,57	0,05	1,34	0,02	0,02	1,51	0,75
Madres en período delactancia 18 – 50	4	0,007	17,3	0,73	0,58	2,29	0,19	7,70	0,09	0,07	5,36	2,68

años												
> 60 años	98	0,164	310,9	12,31	10,94	45,12	4,59	188,69	2,13	1,80	131,26	65,63
Masculino												
12 – 23 meses	6	0,010	9,5	0,36	0,37	1,19	0,19	5,02	0,05	0,03	2,11	1,21
2 – 5 años	37	0,062	76,9	2,79	2,89	9,29	1,05	37,17	0,81	0,25	21,68	11,15
6 – 9 años	45	0,075	113,0	4,11	3,64	15,02	1,51	52,74	0,98	0,38	37,67	18,84
10 – 13 años	37	0,062	129,3	4,65	4,13	17,04	1,73	71,24	0,81	0,37	37,17	18,58
14 – 17 años	50	0,084	230,2	8,64	7,68	31,69	3,26	108,83	1,42	1,17	75,34	33,49
18 – 59 años	528	0,884	2342,7	87,96	78,06	322,23	32,71	884,02	11,49	12,38	795,62	353,61
> 60 años	74	0,124	269,1	9,29	8,26	34,07	3,47	142,48	1,61	1,36	99,12	49,56
Total	**1750**	**2,93**	**6391**	**239,9**	**214,2**	**876,5**	**88,9**	**2922,9**	**54,8**	**28,6**	**2167,2**	**1095**

Modelamiento de la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional

Se realizó optimizando la canasta usual de forma que la canasta básica de alimentos recomendada satisfaga las necesidades de energía, macro y micronutrientes como componentes básicos de la alimentación para el hogar promedio como unidad de análisis (Jaramillo, Polonia, & Hayes, 2005). Para los resultados obtenidos se tuvo en cuenta el modelamiento propuesto en la Metodología de Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional del INCAP (2019) y la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC del ICBF 2018 como herramienta para conocer el contenido de nutrientes de los alimentos más consumidos por la población.

La tabla 11 describe los alimentos agrupados según los criterios del plato saludable de la familia colombiana, donde se distribuyeron en grupos con características similares.

Tabla 11

Grupos de Alimentos que Conforman la Canasta Usual del Municipio de San José de Cúcuta, 2019

GRUPOS DE ALIMENTOS	PRODUCTO
HORTALIZAS	Tomate Zanahoria Cebolla cabezona Cebollín (cebolla larga) Ajo
FRUTAS	Banano Limón Mora Piña Mandarina Naranja Papaya Aguacate
CEREALES	Arroz Avena Harina de maíz Harina de trigo Pastas o fideos Arepa

	Pan Pan tajado
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Plátano Plátano maduro Yuca Papa común Papa criolla
LEGUMINOSAS	Frijol rojo Lenteja Garbanzo
LACTEOS	Leche de vaca Leche en polvo Queso blanco Queso campesino
CARNES Y HUEVOS	Huevo de gallina Pollo o gallina Pescado Carne de res Carne molida Carne de cerdo Hígado de res
GRASAS Y ACEITES	Aceite vegetal
AZUCARES	Azúcar Panela

El cálculo de la estructura energética de la dieta se estimó a partir de los datos obtenidos en una encuesta de caracterización; específicamente en el componente de adquisición de alimentos, donde las cifras que se obtuvieron corresponden a gramos netos de alimento adquirido. Teniendo en cuenta el contenido energético en 100 gramos de alimento según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018 se estableció el contenido energético de la alimentación y la contribución proporcional de energía en la dieta. (Tabla 12).

Tabla 12

Cálculo de la estructura energética de una dieta

Productos de la Canasta Usual	Consumo promedio diario por hogar	Contenido energético en 100 gr de alimento	Contenido energético en la alimentación	Contribución porcentual al contenido de energía
	gr netos	Kcal	Kcal	%
	a	b	c=a*b/100	d=c/17205*100
CEREALES, RTP			**6945**	**40**
Arroz	325,20	353	1148	6,67
Avena	113,80	411	468	2,72
Harina de maíz	170,20	396	674	3,92
Harina de trigo	203,80	360	734	4,26
Pastas o fideos	212,30	371	788	4,58
Arepa	253,30	163	413	2,40
Pan	345,30	268	925	5,38
Pan tajado	132,12	278	367	2,13
Plátano	227,30	166	377	2,19
Plátano maduro	193,70	132	256	1,49
Yuca	188,80	159	300	1,74
Papa común	339,90	89	303	1,76
Papa criolla	201,10	96	193	1,12
FRUTAS Y VERDURAS			**1801**	**10,47**
Banano	142,4	101	144	0,84
Limón	252,8	44	111	0,65
Mora	351,8	74	260	1,51
Piña	314,6	56	176	1,02
Mandarina	102,7	54	55	0,32

Naranja	458,1	41	188	1,09
Papaya	219,1	40	88	0,51
Aguacate	216,8	179	388	2,26
Tomate	178,6	23	41	0,24
Zanahoria	132,7	47	62	0,36
Cebolla cabezona	163,9	40	66	0,38
Cebollín (cebolla larga)	145,5	37	54	0,31
Ajo	116,7	144	168	0,98
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS			**1442**	**8,38**
Leche de vaca	552,6	55	304	1,77
Leche en polvo	108,4	499	541	3,14
Queso blanco	137,4	207	284	1,65
Queso campesino	103,8	301	312	1,82
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS			**2986**	**17,36**
Huevo de gallina	373,80	149	557	3,24
Pollo o gallina	191,10	212	405	2,35
Pescado	117,20	111	130	0,76
Carne de res	160,00	139	222	1,29
Carne molida	112,70	194	219	1,27
Carne de cerdo	106,50	140	149	0,87
Hígado de res	85,40	138	118	0,68
Frijol rojo	82,50	371	306	1,78
Lenteja	126,90	387	491	2,85
Garbanzo	98,90	393	389	2,26
GRASAS Y ACEITES			**1559**	**9,06**
Aceite vegetal	173,2	900	1559	9,06
AZUCARES			**2472**	**14,37**
Azúcar	209,1	397	830	4,82
Panela	451	364	1642	9,54
TOTAL			**17205**	**100**

La estructura energética de la Canasta Usual de Alimentos, en su base está conformada por alimentos del grupo de cereales, raíces tubérculos y plátanos, donde además se agruparon derivados de cereales como la pasta, harinas y pan. Estos se consideran productos muy importantes por su alto contenido de carbohidratos, que proveen en la dieta densidad energética necesaria para la vida y deben formar parte de una alimentación saludable. Seguido el grupo de alimentos proteicos que incluyó carnes rojas, carnes blancas y huevo como fuente de proteína de alto valor biológico; hígado por su alto contenido de hierro, frijol, lenteja y garbanzo como fuente de proteína de mediano valor biológico. En menor cantidad se encuentra el grupo de las grasas que incluyó alimentos como el aceite vegetal, fuente más concentrada de energía y que ayudan a la formación de hormonas y membranas, indispensables para la absorción de las vitaminas liposolubles (Tabla 13).

Tabla 13

Estructura calórica de la Canasta Usual de Alimentos

Grupo de alimentos	% Calorías
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	40
Frutas y verduras	10.47
Lácteos	8.38
Carnes, huevos y leguminosas	17.36
Grasas	9.06
Azúcares	14.37
Total	**100**

La Tabla 14 muestra la estructura propuesta para la Dieta Básica, que correspondió a un promedio según el patrón alimentario por grupos de edad, y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana que permite cubrir las metas nutricionales de cada grupo y asegurar una dieta completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

Tabla 14

Patrón alimentario por grupos de edad, y grupos de alimentos definidos en las GABA.

GRUPOS DE ALIMENTOS	GRUPOS DE EDAD						PROMEDIO
	2-6 años	6-10 años	10-14 años	14-18 años	18-60 años	> 60 años	
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	27,50%	25,90%	26,50%	28,30%	28,30%	26,30%	27,13%
Frutas y Verduras	6,82%	7,01%	7,26%	8,03%	7,86%	7,21%	7,37%
Leche y Productos lácteos	18,56%	19,17%	19,94%	19,61%	20,19%	18,21%	19,28%
Carnes, Huevos y Leguminosas	29%	26,68%	23,97%	23,92%	23,79%	23,78%	25,15%
Grasas	11,48%	9,51%	9,38%	8,63%	8,87%	11,73%	9,93%
Azúcares	6,99%	11,58%	12,89%	11,48%	10,97%	12,80%	11,12%
Total	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***	***100%***

Para la participación energética inicial de cada alimento en la Dieta Básica Promedio se tuvo en cuenta el contenido energético por alimento y su grupo, la proporcionalidad de cada alimento dentro del mismo y la estructura propuesta para la DBP según el patrón alimentario por grupos de edad y grupos de alimentos definidos en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (Tabla 15).

Tabla 15

Cálculo de participación de cada alimento dentro del grupo

DATOS DE REFERENCIA			DATOS PARA CALCULAR LA DBP	
Productos de la Canasta Usual	**Contenido de energía**	**Proporción de cada alimento en el grupo**	**Estructura propuesta para DBP**	**Participación de c/alimento en estructura según b**
	a	**b**	**C**	**d**
CEREALES, RTP	**6945**	**100**	**27,13%**	**27,13**
Arroz	1148	16,5		4,5
Avena	468	6,7		1,8
Harina de maíz	674	9,7		2,6
Harina de trigo	734	10,6		2,9
Pastas o fideos	788	11,3		3,1
Arepa	413	5,9		1,6
Pan	925	13,3		3,6
Pan tajado	367	5,3		1,4
Plátano	377	5,4		1,5
Plátano maduro	256	3,7		1,0
Yuca	300	4,3		1,2
Papa común	303	4,4		1,2
Papa criolla	193	2,8		0,8
FRUTAS Y VERDURAS	**1801**	**100,0**	**7,37%**	**7,37**
Banano	144	8,0		0,59
Limón	111	6,2		0,46
Mora	260	14,5		1,07
Piña	176	9,8		0,72
Mandarina	55	3,1		0,23
Naranja	188	10,4		0,77
Papaya	88	4,9		0,36
Aguacate	388	21,5		1,59
Tomate	41	2,3		0,17
Zanahoria	62	3,5		0,26
Cebolla cabezona	66	3,6		0,27
Cebollín (cebolla larga)	54	3,0		0,22
Ajo	168	9,3		0,69

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**1442**	**100,0**	**19,28%**	**19,28**
Leche de vaca	304	21,1		4,06
Leche en polvo	541	37,5		7,23
Queso blanco	284	19,7		3,80
Queso campesino	312	21,7		4,18
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**2986**	**100,0**	**25,15%**	**25,15**
Huevo de gallina	557	18,7		4,69
Pollo o gallina	405	13,6		3,41
Pescado	130	4,4		1,10
Carne de res	222	7,4		1,87
Carne molida	219	7,3		1,84
Carne de cerdo	149	5,0		1,26
Hígado de res	118	3,9		0,99
Frijol rojo	306	10,3		2,58
Lenteja	491	16,4		4,14
Garbanzo	389	13,0		3,27
GRASAS Y ACEITES	**1559**	**100,0**	**9,93%**	**9,93**
Aceite vegetal	1559	100,0		9,93
AZUCARES	**2472**	**100,0**	**11,12%**	**11,12**
Azúcar	830	33,6		3,73
Panela	1642	66,4		7,38
TOTAL			**100%**	**100**

En la tabla 16 se describe la cantidad en gramos netos de cada alimento teniendo en cuenta la estructura de la DBP propuesta, su contribución energética y el contenido de kilocalorías en 100 gramos de alimento según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018.

Tabla 16

Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP

Código	Productos	Estructura de DBP	Contribución energética	Energía en 100g de alimento	Cantidad de alimento en la DBP
		%	*kilocalorías*	*kilocalorías*	*gramos netos/día*
		a	*b=a*2181/100*	*c*	*d=b*100/c*
	CEREALES, RTP	**27,13**			
A010	Arroz	4,48	97,8	353	27,7
A012	Avena	1,83	39,8	411	9,7
A035	Harina de maíz	2,63	57,4	396	14,5
A040	Harina de trigo	2,87	62,5	360	17,4
A072	Pastas o fideos	3,08	67,1	371	18,1
A004	Arepa	1,61	35,2	163	21,6
A060	Pan	3,62	78,8	268	29,4
A061	Pan tajado	1,43	31,3	278	11,3
B092	Plátano	1,47	32,1	166	19,4
B089	Plátano maduro	1,00	21,8	132	16,5
B107	Yuca	1,17	25,6	159	16,1
B074	Papa común	1,18	25,8	89	29,0
B071	Papa criolla	0,75	16,4	96	17,1
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**			
C010	Banano	0,59	12,8	101	12,7
C044	Limón	0,46	9,9	44	22,6
C061	Mora	1,07	23,2	74	31,4
C072	Piña	0,72	15,7	56	28,1
C050	Mandarina	0,23	4,9	54	9,2
C062	Naranja	0,77	16,8	41	40,9
C065	Papaya	0,36	7,8	40	19,6
C002	Aguacate	1,59	34,6	179	19,3
B103	Tomate	0,17	3,7	23	15,9

B110	Zanahoria	0,26	5,6	47	11,8
B027	Cebolla cabezona	0,27	5,9	40	14,6
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	4,8	37	13,0
B009	Ajo	0,69	15,0	144	10,4
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**			
G012	Leche de vaca	4,06	88,6	55	161,1
G008	Leche en polvo	7,23	157,7	499	31,6
G016	Queso blanco	3,80	82,9	207	40,1
G017	Queso campesino	4,18	91,1	301	30,3
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**			
J004	Huevo de gallina	4,69	102,3	149	68,7
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	74,4	212	35,1
E006-E014-E047	Pescado	1,10	23,9	111	21,5
F099	Carne de res	1,87	40,9	139	29,4
F101	Carne molida	1,84	40,2	194	20,7
F011	Carne de cerdo	1,26	27,4	140	19,6
F109	Hígado de res	0,99	21,6	138	15,7
T006	Frijol rojo	2,58	56,2	371	15,2
T026	Lenteja	4,14	90,2	387	23,3
T019	Garbanzo	3,27	71,4	393	18,2
	GRASAS Y ACEITES	**9,93**			
D013	Aceite vegetal	9,93	216,5	900	24,1
	AZUCARES	**11,12**			
K003	Azúcar	3,73	81,4	397	20,5
K033	Panela	7,38	161,1	364	44,2

Para la evaluación de la calidad nutricional, fue necesario calcular el contenido total de energía, macro y micronutrientes de la dieta y compararlo con los requerimientos de un individuo promedio; estos resultados fueron expresados en porcentajes de adecuación cuyo punto de corte era el rango entre 90%-110% y refleja la suficiencia de los alimentos para cumplir con los requerimientos previamente establecidos. Para los micronutrientes se incluyeron el calcio, hierro, zinc, folatos y vitamina A, que son considerados como nutrientes críticos, relacionados directa o indirectamente con problemas de salud y nutrición según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana. Una vez se realizó el análisis se identificó, que en los macronutrientes la proteína se encontró sobre adecuada y los carbohidratos sub adecuados. Por otra parte, micronutrientes como el zinc, folatos y vitamina A se encuentran sobre adecuados (Tabla 17 y 18).

Tabla 17

Evaluación nutricional de la DBP(Macronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Contribución energética	Energía en 100g de alimento	Cantidad de alimento en la DBP	Proteínas en 100 g de alimento	Contenido de proteínas en la DBP	Lípidos en 100 g de alimento	Contenido de lípidos en la DBP	Carbohidratos en 100 g de alimento	Contenido de CHO en la DBP
		%	*kilocalorías*	*Kilocalorías*	*gramos netos/día*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*
		a	*b=a*2181/100*	*C*	*d=b*100/c*	*e*	*f=d*e/100*	*g*	*h=d*g/100*	*i*	*j=d*i/100*
	CEREALES, RTP	**27,13**									
A010	Arroz	4,48	98	353	27,71	6,7	1,86	0,4	0,11	80,1	22,19
A012	Avena	1,83	40	411	9,70	16,9	1,64	7,5	0,73	64,1	6,21
A035	Harina de maíz	2,63	57	396	14,50	8,8	1,28	4,9	0,71	74,3	10,77
A040	Harina de trigo	2,87	63	360	17,36	12,5	2,17	1,7	0,30	72,3	12,55

A072	Pastas o fideos	3,08	67	371	18,09	13	2,35	1,5	0,27	74,7	13,51
A004	Arepa	1,61	35	163	21,58	3,3	0,71	0,9	0,19	35	7,55
A060	Pan	3,62	79	268	29,42	8,9	2,62	3,4	1,00	48,8	14,36
A061	Pan tajado	1,43	31	278	11,26	8,9	1,00	1,6	0,18	56,8	6,39
B092	Plátano	1,47	32	166	19,37	1,2	0,23	0,2	0,04	39,3	7,61
B089	Plátano maduro	1,00	22	132	16,50	1,1	0,18	0,2	0,03	30,3	5,00
B107	Yuca	1,17	26	159	16,09	0,9	0,14	0,3	0,05	37,4	6,02
B074	Papa común	1,18	26	89	28,96	2,1	0,61	2,1	0,61	18,9	5,47
B071	Papa criolla	0,75	16	96	17,13	2,2	0,38	0,1	0,02	21,1	3,62
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**									
C010	Banano	0,59	13	101	12,71	1,5	0,19	0,1	0,01	22,3	2,83
C044	Limón	0,46	10	44	22,56	0,3	0,07	0,3	0,07	9,3	2,10
C061	Mora	1,07	23	74	31,40	1	0,31	0,1	0,03	14,6	4,58
C072	Piña	0,72	16	56	28,08	0,6	0,17	0,1	0,03	12,4	3,48
C050	Mandarina	0,23	5	54	9,17	0,9	0,08	0,1	0,01	11,4	1,04
C062	Naranja	0,77	17	41	40,89	0,7	0,29	0,3	0,12	8,8	3,60
C065	Papaya	0,36	8	40	19,55	0,5	0,10	0,1	0,02	8,2	1,60
C002	Aguacate	1,59	35	179	19,35	1,6	0,31	13,3	2,57	10	1,93
B103	Tomate	0,17	4	23	15,94	0,9	0,14	0,1	0,02	4,1	0,65

B110	Zanahoria	0,26	6	47	11,84	7	0,83	1	0,12	9,5	1,13
B027	Cebolla cabezona	0,27	6	40	14,63	1,4	0,20	0,1	0,01	7,7	1,13
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	5	37	12,99	1,2	0,16	0,1	0,01	6,8	0,88
B009	Ajo	0,69	15	144	10,42	4,7	0,49	0,3	0,03	29,3	3,05
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**									
G012	Leche de vaca	4,06	89	55	161,14	3,2	5,16	3,2	5,16	3,4	5,48
G008	Leche en polvo	7,23	158	499	31,61	26,3	8,31	26,6	8,41	38,4	12,14
G016	Queso blanco	3,80	83	207	40,07	15,2	6,09	15,4	6,17	2	0,80
G017	Queso campesino	4,18	91	301	30,27	17,5	5,30	25,5	7,72	0,3	0,09
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**									
J004	Huevo de gallina	4,69	102	149	68,67	12,6	8,65	10,8	7,42	0,3	0,21
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	74	212	35,10	18,5	6,49	15,2	5,34	0,2	0,07
E006-E014-E047	Pescado	1,10	24	111	21,53	18,5	3,98	4,13	0,89	0,06	0,01

F099	Carne de res	1,87	41	139	29,39	21,8	6,41	5,7	1,68	0	0,00
F101	Carne molida	1,84	40	194	20,70	19,6	4,06	12,7	2,63	0,2	0,04
F011	Carne de cerdo	1,26	27	140	19,56	21,4	4,19	6	1,17	0,2	0,04
F109	Hígado de res	0,99	22	138	15,69	20,4	3,20	4,5	0,71	3,9	0,61
T006	Frijol rojo	2,58	56	371	15,16	21,4	3,24	1,2	0,18	58,7	8,90
T026	Lenteja	4,14	90	387	23,31	23,1	5,38	0,9	0,21	61	14,22
T019	Garbanzo	3,27	71	393	18,17	19,9	3,62	5,5	1,00	58,8	10,68
	GRASAS Y ACEITES	**9,93**									
D013	Aceite vegetal	9,93	217	900	24	0	0,00	100	24,06	0	0,00
	AZUCARES	**11,12**									
K003	Azúcar	3,73	81	397	20,51	0	0,00	0	0,00	99,3	20,37
K033	Panela	7,38	161	364	44,25	0,6	0,27	0,1	0,04	90,2	39,91
	TOTAL	**100**	**2180**				**92,86**		**80,07**		**262,86**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN		**100**				**113,4**		**109,5**		**87,85**
				Equivalente Energético			**371,4**		**720,6**		**1051,4**
				Aporte (%) al total de energía			**17,0**		**33,0**		**48,2**
				% AMDR (RIEN)			14-20		20-35		50-65

Tabla 18

Evaluación nutricional de la DBP(Micronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Cantidad de alimento en la DBP	Calcio en 100 g de alimento	Contenido de calcio en la DBP	Hierro en 100 g de alimento	Contenido de hierro en la DBP	Zinc en 100g de alimento	Contenido de Zinc en la DBP	Folatos en 100 g de alimento	Contenido de Folatos en la DBP	Vit A en 100 g de alimento	Contenido de Vit A en la DBP
		%	*gramos netos/día*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(µg)*	*(µg)*	*(ER)*	*(ER)*
		a	*b*	*c*	*d=b*c/100*	*e*	*f=b*e/100*	*g*	*h=b*g/100*	*i*	*j=b*i/100*	*k*	*l=b*k/100*
	CEREALES, RTP	**27,13**											
A010	Arroz	4,48	27,71	9,00	2,49	0,80	0,22	1,20	0,33	9,00	2,49	0,00	0,00
A012	Avena	1,83	9,70	5,40	0,52	4,50	0,44	4,00	0,39	57,00	5,53	0,00	0,00
A035	Harina de maíz	2,63	14,50	11,00	1,60	2,40	0,35	1,70	0,25	25,00	3,63	0,00	0,00
A040	Harina de trigo	2,87	17,36	15,00	2,60	4,30	0,75	10,00	1,74	216,00	37,51	0,00	0,00
A072	Pastas o fideos	3,08	18,09	25,00	4,52	13,90	2,51	1,30	0,24	237,00	42,87	0,00	0,00
A004	Arepa	1,61	21,58	17,00	3,67	0,70	0,15	0,20	0,04	0,00	0,00	36,00	7,77
A060	Pan	3,62	29,42	54,00	15,89	3,00	0,88	0,90	0,26	118,00	34,71	0,00	0,00
A061	Pan tajado	1,43	11,26	25,00	2,81	1,90	0,21	0,80	0,09	25,00	2,81	0,00	0,00
B092	Plátano	1,47	19,37	8,00	1,55	0,40	0,08	0,10	0,02	0,00	0,00	106,00	20,53
B089	Plátano maduro	1,00	16,50	3,00	0,50	0,50	0,08	0,10	0,02	22,00	3,63	54,00	8,91
B107	Yuca	1,17	16,09	16,00	2,57	0,30	0,05	0,30	0,05	27,00	4,34	1,00	0,16

B074	Papa común	1,18	28,96	12,00	3,48	0,80	0,23	0,30	0,09	16,00	4,63	0,00	0,00
B071	Papa criolla	0,75	17,13	11,00	1,88	1,00	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,34
	FRUTAS Y VERDURAS	**7,37**											
C010	Banano	0,59	12,71	8,00	1,02	0,90	0,11	0,20	0,03	21,00	2,67	22,00	2,80
C044	Limón	0,46	22,56	19,00	4,29	0,50	0,11	0,10	0,02	11,00	2,48	1,00	0,23
C061	Mora	1,07	31,40	4,20	1,32	1,70	0,53	0,50	0,16	25,00	7,85	0,00	0,00
C072	Piña	0,72	28,08	16,00	4,49	0,50	0,14	0,20	0,06	16,00	4,49	8,00	2,25
C050	Mandarina	0,23	9,17	35,00	3,21	0,30	0,03	0,20	0,02	18,00	1,65	35,00	3,21
C062	Naranja	0,77	40,89	33,00	13,49	1,30	0,53	0,50	0,20	30,00	12,27	2,00	0,82
C065	Papaya	0,36	19,55	24,00	4,69	0,30	0,06	0,10	0,02	37,00	7,24	235,00	45,95
C002	Aguacate	1,59	19,35	10,00	1,93	0,40	0,08	0,50	0,10	81,00	15,67	3,00	0,58
B103	Tomate	0,17	15,94	9,00	1,43	0,50	0,08	0,10	0,02	23,00	3,67	62,00	9,88
B110	Zanahoria	0,26	11,84	27,00	3,20	0,40	0,05	0,20	0,02	22,00	2,61	1318,00	156,10
B027	Cebolla cabezona	0,27	14,63	24,00	3,51	0,30	0,04	0,20	0,03	18,00	2,63	1,00	0,15
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	12,99	57,00	7,40	0,50	0,06	0,20	0,03	26,00	3,38	200,00	25,97
B009	Ajo	0,69	10,42	40,00	4,17	1,30	0,14	1,00	0,10	4,00	0,42	0,00	0,00
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**											
G012	Leche de vaca	4,06	161,14	120,00	193,37	0,00	0,00	0,40	0,64	5,00	8,06	39,00	62,85

G008	Leche en polvo	7,23	31,61	940,00	297,14	0,50	0,16	3,30	1,04	37,00	11,70	288,00	91,04
G016	Queso blanco	3,80	40,07	490,00	196,33	1,50	0,60	0,50	0,20	5,00	2,00	192,00	76,93
G017	Queso campesino	4,18	30,27	586,00	177,37	0,40	0,12	2,90	0,88	5,00	1,51	420,00	127,13
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**25,15**											
J004	Huevo de gallina	4,69	68,67	53,00	36,39	1,70	1,17	1,40	0,96	48,00	32,96	177,00	121,54
F077-F048	Pollo o gallina	3,41	35,10	12,00	4,21	1,10	0,39	1,35	0,47	5,00	1,76	20,00	7,02
E006-E014-E047	Pescado	1,10	21,53	23,60	5,08	1,20	0,26	0,43	0,09	4,60	0,99	9,60	2,07
F099	Carne de res	1,87	29,39	6,00	1,76	2,70	0,79	3,60	1,06	7,00	2,06	0,00	0,00
F101	Carne molida	1,84	20,70	11,00	2,28	1,80	0,37	4,60	0,95	8,00	1,66	3,00	0,62
F011	Carne de cerdo	1,26	19,56	17,00	3,33	0,80	0,16	1,80	0,35	5,00	0,98	2,00	0,39
F109	Hígado de res	0,99	15,69	9,00	1,41	8,40	1,32	4,00	0,63	293,00	45,97	10089,00	1582,74
T006	Frijol rojo	2,58	15,16	125,00	18,94	7,10	1,08	2,80	0,42	394,00	59,71	0,00	0,00
T026	Lenteja	4,14	23,31	51,00	11,89	7,20	1,68	3,60	0,84	172,00	40,10	2,00	0,47
T019	Garbanzo	3,27	18,17	120,00	21,80	6,40	1,16	3,10	0,56	557,00	101,19	3,00	0,55
	GRASAS Y ACEITES	**9,93**											

D013	Aceite vegetal	9,93	24,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZUCARES	**11,12**											
K003	Azúcar	3,73	20,51	0,00	0,00	0,10	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
K033	Panela	7,38	44,25	42,00	18,58	4,90	2,17	1,40	0,62	1,00	0,44	0,00	0,00
	TOTAL	**100**			**1088,13**		**19,53**		**14,04**		**520,24**		**2358,97**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN				109		104		143		139		319

Con base en los resultados de la evaluación nutricional fue necesario realizar una modificación en la estructura de la Dieta Básica Promedio para dar cumplimiento al porcentaje de adecuación según los puntos de corte previamente definidos y en este sentido garantizar el requerimiento mínimo de un individuo promedio. Finalmente quedaron adecuados energía y macronutrientes, que conjuntamente se encuentran dentro del Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes según la Recomendación de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana. Sin embargo, los micronutrientes como zinc, folatos y vitamina A se encuentran sobre adecuados teniendo en cuenta las recomendaciones establecidas (Tabla 19 y 20).

Tabla 19
Cálculo de la DBP (Macronutrientes)

Productos	Estructura de DBP	Contribución energética	Energía en 100g de alimento	Cantidad de alimento en la DBP	Proteínas en 100 g de alimento	Contenido de proteínas en la DBP	Lípidos en 100 g de alimento	Contenido de lípidos en la DBP	Carbohidratos en 100 g de alimento	Contenido de CHO en la DBP
	%	*kilocalorías*	*kilocalorías*	*gramos netos/día*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*	*gramos*
	a	*b=a*2181/100*	*c*	*d=b*100/c*	*e*	*f=d*e/100*	*g*	*h=d*g/100*	*i*	*j=d*i/100*
CEREALES, RTP	**30,50**									
Arroz	6,37	139	353	39,33	6,7	2,63	0,4	0,16	80,1	31,50
Avena	2,08	45	411	11,04	16,9	1,87	7,5	0,83	64,1	7,08
Harina de maíz	3,40	74	396	18,73	8,8	1,65	4,9	0,92	74,3	13,91
Harina de trigo	2,50	55	360	15,15	12,5	1,89	1,7	0,26	72,3	10,95
Pastas o fideos	3,49	76	371	20,52	13	2,67	1,5	0,31	74,7	15,33

Arepa	1,61	35	163	21,58	3,3	0,71	0,9	0,19	35	7,55
Pan	3,62	79	268	29,42	8,9	2,62	3,4	1,00	48,8	14,36
Pan tajado	1,43	31	278	11,26	8,9	1,00	1,6	0,18	56,8	6,39
Plátano	1,47	32	166	19,37	1,2	0,23	0,2	0,04	39,3	7,61
Plátano maduro	1,00	22	132	16,50	1,1	0,18	0,2	0,03	30,3	5,00
Yuca	1,17	26	159	16,09	0,9	0,14	0,3	0,05	37,4	6,02
Papa común	1,18	26	89	28,96	2,1	0,61	2,1	0,61	18,9	5,47
Papa criolla	1,18	26	96	26,81	2,2	0,59	0,1	0,03	21,1	5,66
FRUTAS Y VERDURAS	**9,31**									
Banano	1,55	34	101	33,47	1,5	0,50	0,1	0,03	22,3	7,46
Limón	0,46	10	44	22,56	0,3	0,07	0,3	0,07	9,3	2,10
Mora	1,18	26	74	34,78	1	0,35	0,1	0,03	14,6	5,08
Piña	0,72	16	56	28,08	0,6	0,17	0,1	0,03	12,4	3,48
Mandarina	0,23	5	54	9,17	0,9	0,08	0,1	0,01	11,4	1,04
Naranja	0,77	17	41	40,89	0,7	0,29	0,3	0,12	8,8	3,60
Papaya	0,36	8	40	19,55	0,5	0,10	0,1	0,02	8,2	1,60
Aguacate	1,59	35	179	19,35	1,6	0,31	13,3	2,57	10	1,93
Tomate	0,17	4	23	15,94	0,9	0,14	0,1	0,02	4,1	0,65
Zanahoria	0,15	3	47	6,96	7	0,49	1	0,07	9,5	0,66
Cebolla cabezona	1,24	27	40	67,34	1,4	0,94	0,1	0,07	7,7	5,19

Cebollín (cebolla larga)	0,22	5	37	12,99	1,2	0,16	0,1	0,01	6,8	0,88
Ajo	0,69	15	144	10,42	4,7	0,49	0,3	0,03	29,3	3,05
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**									
Leche de vaca	4,06	89	55	161,14	3,2	5,16	3,2	5,16	3,4	5,48
Leche en polvo	7,23	158	499	31,61	26,3	8,31	26,6	8,41	38,4	12,14
Queso blanco	3,80	83	207	40,07	15,2	6,09	15,4	6,17	2	0,80
Queso campesino	4,18	91	301	30,27	17,5	5,30	25,5	7,72	0,3	0,09
CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**22,29**									
Huevo de gallina	4,50	98	149	65,87	12,6	8,30	10,8	7,11	0,3	0,20
Pollo o gallina	3,00	65	212	30,86	18,5	5,71	15,2	4,69	0,2	0,06
Pescado	1,00	22	111	19,65	18,5	3,64	4,13	0,81	0,06	0,01
Carne de res	1,50	33	139	23,54	21,8	5,13	5,7	1,34	0	0,00
Carne molida	1,00	22	194	11,24	19,6	2,20	12,7	1,43	0,2	0,02
Carne de cerdo	1,00	22	140	15,58	21,4	3,33	6	0,93	0,2	0,03
Hígado de res	0,30	7	138	4,74	20,4	0,97	4,5	0,21	3,9	0,18

Frijol rojo	2,58	56	371	15,16	21,4	3,24	1,2	0,18	58,7	8,90
Lenteja	4,14	90	387	23,31	23,1	5,38	0,9	0,21	61	14,22
Garbanzo	3,27	71	393	18,17	19,9	3,62	5,5	1,00	58,8	10,68
Aceite vegetal	8,00	174	900	19	0	0,00	100	19,39	0	0,00
AZUCARES	**11,12**									
Azúcar	3,73	81	397	20,51	0	0,00	0	0,00	99,3	20,37
Panela	7,38	161	364	44,25	0,6	0,27	0,1	0,04	90,2	39,91
TOTAL	**100**	**2192**				**87,52**		**72,49**		**286,66**
PORCENTAJE DE ADECUACIÓN		**100**				**106,9**		**99,2**		**95,81**
			Equivalente Energético			**350,1**		**652,4**		**1146,7**
			Aporte (%) al total de energía			**16,1**		**29,9**		**52,6**
			% AMDR (RIEN)			14-20		20-35		50-65

Tabla 20
Cálculo de la BDP (Micronutrientes)

Código	Productos	Estructura de DBP	Cantidad de alimento en la DBP	Calcio en 100 g de alimento	Contenido de calcio en la DBP	Hierro en 100 g de alimento	Contenido de hierro en la DBP	Zinc en 100g de alimento	Contenido de Zinc en la DBP	Folatos en 100 g de alimento	Contenido de Folatos en la DBP	Vit A en 100 g de alimento	Contenido de Vit A en la DBP
		%	*gramos netos/día*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(mg)*	*(µg)*	*(µg)*	*(ER)*	*(ER)*
		a	*b*	*c*	*d=b*c/100*	*e*	*f=b*e/100*	*g*	*h=b*g/100*	*i*	*j=b*i/100*	*k*	*l=b*k/100*
	CEREALES, RTP	**30,50**											
A010	Arroz	6,37	39,33	9,00	3,54	0,80	0,31	1,20	0,47	9,00	3,54	0,00	0,00
A012	Avena	2,08	11,04	5,40	0,60	4,50	0,50	4,00	0,44	57,00	6,29	0,00	0,00
A035	Harina de maíz	3,40	18,73	11,00	2,06	2,40	0,45	1,70	0,32	25,00	4,68	0,00	0,00
A040	Harina de trigo	2,50	15,15	15,00	2,27	4,30	0,65	10,00	1,51	216,00	32,72	0,00	0,00
A072	Pastas o fideos	3,49	20,52	25,00	5,13	13,90	2,85	1,30	0,27	237,00	48,62	0,00	0,00
A004	Arepa	1,61	21,58	17,00	3,67	0,70	0,15	0,20	0,04	0,00	0,00	36,00	7,77
A060	Pan	3,62	29,42	54,00	15,89	3,00	0,88	0,90	0,26	118,00	34,71	0,00	0,00
A061	Pan tajado	1,43	11,26	25,00	2,81	1,90	0,21	0,80	0,09	25,00	2,81	0,00	0,00
B092	Plátano	1,47	19,37	8,00	1,55	0,40	0,08	0,10	0,02	0,00	0,00	106,00	20,53
B089	Plátano maduro	1,00	16,50	3,00	0,50	0,50	0,08	0,10	0,02	22,00	3,63	54,00	8,91
B107	Yuca	1,17	16,09	16,00	2,57	0,30	0,05	0,30	0,05	27,00	4,34	1,00	0,16

B074	Papa común	1,18	28,96	12,00	3,48	0,80	0,23	0,30	0,09	16,00	4,63	0,00	0,00
B071	Papa criolla	1,18	26,81	11,00	2,95	1,00	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	0,54
	FRUTAS Y VERDURAS	**9,31**											
C010	Banano	1,55	33,47	8,00	2,68	0,90	0,30	0,20	0,07	21,00	7,03	22,00	7,36
C044	Limón	0,46	22,56	19,00	4,29	0,50	0,11	0,10	0,02	11,00	2,48	1,00	0,23
C061	Mora	1,18	34,78	4,20	1,46	1,70	0,59	0,50	0,17	25,00	8,69	0,00	0,00
C072	Piña	0,72	28,08	16,00	4,49	0,50	0,14	0,20	0,06	16,00	4,49	8,00	2,25
C050	Mandarina	0,23	9,17	35,00	3,21	0,30	0,03	0,20	0,02	18,00	1,65	35,00	3,21
C062	Naranja	0,77	40,89	33,00	13,49	1,30	0,53	0,50	0,20	30,00	12,27	2,00	0,82
C065	Papaya	0,36	19,55	24,00	4,69	0,30	0,06	0,10	0,02	37,00	7,24	235,00	45,95
C002	Aguacate	1,59	19,35	10,00	1,93	0,40	0,08	0,50	0,10	81,00	15,67	3,00	0,58
B103	Tomate	0,17	15,94	9,00	1,43	0,50	0,08	0,10	0,02	23,00	3,67	62,00	9,88
B110	Zanahoria	0,15	6,96	27,00	1,88	0,40	0,03	0,20	0,01	22,00	1,53	1318,00	91,74
B027	Cebolla cabezona	1,24	67,34	24,00	16,16	0,30	0,20	0,20	0,13	18,00	12,12	1,00	0,67
B029	Cebollín (cebolla larga)	0,22	12,99	57,00	7,40	0,50	0,06	0,20	0,03	26,00	3,38	200,00	25,97
B009	Ajo	0,69	10,42	40,00	4,17	1,30	0,14	1,00	0,10	4,00	0,42	0,00	0,00
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**19,28**											
G012	Leche de vaca	4,06	161,14	120,00	193,37	0,00	0,00	0,40	0,64	5,00	8,06	39,00	62,85

G008	Leche en polvo	7,23	31,61	940,00	297,14	0,50	0,16	3,30	1,04	37,00	11,70	288,00	91,04
G016	Queso blanco	3,80	40,07	490,00	196,33	1,50	0,60	0,50	0,20	5,00	2,00	192,00	76,93
G017	Queso campesino	4,18	30,27	586,00	177,37	0,40	0,12	2,90	0,88	5,00	1,51	420,00	127,13
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS	**22,29**											
J004	Huevo de gallina	4,50	65,87	53,00	34,91	1,70	1,12	1,40	0,92	48,00	31,62	177,00	116,59
F077-F048	Pollo o gallina	3,00	30,86	12,00	3,70	1,10	0,34	1,35	0,42	5,00	1,54	20,00	6,17
E006-E014-E047	Pescado	1,00	19,65	23,60	4,64	1,20	0,24	0,43	0,08	4,60	0,90	9,60	1,89
F099	Carne de res	1,50	23,54	6,00	1,41	2,70	0,64	3,60	0,85	7,00	1,65	0,00	0,00
F101	Carne molida	1,00	11,24	11,00	1,24	1,80	0,20	4,60	0,52	8,00	0,90	3,00	0,34
F011	Carne de cerdo	1,00	15,58	17,00	2,65	0,80	0,12	1,80	0,28	5,00	0,78	2,00	0,31
F109	Hígado de res	0,30	4,74	9,00	0,43	8,40	0,40	4,00	0,19	293,00	13,89	10089,00	478,35
T006	Frijol rojo	2,58	15,16	125,00	18,94	7,10	1,08	2,80	0,42	394,00	59,71	0,00	0,00
T026	Lenteja	4,14	23,31	51,00	11,89	7,20	1,68	3,60	0,84	172,00	40,10	2,00	0,47
T019	Garbanzo	3,27	18,17	120,00	21,80	6,40	1,16	3,10	0,56	557,00	101,19	3,00	0,55
	GRASAS Y ACEITES	**8,00**											
D013	Aceite vegetal	8,00	19,39	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

	AZUCARES	**11,12**											
K003	Azúcar	3,73	20,51	0,00	0,00	0,10	0,02	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
K033	Panela	7,38	44,25	42,00	18,58	4,90	2,17	1,40	0,62	1,00	0,44	0,00	0,00
	TOTAL	**100**			**1098,70**		**19,11**		**13,01**		**502,62**		**1189,17**
	PORCENTAJE DE ADECUACIÓN				**110**		**102**		**133**		**134**		**161**

El cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional se realizó para un individuo promedio, un hogar promedio de 2.93 miembros por día, semana y mes. La cantidad en gramos netos de alimento por individuo promedio, se multiplicó por el número de miembros que conforman el hogar y el número de días de una semana o mes. Se estimó la cantidad en gramos brutos teniendo en cuenta la fracción comestible según Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF,2018. A la totalidad de los gramos brutos se adiciona un 10% por efectos de distribución y desperdicios en el hogar. Además, se tuvo en cuenta las medidas usuales de compra de los alimentos y el peso correspondiente de dicha medida en gramos para alimentos sólidos, litro para alimentos líquidos y unidades como el caso de los huevos para finalmente determinar el número de medidas por día, semana y mes (Tabla 21,22,23 y 24).

Tabla 21

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un individuo promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/individuo/día	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por día
		a	*B*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*
	CEREALES, RTP			***c=a/b***	***d=c*1,1***			***g=d/f***
A010	Arroz	39,33	1,00	39,33	43,26	Libra	500	0,087
A012	Avena	11,04	1,00	11,04	12,14	Libra	500	0,024
A035	Harina de maíz	18,73	1,00	18,73	20,60	Libra	500	0,041
A040	Harina de trigo	15,15	1,00	15,15	16,66	Libra	500	0,033
A072	Pastas o fideos	20,52	1,00	20,52	22,57	Libra	500	0,045
A004	Arepa	21,58	1,00	21,58	23,74	Libra	450	0,053
A060	Pan	29,42	1,00	29,42	32,36	Libra	500	0,065
A061	Pan tajado	11,26	1,00	11,26	12,38	Libra	480	0,026

B092	Plátano	19,37	0,68	28,48	31,33	Libra	500	0,063
B089	Plátano maduro	16,50	0,72	22,92	25,21	Libra	500	0,050
B107	Yuca	16,09	0,80	20,11	22,12	Libra	500	0,044
B074	Papa común	28,96	1,00	28,96	31,85	Libra	500	0,064
B071	Papa criolla	26,81	1,00	26,81	29,49	Libra	500	0,059
	FRUTAS Y VERDURAS							
C010	Banano	33,47	0,70	47,82	52,60	Libra	500	0,105
C044	Limón	22,56	0,50	45,12	49,64	Libra	500	0,099
C061	Mora	34,78	0,90	38,64	42,51	Libra	500	0,085
C072	Piña	28,08	0,55	51,05	56,16	Libra	500	0,112
C050	Mandarina	9,17	0,70	13,09	14,40	Libra	500	0,029
C062	Naranja	40,89	0,60	68,14	74,96	Libra	500	0,150
C065	Papaya	19,55	0,70	27,94	30,73	Libra	500	0,061
C002	Aguacate	19,35	0,77	25,13	27,64	Libra	500	0,055
B103	Tomate	15,94	0,80	19,93	21,92	Libra	500	0,044
B110	Zanahoria	6,96	0,85	8,19	9,01	Libra	500	0,018
B027	Cebolla cabezona	67,34	0,95	70,88	77,97	Libra	500	0,156
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	0,40	32,46	35,71	Libra	500	0,071
B009	Ajo	10,42	0,95	10,96	12,06	Libra	500	0,024
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS							
G012	Leche de vaca	161,14	1,00	161,14	177,26	Litro	1000	0,177
G008	Leche en polvo	31,61	1,00	31,61	34,77	Libra	400	0,087
G016	Queso blanco	40,07	1,00	40,07	44,07	Libra	450	0,098

G017	Queso campesino	30,27	1,00	30,27	33,30	Libra	500	0,067
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS							
J004	Huevo de gallina	65,87	0,90	73,19	80,51	Unidad	50	1,610
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	0,60	51,44	56,58	Libra	500	0,113
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	0,65	30,23	33,25	Libra	500	0,067
F099	Carne de res	23,54	1,00	23,54	25,89	Libra	500	0,052
F101	Carne molida	11,24	1,00	11,24	12,37	Libra	500	0,025
F011	Carne de cerdo	15,58	1,00	15,58	17,14	Libra	500	0,034
F109	Hígado de res	4,74	1,00	4,74	5,22	Libra	500	0,010
T006	Frijol rojo	15,16	1,00	15,16	16,67	Libra	500	0,033
T026	Lenteja	23,31	1,00	23,31	25,64	Libra	500	0,051
T019	Garbanzo	18,17	1,00	18,17	19,98	Libra	500	0,040
	GRASAS Y ACEITES							
D013	Aceite vegetal	19,39	1,00	19,39	21,33	Litro	900	0,024
	AZUCARES							
K003	Azúcar	20,51	1,00	20,51	22,57	Libra	500	0,045
K033	Panela	44,25	1,00	44,25	48,67	Libra	500	0,097

Tabla 22

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/día	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/día	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por día
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	115,23	1,00	115,23	126,75	Libra	500	0,253
A012	Avena	11,04	32,34	1,00	32,34	35,57	Libra	500	0,071
A035	Harina de maíz	18,73	54,87	1,00	54,87	60,35	Libra	500	0,121
A040	Harina de trigo	15,15	44,38	1,00	44,38	48,82	Libra	500	0,098
A072	Pastas o fideos	20,52	60,11	1,00	60,11	66,13	Libra	500	0,132
A004	Arepa	21,58	63,23	1,00	63,23	69,56	Libra	450	0,155
A060	Pan	29,42	86,20	1,00	86,20	94,82	Libra	500	0,190
A061	Pan tajado	11,26	32,98	1,00	32,98	36,28	Libra	480	0,076
B092	Plátano	19,37	56,74	0,68	83,44	91,79	Libra	500	0,184
B089	Plátano maduro	16,50	48,35	0,72	67,16	73,87	Libra	500	0,148
B107	Yuca	16,09	47,13	0,80	58,91	64,80	Libra	500	0,130
B074	Papa común	28,96	84,85	1,00	84,85	93,34	Libra	500	0,187
B071	Papa criolla	26,81	78,55	1,00	78,55	86,40	Libra	500	0,173

	FRUTAS Y VERDURAS								
C010	Banano	33,47	98,07	0,70	140,10	154,11	Libra	500	0,308
C044	Limón	22,56	66,11	0,50	132,22	145,44	Libra	500	0,291
C061	Mora	34,78	101,90	0,90	113,22	124,54	Libra	500	0,249
C072	Piña	28,08	82,27	0,55	149,58	164,54	Libra	500	0,329
C050	Mandarina	9,17	26,86	0,70	38,37	42,20	Libra	500	0,084
C062	Naranja	40,89	119,79	0,60	199,66	219,62	Libra	500	0,439
C065	Papaya	19,55	57,30	0,70	81,85	90,04	Libra	500	0,180
C002	Aguacate	19,35	56,69	0,77	73,63	80,99	Libra	500	0,162
B103	Tomate	15,94	46,70	0,80	58,38	64,22	Libra	500	0,128
B110	Zanahoria	6,96	20,39	0,85	23,99	26,39	Libra	500	0,053
B027	Cebolla cabezona	67,34	197,30	0,95	207,69	228,45	Libra	500	0,457
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	38,05	0,40	95,12	104,63	Libra	500	0,209
B009	Ajo	10,42	30,52	0,95	32,12	35,34	Libra	500	0,071
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	472,15	1,00	472,15	519,36	Litro	1000	0,519
G008	Leche en polvo	31,61	92,62	1,00	92,62	101,88	Libra	400	0,255
G016	Queso blanco	40,07	117,40	1,00	117,40	129,14	Libra	450	0,287
G017	Queso campesino	30,27	88,69	1,00	88,69	97,56	Libra	500	0,195

	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	193,00	0,90	214,44	235,88	Unidad	50	4,718
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	90,43	0,60	150,72	165,79	Libra	500	0,332
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	57,57	0,65	88,57	97,43	Libra	500	0,195
F099	Carne de res	23,54	68,96	1,00	68,96	75,86	Libra	500	0,152
F101	Carne molida	11,24	32,94	1,00	32,94	36,23	Libra	500	0,072
F011	Carne de cerdo	15,58	45,65	1,00	45,65	50,21	Libra	500	0,100
F109	Hígado de res	4,74	13,89	1,00	13,89	15,28	Libra	500	0,031
T006	Frijol rojo	15,16	44,40	1,00	44,40	48,84	Libra	500	0,098
T026	Lenteja	23,31	68,30	1,00	68,30	75,13	Libra	500	0,150
T019	Garbanzo	18,17	53,23	1,00	53,23	58,55	Libra	500	0,117
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	56,80	1,00	56,80	62,48	Litro	900	0,069
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	60,11	1,00	60,11	66,12	Libra	500	0,132
K033	Panela	44,25	129,65	1,00	129,65	142,61	Libra	500	0,285

Tabla 23

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por semana para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/semanal	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/semana	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por semana
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93*7***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	806,58	1,00	806,58	887,23	Libra	500	1,774
A012	Avena	11,04	226,38	1,00	226,38	249,02	Libra	500	0,498
A035	Harina de maíz	18,73	384,07	1,00	384,07	422,47	Libra	500	0,845
A040	Harina de trigo	15,15	310,64	1,00	310,64	341,71	Libra	500	0,683
A072	Pastas o fideos	20,52	420,80	1,00	420,80	462,88	Libra	500	0,926
A004	Arepa	21,58	442,62	1,00	442,62	486,89	Libra	450	1,082
A060	Pan	29,42	603,39	1,00	603,39	663,72	Libra	500	1,327
A061	Pan tajado	11,26	230,87	1,00	230,87	253,96	Libra	480	0,529
B092	Plátano	19,37	397,19	0,68	584,10	642,51	Libra	500	1,285
B089	Plátano maduro	16,50	338,48	0,72	470,11	517,12	Libra	500	1,034
B107	Yuca	16,09	329,91	0,80	412,39	453,63	Libra	500	0,907
B074	Papa común	28,96	593,95	1,00	593,95	653,35	Libra	500	1,307

B071	Papa criolla	26,81	549,83	1,00	549,83	604,82	Libra	500	1,210
	FRUTAS Y VERDURAS								
C010	Banano	33,47	686,49	0,70	980,69	1078,76	Libra	500	2,158
C044	Limón	22,56	462,76	0,50	925,51	1018,06	Libra	500	2,036
C061	Mora	34,78	713,30	0,90	792,55	871,81	Libra	500	1,744
C072	Piña	28,08	575,88	0,55	1047,06	1151,76	Libra	500	2,304
C050	Mandarina	9,17	187,99	0,70	268,56	295,42	Libra	500	0,591
C062	Naranja	40,89	838,56	0,60	1397,60	1537,36	Libra	500	3,075
C065	Papaya	19,55	401,07	0,70	572,95	630,25	Libra	500	1,260
C002	Aguacate	19,35	396,86	0,77	515,40	566,94	Libra	500	1,134
B103	Tomate	15,94	326,93	0,80	408,66	449,53	Libra	500	0,899
B110	Zanahoria	6,96	142,76	0,85	167,96	184,75	Libra	500	0,370
B027	Cebolla cabezona	67,34	1381,11	0,95	1453,80	1599,18	Libra	500	3,198
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	266,34	0,40	665,85	732,44	Libra	500	1,465
B009	Ajo	10,42	213,62	0,95	224,87	247,35	Libra	500	0,495
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	3305,02	1,00	3305,02	3635,52	Litro	1000	3,636
G008	Leche en polvo	31,61	648,32	1,00	648,32	713,16	Libra	400	1,783
G016	Queso blanco	40,07	821,77	1,00	821,77	903,95	Libra	450	2,009

G017	Queso campesino	30,27	620,81	1,00	620,81	682,89	Libra	500	1,366
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	1350,98	0,90	1501,08	1651,19	Unidad	50	33,024
F077-F048	Pollo o gallina	30,86	633,00	0,60	1055,01	1160,51	Libra	500	2,321
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	402,99	0,65	619,99	681,99	Libra	500	1,364
F099	Carne de res	23,54	482,72	1,00	482,72	531,00	Libra	500	1,062
F101	Carne molida	11,24	230,58	1,00	230,58	253,64	Libra	500	0,507
F011	Carne de cerdo	15,58	319,52	1,00	319,52	351,47	Libra	500	0,703
F109	Hígado de res	4,74	97,24	1,00	97,24	106,97	Libra	500	0,214
T006	Frijol rojo	15,16	310,83	1,00	310,83	341,91	Libra	500	0,684
T026	Lenteja	23,31	478,11	1,00	478,11	525,93	Libra	500	1,052
T019	Garbanzo	18,17	372,62	1,00	372,62	409,88	Libra	500	0,820
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	397,62	1,00	397,62	437,38	Litro	900	0,486
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	420,76	1,00	420,76	462,83	Libra	500	0,926
K033	Panela	44,25	907,52	1,00	907,52	998,27	Libra	500	1,997

Tabla 24

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por mes para un hogar promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	CBA- g. netos/hogar/mensual	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/hogar/mes	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por mes
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*	*h*
	CEREALES, RTP		***b=a*2,93*30***		***d=b/c***	***e=d*1,1***			***h=e/g***
A010	Arroz	39,33	3456,75	1,00	3456,75	3802,43	Libra	500	7,605
A012	Avena	11,04	970,21	1,00	970,21	1067,23	Libra	500	2,134
A035	Harina de maíz	18,73	1645,99	1,00	1645,99	1810,59	Libra	500	3,621
A040	Harina de trigo	15,15	1331,32	1,00	1331,32	1464,45	Libra	500	2,929
A072	Pastas o fideos	20,52	1803,42	1,00	1803,42	1983,76	Libra	500	3,968
A004	Arepa	21,58	1896,96	1,00	1896,96	2086,65	Libra	450	4,637
A060	Pan	29,42	2585,94	1,00	2585,94	2844,54	Libra	500	5,689
A061	Pan tajado	11,26	989,44	1,00	989,44	1088,39	Libra	480	2,267
B092	Plátano	19,37	1702,24	0,68	2503,30	2753,63	Libra	500	5,507
B089	Plátano maduro	16,50	1450,61	0,72	2014,74	2216,22	Libra	500	4,432
B107	Yuca	16,09	1413,92	0,80	1767,40	1944,14	Libra	500	3,888
B074	Papa común	28,96	2545,50	1,00	2545,50	2800,05	Libra	500	5,600
B071	Papa criolla	26,81	2356,43	1,00	2356,43	2592,08	Libra	500	5,184
	FRUTAS Y VERDURAS								

C010	Banano	33,47	2942,08	0,70	4202,98	4623,27	Libra	500	9,247
C044	Limón	22,56	1983,24	0,50	3966,48	4363,13	Libra	500	8,726
C061	Mora	34,78	3057,00	0,90	3396,66	3736,33	Libra	500	7,473
C072	Piña	28,08	2468,07	0,55	4487,40	4936,14	Libra	500	9,872
C050	Mandarina	9,17	805,69	0,70	1150,99	1266,09	Libra	500	2,532
C062	Naranja	40,89	3593,84	0,60	5989,73	6588,70	Libra	500	13,177
C065	Papaya	19,55	1718,86	0,70	2455,52	2701,07	Libra	500	5,402
C002	Aguacate	19,35	1700,82	0,77	2208,85	2429,74	Libra	500	4,859
B103	Tomate	15,94	1401,13	0,80	1751,42	1926,56	Libra	500	3,853
B110	Zanahoria	6,96	611,84	0,85	719,81	791,79	Libra	500	1,584
B027	Cebolla cabezona	67,34	5919,04	0,95	6230,57	6853,63	Libra	500	13,707
B029	Cebollín (cebolla larga)	12,99	1141,46	0,40	2853,65	3139,02	Libra	500	6,278
B009	Ajo	10,42	915,52	0,95	963,71	1060,08	Libra	500	2,120
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	161,14	14164,37	1,00	14164,37	15580,80	Litro	1000	15,581
G008	Leche en polvo	31,61	2778,53	1,00	2778,53	3056,39	Libra	400	7,641
G016	Queso blanco	40,07	3521,87	1,00	3521,87	3874,05	Libra	450	8,609
G017	Queso campesino	30,27	2660,62	1,00	2660,62	2926,69	Libra	500	5,853
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	65,87	5789,90	0,90	6433,22	7076,54	Unidad	50	141,531

F077-F048	Pollo o gallina	30,86	2712,88	0,60	4521,46	4973,61	Libra	500	9,947
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	19,65	1727,12	0,65	2657,10	2922,81	Libra	500	5,846
F099	Carne de res	23,54	2068,81	1,00	2068,81	2275,69	Libra	500	4,551
F101	Carne molida	11,24	988,20	1,00	988,20	1087,01	Libra	500	2,174
F011	Carne de cerdo	15,58	1369,36	1,00	1369,36	1506,29	Libra	500	3,013
F109	Hígado de res	4,74	416,76	1,00	416,76	458,44	Libra	500	0,917
T006	Frijol rojo	15,16	1332,13	1,00	1332,13	1465,34	Libra	500	2,931
T026	Lenteja	23,31	2049,06	1,00	2049,06	2253,96	Libra	500	4,508
T019	Garbanzo	18,17	1596,94	1,00	1596,94	1756,64	Libra	500	3,513
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	19,39	1704,09	1,00	1704,09	1874,50	Litro	900	2,083
	AZUCARES								
K003	Azúcar	20,51	1803,25	1,00	1803,25	1983,57	Libra	500	3,967
K033	Panela	44,25	3889,35	1,00	3889,35	4278,29	Libra	500	8,557

Análisis económico de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional

Para determinar el costo de la canasta básica de alimentos del municipio de san José de Cúcuta, se realizó una labor investigativa de tipo primario, con el pilotaje e implementación de un instrumento de recolección de información, sobre los precios de los alimentos, contemplados en la canasta usual para el municipio, que logro la consecución de los objetivos propuestos en relación a la obtención de los precios en los tres (3) segmentos establecidos en el estudio, que hacen referencia a los centros de abastos, información suministrada por el (DANE, 2021), en su boletín de precios semanal; así mismo su aplicabilidad para los segmentos de tiendas de barrio y almacenes de cadena, para los cuales se realizó diligenciamiento del instrumento in sitio, según el número contemplado en la muestra ya referenciada.

Los datos de precios obtenidos, fueron de vital importancia en la estimación del costo promedio y por segmento de la canasta básica de alimentos, según la guía metodológica aplicada en su inciso referente al cálculo del costo de la CBA, es necesario multiplicar el costo por gramos, mililitro o unidades del alimento, por las cantidades requeridas en función de estas mismas unidades de medidas contempladas vía precio. De esta forma permite obtener los resultados generales y específicos sujetos a análisis comparativos, lo cual permite la estimación de los indicadores socioeconómico, como diagnostico base en los objetivos del presente trabajo de investigación (Calderon, 2013).

Los datos determinados en el presente estudio, son aquellos resultados de calcular el costo promedio de la CBA mensual, para el hogar de referencia del estudio, el cual lo componen un número de individuos igual a 2,93 personas. En la presente tabla se logra evidencia el costo promedio por grupo de alimentos, el costo promedio mensual hogar y el costo promedio mensual per cápita.

La tabla 25 evidencia el costo promedio por grupo de alimentos, el costo promedio mensual hogar y el costo promedio mensual per cápita.

Tabla 25

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos por mes, para un Hogar Promedio de 2,93 Miembros

Código	Alimento	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por mes	PROMEDIO		
		e	*f*	*g*	*h*	Costo Promedio Ponderado Por Alimento (Pesos x gr)	Costo Promedio Por Cantidad Requerida (Pesos x gr)	Costo De Grupo De Alimentos
	CEREALES, RTP							
A010	Arroz	3802,43	Libra	500	7,605	3,24	$ 12.320	
A012	Avena	1067,23	Libra	500	2,134	7,41	$ 7.908	
A035	Harina de maíz	1810,59	Libra	500	3,621	3,06	$ 5.540	
A040	Harina de trigo	1464,45	Libra	500	2,929	2,71	$ 3.969	
A072	Pastas o fideos	1983,76	Libra	500	3,968	3,62	$ 7.181	
A004	Arepa	2086,65	Libra	450	4,637	3,86	$ 8.054	$85.101
A060	Pan	2844,54	Libra	500	5,689	0,45	$ 1.280	
A061	Pan tajado	1088,39	Libra	480	2,267	4,10	$ 4.462	
B092	Plátano	2753,63	Libra	500	5,507	2,10	$ 5.783	
B089	Plátano maduro	2216,22	Libra	500	4,432	3,99	$ 8.843	
B107	Yuca	1944,14	Libra	500	3,888	2,10	$ 4.083	

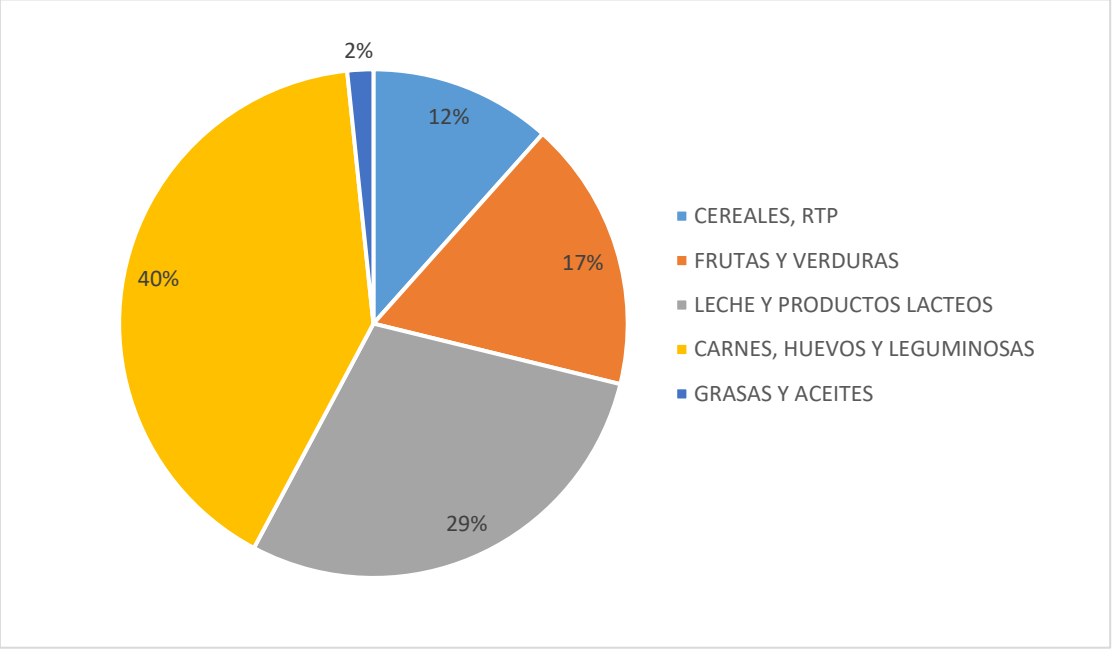
B074	Papa común	2800,05	Libra	500	5,600	2,10	$	5.880	
B071	Papa criolla	2592,08	Libra	500	5,184	3,78	$	9.798	
	FRUTAS Y VERDURAS								
C010	Banano	4623,27	Libra	500	9,247	2,18	$	10.079	
C044	Limón	4363,13	Libra	500	8,726	2,61	$	11.388	
C061	Mora	3736,33	Libra	500	7,473	4,54	$	16.963	
C072	Piña	4936,14	Libra	500	9,872	3,87	$	19.103	
C050	Mandarina	1266,09	Libra	500	2,532	2,10	$	2.659	
C062	Naranja	6588,70	Libra	500	13,177	1,41	$	9.290	
C065	Papaya	2701,07	Libra	500	5,402	2,12	$	5.726	
C002	Aguacate	2429,74	Libra	500	4,859	5,44	$	13.218	$126.478
B103	Tomate	1926,56	Libra	500	3,853	2,11	$	4.065	
B110	Zanahoria	791,79	Libra	500	1,584	2,17	$	1.718	
B027	Cebolla cabezona	6853,63	Libra	500	13,707	2,14	$	14.667	
B029	Cebollín (cebolla larga)	3139,02	Libra	500	6,278	1,42	$	4.457	
B009	Ajo	1060,08	Libra	500	2,120	12,40	$	13.145	
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS								
G012	Leche de vaca	15580,80	Litro	1000	15,581	3,02	$	47.054	
G008	Leche en polvo	3056,39	Libra	400	7,641	17,72	$	54.159	
G016	Queso blanco	3874,05	Libra	450	8,609	17,88	$	69.268	$212.567
G017	Queso campesino	2926,69	Libra	500	5,853	14,38	$	42.086	

	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS								
J004	Huevo de gallina	7076,54	Unidad	50	141,531	471,80	$	66.774	
F077-F048	Pollo o gallina	4973,61	Libra	500	9,947	3,35	$	16.662	
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama, Trucha)	2922,81	Libra	500	5,846	31,54	$	92.185	
F099	Carne de res	2275,69	Libra	500	4,551	16,04	$	36.502	$297.592
F101	Carne molida	1087,01	Libra	500	2,174	18,92	$	20.566	
F011	Carne de cerdo	1506,29	Libra	500	3,013	15,46	$	23.287	
F109	Hígado de res	458,44	Libra	500	0,917	11,68	$	5.355	
T006	Frijol rojo	1465,34	Libra	500	2,931	6,34	$	9.290	
T026	Lenteja	2253,96	Libra	500	4,508	7,96	$	17.942	
T019	Garbanzo	1756,64	Libra	500	3,513	5,14	$	9.029	
	GRASAS Y ACEITES								
D013	Aceite vegetal	1874,50	Litro	900	2,083	6,46	$	12.109	$12.109
	AZUCARES								
K003	Azúcar	1983,57	Libra	500	3,967	3,26	$	6.466	$20.371
K033	Panela	4278,29	Libra	500	8,557	3,25	$	13.904	
							Costo Total CBA Mensual		$754.219
							Costo Total CBA Mensual per cápita		$257.413

Para generar una mayor recepción del análisis, la gráfica 5 describe los porcentajes proporcionales del costo por grupos de alimentos, en relación al costo total de la canasta básica mensual. Evidenciando una mayor proporción del costo en carnes, huevos y leguminosas con un 39,46%, seguido por el grupo de alimentos compuesto por la leche y productos lácteos con un 28,18% y por último en la menor proporción porcentual del gasto de la CBA, encontramos las grasas y aceites con tan solo un 1,61%. Cabe aclara que algunas de las variables que influyen sobre estos resultados es el cálculo de la cantidad requerida para satisfacer los distintos criterios de selección de los alimentos, así mismo como la fluctuación derivada de los precios de cada uno de ellos, en un periodo de tiempo estimado.

Figura 5

Distribución porcentual del costo de la CBA mensual por grupos de alimentos



Ahora bien, en la tabla 26 podemos continuar con los análisis comparativos, ya que permite evidenciar los resultados de, la diferencia porcentual grupo de alimento y total, entre el costo promedio mensual de la CBA y el costo por segmento.

Tabla 26

Comparativo del Cálculo por Segmentos o tipos de Comercio de la Canasta Básica de Alimentos mensual, para un Hogar de 2,93 miembros

Código	Alimento	Segmento Centro De Abasto			Segmento Tiendas De Barrio			Segmento Supermercados de cadena		
		Costo Promedio Ponderado Por Alimento (Pesos x gr)	Costo Promedio Por Cantidad Requerida (Pesos x gr)	Costo De Grupo De Alimentos	Costo Promedio Ponderado Por Alimento (Pesos x gr)	Costo Promedio Por Cantidad Requerida (Pesos x gr)	Costo De Grupo De Alimentos	Costo Promedio Ponderado Por Alimento (Pesos x gr)	Costo Promedio Por Cantidad Requerida (Pesos x gr)	Costo De Grupo De Alimentos
	CEREALES, RTP									
A010	Arroz	2,66	$10.114		3,27	$ 12.434		3,07	$11.673	
A012	Avena	7,67	$8.186		7,38	$ 7.876		7,63	$ 8.143	
A035	Harina de maíz	3,79	$6.862		3,02	$ 5.468		3,30	$5.975	
A040	Harina de trigo	2,34	$3.427		2,69	$ 3.939		2,99	$4.379	
A072	Pastas o fideos	3,67	$7.280		3,63	$ 7.201		3,53	$7.003	
A004	Arepa	0,00	$ -	$ 54.101	3,91	$ 8.159	$ 83.300	3,39	$7.074	$ 104.056
A060	Pan	0,00	$ -		0,00	$ -		4,62	$13.142	
A061	Pan tajado	0,00	$ -		4,01	$ 4.364		4,90	$5.333	
B092	Plátano	1,31	$3.607		2,00	$ 5.507		3,17	$8.729	
B089	Plátano maduro	1,31	$2.903		4,07	$ 9.020		3,63	$8.045	
B107	Yuca	1,26	$2.450		2,03	$ 3.947		2,84	$5.521	

B074	Papa común	1,08	$3.024		2,06	$	5.768		2,56	$7.168	
B071	Papa criolla	2,41	$6.247		3,71	$	9.617		4,58	$11.872	
	FRUTAS Y VERDURAS										
C010	Banano	2,09	$9.663		2,04	$	9.431		3,44	$15.904	
C044	Limón	2,97	$12.958		2,53	$	11.039		3,26	$14.224	
C061	Mora	2,93	$10.947		3,54	$	13.227		13,97	$52.197	
C072	Piña	1,07	$5.282		4,00	$	19.745		2,99	$14.759	
C050	Mandarina	2,29	$2.899		1,83	$	2.317		4,55	$5.761	
C062	Naranja	1,09	$7.182	$	1,24	$	8.170	$	3,00	$19.766	$
C065	Papaya	1,70	$4.592	86.175	2,00	$	5.402	120.071	3,26	$8.805	189.614
C002	Aguacate	5,22	$12.683		5,55	$	13.485		4,42	$10.739	
B103	Tomate	1,62	$3.121		2,07	$	3.988		2,57	$4.951	
B110	Zanahoria	1,36	$1.077		2,13	$	1.687		2,65	$2.098	
B027	Cebolla cabezona	1,47	$10.075		2,11	$	14.461		2,45	$16.791	
B029	Cebollín (cebolla larga)	1,21	$3.798		1,30	$	4.081		2,59	$8.130	
B009	Ajo	1,79	$1.898		12,30	$	13.039		14,61	$15.488	
	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS										
G012	Leche de vaca	0,00	$ -		3,01	$	46.898		3,16	$49.235	
G008	Leche en polvo	17,38	$53.120	$	17,67	$	54.006	$	18,22	$55.687	$
G016	Queso blanco	12,71	$ 49.239	139.440	17,75	$	68.764	210.643	19,74	$76.474	234.370
G017	Queso campesino	12,67	$37.081		14,00	$	40.974		18,10	$52.973	
	CARNES, HUEVOS Y LEGUMINOSAS										

J004	Huevo de gallina	287,00	$40.619		476,00	$	67.369		456,00	$64.538	
F077-F048	Pollo o gallina	7,32	$36.407		9,36	$	46.553		9,50	$47.249	
E006-E014-E047	Pescado (Bagre,Cachama,Trucha)	11,69	$34.168		32,69	$	95.547		23,40	$68.394	
F099	Carne de res	16,00	$36.411	$ 208.086	15,90	$	36.184	$ 331.667	17,30	$39.369	$ 302.528
F101	Carne molida	14,28	$15.523		19,38	$	21.066		15,20	$16.523	
F011	Carne de cerdo	13,25	$19.958		14,77	$	22.248		22,09	$33.274	
F109	Hígado de res	0,00	$ -		11,60	$	5.318		12,45	$5.708	
T006	Frijol rojo	5,69	$8.338		6,28	$	9.202		7,02	$10.287	
T026	Lenteja	4,01	$9.038		8,45	$	19.046		3,97	$8.948	
T019	Garbanzo	4,34	$7.624		5,20	$	9.135		4,69	$8.239	
	GRASAS Y ACEITES										
D013	Aceite vegetal	6,19	$11.603	$ 11.603	6,28	$	11.772	$ 11.772	8,20	$15.371	$ 15.371
	AZUCARES										
K003	Azúcar	2,85	$5.653	$	3,26	$	6.466	$	3,33	$6.605	$
K033	Panela	3,48	$14.888	20.542	3,10	$	13.263	19.729	4,60	$19.680	26.285
			Costo total CBA Mensual centros de abastos	$ 519.946			**Costo total CBA Semanal Tiendas De Barrio**	$ 777.182		**Costo total CBA Semanal Supermercados De Cadena**	$ 872.224

	Costo total CBA Mensual Per cápita centros de abastos	$ 177.456	**Costo total CBA Semanal per cápita Tiendas De Barrio**	$ 265.250	**Costo total CBA Semanal per cápita Supermercado De Cadena**	$ 297.688
	PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO	-31,06%	**PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO**	3,04%	**PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO**	15,65%

Logrando establecer un análisis descriptivo de lo expuesto, según los resultados obtenidos que adquirir la canasta básica en almacenes de cadena, del municipio de san José de Cúcuta, tiene una mayor cobertura en cuanto a que se ofertan la totalidad de los alimentos contemplados, pero este beneficio, tiene un costo superior en un 15,65%, que el del costo promedio; la misma tendencia a la alza se mantiene si observamos el incremento porcentual con relación al costo de la CBA, si se desea adquirir en tiendas de barrio, la oferta no es tan completa, pero la diferencia en costo es de tan solo un 3,04% en relación al costo promedio y por último el panorama mejora cuando comparamos el costo promedio, con el costo de acceder a la CBA en los centros de abastos, que tiene una diferencia a la baja del 31.06% en relación al costo promedio de la CBA, aunque no se encuentran todos los alimentos que la componen. Es por esta razón y algunas otras como, hábitos de compra, preferencias, acceso, transporte, comodidad al mercar o precio de los productos no alimenticios, que se consideran variables determinantes al momento de realizar la compra de la canasta básica por parte de la ciudadanía cucuteña, por la cual se hace necesario incluir los tres (3) tipos segmentos de comercialización de alimentos en la ciudad.

EL COSTO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON EL SALARIO MÍNIMO LEGAL VIGENTE 2021

El presente trabajo de investigación social para la ciudad de san José de Cúcuta, desde un enfoque nutricional y económico, tiene como finalidad intrínseca, elaborar y entregarle al ente territorial, un diagnóstico en cuanto a las garantías de la seguridad alimentaria, evaluando el acceso a la canasta básica de alimentos y el resultado de los indicadores socioeconómicos que se pueden determinar con la estimación del costo promedio de la CBA de la ciudad de Cúcuta. Es por ello, que se hace fundamental realizar un análisis comparativo del costo de la canasta básica con el salario mínimo legal vigente para el periodo 2021, en el cual se realizó el estudio (Tabla 27).

Tabla 27

Comparativo de las Variaciones Porcentuales del Costo de la CBA con Relación al SMLV.

Relación con el salario mínimo legal vigente de 2021		Relación porcentual del costo promedio con el SMLV 2021	Relación porcentual del costo por segmento en centros de abastos con el SMLV 2021	Relación porcentual del costo por segmento en tiendas de barrio con el SMLV 2021	Relación porcentual del costo por segmento en almacenes de cadena con el SMLV 2021
	Hogar referencia de 2.93 personas	83,02%	57,23%	85,54%	96,00%
$ 908.526	Individuo	28,33%	19,53%	29,20%	32,77%

En esta tabla 27 podemos observar las diferencias marcadas en términos porcentuales, que se registran al comparar la proporción del salario mínimo legal vigente destinada a la adquisición de la canasta básica de alimentos, para el periodo actual 2021 tiene un costo promedio de $754.219 pesos colombianos, evidenciando una relación porcentual para un hogar de referencia del proyecto que, corresponde a 2,93 personas, se debe destinar un 83,02% del SMLV para cubrir con la CBA del municipio, es decir que cada miembro del hogar debe aportar un 28,33% de un salario mínimo legal vigente para cubrir las necesidades de seguridad alimentaria de este tipo de hogar promedio. Dentro de las consideraciones sociales de la investigación, se determina que la mayoría de los casos que cumplen con el número de miembros según el hogar de referencia, dicho hogar, está compuesto por dos adultos y un menor, lo que sugiere que cada uno realice un aporte no menor al 41.51% del SMLV para garantizar el acceso a la CBA en el municipio de san José de Cúcuta.

Además, es pertinente mencionar que el estudio logra determinar que comprar la CBA en centros de abastos incrementa el poder adquisitivo de los hogares para alimentarse saludablemente, dado que solo representa un 57,23% del SMLV. En cambio, para un hogar de referencia, su costo total sube a un 85,54% del SMLV si adquiere la CBA en tiendas de barrio y en un 96% del

SMLV, en otras plataformas que incluyen grandes superficies comerciales, como almacenes de cadena.

INDICADORES Y LINEAS DE POBREZA

El presente análisis, logra exponer los resultados de la estimación de las líneas de pobreza y pobreza extrema, denominada por las guías metodológicas, como líneas de indigencia. Para el caso de nuestro estudio se tuvo en cuenta la información recolectada por la encuesta a los hogares cucuteños, estudio previo del ente territorial, aplicado en 2019. El cual permite estimar el ICE (Inverso del Coeficiente de Engels) dato fundamental en la determinación de la línea de pobreza de la presente investigación. Tenemos pues, que el valor porcentual destinado al consumo de alimentos para preparar según el instrumento aplicado, nos da un promedio porcentual proporcional al 38.22% del gasto de los hogares (hogar de referencia: 2.93 miembros), es así como logramos calcular el ICE en 2,62 siendo (100%/38.22%).

Por lo tanto, se procede a dar calculo a las líneas de pobreza, teniendo en cuenta que su fórmula de estimación corresponde a:

$$LPT = CBA \times CE^{-1}$$

Entonces, se conduce a remplazar los valores en la ecuación, siendo que conocemos según la tabla 27 que el costo promedio per cápita de la canasta básica de alimentos es de $257.413 pesos multiplicado por el ICE, nos da un valor de $671.847. Este indicador presume que todo ciudadano, que devengue ingresos mensuales, por debajo de este valor se considera pobre, así mismo por deducción se logra estimar que se considera un ciudadano en pobreza extrema a todo aquel que sus ingresos no le permitan adquirir la CBA, es decir, sus ingresos estén por debajo de $257.413 pesos.

Tabla 28

Valor de la línea de pobreza en diferentes periodos

UBICACIÓN	ICE	HOGAR/MES	HOGAR/DIA	INDIVIDUO/DIA
CÚCUTA	2,61	$1.968.511	$65.618	$22.393

Adicionalmente la tabla 28, realiza un comparativo de la estimación de líneas de pobreza calculada como mes/hogar, día/hogar e individuo/día, con el realizar un análisis comparativo de los indicadores que determinan a posición de un hogar en la sociedad, según la cantidad de ingresos percibida y así mismo la proporción destinada en la adquisición de la canasta básica de alimentos.

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

CONCLUSIONES

1. La caracterización de los hogares cucuteños reflejó que la mayor parte de la población reside en zona urbana, donde en mayor proporción las familias encuestadas se encuentran entre los estratos 1 y 2, siendo este último el más predominante. En cuanto a la conformación de los hogares en su mayoría lo componen de dos a cuatro personas. Es importante destacar que, a pesar del flujo migratorio evidenciado en los últimos años, no se logra caracterizar un gran número de familias de nacionalidad venezolana, por el contrario, predominan las familias de nacionalidad colombiana y el nivel de escolaridad que más refieren es bachillerato completo.

2. La canasta usual evidencia los hábitos de consumo aparente y de adquisición de alimentos en los hogares cucuteños y teniendo en cuenta los criterios para determinar los alimentos que se incluirían en la CBAN, se establece que 78 de ellos; es decir el 56% cumplen con el criterio de universalidad, relacionado con adquisición de más del 30% de los hogares encuestadas. Sin embargo, la canasta usual está compuesta por 45 alimentos, los cuales además de cumplir con el criterio anteriormente mencionado, cumplen con 2 o más de los establecidos. En cuanto al criterio de participación en el costo, 32 alimentos cumplen con dicho ítem, pero únicamente el ajo y la leche en polvo se incluyeron como alimentos nuevos.

3. Según el cálculo de la dieta básica promedio para la población cucuteña, el grupo de alimentos que presenta mayor distribución porcentual de kilocalorías corresponde a cereales, raíces, tubérculos y plátanos; sin embargo, la evaluación nutricional indica que el contenido de carbohidratos en la dieta se encuentra por debajo del rango establecido según el porcentaje de adecuación. Es importante resaltar herramientas como las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, que sirven de referencia para establecer el patrón alimentario por grupos de edad y grupos de alimentos definidos para la población colombiana. En este sentido, se calculó la estructura de una Dieta Básica Promedio que permitió establecer la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional.

4. Según lo evidenciado a lo largo y ancho del presente informe investigativo, se puede concluir que es altamente necesario promover y promocionar la producción y comercialización agrícola, basados en un

modelo sistemático productivo e industrializado, dentro del área rural del municipio de San José de Cúcuta, que permita la protección y garantías del derecho a la alimentación saludable, de fácil acceso y generando una disminución en el impacto del poder adquisitivo de los Cucuteños.

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

RECOMENDACIÓN

La alimentación es vista como una necesidad vital y actualmente es concebida como un hecho político, el cual se enmarca dentro de un derecho humano, es por esto que se recomienda la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional, como una herramienta de uso permanente y continuo cuando se planifiquen y ejecuten estrategias de intervención en la alimentación y nutrición para diferentes cursos de vida con enfoque diferencial, con el fin de focalizar los esfuerzos gubernamentales en la atención al mejoramiento y mantenimiento de un adecuado estado nutricional de la población Cucuteña de manera que se fortalezcan las intervenciones a través de planes, programas o proyectos intersectoriales como el plan operativo de la Política Pública y así contribuir a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación.

ANEXOS

Anexo 1

Cuadro comparativo de referentes teóricos de direccionamientometodológico para la construcción de Canasta Básica Alimentaria

Criterio de comparación	Metodología para la construcción de la canasta alimentaria desde la perspectiva del derecho humano a la alimentación.	La Canasta Básica de Alimentos en Centroamérica: Revisión de Metodología.	Conceptos y Metodología para la construcción de la Canasta Básica en Cuba.
Número de etapas	No reporta	Dos	Seis
Descripción de etapas	No aplica	1. Establecimiento de dieta básica promedio para la población de referencia a través del cálculo de necesidades nutricionales en promedio. 2. Con base en el tamaño del hogar promedio en la población de referencia, calcular las cantidades de la canasta básica de alimentos, teniendo en cuenta la selección correcta de los alimentos.	1. Realizar el cálculo de las recomendaciones de la población cubana obtenidos a partir del último Censo de Población y Viviendas. 2. Estimar las recomendaciones nutricionales de la población cubana. 3. A partir de las recomendaciones, se propone una canasta de alimentos que aporte las porciones recomendadas de alimentos. 4. Estimar cantidades de alimentos listos para el consumo, utilizando antecedentes disponibles sobre el consumo de alimentos disponibles. 5. Análisis de resultados. 6. Aplicar el factor de conversión crudo/listo para el consumo.

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

Unidad de análisis	Hogar	Hogar promedio	Familia / Hogar
Perfil del equipo de trabajo	Nutricionistas o médicos especialistas en nutrición. Sociólogos, antropólogos. Especialistas en estadística, economistas.	Profesionales en el área de nutrición.	No se describe el equipo de trabajo en el documento.
Fuente de información	Uso de encuestas (encuesta de consumo o degasto), grupos focales.	Uso de encuestas de ingresos y gastos familiares (ENIGFAM), encuestas de consumo real o encuestas de consumo aparente de los alimentos.	Uso de antecedentes disponibles sobre el consumo de alimentos, que fueran realizadas durante los últimos cinco años.
Criterios de selección de alimentos	En la definición de los alimentos de la canasta se seguirá el proceso discutido a continuación: • Identificar los alimentos de amplia disponibilidad. • Verificar los alimentos de mayor consumo. • Realizar una primeralista de alimentos candidatos excluyendo de ella los alimentos de alta densidad calórica y baja calidad nutricional. • Corregir la lista tomando en cuenta la cultura alimentaria para asegurarse de no dejar ningún alimento central de la dieta fuera.	Los criterios aplicados son: • Universalidad: que sea un alimento de uso común en la población de referencia, el criterio sugerido es que sea consumido por un 25% o más de hogares. • Aporte energético: que el alimento sea proveedor importante de energía en la dieta, se usa el criterio de 0,5% o más. • Participación en el gasto en alimentos: que el alimento, hasta cierto punto, represente un gasto frecuente y/o significativo en la alimentación, se usa el criterio de 1% o más.	Se deben identificar los artículos que representan un porcentaje significativo del gasto dentro de cada subgrupo de alimentos (superior al 1 % del gasto alimentario total). Aquellos productos de menor ponderación se deben reunir en un rubro denominado como "otros". También analizar el criterio del hábito de consumo, medido a través de la frecuencia de hogares que han realizado gastos en el producto en cuestión. En estos casos, un criterio pudiera ser seleccionar aquellos tipos de alimentos adquiridos al menos por el 25 % de los hogares.

Grupos de alimentos sugeridos para la CBA	• Cereales y tubérculos. • Frutas. • Verduras. • Leguminosas. • Oleaginosas. • Pescado. • Huevo. • Lácteos. • Leche. • Otros.	• Productos lácteos. • Huevos. • Carnes. • Leguminosas. • Cereales. • Azúcares. • Grasas. • Verduras y hortalizas. • Frutas. • Miscelánea.	Uso de los denominados Grupos Básicos: • Grupo I: cereales y viandas. • Grupo II: vegetales. • Grupo III: frutas. • Grupo IV: carnes, aves, pescados, huevo y frijoles. • Grupo V: leche, yogurt y quesos. • Grupo VI: grasas. • Grupo VII: azúcar y dulces.
Componentes adicionales de la Canasta	Condimentos, Agua, costo adicional por embarazo, preparación, consumo y conservación de alimentos.	No considera el componente adicional parala CBA.	Gasto de bebidas y alimentos fuera del hogar.
Definición de costo de los alimentos	Contar con una encuesta de precios o los precios reportados por el gobierno, teniendo en cuenta la presentación de venta al público.	Uso de información incluida en la encuesta, información de oficinas de estadística y/o ministerios de economía.	Tener en cuenta todos los mercados de acceso a los alimentos que tiene a su disposición la población cubana para la estimación del precio de la CBA.

Anexo 2

Comparativo de experiencias exitosas para construcción de CBA a nivel internacional

Criterio de comparación	Diseño de la nueva canasta básica de alimentos de Guatemala.	Canasta básica alimentaria familiar en un estado federativo del noreste de México.	Medición de acceso a los alimentos en Tanzania: Acercamiento a la Canasta de Alimentos.
Tipo de estudio	Descriptivo	Descriptivo transversal	Descriptivo
Población	Hogares de Guatemala desagregados en área urbana y rural.	Hogares que percibían 2 salarios mínimos o menos del estado de Nuevo León.	Hogares de Tanzania.
Número de etapas	Tres	No reporta	No reporta
Descripción de etapas	. Determinación de las necesidades nutricionales del individuo promedio. . Selección de los alimentos que se incluirán. . Determinación de las cantidades de alimentos. . Determinación de los precios medios, urbanos y rurales.	No aplica	No aplica
Área de aplicación	País de Guatemala	Estado de Nuevo León, México	País de Tanzania
Unidad de análisis	Hogar	Familia	Hogar
Tipo de muestreo	Probabilístico estratificado	Aleatorio simple	Probabilístico estratificado
Fuente de la información	Fuente secundaria. A partir de la base de los patrones de consumo de	Fuente primaria. A partir de encuesta directa que incluía datos	Fuente secundaria. A partir de la base de datos de consumo de alimentos

	alimentos analizados en la Encuesta nacional de ingresos y gastos Familiares.	Sociodemográficos, recursos de alimentación y datos de los alimentos a través de recordatorio familiar de 24h.	de la Encuesta de Panel Nacional de Tanzania (TZNPS).
Recolección de la información	No aplica.	A través de entrevista utilizando instrumento diseñado para tal fin realizada por personal capacitado.	No aplica.
Aplicación de prueba piloto	No aplica.	No reporta.	No aplica.
Perfil del equipo de trabajo	Nutricionistas Dietistas, economistas, Agrónomos.	No se describe el equipo de trabajo en el documento.	Economistas.
Criterios de selección de alimentos	• Universalidad, que el alimento sea consumido por el 25% o más de la población. • Aporte del 0,5% o más de la energía total de acuerdo con los gramos comprados por la población. • Aporte del gasto de dicho alimento represente 1% o más del gasto total en alimentos.	Se consideró aquellos alimentos que presentaron frecuencias modales de consumo del 25% o más de las familias estudiadas.	De acuerdo con los alimentos reportados en la TZNPS se consideraron aquellos que reportaron un consumo de más del 30% en la población.
Grupos de alimentos de la CBA	• Azúcar. • Carnes varias. • Cereales. • Frutas. • Grasas. • Huevos. • Lácteos.	• Leche. • Verdura. • Fruta. • Azúcar. • Cereales. • Leguminosas.	No se realiza discriminación por grupo de alimentos, se identifican los alimentos consumidos mayormente: • Maíz. • Arroz.

	• Leguminosas. • Otros. • Verduras y hortalizas.	• Alimentos de origen animal. • Grasas.	• Frijoles. • Sorgo. • Batata. • Harina de trigo. • Yuca. • Pollo. • Carne de res o cabra. • Pescado. • Aceite. • Mango/Otra fruta.
Componentes adicionales de la Canasta	Agua pura, sal, consomé.	No se reportan componentes adicionales de la Canasta.	No se reportan componentes adicionales de la Canasta.
Definición de costo de los alimentos	Recolección de precios y variaciones producidas en las áreas urbanas y rurales.	Se precisaron las unidades de consumo a la semana y los precios fueron determinados por Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) para el estado de Nuevo León.	Se utilizó estudiode mercado proporcionado por la Encuesta de Panel Nacional de Tanzania (TZNPS), al ser datos actualizados continuamente permitiría el seguimiento de cambios en el costo de la CBA.
Procesamiento de información	No reporta.	Programa ofimático Excel y software SPSS v10.	No reporta.

Anexo 3

Cuadro comparativo de experiencias exitosas para construcción de CBA a nivel nacional

Criterio de comparación	CBA de la población del departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.	Canasta Básica de Alimentos real en hogares beneficiarios de la Fundación Ximena Rico.	Estudio para la medición de SAN en el Magdalena Medio colombiano. Caso César.	CBA recomendada para los hogares del Suroeste antioqueño: Indicativo de los ingresos monetarios mínimos necesarios.
Tipo de estudio	Descriptivo	Descriptivo transversal	Descriptivo	Descriptivo transversal
Población	Población perteneciente al archipiélago San Andrés, Providencia y Santa Catalina.	Constituida por 208 hogares y sus integrantes, beneficiarios de los programas de la Fundación Ximena Rico.	Residentes del área urbana y rural de 12 municipios seleccionados del departamento del César.	Constituida por los 24 municipios de la región del Suroeste Antioqueño y 99.141 hogares residentes en la zona urbana y rural.
Número de etapas	Tres	No especifica las etapas para la obtención de la CBA.	No especifica las etapas para la obtención de la CBA.	No especifica las etapas para la obtención de la CBA.
Descripción de etapas	Revisión teórica y documental. Diseño de la metodología. Discusión de resultados, hasta lograr canasta de alimentos ajustada.	No aplica.	No aplica.	No aplica.
Área de aplicación	Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina	Fundación Ximena Rico, Medellín, Antioquia	Departamento César	Región del suroeste antioqueño

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

Determinación Canasta usual	Sí	Sí	No	No
Criterios de selección de alimentos	• Universalidad: El ítem debe ser consumido por al menos 30% delos hogares. • Participación en el costo: El ítem debe aportar mínimo el 1% del total del costo en alimentos. • Porcentaje del peso: El ítem debe representar al menos el 1% del total del peso de los alimentos. • Aporte energético: El ítem aporte mínimo el 1% del total de calorías. • Aporte proteico: El ítem aporte mínimo el 1% del total de proteínas.	• Hábito decompra: Alimentos comprados por30% o más de loshogares. • Aporte energético: Alimentos quesuministraran 1%o más de la energía total. • Aporte proteico: Alimentos que contribuyeran con1% o más de las proteínas totales. • Aporte al volumen: Alimentos quecontribuyeran con0,5% o más alvolumen total. • Costo: El alimento suministrará 0,1%o más del costo total de la canasta.	• Universalidad: Alimento de uso común en la población, consumido por un30% de los hogares o más. • Aporte energético: Queel alimento seaproveedor deenergíaen la dieta, se usa el criterio de 1% o más. • Aporte proteico: Que el alimento sea proveedor importante de proteína en la dieta, se usa el criterio de 1% o más. • Participación en el gasto en alimentos: Que el alimento represente un gasto frecuentey/o significativo,se usa el criteriode 1% o más. • Participación en la cantidad dealimentos: Que elalimento represente en kg un aporte significativo, se usa el criterio de 1% ó mas.	• Hábito decompra: Alimentos comprados por30% o más de los hogares. • Aporte energético y de proteínas: Alimentos que aportaron el 1% omás de la energía y las proteínas totales. • Alimentos que aportaron el 0,5% o más del volumen total.

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

Grupos de alimentos dela Canasta Básica Alimentaria	• Cereales y derivados. • Hortalizas y verduras. • Frutas. • Carnes, huevos y leguminosas. • Lácteos y derivados. • Grasas y aceites. • Azúcares y dulces. • Misceláneos.	• Cereales. • Plátanos y tubérculos. • Leguminosas y mezclas vegetales. • Carnes y vísceras. • Sustitutos de las carnes (huevos y embutidos) • Leche y productos lácteos. • Azúcares. • Grasas. • Bebidas. • Frutas. • Verduras. • Condimentos.	• Lácteos. • Carnes y huevos. • Leguminosas. • Cereales. • Verduras y Frutas. • Raíces, tubérculos y plátanos. • Azúcares y grasas. • Misceláneos.	• Azúcares. • Bebidas. • Carnes. • Cereales. • Condimentos. • Frutas. • Grasas. • Huevos. • Leche yproductos lácteos. • Leguminosas. • Tubérculos yplátanos. • Verduras.
Componentes adicionales dela Canasta	No se reportan componentes adicionales de la Canasta.	Disponibilidad de productos no alimentarios: Se consideraron artículos de aseo personal y del hogar.	No se reportan componentes adicionales de la Canasta.	No se reportan componentes adicionales de la Canasta.
Definición decosto de los alimentos	Levantamiento de precios, pesos y unidades de medidas en los sitios de mayor frecuencia de compra.	Recolección de información en diferentes establecimientos comerciales de la ciu-dad (tiendas de barrio, minimercados, supermercados de cadena y centrales mayoristas). Además de construcción de	No reporta.	Para la determinación del costo de la canasta real y básica, se tomóel costo promedio de los alimentos en los siguientes expendios de la ciudad de Medellín: un almacén de cadena, la Plaza Mayorista, la Plaza

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

		base de datos que definía: marca comercial, peso, presentación del producto y costo por unidad de medida.		Minorista, una caja de compensación familiar y una tiendade barrio.
Procesamiento de datos	Programa ofimático Epiinfo 6.04.	Software SPSS versión 14.	Programa ofimático Access y Excel.	Programa: Evaluación de Suficiencia Alimentaria en el Hogar.

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE CÚCUTA
ENCUESTA DE CARACTERIZACIÓN DE LOS HOGARES CUCUTEÑOS PARA LA CONSTRUCCION DE LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA DEL MUNCIPIO

Secretaría de Salud
Alcaldía San José de Cúcuta

OBJETIVO: Caracterizar a las familias del municipio de San José de Cúcuta con el fin de conocer la composición y patrones alimentarios de los hogares para el establecimiento de la Canasta Básica de Alimentos del municipio.

1.IDENTIFICACIÓN.

1.1 Nombre del encuestado. _____ **1.2** Numero de Cedula. _____
1.3 Dirección. _____ **1.4** Barrio. _____
1.5 Número telefónico (fijo – celular). _____
1.6 Fecha de la visita: Dia: _____ Mes_____ Año _____
1.7 Hora de Inicio _____
1.8 Hora final_____
1.9 Puntaje en el SISBEN _____
1.10 Área o Zona de Residencia:
☐ a. Urbano
☐ b. Urbana Marginal
☐ c. Rural

1.11 Estrato Socioeconómico:

1	2	3
4	5	6

1.12 Nacionalidad:
☐ a. Colombiano
☐ b. Venezolano
☐ c. Doble Nacionalidad
☐ d. Otra ¿Cuál? _____

1.13 Pertenece a grupos Étnicos:
☐a. Si
☐b. No
☐c. Ns/Nr.

1.14 Hace cuánto tiempo ha vivido en este hogar en Cúcuta:
☐ a. Menos de un año ☐ b. de 1 a 3 años ☐ c. Mas de tres años o siempre
1.15 Cual es el número total de personas del hogar al que usted pertenece: _____
1.16 Nombre del Encuestador_____

2. COMPOSICIÓN DEL HOGAR.

2.1	2.2	2.3	2.4	2.5			2.6	2.7	2.8	2.9	2.10				2.11		2.12		
Orden dentro del hogar	**Apellidos en orden**	**Nombres en orden**	**Genero**	**Edad en años o en meses**			**Parentesco con el jefe del hogar**	**Estado Civil**	**Nivel Educativo**	**A que iglesia asiste**	**Estado fisiológico** (Para mujeres de 10 a 49 años)				**¿Asiste o participa de un programa de complementación alimentaria?**		**¿Toma habitualmente alguna comida fuera de la casa no preparada en el hogar?**		
Orden de la persona dentro del hogar	1. Registre el primer apellido 2.Registre Segundo apellido	1. registre el primer nombre 2.Registre el segundo nombre	1.Femenino 2.Masculino	(En meses para menores de 1 año) A: Años M: Meses			1. Jefe del hogar 2. Cónyuge 3. Hijo o hijastro 4. Otro pariente 5. Pensionista 6. Otro no pariente	1.Union libre 2.Casado 3. Viudo 4.Separado 5.Soltero	1. Ninguno 2. Preescolar 3. Primario incompleta 4. Primaria completa 5. Bachillerato incompleto 6. Bachillerato completo 7. Técnico con titulo 8. Técnico sin titulo 9. Universitario sin titulo 10. Universitario con titulo 11. Postgrado - Maestría	1. Bautista 2.Catolica 3.Adventista 4.Cristiana 5.Evangelica 6.Otra 7.Ninguna	a. ¿Esta Embarazada? 1. SI 2. NO 3.NA	b. ¿Cuántos meses tiene de embarazo?	c. ¿Esta lactando? 1. SI 2. NO 3.NA	1.SI 2.NO	¿Cuál?	1. SI 2.NO	¿Cuál? A. Desayuno B. Almuerzo C. Cena D. Media mañana E. Media tarde	¿Con que frecuencia? A. Diario B. Día por medio C. Semanal D. Mensual
1	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
2	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
3	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
4	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
5	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
6	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
7	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
8	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
9	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													
10	1._____	1._____	1		A	M													
	2._____	2._____	2		A	M													

3. ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL HOGAR

3.1	¿Usted es la persona que decide que alimentos se compran en el hogar? Si la respuesta es SI continúe con la 3.4		SI	NO
3.2	¿Quién decide?	Nombre:	No. De orden	
3.3	¿Quién es la persona que realiza las compras?	Nombre:	No. De orden	

3.4 ¿En los **ULTIMOS 30 DIAS**, algún miembro del hogar adquirió (Comprado, regalado, de su negocio o finca o como pago en especie) alguno de los siguientes alimentos?

A. Orden del alimento	B. Alimento	C. ¿Lo consiguieron?	D. ¿En qué forma lo consiguieron?	E. ¿Cada cuánto lo compra?	F. ¿Dónde lo compra?	G. ¿Qué cantidad compra cada vez?	H. Unidad de medida
		1.SI 2.NO	1. Comprándolo 2. Donado o regalado 3. Cultivado 4. Tomado de su negocio 5. Intercambiado	1.Diario 2. Dia por medio 3. 2 o 3 veces a la semana 4. Semanal 5. Mensual 6. Semestral 7. Esporádico	1. Plaza de mercado 2. Supermercado 3. Tienda de barrio 4. Central de Abastos	Diligencie la cantidad comprada teniendo en cuenta la Unidad de medida de la siguiente casilla.	1. Bulto 2. Kilo 3. Libra 4. Unidad 5. Lata o tarro 6. Litro 7. Galón 8. Arroba
HORTALIZAS							
1	Tomate						
2	Zanahoria						
3	Cebolla Cabezona						
4	Cebollín (Cebolla Larga)						
5	Habichuela						
6	Pepino cohombro						
7	Pimentón						
8	Remolacha						
9	Repollo						
10	Ajo						
11	Apio						
12	Arvejas						
13	Brócoli						
14	Lechuga						
16	Mazorca						
17	Berenjenas						
18	Cilantro						
19	Coliflor						
20	Espinaca						
FRUTAS							
21	Banano						
22	Bananito						
23	Sandia o patilla						
24	Tomate de árbol						
25	Mango						
26	Granadilla						
27	Limón						
28	Manzana						
29	Maracuyá						
30	Mora						
31	Pera						

A. Orden del alimento	B. Alimento	C. ¿Lo consiguieron?	D. ¿En qué forma lo consiguieron?	E. ¿Cada cuánto lo compra?	F. ¿Dónde lo compra?	G. ¿Qué cantidad compra cada vez?	H. Unidad de medida
		1.SI 2.NO	1. Comprándolo 2. Donado o regalado 3. Cultivado 4. Tomado de su negocio 5. Intercambiado	1.Diario 2. Dia por medio 3. 2 o 3 veces a la semana 4. Semanal 5. Mensual 6. Semestral 7. Esporádico	1. Plaza de mercado 2. Supermercado 3. Tienda de barrio 4. Central de Abastos	Diligencie la cantidad comprada teniendo en cuenta la Unidad de medida de la siguiente casilla.	1. Bulto 2. Kilo 3. Libra 4. Unidad 5. Lata o tarro 6. Litro 7. Galón 8. Arroba
FRUTAS							
32	Piña						
33	Uvas blancas						
34	Uvas negras						
35	Chirimoya						
36	Ciruela						
37	Coco						
38	Guanábana						
39	Guayaba						
40	Mamoncillo						
41	Mandarina						
42	Melón						
43	Naranja						
44	Papaya						
45	Tamarindo						
46	Aguacate						
47	Fresa						
CEREALES							
48	Arroz						
49	Avena						
50	Harina de maíz						
51	Harina de trigo						
52	Pastas o fideos						
53	Granola						
54	Pan integral						
55	Arepa						
56	Corn flakes						
57	Pan						
58	Pan tajado						
59	Bienestarina						
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS							
60	Plátano						
61	Plátano maduro						
62	Yuca						
63	Ñame						
64	Batata						
65	Papa común						
66	Papa criolla						
LEGUMINOSAS							
67	Frijol rojo						
68	Frijol cabeza negra						
69	Lenteja						
70	Garbanzo						

A. Orden del alimento	B. Alimento	C. ¿Lo consiguieron?	D. ¿En qué forma lo consiguieron?	E. ¿Cada cuánto lo compra?	F. ¿Dónde lo compra?	G. ¿Qué cantidad compra cada vez?	H. Unidad de medida
		1.SI 2.NO	1. Comprándolo 2. Donado o regalado 3. Cultivado 4. Tomado de su negocio 5. Intercambiado	1.Diario 2. Dia por medio 3. 2 o 3 veces a la semana 4. Semanal 5. Mensual 6. Semestral 7. Esporádico	1. Plaza de mercado 2. Supermercado 3. Tienda de barrio 4. Central de Abastos	Diligencie la cantidad comprada teniendo en cuenta la Unidad de medida de la siguiente casilla.	1. Bulto 2. Kilo 3. Libra 4. Unidad 5. Lata o tarro 6. Litro 7. Galón 8. Arroba
LEGUMINOSAS							
71	Frijol guando						
72	Caraota						
73	Arvejas secas						
LÁCTEOS							
74	Leche en polvo						
75	Leche de vaca						
76	Queso blanco						
77	Queso amarillo						
78	Queso campesino						
79	Leche de formula						
80	Yogurt						
81	Leche evaporada						
CARNES Y HUEVOS							
82	Huevo de gallina						
83	Pollo o gallina						
84	Pescado						
85	Carne de res						
86	Carne molida						
87	Carne de cerdo						
88	Chuleta de cerdo						
89	Pernil de cerdo						
90	Chorizo						
91	Colita de cerdo						
92	Costilla de res						
93	Chicharrón						
94	Hígado de res						
95	Sardinas enlatadas						
96	Atún						
97	Camarón						
98	Cangrejo						
99	Langosta						
100	Mondongo						
101	Pavo						
102	Mortadela						
103	Jamón de cerdo						
104	Salchichas						
105	Salchichón						

A. Orden del alimento	B. Alimento	C. ¿Lo consiguieron?	D. ¿En qué forma lo consiguieron?	E. ¿Cada cuánto lo compra?	F. ¿Dónde lo compra?	G. ¿Qué cantidad compra cada vez?	H. Unidad de medida
		1.SI 2.NO	1. Comprándolo 2. Donado o regalado 3. Cultivado 4. Tomado de su negocio 5. Intercambiado	1.Diario 2. Dia por medio 3. 2 o 3 veces a la semana 4. Semanal 5. Mensual 6. Semestral 7. Esporádico	1. Plaza de mercado 2. Supermercado 3. Tienda de barrio 4. Central de Abastos	Diligencie la cantidad comprada teniendo en cuenta la Unidad de medida de la siguiente casilla.	1. Bulto 2. Kilo 3. Libra 4. Unidad 5. Lata o tarro 6. Litro 7. Galón 8. Arroba
GRASAS Y ACEITES							
106	Aceite vegetal						
107	Aceite de coco						
108	Aceite de oliva						
109	Manteca vegetal						
110	Manteca de cerdo						
111	Mantequilla						
112	Margarina						
MISCELANEA							
113	Sal						
114	Te en bolsitas						
115	Café instantáneo						
116	Café molido						
117	Chocolate instantáneo						
118	chocolate						
119	Pimienta						
120	Pimienta en pepa						
121	Caldos concentrados en cubos						
122	Pasta de tomate						
123	Salsa de tomate						
124	Mayonesa						
125	Ají						
126	Orégano						
127	Albahaca						
128	Gaseosa						
129	Refresco instantáneo en polvo						
130	Agua						
AZUCARES							
131	Azúcar						
132	Panela						
133	Miel de caña						
134	Miel de abeja						
135	Azúcar morena						

4. GASTOS DEL HOGAR

SERVICIOS PÚBLICOS	4.1 ELECTRICIDAD, ASEO		4.2 ACUEDUCTO		4.3 TELÉFONO		4.4 TELÉFONO CELULAR		4.5 GAS EN CILINDRO		4.6 GAS DOMICILIARIO		4.7 TV POR CABLE O PARABÓLICA	
A. ¿Dispone del servicio?	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
B. ¿Pagan en este hogar por el servicio que consumen?	Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo	
C. ¿Cuánto paga mensualmente?	$		$		$		$		$		$		$	

4.8	**¿En los ULTIMOS SIETE DIAS, algún miembro del hogar adquirido o tuvo gastos (comprado, regalado, de su negocio) en alguno de los siguientes productos o servicios?**				
	1. Productos o servicios		**2. ¿Lo adquirieron?**		**3. ¿Cuál fue el valor total pagado durante este tiempo?**
	4.8.1	Agua	SI	NO	$
	4.8.2	Alimentos preparados	SI	NO	$
	4.8.3	Transporte, combustible	SI	NO	$
	4.8.4	Varios (Chance, loterías, bebidas alcohólicas, cigarros)	SI	NO	$
4.9	**¿En promedio cuanto son los gastos mensuales de este hogar?**				
	1. Productos o servicios		**2. ¿Lo adquirieron?**		**3. ¿Cuál fue el valor total pagado durante este tiempo?**
	4.9.1	Alimentos para preparar en el hogar	SI	NO	$
	4.9.2	Alimentos que se adquieren preparados para consumir en el hogar	SI	NO	$
	4.9.3	Arriendos	SI	NO	$
	4.9.4	Deudas	SI	NO	$
	4.9.5	Educación (matriculas, mensualidad)	SI	NO	$
	4.9.6	Pago EPS y/o pensión	SI	NO	$
	4.9.7	Medicamentos	SI	NO	$
	4.9.8	Aseo (personal, hogar)	SI	NO	$
	4.9.9	Diversiones, recreación	SI	NO	$
	4.9.10	Transferencias hacia otros hogares	SI	NO	$
	4.9.11	Ropa y calzado	SI	NO	$
	4.9.12	Otros gastos no incluidos en los ítems anteriores	SI	NO	$
4.10	¿A cuánto asciende el total de gastos mensuales en este hogar?				$

5. OBSERVACIONES

_____

_____

_____

_____

6. CONTROL DE LA ENCUESTA

6.1 Nombre del Encuestador: _____

6.2 Nombre del Encuestado: _____

_____ _____

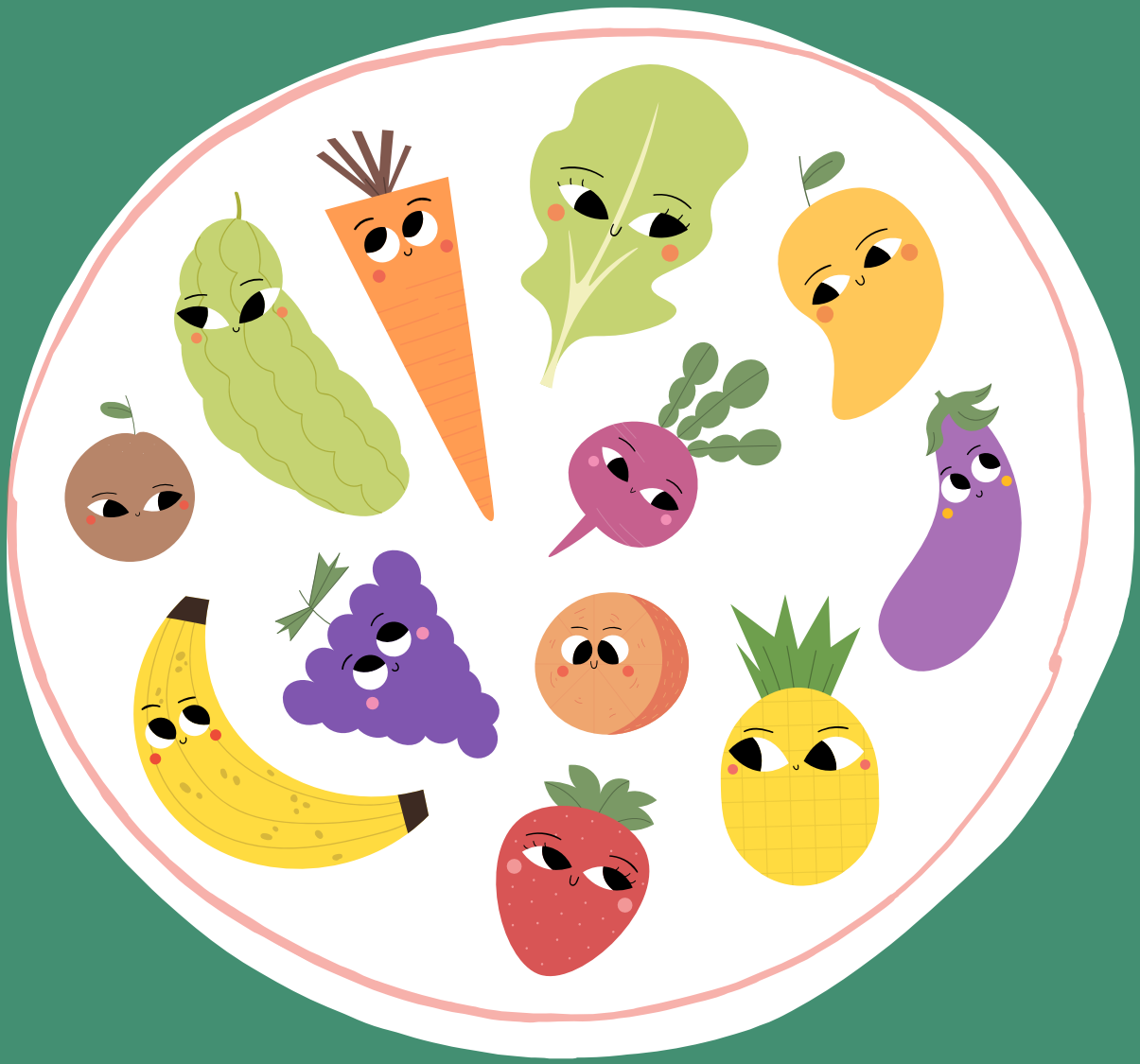
FIRMA DEL ENCUESTADO **FIRMA DEL ENCUESTADOR**

sí se puede progresar

BIBLIOGRAFIA

- *Aristizabal, M. M. (28 de Julio de 2020). Proyecto de Ley 171 de 2020. Proyecto de Ley DHANA. Bogotá, Colombia .*
- *Bejarano, R. J., & Torres, R. E. (2014). Determinación de la canasta básica de alimentos de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos de Bogotá. 2.*
- *Calderon, C. M. (2013). Metodología para la construcción de la canasta alimentaria desde la perspectiva del derecho humano a la alimentación.*
- *Conpes Social 113. (31 de marzo de 2008). Bogotá, Colombia.*
- *DANE. (2021). Mayoristas Boletin Semanal. Obtenido de . https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/sistema-de-informacion-de-precios-sipsa/mayoristas-boletin-semanal-1*
- *El derecho a una alimentación adecuada . (12 de mayo de 1999). El derecho a una alimentación adecuada (art 11). Ginebra: Naciones Unidas.*
- *Jaramillo, C. L., Polonia, V. J., & Hayes, M. L. (2005). Canasta Básica de Alimentos de la población en el año 2005, departamento Archipielago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.*
- *Manzano, G. (2020). Canasta Básica Alimentaria y Canasta Básica Total . Dirección Nacional de Estadísticas de Condiciones de Vida, 5.*
- *Mendez, C. H., & López, S. P. (2002). La Canasta Basica de Alimentos en Centroamerica. Instituto de Nutrición de Centroamerica y Panamá, 11.*
- *Perez, T. E., Sepulveda, H. D., & Villa, A. G. (2010). Alimentos básicos en hogares beneficiarios de la Fundación Ximena Rico Llano, Medellin-Colombia. SciELO.*
- *Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Basicos . (2002). Programa Especial para la Seguridad Alimentaria .*
- *Vargas, H. (2017). Herramientas propuestas para investigar y documentar. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. México D.F, México.*
- *Pimienta, J. (2012). Estrategias de enseñanza-aprendizaje (1° Edición, M. Vega, ed.). Pearson.*
- *Menchu, M.H., & López, S.P. (2006). La Canasta Básica de Alimentos en Centroamérica. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá.2019*
- *Álvarez, M.C.,&Montoya,E.C.(2005). Canasta básica de alimentos recomendada para los hogares del Suroeste, antioqueño: Indicativo de los ingresos monetarios mínimos necesarios.*

ESTRATEGIA DE DIVULGACIÓN



CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL

CÚCUTA

NORTE DE SANTANDER

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL



CANASTA BÁSICA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

ESTRATEGIA DE DIVULGACIÓN DE CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL-CBAN

-**Presentado por:** Anny Xiomara Godoy Sandoval, Carlos Alberto Clavijo Pedraza, Nutricionistas dietistas en formación.

ND. MSP. Gabriel Antonio Cardona Argüello – Docente supervisor.

-**Presentado a:** Dr. Freddy Hernando Galvis Torres, Coordinador dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

INTRODUCCIÓN

La divulgación de resultados de un proyecto, constituye la etapa de culminación de la actividad investigativa. En ella se hacen públicos los hallazgos obtenidos. En este sentido se utilizan estrategias de socialización que permiten visibilizar la importancia de la construcción e implementación de la CBAN, sirve de referencia para establecer políticas de alimentación y nutrición, y focalizar los esfuerzos gubernamentales en la atención al mejoramiento y mantenimiento de un adecuado estado nutricional de la población Cucuteña, permitiendo que se fortalezcan las intervenciones a través de planes, programas o proyectos intersectoriales que contribuyan a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación. La Secretaria de Salud municipal de San José de Cúcuta con el fin de dar cumplimiento a la socialización de resultados del proyecto realiza la divulgación mediante las siguientes estrategias: Podcast Informativo llamado "La Canasta de alimentos a su Hogar" e infografía "Todo sobre la Canasta Básica de alimentos con enfoque nutricional para Cúcuta"

PROPÓSITO:

Dar a conocer la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional a la población Cucuteña e instituciones públicas y privadas, agencias de cooperación internacional, fundaciones y actores sociales que gestionan la Seguridad Alimentaria Nutricional en el municipio de Cúcuta.

POBLACIÓN OBJETO:

Comunidad del municipio de San José de Cúcuta.

DESCRIPCIÓN DE LAS ESTRATEGIAS DE DIVULGACIÓN

La estrategia de divulgación de resultados permite dar a conocer y hacer público el proyecto de canasta básica de alimentos con enfoque nutricional para el municipio de Cúcuta, usando material informativo de todo tipo que facilita la socialización de los resultados obtenidos. A continuación, se presentan las estrategias propuestas:

-Podcast Informativo: "La Canasta de alimentos a tu Hogar"

Es una pieza de audio con una periodicidad definida y vocación de continuidad que se puede descargar en internet. Se trata de un programa de radio personalizable y descargable que puede montarse en una web o blog. Un podcast no deja de ser un tipo de contenido, como un post o un ebook, pero en un formato diferente, con las siguientes características:

- Es un audio digital que puede combinar voz, música y efectos sonoros.
- Normalmente suele presentarse en formato mp3 o wab.
- Las grabaciones en podcast se alojan en una web desde donde pueden ser descargadas y, muchas veces, reproducidas en directo.
- Permite un contenido muy variado: noticias, tutoriales y otros contenidos didácticos, piezas radiofónicas, etc.

-Infografía: "Todo sobre la Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional para Cúcuta"

Es una combinación de imágenes sintéticas, explicativas y fáciles de entender, con uso de textos cortos que permiten comunicar información de manera visual para facilitar su transmisión. Además de las ilustraciones ayudar al lector a través de gráficos que puedan entenderse e interpretarse instantáneamente. Son una forma muy efectiva de resumir información. Es útil para:

- Captar la atención visual.
- Incrementar tu reconocimiento del proyecto.
- Posicionarte como experto.
- Es excelente material de marketing:

GUION
PODCAST INFORMATIVO
"La Canasta de alimentos a tu hogar"



A: -¡Hola! Bienvenido a este podcast informativo "La Canasta de alimentos a tu hogar"

¿Sabías que Cúcuta ya tiene Canasta básica de alimentos?

B: NO (ASOMBRO), ¿DE QUÉ SE TRATA?

A: ¡Primero tienes que saber esto! - La relación del ser humano con lo que come y la forma como lo hace ha tenido un proceso constante de transformación a través de la historia y se remonta a los orígenes de la humanidad.

B: ¿ENTONCES LA ALIMENTACIÓN ES FUNDAMENTAL DESDE SIEMPRE?

A: ¡Por supuesto! es vista como una necesidad vital y actualmente es concebida como un DERECHO HUMANO.

B: ¿Y ENTONCES QUE RELACIÓN TIENE LA CBA CON EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN?

A: ¡Escúchame! Te voy a contar…

A: LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL, es el conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas y de bajo precio para el hogar.

B: Y… ¿PARA QUÉ SE USA?

A: Para:

- Conocer la situación de seguridad alimentaria y nutricional del Hogar y particularmente el acceso de las familias a los alimentos.
- Identificar grupos vulnerables y visibilizar aquellos en pobreza o extrema pobreza.
- Revisar el ajuste del salario mínimo mensual legal vigente.

B: ¿Y PORQUE CON EL SALARIO MINIMO LEGAL VIGENTE?

A: Porque los cambios en el costo de la Canasta básica determinan las tarifas salariales, además permite la verificación de aquellos alimentos cuyos precios deben ser objeto de vigilancia por los entes responsables.

B: ¿Y CUÁNTO CUESTA LA CBA?

A: Para un hogar promedio en Cúcuta de 3 integrantes, la CBA tiene un costo total mensual de $754.219 y por persona de $257.413, pero este valor es según el Salario Mínimo de este año.

B: ¿Y COMO ESTÁ CONFORMADA?

A: Contiene 43 alimentos de diferentes grupos como los cereales, raíces, tubérculos y plátanos, aquí encontramos el arroz, la avena, la harina de trigo, el pan, la yuca, la papa entre otros alimentos.

También está el grupo de frutas y verduras, y se incluyeron variedad como la naranja, la mandarina, el tomate, la cebolla el ajo y… muchos más.

Otro grupo, es el de los lácteos, aquí encontramos queso blanco, queso campesino, leche de vaca y leche en polvo

El siguiente grupo es el de las carnes, huevos y leguminosas, aquí tenemos pescado, pollo, carne molida, huevo, lentejas, frijoles entre otros…

Dentro del grupo de grasas está el Aceite vegetal

Y en el último grupo que se llama Azucares está la panela y el azúcar

B: ¡SON MUCHOOOOS! (ASOMBRO) EN MI CASA CREO QUE LOS USAMOS TODOS…

A: ¡Súper!

Recuerda que la CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL TIENE COMO PRINCIPIO FUNDAMENTAL, ¡EL DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA!

¿Te gustó está información?

B: ¡CLARO QUE SÍ, AHORA ENTIENDO!

LA POSIBILIDAD DE QUE TODAS LAS PERSONAS PUEDAN TENER UNA ALIMENTACIÓN ADECUADA Y SOSTENIBLE SE RELACIONA CON EL ACCESO A LOS ALIMENTOS.

Y ADEMÁS LA CBAN SE REFIERE AL CONJUNTO DE ALIMENTOS QUE PUEDE OBTENER O COMPRAR UNA FAMILIA EN CÚCUTA.

-FIN-

TODO SOBRE LA

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS

CON ENFOQUE NUTRICIONAL PARA CÚCUTA

1

¿Qué es?

Es una herramienta técnicamente elaborada, para determinar el conjunto de alimentos saludables en cantidades apropiadas y de bajo precio para el hogar.

2

¿Cómo está conformada?

Por 43 alimentos de diferentes grupos como: Cereales raíces tubérculos y plátanos, frutas y verduras, lácteos, carnes huevos y leguminosas, grasas y azúcares.



3

¿Cuál es el costo?

Para un Hogar tipo en Cúcuta de 2,93 miembros es de:

-Costo total mensual: $754.219

-Costo por persona: $257.413

Tiene como principio fundamental, el derecho a una alimentación adecuada.



¿Cuáles son sus aplicaciones?

-Conocer la seguridad alimentaria y nutricional del hogar.

-Comparar las necesidades nutricionales y la disponibilidad de alimentos.

-Identificar grupos vulnerables, en pobreza o pobreza extrema.

-Construir indicadores como el costo de la canasta en relación con el salario mínimo.

Productos de la Canasta Básica de Alimentos





Arroz



Avena



Harina de maíz



Harina de trigo



Pasta



Arepa



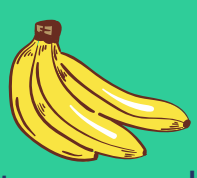
Pan



Pan tajado



Plátano



Plátano maduro



Yuca



Papa común



Papa criolla



Banano



Limón



Mora



Piña



Mandarina



Naranja



Papaya



Aguacate



Tomate



Zanahoria



Cebolla cabezona



Cebolla larga



Ajo



Leche de vaca



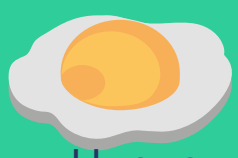
Leche en polvo



Queso blanco



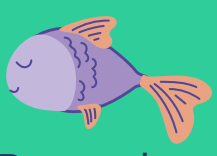
Queso campesino



Huevo



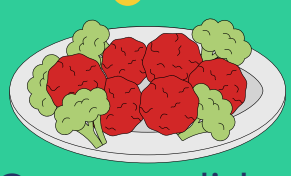
Pollo ó gallina



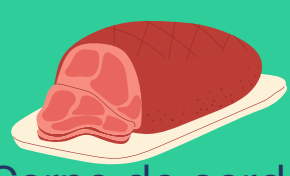
Pescado



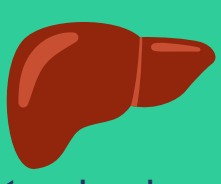
Carne de res



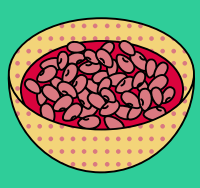
Carne molida



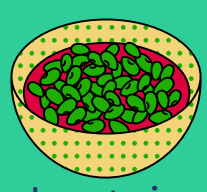
Carne de cerdo



Hígado de res



Frijol rojo



Lenteja

Garbanzo

Aceite vegetal

Azúcar

Panela

INFORME DE JORNADA DE DESPARASITACIÓN A CARGO DE LA SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL DE CUCUTA EN EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA, NORTE DE SANTANDER, 2021.

PRESENTADO POR
MARÍA GABRIELA PERÉZ DÁVILA
WENDY TATIANA GONZALEZ VILLAMIZAR
MAUREN DANIELA CHURTA ENRIQUEZ
CARLOS ALBERTO CLAVIJO PEDRAZA
ANNY XIOMARA GODOY SANDOVAL
Nutricionistas Dietistas en formación

DIMENSIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2021

INTRODUCCIÓN

Las parasitosis intestinales constituyen un importante problema de salud en los países en desarrollo, por su carácter endémico, la repercusión negativa en el progreso socioeconómico, los efectos sobre el estado nutricional y el desarrollo intelectual de la población infantil. Dentro de los parásitos de mayor prevalencia en los niños, están los que se transmiten por contacto con el suelo (geohelmintos o helmintos transmitidos por contacto con el suelo, HTS). Los principales factores determinantes son: contaminación fecal del ambiente, agua contaminada, falta de excretas y malos hábitos higiénicos, especialmente en el lavado de manos (Ochoa, 2018).

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda que en aquellas regiones o áreas donde hay prevalencia de las geohelmintiasis se debe hacer una desparasitación masiva y con una periodicidad acorde con la gravedad de esta prevalencia. En la actualidad se dispone de antiparasitarios efectivos, fáciles de suministrar. Los más comunes son albendazol y mebendazol, que son un grupo de medicamentos empleados para el tratamiento individualizado o masivo contra las infecciones producidas por helmintos.

A nivel colectivo se realiza una intervención de tratamiento masivo y simultáneo a los grupos de edad en riesgo de contraer la infección. Esta intervención se realiza en niveles de prevalencia basales que sean iguales o superiores al 20%. El objetivo es reducir rápidamente las infecciones de intensidad severa (reduciendo la morbilidad), y reducir el número de personas infectadas que pueden seguir contaminando el medio ambiente (reducir riesgo de reinfección). El tratamiento colectivo también se denomina administración masiva de medicamentos (AMM) y corresponde a la llamada quimioterapia preventiva.

Es evidente el impacto que se logra con la desparasitación periódica, tanto en el crecimiento y en el estado nutricional, como en el desempeño cognitivo, así como sus efectos en el campo social y ambiental. Ya que previene y reduce la anemia y el déficit de vitamina A y otros micronutrientes, contribuye a mejorar el bajo peso en niños además de mejorar el apetito, se previene también el retraso en el crecimiento y asimismo disminuye el ausentismo escolar, mejorando el desarrollo motor y de lenguaje en los preescolares y por su puesto la aceptabilidad y adherencia de la comunidad a los programas de salud.

OBEJTIVOS

Objetivo General

- Contribuir al mejoramiento del estado de salud de los niños entre edades 1-4 años preescolares y de 5-14 años escolares por medio de la jornada de desparasitación.

Objetivos Específicos

- Desarrollar actividades estratégicas que garanticen la efectividad de la jornada de desparasitación por grupos poblacionales.

- Efectuar responsabilidades y competencias como actores de la salud frente a las actividades propuestas de forma masiva.

INFORME DE JORNADA DE DESPARASITACIÓN EN EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

Caracterización de la población

La jornada de desparasitación fue dirigida a población migrante perteneciente al CDI Aurora de Colores en edad preescolar de 1-59 meses y escolar de 5-14 años. La capacitación se realizó en el sector de la ciudadela se Juan Atalaya.

Socialización a la comunidad

Inicialmente se llegó al sitio donde se realizó la jornada de desparasitación, se organizó el espacio donde se ejecutaría la actividad. Posteriormente iban entrando los padres de familia con sus hijos de manera individual al salón, así mismo se explicó en qué consistía el proceso del cual tenía como fin cumplir con los lineamientos del ministerio de salud con la aplicación de la estrategia "quimioterapia preventiva antihelmíntica" de la OMS con el propósito de controlarlas geohelmintiasis y disminuir la morbilidad asociada a estas, y que está afectando a las comunidades más vulnerables y con dificultades de acceso a los servicios de salud, saneamiento básico y viviendo adecuadas. De igual manera se les explico que se les entregaría Mebendazol y albendazol a niños de 1-4 años edad preescolar y de 5-15 años edad escolar respectivamente, también se explicó, que a los niños de 1-4 años el medicamento se podía diluir en agua para facilitar su consumo, dado que se trataba de una pastilla masticable y de fácil dilución, para los niños de 5-14 años seria entregado para que fueran tomadas directamente y/o masticadas, suministrando agua para garantizar y facilitar su consumo.

Es importante recalcar que para esta jornada de desparasitación lo que se buscaba era prevenir alteraciones del sistema digestivo, sin embargo, fue importante tener en cuenta los siguientes pasos para el suministro de los medicamentos teniendo en cuenta indicaciones y contraindicaciones.

1. Informar al padre de familia la finalidad de le estrategia con el fin de cumplir con el derecho que ellos poseen de conocer la intención que se tiene por parte de esta secretaria de salud.
2. Hacer entrega de tableta a padres de familia que manifiesta que su hijo no presenta alguna de estas condiciones
   - Que no presenten enfermedades graves como: Cáncer, Falla renal, Falla hepática.

- Que hayan presentado una reacción adversa grave al albendazol u otro desparasitante
- Haber sido desparasitado en los últimos 6 meses.
-

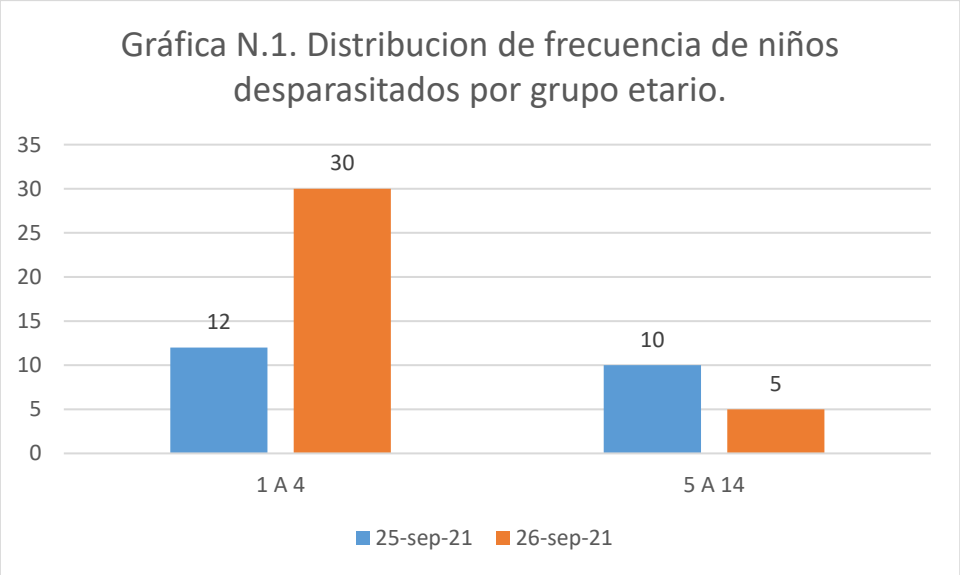
De igual manera se indicó que los niños desparasitados pueden recibir alimentos normalmente desde el mismo día.

Metodología para la entrega del desparasitante.

Teniendo en cuenta la circular externa 025 del 16 de abril de 2020 del ministerio de salud y protección social, mediante el cual se dan las "las instrucciones para formular acciones colectivas y procesos de la gestión de la salud pública, en el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus (COVID19). Se estableció realizar la entrega de los medicamentos a la población objeto del CDI aurora de colores con el fin de contrarrestar las alteraciones del estado de salud.
A los niños y niñas de 1-4 años se les suministro albendazol única dosis por 400mg y a los niños de 5-14 años Mebendazol única dosis por 500mg, para el suministro del medicamento a algunos niños y niños se les fue diluido en agua para facilitar su consumo y otros fueron digeridos y/o masticados dando agua para facilitar su consumo, de igual manera se dieron las recomendaciones sobre el cuidado de la higiene y que el medicamento suministrado no tenía ninguna contraindicación.

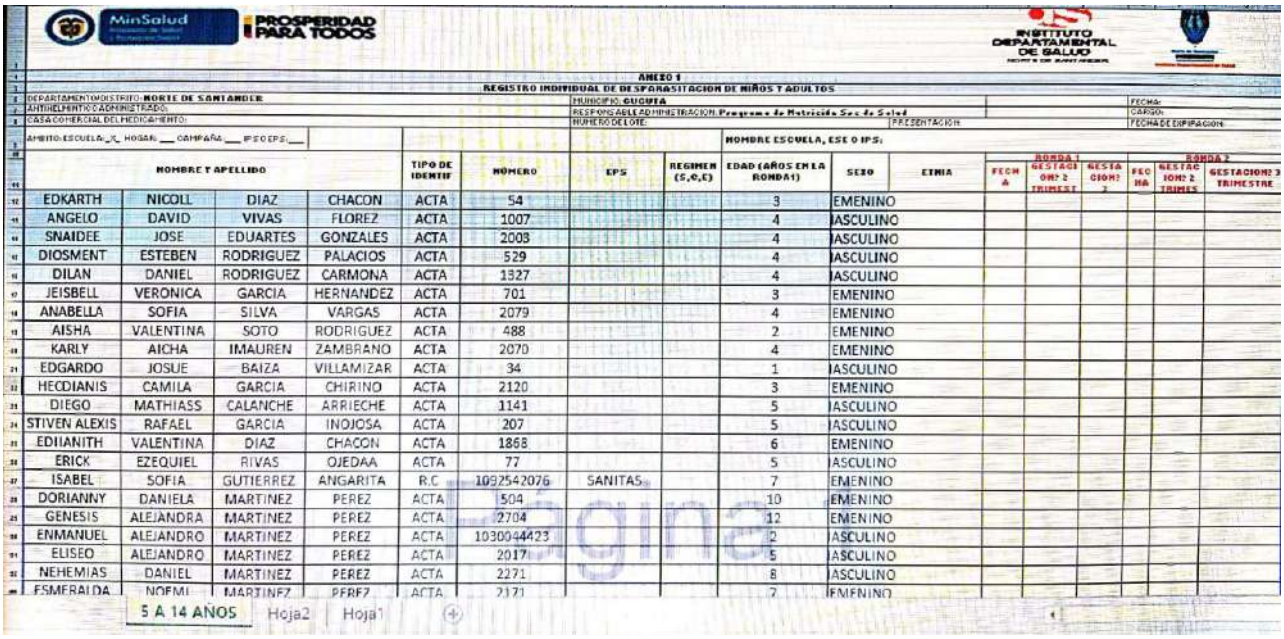
A continuación, se relaciona la cantidad de niños y niñas desparasitados por grupo etario y ubicación.

CDI AURORA DE COLORES		
FECHA	**EDADES**	
	1-4 AÑOS	**5-14 AÑOS**
25 Sep/2021	12	10
26 Sep/2021	30	5
TOTAL	22	35



Análisis: Los resultados presentados dan cuenta de la población atendida en la jornada de desparasitación los días 25 y 26 de septiembre del año en curso, dónde se identifica que el 30% de los niños menores de 5 años fueron atendidos en mayor proporción el día 26 de septiembre, y una menor atención (12%) el día 25 de septiembre. De igual manera se evidencia mayor proporción de atención a población menor de 5 años para los dos días en los que se desarrolló la jornada de desparasitación.

Anexo 2. SOPORTE DE BASE DE DATOS DILIGENCIADA.



ANEXO 1
REGISTRO INDIVIDUAL DE DESPARASITACION DE NIÑOS Y ADULTOS

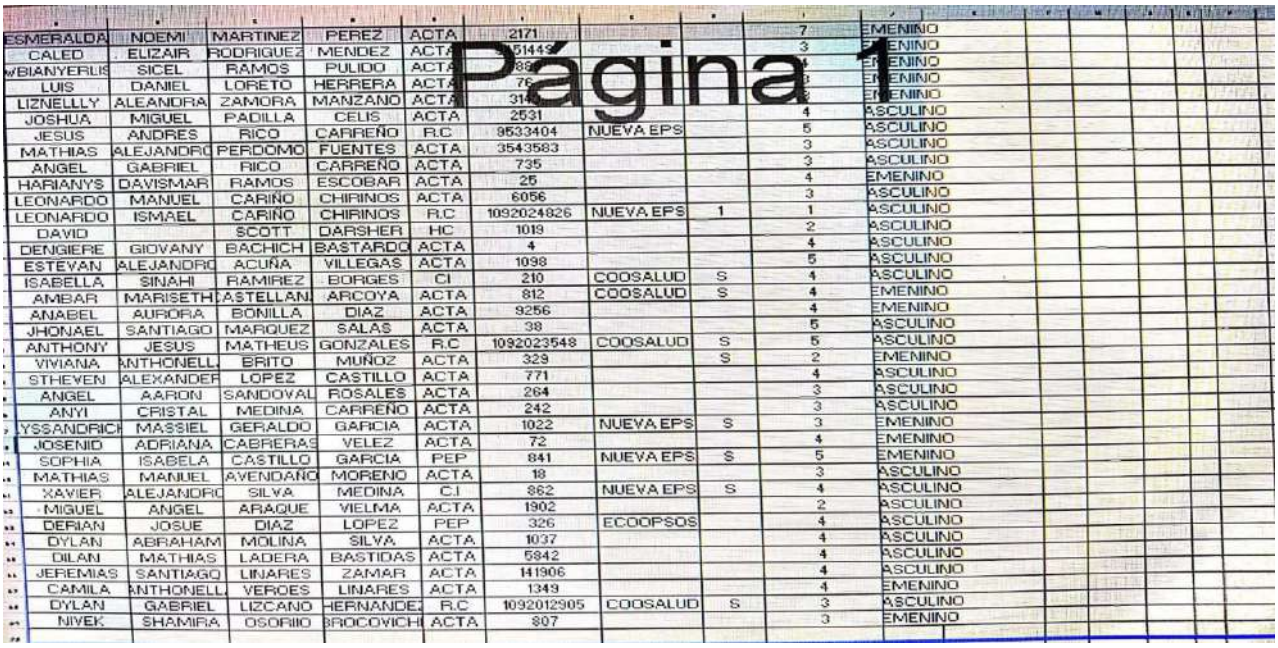
DEPARTAMENTO/DISTRITO: NORTE DE SANTANDER — MUNICIPIO: CUCUTA — FECHA:
ANTIHELMINTICO ADMINISTRADO: — RESPONSABLE ADMINISTRACION: Programa de Nutrición San de Salud — CARGO:
CASA/COMERCIAL DEL MEDICAMENTO: — NUMERO DE LOTE: — PRESENTACION: — FECHA DE EXPIRACION:
AMBITO: ESCUELA X, HOGAR ___ CAMPAÑA ___ IPS O EPS: ___ NOMBRE ESCUELA, ESE O IPS:

NOMBRE Y APELLIDO				TIPO DE IDENTIF	NÚMERO	EPS	REGIMEN (S,C,E)	EDAD (AÑOS EN LA RONDA1)	SEXO	ETNIA	RONDA 1 FECHA	RONDA 1 GESTACION? 2 TRIMEST	RONDA 1 GESTACION? 3	RONDA 2 FECHA	RONDA 2 GESTACION? 2 TRIMES	RONDA 2 GESTACION? 3 TRIMESTRE
EDKARTH	NICOLL	DIAZ	CHACON	ACTA	54			3	EMENINO							
ANGELO	DAVID	VIVAS	FLOREZ	ACTA	1007			4	ASCULINO							
SNAIDEE	JOSE	EDUARTES	GONZALES	ACTA	2008			4	ASCULINO							
DIOSMENT	ESTEBEN	RODRIGUEZ	PALACIOS	ACTA	529			4	ASCULINO							
DILAN	DANIEL	RODRIGUEZ	CARMONA	ACTA	1327			4	ASCULINO							
JEISBELL	VERONICA	GARCIA	HERNANDEZ	ACTA	701			3	EMENINO							
ANABELLA	SOFIA	SILVA	VARGAS	ACTA	2079			4	EMENINO							
AISHA	VALENTINA	SOTO	RODRIGUEZ	ACTA	488			2	EMENINO							
KARLY	AICHA	IMAUREN	ZAMBRANO	ACTA	2070			4	EMENINO							
EDGARDO	JOSUE	BAIZA	VILLAMIZAR	ACTA	34			1	ASCULINO							
HECDIANIS	CAMILA	GARCIA	CHIRINO	ACTA	2120			3	EMENINO							
DIEGO	MATHIASS	CALANCHE	ARRIECHE	ACTA	1141			5	ASCULINO							
STIVEN ALEXIS	RAFAEL	GARCIA	INOJOSA	ACTA	207			5	ASCULINO							
EDIIANITH	VALENTINA	DIAZ	CHACON	ACTA	1868			6	EMENINO							
ERICK	EZEQUIEL	RIVAS	OJEDAA	ACTA	77			5	ASCULINO							
ISABEL	SOFIA	GUTIERREZ	ANGARITA	R.C	1092542076	SANITAS		7	EMENINO							
DORIANNY	DANIELA	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	504			10	EMENINO							
GENESIS	ALEJANDRA	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	2704			12	EMENINO							
ENMANUEL	ALEJANDRO	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	1030044423			2	ASCULINO							
ELISEO	ALEJANDRO	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	2017			5	ASCULINO							
NEHEMIAS	DANIEL	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	2271			8	ASCULINO							
ESMERALDA	NOEMI	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	2171			7	EMENINO							

5 A 14 AÑOS | Hoja2 | Hoja1

Página

Foto 5.. Base de datos dia Sabado 25 de septiembre debidamente diligenciada



ESMERALDA	NOEMI	MARTINEZ	PEREZ	ACTA	2171			7 EMENINO
CALED	ELIZAIR	RODRIGUEZ	MENDEZ	ACTA	5144			3 EMENINO
WBIANYERLIS	SICEL	RAMOS	PULIDO	ACTA	88			EMENINO
LUIS	DANIEL	LORETO	HERRERA	ACTA	76			EMENINO
LIZNELLLY	ALEANDRA	ZAMORA	MANZANO	ACTA	314			4 ASCULINO
JOSHUA	MIGUEL	PADILLA	CELIS	ACTA	2531			5 ASCULINO
JESUS	ANDRES	RICO	CARREÑO	R.C	9533404	NUEVA EPS		3 ASCULINO
MATHIAS	ALEJANDRO	PERDOMO	FUENTES	ACTA	3543583			3 ASCULINO
ANGEL	GABRIEL	RICO	CARREÑO	ACTA	735			4 EMENINO
HARIANYS	DAVISMAR	RAMOS	ESCOBAR	ACTA	25			3 ASCULINO
LEONARDO	MANUEL	CARIÑO	CHIRINOS	ACTA	6056			1 ASCULINO
LEONARDO	ISMAEL	CARIÑO	CHIRINOS	R.C	1092024826	NUEVA EPS	1	2 ASCULINO
DAVID		SCOTT	DARSHER	HC	1019			4 ASCULINO
DENGIERE	GIOVANY	BACHICH	BASTARDO	ACTA	4			5 ASCULINO
ESTEVAN	ALEJANDRO	ACUÑA	VILLEGAS	ACTA	1098			4 ASCULINO
ISABELLA	SINAHI	RAMIREZ	BORGES	CI	210	COOSALUD	S	4 EMENINO
AMBAR	MARISETH	CASTELLAN	ARCOYA	ACTA	812	COOSALUD	S	4 EMENINO
ANABEL	AURORA	BONILLA	DIAZ	ACTA	9256			5 ASCULINO
JHONAEL	SANTIAGO	MARQUEZ	SALAS	ACTA	38			5 ASCULINO
ANTHONY	JESUS	MATHEUS	GONZALES	R.C	1092023548	COOSALUD	S	2 EMENINO
VIVIANA	ANTHONELL	BRITO	MUÑOZ	ACTA	329		S	4 ASCULINO
STHEVEN	ALEXANDER	LOPEZ	CASTILLO	ACTA	771			3 ASCULINO
ANGEL	AARON	SANDOVAL	ROSALES	ACTA	264			3 ASCULINO
ANYI	CRISTAL	MEDINA	CARREÑO	ACTA	242			3 EMENINO
YSSANDRICH	MASSIEL	GERALDO	GARCIA	ACTA	1022	NUEVA EPS	S	4 EMENINO
JOSENID	ADRIANA	CABRERAS	VELEZ	ACTA	72			5 EMENINO
SOPHIA	ISABELA	CASTILLO	GARCIA	PEP	841	NUEVA EPS	S	3 ASCULINO
MATHIAS	MANUEL	AVENDAÑO	MORENO	ACTA	18			4 ASCULINO
XAVIER	ALEJANDRO	SILVA	MEDINA	C.I	862	NUEVA EPS	S	2 ASCULINO
MIGUEL	ANGEL	ARAQUE	VIELMA	ACTA	1902			4 ASCULINO
DERIAN	JOSUE	DIAZ	LOPEZ	PEP	326	ECOOPSOS		4 ASCULINO
DYLAN	ABRAHAM	MOLINA	SILVA	ACTA	1037			4 ASCULINO
DILAN	MATHIAS	LADERA	BASTIDAS	ACTA	5842			4 ASCULINO
JEREMIAS	SANTIAGO	LINARES	ZAMAR	ACTA	141906			4 EMENINO
CAMILA	ANTHONELL	VEROES	LINARES	ACTA	1349			3 ASCULINO
DYLAN	GABRIEL	LIZCANO	HERNANDEZ	R.C	1092012905	COOSALUD	S	3 EMENINO
NIVEK	SHAMIRA	OSORIIO	BROCOVICH	ACTA	807			

Foto 6. Base de datos dia Domingo 26 de septiembre debidamente diligenciada

Referencias:

- Ochoa, 2018. Parasitosis y antiparasitarios en niños, Universidad Pontificia Bolivariana, Colombia.
-

PROPUESTA PARA LA CELEBRACION DEL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN "CELEBRA TU VIDA"

SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL

2021-2

PRESENTADO POR:

Angie Torres, Anny Godoy, Camila Ordoñez, Camilo García, Carlos Clavijo, Carlos Sánchez, Diego Barrera, Francy Hernández, Jholaine Duran, Karol Arias, Lariza Barros, Liseth Colmenares, Lismely Quintero, Luis Polo, María Rodríguez, María Pérez, Martha Agredo, Mauren Churta, Miguel Arévalo, Nathalya Jajoy, Rubby Guerrero, Wendy González.

NUTRICIONISTA DIETISTAS EN FORMACIÓN

PRESENTADO A:

NUTRICIONISTAS DIETISTAS

Andreina Vega, Diana Prieto, Freddy Galvis, Gabriel Cardona,
Luz Dary Ropero, Nancy Duarte

DOCENTES SUPERVISORES DE PRÁCTICAS CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
FACULTAD DE SALUD
2021-II

INTRODUCCIÓN

Cada año, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) celebra el Día Mundial de la Alimentación el 16 de octubre para conmemorar la fundación de la Organización en 1945, lo que lo convierte en uno de los días más celebrados del calendario de las Naciones Unidas. Estos eventos promueven la toma de conciencia y de medidas en todo el mundo para aquellos que sufren hambre, y otras formas de malnutrición, y la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria, y una alimentación sana para todos. El Día Mundial de la Alimentación también es una oportunidad importante para enviar un mensaje contundente al público: podemos acabar con el hambre y todas las formas de malnutrición en el curso de esta vida, y convertirnos en la Generación del Hambre Cero, pero para lograr este objetivo debemos trabajar juntos. (FAO, 2019)

El Día Mundial de la Alimentación hace un llamamiento a la acción para alcanzar mejor producción, mejor nutrición, un mejor medio ambiente y una vida mejor para todos. La forma de producir, consumir y lamentablemente, desperdiciar alimentos le cobra un precio muy alto a nuestro planeta, ejerciendo una presión innecesaria en los recursos naturales, el medio ambiente y el clima. (FAO, 2021)

La pérdida y el desperdicio de alimentos deben reducirse a fin de aumentar la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del medio ambiente. Es muy importante en los esfuerzos para combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria en los países más pobres del mundo, estas pérdidas de alimentos afectan a la seguridad alimentaria de los pobres, a la calidad y la inocuidad alimentarias, al desarrollo económico y al medioambiente.

Asimismo, los hábitos alimentarios de las personas están fuertemente asociados a los ambientes o entornos alimentarios en los que transcurren sus vidas (hogar, comunidad, trabajo y academia). Existen ambientes alimentarios que generan malnutrición o que por el contrario facilitan la adopción de inadecuadas prácticas de alimentación y nutrición. En este sentido, para lograr cambios favorables y duraderos en los hábitos alimentarios de las personas, es necesario implementar estrategias desde lo individual comunitario, económico, ambiental y político, que favorezcan la creación de ambientes alimentarios más saludables y sostenibles, que faciliten la disponibilidad de alimentos sanos y

nutritivos en los mercados, las instituciones educativas, las comunidades y en los lugares de trabajo y, que estos alimentos sean asequibles para la población. (FAO, 2021)

Cada año, la FAO se centra en un lema para difundir la campaña del Día Mundial de la Alimentación. Para el 2021, el lema es "Nuestras acciones son nuestro futuro". Se pide un esfuerzo para ser más sostenibles en nuestras acciones diarias, reduciendo el desperdicio de alimentos, creando conciencia acerca de una nutrición sana y equilibrada. Y todo ello con el objetivo de llegar al Hambre Cero y de proteger el medio ambiente.

Por esta razón se realiza la estrategia de información en salud con el fin de celebrar este día en el Municipio San José de Cúcuta, Norte de Santander; mediante la aplicación de actividades didácticas acerca de los beneficios que conlleva mantener una alimentación saludable, manejo y clasificación de residuos y desperdicios, huertas saludables, planificación de compras y tamizaje nutricional.

FOCALIZACIÓN

De acuerdo a lo anterior mencionado se propone realizar la estrategia de información en salud “Celebra tu vida” con el fin de fortalecer conocimientos en producción, mejor nutrición, mejor medio ambiente y una vida mejor del talento humano de la Secretaria de Salud y población general del Municipio San José de Cúcuta en el marco de la celebración del día mundial de la alimentación del año en curso.

Lugar	Población	Abordaje	Total
Biblioteca Pública Julio Pérez Ferrero del Municipio San José de Cúcuta	Talento humano de la Secretaria de Salud y población general del Municipio San José de Cúcuta	Celebración del día mundial de la alimentación	X
TOTAL	**X**	**-**	**X**

OBJETIVO GENERAL

OBJETIVO GENERAL:

Desarrollar estrategias de educación alimentaria y nutricional que promuevan hábitos y estilos de vida saludable.

PROPÓSITO:

La secretaria de salud del municipio San José de Cúcuta, en el marco de la celebración del día mundial de la alimentación, plantea el desarrollo de la propuesta denominada “celebra tu vida” a través de la cual brinda herramientas y ejecuta estrategias de hábitos y estilos de vida saludables. Dicho evento va dirigido al talento humano y se llevará a cabo el día 04 de noviembre del año en curso en las instalaciones de la dependencia.

METODOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE LA ESTRATEGÍA "CELEBRA TU VIDA"

El desarrollo de esta estrategia se realizará el día 04 de noviembre de 2:00pm-5:00pm, en las instalaciones de la Secretaría de Salud de San José de Cúcuta, evento que será dirigido por los estudiantes de practicas formativas Campos de Acción Profesional del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona.

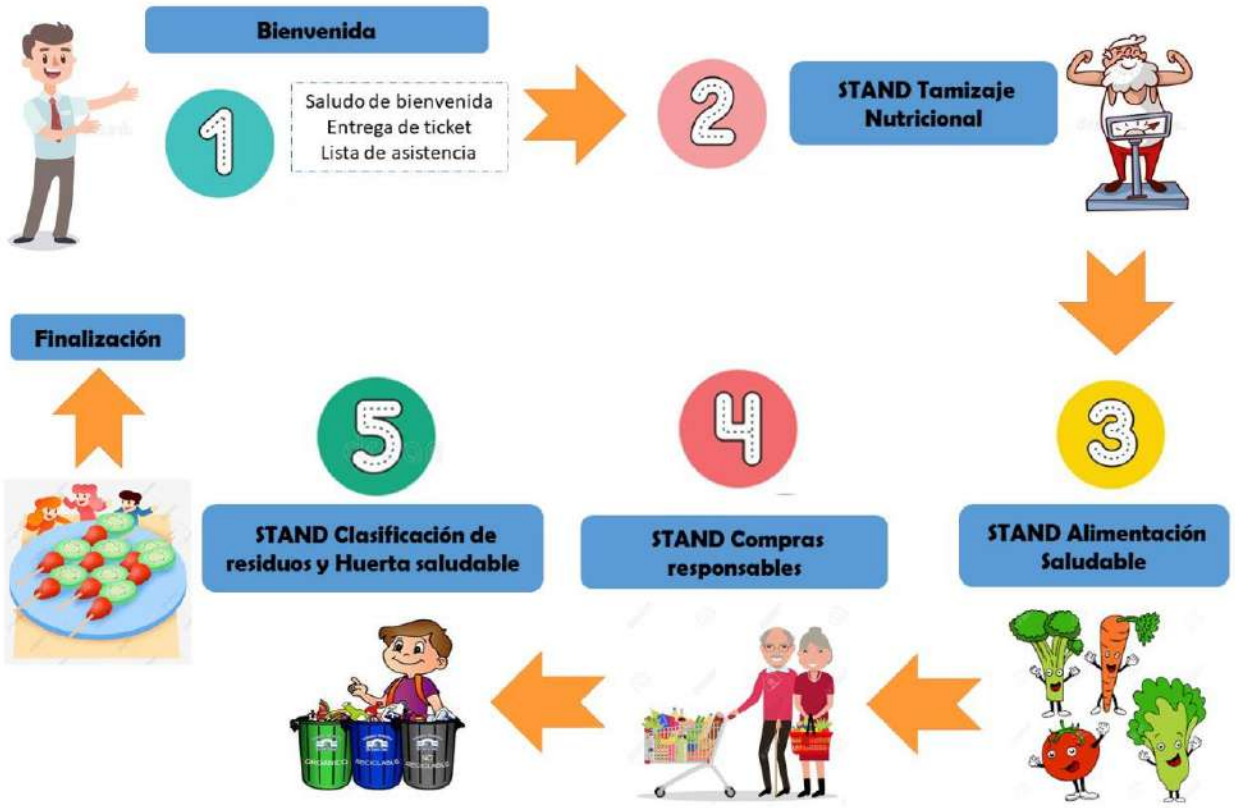
Para la ejecución de esta actividad se contemplarán los siguientes aspectos:

1.Saludo de bienvenida y presentación del evento

2. Entrega de tickets y diligenciamiento del registro de asistencia

3. Los participantes del evento tendrá la oportunidad de desplazarse por 4 stands que conforman la parte central de la estrategia, corresponden a: tamizaje nutricional, alimentación saludable, compras responsables, clasificación de residuos y huertas saludables, para finalmente degustar de un pasaboca saludable. El tiempo promedio que se contempla para el desarrollo de las diversas actividades es de 10 minutos por persona.

4.Finalizacion del evento


Bienvenida
1
Saludo de bienvenida
Entrega de ticket
Lista de asistencia
2
STAND Tamizaje Nutricional
3
STAND Alimentación Saludable
4
STAND Compras responsables
5
STAND Clasificación de residuos y Huerta saludable
Finalización

FASE DE PLANEACION

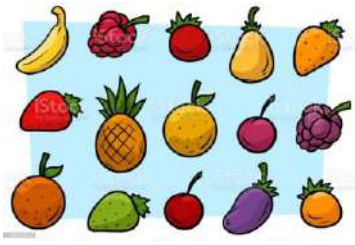
Para esta fase se tiene en cuenta la Convocatoria de la población a intervenir: Talento humano de la Secretaria de Salud del Municipio San José de Cúcuta. El Diseño de la tarjeta de invitación para la celebración día mundial de la alimentación. Y por ultimo el Diseño del ticket " Tour día mundial de la alimentación"	
1. STAND: Tamizaje Nutricional En este estand se realizará la toma de medidas antropométricas a la población objeto con el fin de emitir un diagnóstico nutricional.	-Elaboración de material didáctico para la ejecución del tamizaje nutricional "Carnet de tamizaje" y "Semáforo saludable"
2. STAND: Alimentación Saludable Por medio de material didáctico se dará a conocer los beneficios de una alimentación saludable, la conformación del plato saludable de la familia colombiana y cómo apoyar los sistemas alimentarios.	-Elaboración del material didáctico correspondiente al juego "el dado saludable. -Elaboración de material de la actividad "Dale 5 a tu alimentación", con el fin de dar a conocer los beneficios que se obtienen de una alimentación saludable. -Elaboración del material didáctico para la actividad "Alcanza tus alimentos" -Elaboración de material: Guías alimentarias basadas en alimentos para población colombiana mayor de 2 años y Plato saludable de la familia colombiana -Elaboración del material educativo y didáctico "Héroes de la alimentación" ¿Qué podemos hacer para apoyar sistemas alimentarios?
3. STAND: Compras Responsables Utilizando material educativo, se informarán los beneficios de planificar la compra de alimentos, a su vez se dará a conocer	-Elaboración del material educativo correspondiente a "Planifica tu compra de alimentos"

estrategias de como evitar el desperdicio de alimentos y que hacer en tal caso y por último se hablará de tips para evitar la contaminación cruzada en los alimentos.	-Elaboración del material educativo para la estrategia "¿Cómo evitar la pérdida y desperdicio de alimentos? ¿Qué puedo hacer yo?" -Elaboración del material educativo para la actividad acerca de "Perdidas y desperdicios de alimentos durante la cadena alimentaria" -Diseño del material informativo "Tips para evitar la contaminación cruzada"
4. STAND: Clasificación de residuos y Huerta Saludables Utilizando diferentes estrategias de información se concientizará a la población sobre la importancia de un adecuado manejo y clasificación a los residuos sólidos; de la misma manera se resaltarán los beneficios de implementar una huerta saludable.	-Elaboración del material didáctico "contenedores de residuos" -Diseño de material informativo y educativo "código de colores para la separación de residuos sólidos" -Elaboración del material didáctico "Mi Huerta saludable, semillas de vida"
FINALIZACIÓN DEL EVENTO:	
Finalmente en el encuentro se contempla la entrega de un pasaboca saludable y posteriormente se agradece por la participación en el evento.	

FASE DE INTERVENCION

BIENVENIDA	
Se da la bienvenida al tour del día mundial de la alimentación por medio de la estrategia “Celebra tu vida” a cada uno de los participantes entregando un ticket y firmando la lista de asistencia.	Carlos Sánchez Carlos Clavijo

1. Tamizaje Nutricional		
Actividades	**Metodología**	**Responsables**
-Carnet de tamizaje: “Celebra tu vida” 	El participante recibirá un carnet que contiene los siguientes datos personales: -Nombre -Edad -Peso -Talla -IMC e interpretación. -Circunferencia de cintura	Luis Fernando Polo Camila Ordoñez Anny Godoy
-Semáforo Saludable 	Aquí se permite la visualización correcta de los alimentos a consumir de acuerdo al color del semáforo junto con recomendaciones generales respecto a la clasificación antropométrica, con el fin de concientizar acerca de la importancia del estado nutricional. **-Rojo**: Alimentos altos en grasa saturada y sodio. -**Amarillo**: Alimentos identificados como medianamente sanos. -**Verde:** Alimentos identificados como sanos.	

2. Alimentación Saludable		
Actividades	**Metodología**	**Responsables**
Dado saludable 	1. Lanzar el dado para obtener un número determinado. 2. De acuerdo al número obtenido se avanza en las casillas del cuadro dibujado que se encuentra en el piso. 3. teniendo en cuenta la casilla en la cual se quedó el participante, se elige la tarjeta que corresponde a este número. 5. Cada número corresponde a un alimento, plasmado en cada tarjeta. 4. Una vez el participante obtenga la tarjeta se le informará acerca de los beneficios que trae consigo la inclusión en su alimentación de dicho alimento y el contenido de vitaminas presente en cada uno de ellos.	Muren Churta Lismely Quintero Natalia Jajoy
Recomendaciones GABAS y Plato Saludable de la Familia Colombiana 	Se realiza la socialización de los temas relacionados con las Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor 2 años y Recomendaciones del Plato Saludable de la Familia Colombiana. Incluye la siguiente temática: -Plato saludable da la familia Colombiana (GABAS). -Mensajes y recomendaciones para una alimentación saludable.	
Alcanza tus alimentos 	-Se dispone de una golosa o rayuela con los números del 1 al 10. -Como objeto a lanzar se utilizarán frutas o verduras y para poder avanzar de número el participante debe escoger un sobre que dentro del mismo contara con una pregunta, penitencia y diferentes actividades acerca de alimentación y nutrición. -El participante ganador es el que logre llegar al número 10 con éxito.	

	-Los participantes que no logren desarrollar la pregunta o actividad se realizará retroalimentación de los temas socializados para que el participante pueda seguir avanzando hasta lograr alcanzar los alimentos como meta final.	
Héroes de la alimentación  	Consiste en pedirle a una persona que se encuentre en el estand que participe teniendo en cuenta frases referentes a qué se puede hacer para apoyar los sistemas alimentarios. Frases: • Elegir alimentos saludables y variados • Cultivo de alimentos en casa • Elegir Productos locales y estacionales • Evitar el desperdicio de alimentos • Influencia positiva El participante tendrá en una cartelera frases cortas con referencia a como se va a realizar apoyo de los sistemas alimentarios y deberá relacionar un texto complementario a cada título con el fin de identificar sus conocimientos adquiridos durante la explicación. Se resolverán las dudas y se realizará de manera correcta en caso tal de que no acierten.	

Dale 5 a tu alimentación 	Posteriormente se realizará la entregará de la infografía “Dale 5 a tu alimentación” el cual incluirá los beneficios de 5 alimentos con el fin de generar un medio a través del cual puedan tener accesibilidad a la información.	

3. Compras Responsables		
Actividades	**Metodología**	**Responsables**
Planifica tu compra de alimentos 	1. Se realiza la socialización de la temática relacionada con la correcta planificación de la compra de alimentos con el fin de disminuir el desperdicio de alimentos a nivel del hogar, mediante un folleto que incluye los siguientes temas: -Porque es fundamental planificar la compra de alimentos -Preparar buenas comidas comienza con una planificación de compra de alimentos adecuada -Especificación para la compra de alimentos. -Características de los alimentos para realizar la compra	Angie Torres Liseth Colmenares

	2. Se realiza la entrega de un adhesivo denominado lista de compras**,** que incluye la planificación del menú semanal en 5 tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y cena) además de un espacio para determinar cuáles son los alimentos y cantidades que se van a comprar según lo planificado.	
"¿Cómo evitar la pérdida y desperdicio de alimentos? ¿Qué puedo hacer yo?" 	Explicación y socialización por parte de las estudiantes encargadas.	
"Perdidas y desperdicios de alimentos durante la cadena alimentaria"	Explicación y socialización por parte de las estudiantes encargadas	

"Mi Huerta saludable, semillas de vida" 	-Brindar información acerca de cómo mantener una Dieta Sostenible por medio de una huerta casera denominada "Mi Huerta saludable, semillas de vida" la cual consiste en: • Explicacion sobre la importancia y beneficios de implemntar huertas caseras. • Se realiza la entrega de las semillas germinadas de pimenton y tomate. • Se indicara sobre el cuidado de las semillas.	

FINALIZACIÓN DEL EVENTO	
Por último, se encontrará el estand de pasabocas saludable el cual está acompañado de la actividad Responde a tus conocimientos y donde los participantes podrán recibir un snack saludable agradeciendo la participación activa en el evento.	Jholaine Durán María Fernanda Rodríguez

FASE 3. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

- Informe de intervención

Actividad	Medio de verificación	Cantidad total programada	Cantidad realizada	% avance
Diseñar y difundir a través de un video y tarjeta la invitación a la actividad a realizar en el marco de la celebración del día mundial de la alimentación que tiene como lema el año en curso "Nuestras acciones son nuestro futuro". En la estrategia de información en salud se desarrollarán actividades como: - "Planifica tu compra de alimentos" -"Perdidas y desperdicios de alimentos durante la cadena alimentaria" -Tamizaje nutricional -"Código de colores para la separación de residuos sólidos" -"Mi Huerta saludable, semillas de vida" -Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor 2 años. -Recomendaciones del Plato Saludable de la Familia Colombiana. -¿Qué podemos hacer para apoyar sistemas alimentarios? -La realización de la actividad será por medio del ticket "tour del día mundial de la alimentación" que consiste en que cada participante debe completar las 12 estaciones para que logre en la última	Documento	1	1	100%

recibir su hidratación y alimentación la cual dará por finalizada la actividad del participante. Con el fin de fortalecer conocimientos en producción, mejor nutrición, mejor medio ambiente y una vida mejor del talento humano de la Secretaria de Salud y población general del Municipio San José de Cúcuta				

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICOS

1. ANA BELÉN MARTÍNEZ ZAZO, C. P. (2016). NUTRICIA. Obtenido de https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017- 06/conceptos-alimentacion.pdf Min Cultura. (2021). Obtenido de https://mincultura.gov.co/areas/poblaciones/conmemoraciones/Paginas/D%C3%ADa-Mundial-de-laAlimentaci%C3%B3n-.aspx
2. García A, Núñez M, Gámez A. (2016). Alimentación saludable. Obtenido de: https://www.medigraphic.com/pdfs/actamedica/acm-2016/acm161e.pdf
3. OMS. (2021). Obtenido de https://nacionesunidas.org.co/noticias/llega-el-dia-mundial-de-la-alimentacion-2021-unallamada-urgente-por-la-transformacion-de-nuestros-sistemas-alimentarios/
4. OPS. (2019). Obtenido de https://www.paho.org/es/temas/nutrición.
5. Resolución 2184 del 2019. Obtenido de: https://safetya.co/wp-content/uploads/2020/02/Resoluci%C3%B3n-2184-de-2019-bolsas-plasticas.pdf
6. FAO. (s.f.). Como comer bien para tener una buena salud. En *Realizando una buena selección de alimentos y preparación de comidas.* Obtenido de https://www.fao.org/3/i3261s/i3261s08.pdf
7. Ministerio de Salud de Costa Rica. (2014). *Guía de selección y compra de alimentos para los servicios de alimentos CEN-CINAI a nivel nacional.*
8. García A, Núñez M, Gámez A. (2016). Alimentación saludable. Obtenido de: https://www.medigraphic.com/pdfs/actamedica/acm-2016/acm161e.pdf
9. OMS. (2021). Obtenido de https://nacionesunidas.org.co/noticias/llega-el-dia-mundial-de-la-alimentacion-2021-unallamada-urgente-por-la-transformacion-de-nuestros-sistemas-alimentarios/
10. OPS. (2019). Obtenido de https://www.paho.org/es/temas/nutrición.
11. CARNE VILLA MARINA .com/blog/contaminación-cruzada/. Obtenido de https://www.carnevillamaria.com/blog/contaminacion-cruzada/
12. Manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/. Obtenido de https://manipulador-de-alimentos.com/higiene-alimentaria-y-manipulacion-de-alimentos/

13. Manual para facilitadores. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años.

Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

PRIMERA SUSTENTACIÓN
CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL
SECRETARIA DE SALUD
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

Anny Xiomara Godoy Sandoval
Carlos Alberto Clavijo Pedraza
Nutricionistas Dietistas en formación

ND. MSP. Gabriel Antonio Cardona Arguello
Docente supervisor

2021-II

TABLA DE CONTENIDO

I- CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO
- Nombre y objetivo
- Definición conceptual

II- DIAGRAMAS Y REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA:
- Articulación Interinstitucional
- Ruta metodológica para la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con enfoque nutricional-CBAN.
- Representación esquemática Plan de trabajo CAP 2021-II

III- ACCIONES DESARROLLADAS- ANÁLISIS DE CONTEXTO
- Productos

IV- ACCIONES DESARROLLADAS-CONTINUAR LA CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA USUAL
- Revisión y depuración de bases de datos
- Diseño de base de datos
- Representación esquemática: Criterio de participación en el costo
- Selección y construcción de tablas de frecuencia.

IV- APOYO EN ESTRATEGIAS DE LA DIMENSION SAN
- Informe de desparasitación
- Evidencias fotográficas

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

Plan de acción en salud-PAS Dimensión SAN 2021

Objetivos sanitarios

Lactancia Materna

Objetivo por componente

Fortalecer la capacidad y conocimiento en personal asistencial de los servicios M.I de UBAS.

Muerte por DNT

Objetivos por componente

1. Garantizar atención oportuna de casos BP gestante, BPN, DNT <5 años
2. Garantizar que las IPS cumplan con la normatividad
3. Desparasitación antihelmíntica escolarizada en <14 años
4. Cumplir con la Resolución 016

5. Determinar la CB real del Municipio

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

I- CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA 2021

- Nutrición
- Economía
- Apoyo académico: Programa de Nutrición y Dietética

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

DEFINICIÓN CONCEPTUAL

CBA

Mínimo alimentario para una familia u hogar de referencia conformada por un conjunto de alimentos básicos, en cantidades apropiadas y suficientes para satisfacer las necesidades energéticas

CBAN

Herramienta elaborada para determinar el precio de un mínimo alimentario saludable que cubra las recomendaciones nutricionales de energía, macronutrientes, vitaminas y minerales del hogar promedio de referencia

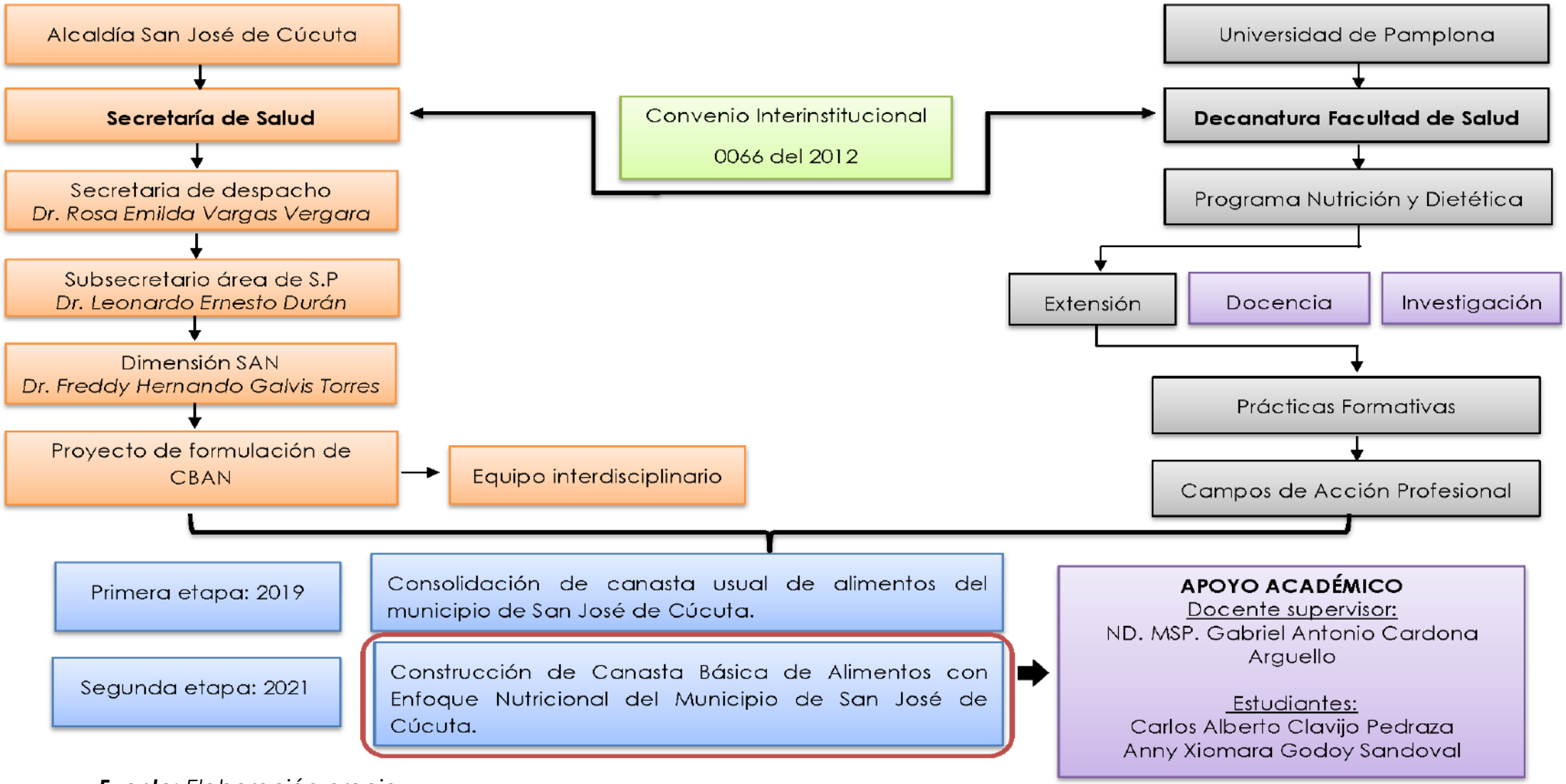


ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

II- DIAGRAMAS Y REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

DIAGRAMA DE ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL



***Fuente**: Elaboración propia.*

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

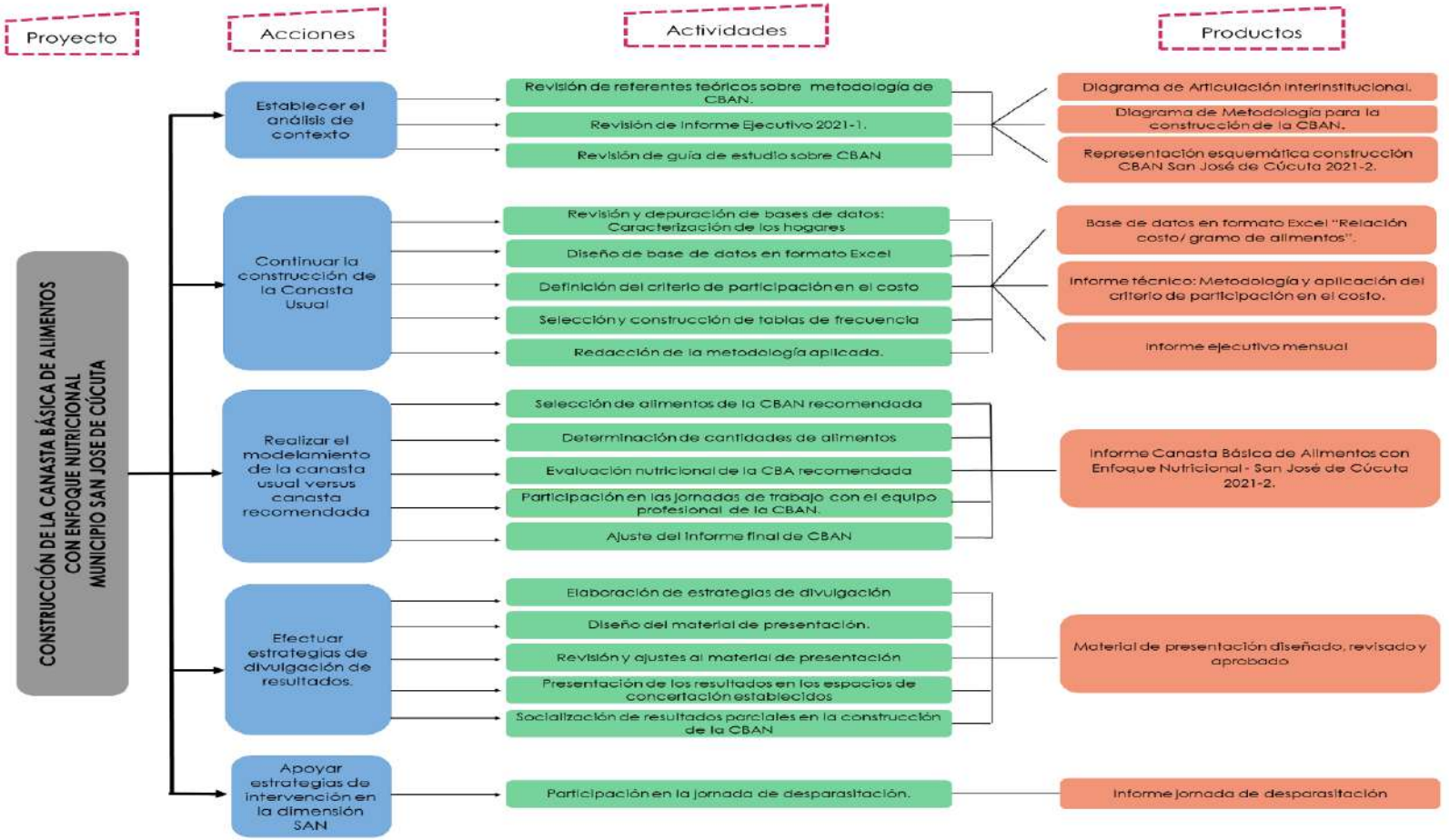
RUTA METODOLOGICA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA CBAN



Fuente: *Elaboración propia*.

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

REPRESENTACIÓN ESQUEMÁTICA PLAN DE TRABAJO CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL 2021-II



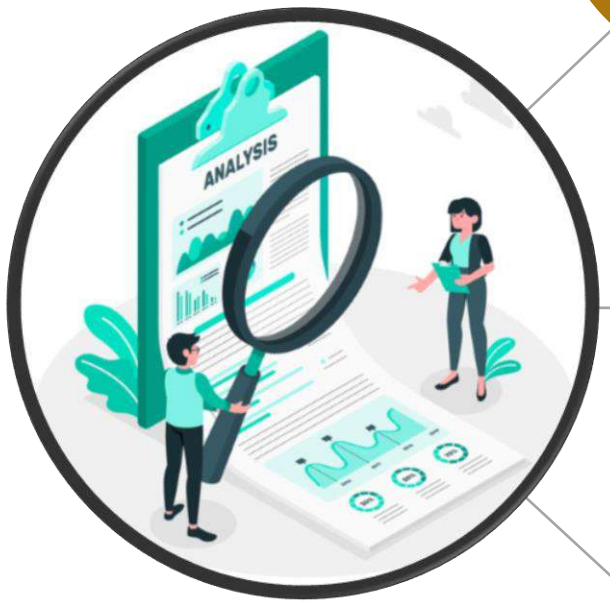
Ver imagen

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

II- ACCIONES DESARROLLADAS

ANÁLISIS DE CONTEXTO

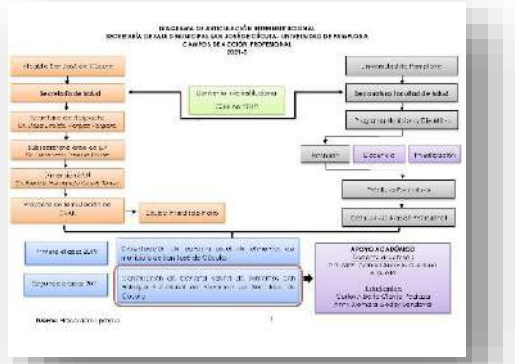
ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

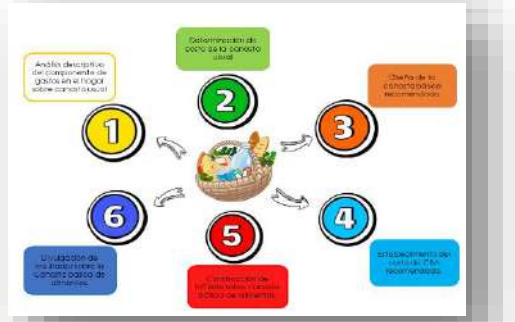


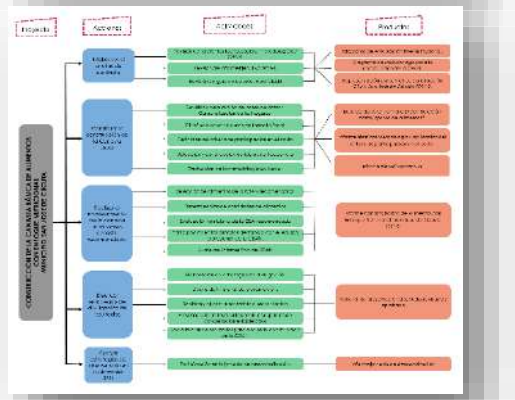
Referentes teóricos

Informe Ejecutivo 2021-1

Guía de estudio CBAN







ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

III-ACCIONES DESARROLLADAS

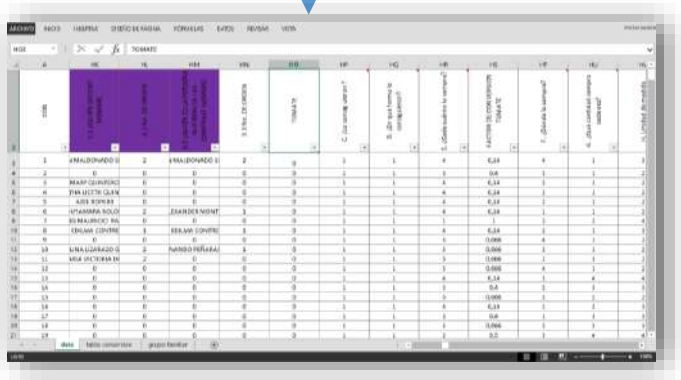
CONTINUAR LA CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA USUAL

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

REVISIÓN Y DEPURACIÓN DE BASES DE DATOS

Revisión y depuración de bases de datos relacionadas con la caracterización de los hogares.

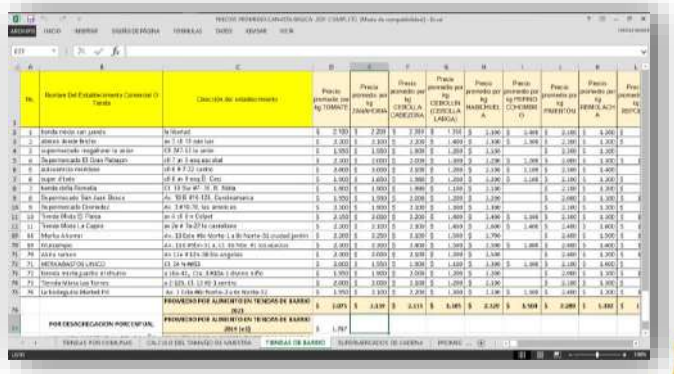
Data Encuesta Salud 2019



Instrumento CBA



Precios Promedio CBA

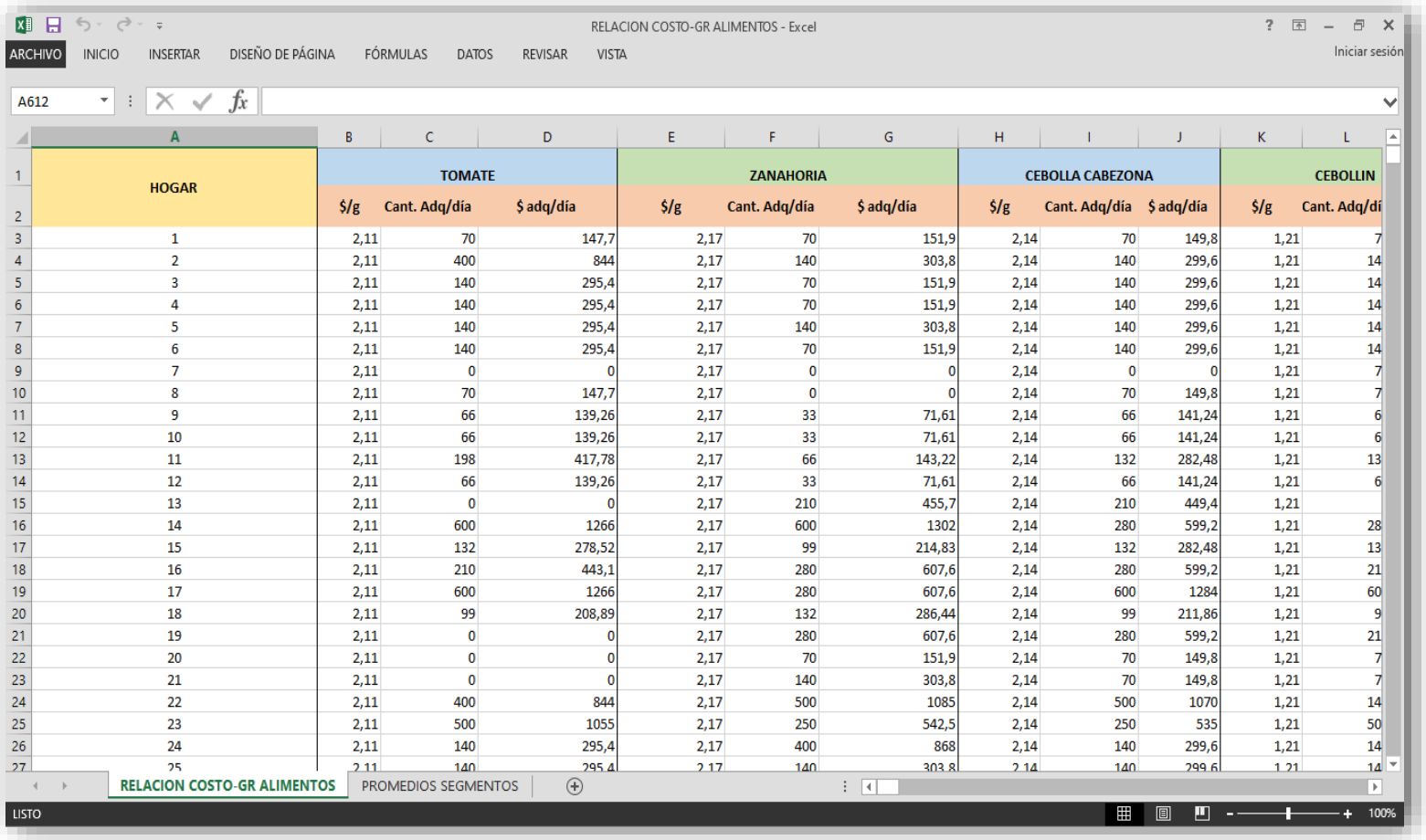


ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

DISEÑO DE BASE DE DATOS

Variables

- Hogares
- Alimentos
- Costo/gramo
- Cantidad adquirida/ día
- Relación Costo adquirido/día



RELACION COSTO-GR ALIMENTOS - Excel

HOGAR	TOMATE			ZANAHORIA			CEBOLLA CABEZONA			CEBOLLIN	
	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/dí
1	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	7
2	2,11	400	844	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	14
3	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	14
4	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	14
5	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	14
6	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	14
7	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	7
8	2,11	70	147,7	2,17	0	0	2,14	70	149,8	1,21	7
9	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	6
10	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	6
11	2,11	198	417,78	2,17	66	143,22	2,14	132	282,48	1,21	13
12	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	6
13	2,11	0	0	2,17	210	455,7	2,14	210	449,4	1,21	
14	2,11	600	1266	2,17	600	1302	2,14	280	599,2	1,21	28
15	2,11	132	278,52	2,17	99	214,83	2,14	132	282,48	1,21	13
16	2,11	210	443,1	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	21
17	2,11	600	1266	2,17	280	607,6	2,14	600	1284	1,21	60
18	2,11	99	208,89	2,17	132	286,44	2,14	99	211,86	1,21	9
19	2,11	0	0	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	21
20	2,11	0	0	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	7
21	2,11	0	0	2,17	140	303,8	2,14	70	149,8	1,21	7
22	2,11	400	844	2,17	500	1085	2,14	500	1070	1,21	14
23	2,11	500	1055	2,17	250	542,5	2,14	250	535	1,21	50
24	2,11	140	295,4	2,17	400	868	2,14	140	299,6	1,21	14
25	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	14

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

ESQUEMA METODOLOGÍA DEL CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO

1 

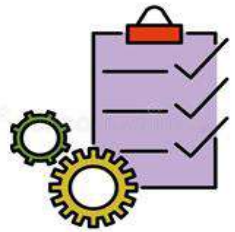
Diseño de instrumento de recolección de información

2 

Estandarización del instrumento de recolección de información

3 

Ejecución de prueba piloto

4 

Ajuste del instrumento de recolección de información

5 

Cálculo del tamaño muestral

6 

Trabajo de campo para recolectar la información

7 

Diseño de base de datos que permita la consolidación de la información

8 

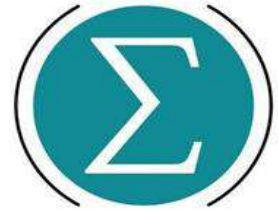
Estimación de la unidad mínima de expresión (gr-cm³)

9 

Estimación de la proporcionalidad

10 

Costo promedio de alimentos

11 

Sumatoria cantidad adquirida/día

12 

Cálculo del porcentaje de participación en el costo

DISEÑO DE TABLAS DE FRECUENCIA

Tabla N°1. Productos que cumplen con el criterio de participación en el costo para la canasta usual de alimentos adquiridos en el municipio de San José de Cúcuta.

N°	PRODUCTO	% DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO
*1	Ajo	1,53
2	Limón	1,29
3	Mora	3,66
4	Piña	2,52
5	Arroz	3,09
6	Harina de trigo	1,11
7	Pastas o Fideos	1,76
8	Corn Flackes	2,71
9	Plátano	1,26
10	Plátano Maduro	1,93
11	Papa Común	1,93
12	Papa Criolla	1,74
13	Pan	2.34
14	Frijol Rojo	1,23
15	Lenteja	2,39
*16	Leche en polvo	2,98
17	Leche de vaca	3,90
18	Queso blanco	4,08

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

DISEÑO DE TABLAS DE FRECUENCIA…

Tabla N°2. Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridos en el municipio de San José de Cúcuta y porcentaje de participación por hogares que lo adquirieron, peso, calorías, proteínas y costo.

N°	PRODUCTO	HOGARES	PESO	CALORIAS	PROTEINAS	% COSTO
1	Tomate	93,81	1,78	0,161	0,08	0,91
2	Zanahoria	82,27	1,07	0,212	0,12	0,61
3	Cebolla cabezona	92,3	1,38	0,296	0,28	0,86
4	Cebollín (cebolla larga)	83,27	1,25	0,367	0,895	0,39
5	Ajo	75,08	0,22	0,18	0,189	1,53
6	Banano	76,58	1,34	0,517	0,266	0,39
7	Limón	90,96	1,65	0,213	0,047	1,29
8	Mora	84,94	2,42	0,862	0,413	3,66
9	Piña	51,83	9,61	1,59	0,6	2,52
10	Mandarina	47,15	1,12	0,292	0,134	0,16
11	Naranja	74,58	2,36	0,355	0,187	0,96
12	Papaya	63,71	1,55	0,203	0,102	0,44
13	Aguacate	68,72	1,56	1,666	0,384	0,23
14	Arroz	95,65	3,05	6,676	3,872	3,09
15	Avena	60,86	0,71	1,52	1,688	0,68
16	Harina de maíz	52,67	0,85	1,947	1,466	0,83
17	Harina de trigo	66,38	1,26	2,762	2,97	1,11
18	Pastas o fideos	77,75	1,54	3,758	2,97	1,76
19	Arepa	47,32	1,108	0,529	0,9	0,93
20	Pan	68,72	7,19	14,8	12,12	2,34
21	Pan tajado	40,96	0,655	1,19	1,35	0,04
22	Plátano	88,62	1,98	1,175	0,27	1,26
23	Plátano maduro	83,44	1,57	0,97	0,21	1,93
24	Yuca	80,1	1,45	1,11	0,197	0,95
25	Papa común	87,79	2,66	1,435	0,96	1,93

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

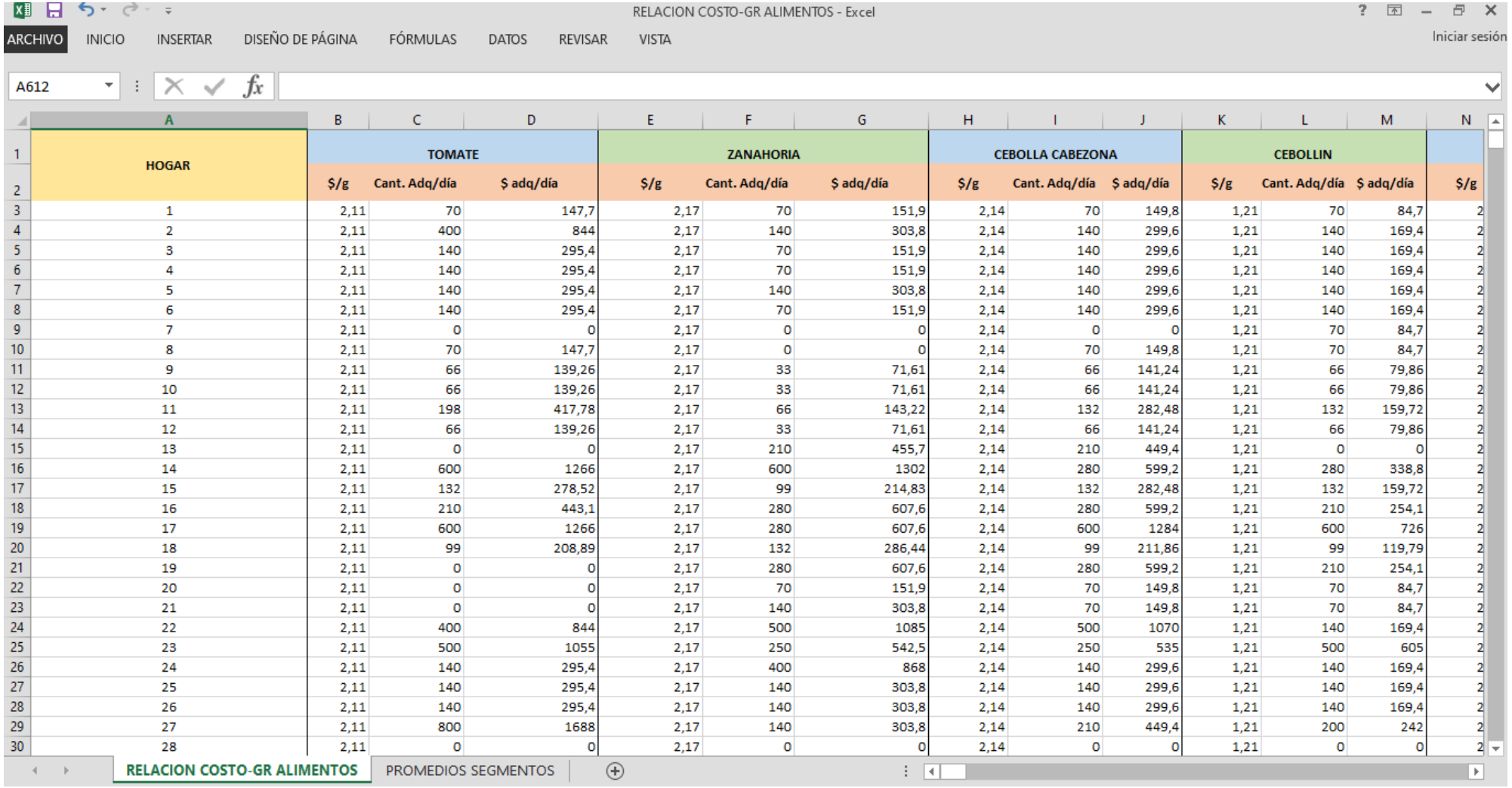
DISEÑO DE TABLAS DE FRECUENCIA

Tabla N°3. Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridas en el municipio de San José de Cúcuta y criterios de selección.

N°	PRODUCTOS	CRITERIO					
		1° (› 30%)	2° (Peso › 1%)	3° (Kcal › 1%)	4° (Prot. › 1%)	5° (Costo › 1%)	Total
1	Tomate	✓	✓	-	-	-	2
2	Zanahoria	✓	✓	-	-	-	2
3	Cebolla cabezona	✓	✓	-	-	-	2
4	Cebollín	✓	✓	-	-	-	2
5	Ajo	✓	-	-	-	✓	2
6	Banano	✓	✓	-	-	-	2
7	Limón	✓	✓	-	-	✓	3
8	Mora	✓	✓	-	-	✓	3
9	Piña	✓	✓	✓	-	✓	4
10	Mandarina	✓	✓	-	-	-	2
11	Naranja	✓	✓	-	-	-	2
12	Papaya	✓	✓	-	-	-	2
13	Aguacate	✓	✓	✓	-	-	3
14	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	5
15	Avena	✓	-	✓	✓	-	3
16	Harina de maíz	✓	-	✓	✓	-	3
17	Harina de trigo	✓	✓	✓	✓	✓	5
18	Pasta o fideos	✓	✓	✓	✓	✓	5

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

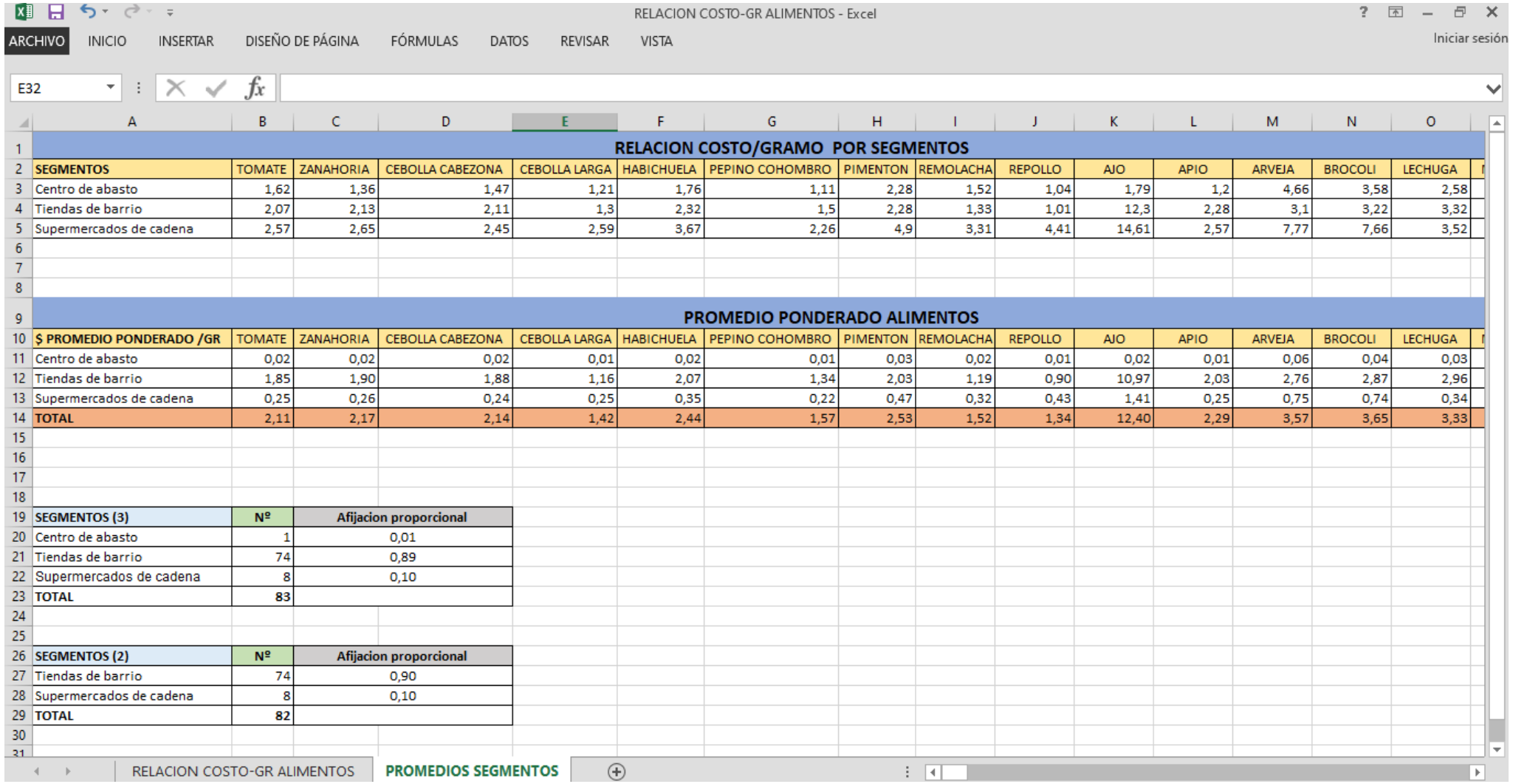
Base de datos “Relación costo/gramo alimento”



HOGAR	TOMATE			ZANAHORIA			CEBOLLA CABEZONA			CEBOLLIN			
	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g	Cant. Adq/día	$ adq/día	$/g
1	2,11	70	147,7	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2
2	2,11	400	844	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
3	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
4	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
5	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
6	2,11	140	295,4	2,17	70	151,9	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
7	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	70	84,7	2
8	2,11	70	147,7	2,17	0	0	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2
9	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2
10	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2
11	2,11	198	417,78	2,17	66	143,22	2,14	132	282,48	1,21	132	159,72	2
12	2,11	66	139,26	2,17	33	71,61	2,14	66	141,24	1,21	66	79,86	2
13	2,11	0	0	2,17	210	455,7	2,14	210	449,4	1,21	0	0	2
14	2,11	600	1266	2,17	600	1302	2,14	280	599,2	1,21	280	338,8	2
15	2,11	132	278,52	2,17	99	214,83	2,14	132	282,48	1,21	132	159,72	2
16	2,11	210	443,1	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	210	254,1	2
17	2,11	600	1266	2,17	280	607,6	2,14	600	1284	1,21	600	726	2
18	2,11	99	208,89	2,17	132	286,44	2,14	99	211,86	1,21	99	119,79	2
19	2,11	0	0	2,17	280	607,6	2,14	280	599,2	1,21	210	254,1	2
20	2,11	0	0	2,17	70	151,9	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2
21	2,11	0	0	2,17	140	303,8	2,14	70	149,8	1,21	70	84,7	2
22	2,11	400	844	2,17	500	1085	2,14	500	1070	1,21	140	169,4	2
23	2,11	500	1055	2,17	250	542,5	2,14	250	535	1,21	500	605	2
24	2,11	140	295,4	2,17	400	868	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
25	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
26	2,11	140	295,4	2,17	140	303,8	2,14	140	299,6	1,21	140	169,4	2
27	2,11	800	1688	2,17	140	303,8	2,14	210	449,4	1,21	200	242	2
28	2,11	0	0	2,17	0	0	2,14	0	0	1,21	0	0	2

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

Promedio por Segmentos



RELACION COSTO-GR ALIMENTOS - Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA Iniciar sesión

E32

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	**RELACION COSTO/GRAMO POR SEGMENTOS**														
2	**SEGMENTOS**	TOMATE	ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA LARGA	HABICHUELA	PEPINO COHOMBRO	PIMENTON	REMOLACHA	REPOLLO	AJO	APIO	ARVEJA	BROCOLI	LECHUGA
3	Centro de abasto	1,62	1,36	1,47	1,21	1,76	1,11	2,28	1,52	1,04	1,79	1,2	4,66	3,58	2,58
4	Tiendas de barrio	2,07	2,13	2,11	1,3	2,32	1,5	2,28	1,33	1,01	12,3	2,28	3,1	3,22	3,32
5	Supermercados de cadena	2,57	2,65	2,45	2,59	3,67	2,26	4,9	3,31	4,41	14,61	2,57	7,77	7,66	3,52
6															
7															
8															
9	**PROMEDIO PONDERADO ALIMENTOS**														
10	**$ PROMEDIO PONDERADO /GR**	TOMATE	ZANAHORIA	CEBOLLA CABEZONA	CEBOLLA LARGA	HABICHUELA	PEPINO COHOMBRO	PIMENTON	REMOLACHA	REPOLLO	AJO	APIO	ARVEJA	BROCOLI	LECHUGA
11	Centro de abasto	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	0,03	0,02	0,01	0,02	0,01	0,06	0,04	0,03
12	Tiendas de barrio	1,85	1,90	1,88	1,16	2,07	1,34	2,03	1,19	0,90	10,97	2,03	2,76	2,87	2,96
13	Supermercados de cadena	0,25	0,26	0,24	0,25	0,35	0,22	0,47	0,32	0,43	1,41	0,25	0,75	0,74	0,34
14	**TOTAL**	2,11	2,17	2,14	1,42	2,44	1,57	2,53	1,52	1,34	12,40	2,29	3,57	3,65	3,33
15															
16															
17															
18															

	SEGMENTOS (3)	Nº	Afijacion proporcional
20	Centro de abasto	1	0,01
21	Tiendas de barrio	74	0,89
22	Supermercados de cadena	8	0,10
23	**TOTAL**	**83**	

	SEGMENTOS (2)	Nº	Afijacion proporcional
27	Tiendas de barrio	74	0,90
28	Supermercados de cadena	8	0,10
29	**TOTAL**	**82**	

RELACION COSTO-GR ALIMENTOS | PROMEDIOS SEGMENTOS

PRODUCTOS

Informe Ejecutivo: Avance sobre la construcción de CBAN para el municipio de San José de Cúcuta.

¿Qué acciones del plan de trabajo se han ejecutado?

¿Qué productos del plan de trabajo se encuentran disponibles para su revisión?

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran en etapa de ejecución?

¿Qué acciones del plan de trabajo se encuentran pendientes por ejecutar?



ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA — Cúcuta 2050, Una Estrategia de Todos

INFORME EJECUTIVO: AVANCES SOBRE LA CONSTRUCCION DE CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA.

Presentado por: Carlos Alberto Clavijo Pedraza -Anny Xiomara Godoy Sandoval, Estudiantes X semestre CAP

N.D. MSP. Gabriel Cardona Argüello.

Presentado a: Dr. Freddy Hernando Galvis Torres.

A continuación, se exponen las actividades desarrolladas en el marco de la elaboración de la Canasta Básica de Alimentos (CBA) para el municipio de San José de Cúcuta desde el año 2019. La formulación de la CBAN se ha dividido en dos etapas, la primera obtuvo la consolidación de la canasta usual del municipio y la segunda se encuentra en ejecución para la determinación de la Canasta Básica de Alimentos.

¿Qué acciones del plan de trabajo se han ejecutado?

A partir del 6 de septiembre hasta el 1 de octubre del año 2021 se ejecutaron acciones correspondientes a la segunda etapa de la construcción de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional-CBAN- para el municipio de San José de Cúcuta mediante el desarrollo de las siguientes actividades:

-Establecer un análisis de contexto: Se hizo la revisión de referentes teóricos, internacionales y nacionales sobre metodología de Canasta Básica de Alimentos, revisión de Informe Ejecutivo 2021-1, revisión de guía de estudio sobre CBA y estructura y organigrama de la Secretaría de Salud y Universidad de Pamplona.

-Continuar la construcción de la canasta usual: Para dicha acción se efectuaron las siguientes actividades: revisión y depuración de bases de datos relacionadas con caracterización de los hogares, diseño de base de datos en formato Excel, desarrollo y aplicación de cálculos y fórmulas matemáticas para obtener el % de participación en el costo, revisión y aprobación de la base de datos, definición del criterio de participación en el costo, selección y construcción de tablas de frecuencia con los productos que cumplen dicho criterio, redacción de la metodología aplicada. Además, se realizaron actividades de

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

PRODUCTOS

Informe técnico: Metodología y aplicación del criterio de participación en el costo.

- Introducción
- Metodología
- Resultados y Análisis de resultados
- Anexos



ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA
Cúcuta 2050, Una Estrategia de Todos

INFORME TÉCNICO
CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO

Elaborado por:
Anny Xiomara Godoy Sandoval
Carlos Alberto Clavijo Pedraza
Nutricionistas dietistas en formación

Asesorado por:
ND. MSP Gabriel Antonio Cardona Arguello
Docente supervisor

Presentado a:
Dr. Freddy Hernando Galvis Torres
Coordinador de la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2021

Dirección Palacio Municipal: Calle 11 #5-59 / PBX 5833939 / Cúcuta - Colombia
www.cucuta-nortedesantander.gov.co

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

IV- ACCIONES DESARROLLADAS

APOYO EN LAS ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN DE LA DIMENSION SAN

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

INFORME JORNADA DE DESPARASITACIÓN

Objetivo General: Contribuir al mejoramiento del estado de salud de los niños entre edades 1-4 años preescolares y de 5-14 años escolares por medio de la jornada de desparasitación.

CDI AURORA DE COLORES		
EDADES	**FECHA**	
	25 Septiembre/2021	**26 Septiembre/2021**
1-4 AÑOS	12	30
5-14 AÑOS	10	5
TOTAL	22	35

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: JORNADA DE DESPARASITACIÓN



Foto 1: Anny Godoy/26 de Septiembre-2021/CDI Aurora de Colores, San José de Cúcuta/Jornada de desparasitación para niños preescolares y escolares.



Foto 2: Mauren Churta/26 de Septiembre-2021/CDI Aurora de Colores, San José de Cúcuta/Jornada de desparasitación para niños preescolares y escolares.



Foto 3: Carlos Clavijo/26 de Septiembre-2021/CDI Aurora de Colores, San José de Cúcuta/Jornada de desparasitación para niños preescolares y escolares.

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!

GRACIAS

ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE
¡Seguimos avanzando!



ACREDITADA INSTITUCIONALMENTE

¡Seguimos avanzando!

Formando líderes para la **construcción** de un nuevo **país en paz**

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS CON ENFOQUE NUTRICIONAL PARA EL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA

CANASTA BÁSICA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

www.cucuta-nortedesantander.gov.co

EQUIPO DE TRABAJO

Dra. Soraya Tatiana Cáceres Santos
Secretaria de Salud
Dr. Freddy Hernando Galvis Torres
Coordinador Dimensión SAN
Natalia Margarita Espinel Villamizar
ND. Esp. Seguridad Alimentaria
Willy David Jaimes Moncada
Econ. Esp. Gerencia Financiera

Apoyo Académico:
Anny Xiomara Godoy Sandoval
Carlos Alberto Clavijo Pedraza
Nutricionistas Dietistas en formación
ND. MSP. Gabriel Antonio Cardona Arguello
Docente Asesor del Proyecto

OBJETIVOS

Establecer la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional para el municipio de San José de Cúcuta - Norte de Santander como herramienta que permita fortalecer los programas de asistencia alimentaria y nutricional en el contexto de la garantía del derecho humano a la alimentación.

1. Caracterizar socio demográficamente los hogares cucuteños.
2. Determinar la canasta usual de alimentos.
3. Calcular la dieta básica promedio para el hogar tipo.
4. Evaluar desde un enfoque económico la canasta básica de alimentos.

METODOLOGÍA

Tipo de Estudio

Descriptivo, Observacional de corte transversal

Unidad de Análisis

Hogar tipo

Temporalidad

Año 2019 y 2021

Metodología para la Construcción de la Canasta Básica de Alimentos



Análisis de contexto



Construcción de la encuesta



Cálculo del tamaño muestral



Aplicación y análisis de prueba piloto



Trabajo de campo



Canasta Básica de alimentos con Enfoque Nutricional



Determinación de Canasta Usual de alimentos



Caracterización de los hogares



Sistematización de la información

Elaboración propia

Análisis de contexto

Revisión sistemática de la información

18 documentos analizados

3 documentos seleccionados

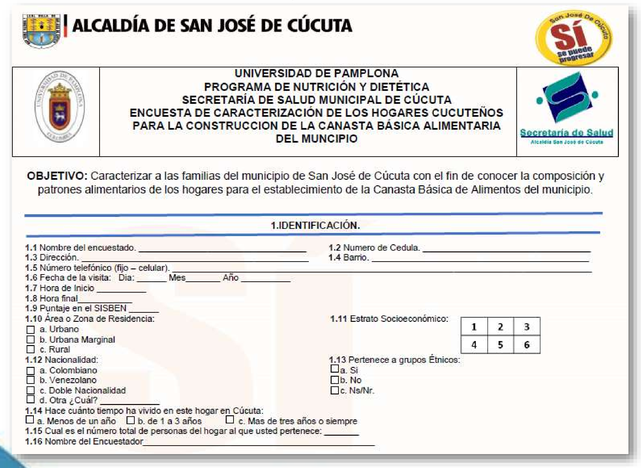
Canasta Básica de alimentos de la población en el año 2005 del departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina

La Canasta Básica de alimentos en Centroamérica - INCAP

Canasta Básica de Salud alimentaria – familiar para la región Andina Colombiana - CABASA

Construcción de la encuesta

Componentes principales



ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
SECRETARÍA DE SALUD MUNICIPAL DE CÚCUTA
ENCUESTA DE CARACTERIZACIÓN DE LOS HOGARES CUCUTEÑOS PARA LA CONSTRUCCION DE LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA DEL MUNCIPIO

Secretaría de Salud Alcaldía San José de Cúcuta

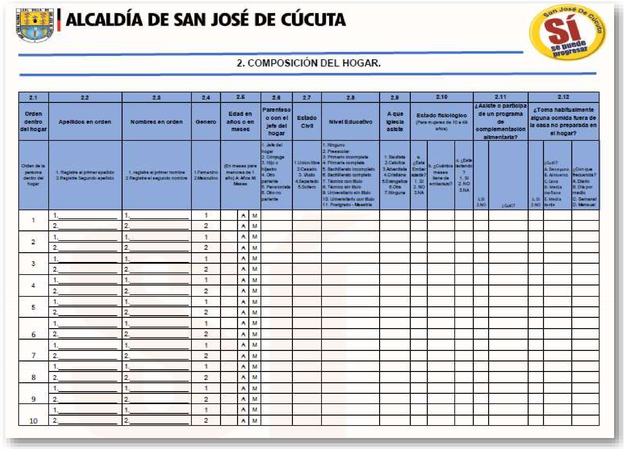
OBJETIVO: Caracterizar a las familias del municipio de San José de Cúcuta con el fin de conocer la composición y patrones alimentarios de los hogares para el establecimiento de la Canasta Básica de Alimentos del municipio.

1.IDENTIFICACIÓN.

1.1 Nombre del encuestado. _____
1.2 Numero de Cedula. _____
1.3 Dirección. _____
1.4 Barrio. _____
1.5 Número telefónico (fijo – celular). _____
1.6 Fecha de la visita: Dia: _____ Mes_____ Año _____
1.7 Hora de Inicio _____
1.8 Hora final_____
1.9 Puntaje en el SISBEN _____
1.10 Area o Zona de Residencia:
☐ a. Urbano
☐ b. Urbana Marginal
☐ c. Rural
1.11 Estrato Socioeconómico:

1	2	3
4	5	6

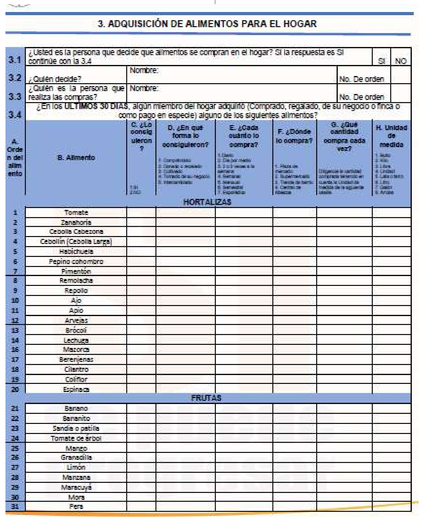
1.12 Nacionalidad:
☐ a. Colombiano
☐ b. Venezolano
☐ c. Doble Nacionalidad
☐ d. Otra ¿Cuál? _____
1.13 Pertenece a grupos Étnicos:
☐a. Si
☐b. No
☐c. Ns/Nr.
1.14 Hace cuánto tiempo ha vivido en este hogar en Cúcuta:
☐ a. Menos de un año ☐ b. de 1 a 3 años ☐ c. Mas de tres años o siempre
1.15 Cual es el número total de personas del hogar al que usted pertenece: _____
1.16 Nombre del Encuestador_____



ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

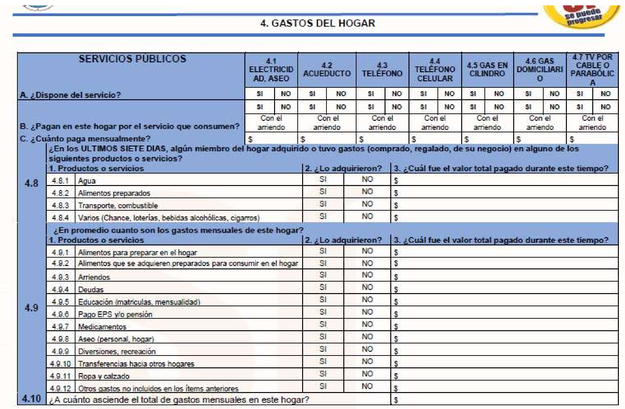
2. COMPOSICIÓN DEL HOGAR.

2.1 Orden dentro del hogar	2.2 Apellidos en orden	2.3 Nombres en orden	2.4 Genero	2.5 Edad en años o en meses			2.6 Parentesco con el jefe del hogar	2.7 Estado Civil	2.8 Nivel Educativo	2.9 A que Iglesia asiste	2.10 Estado fisiologico			2.11 ¿Asiste o participa de un programa de complementacion alimentaria?		2.12 ¿Toma habitualmente alguna comida fuera de la casa no preparada en el hogar?		
Orden de la persona dentro del hogar	1. Registre el primer apellido 2.Registre Segundo apellido	1. registre el primer nombre 2.Registre el segundo nombre	1.Femenino 2.Masculino	(En meses para menores de 1 Año o Años Meses			1. Jefe del hogar 2. Esposa 3. Hijo o hijastro 4. Otro pariente 5. Persona sin parentesco	1.Union libre 2.Casado 3. Viudo 4.Separado 5.Soltero	1. Ninguno 2. Preescolar 3. Primaria incompleta 4. Primaria completa 5. Secundaria incompleta 6. Secundaria completa 7. Tecnico con titulo 8. Universitario incompleto 9. Universitario con titulo 10. Universitario con titulo 11. Postgrado - Maestria	A que iglesia asiste 1. Nautas 2.Catolica 3.Adventista 4.Cristiana 5.Evangelica 6.Otra 7.Ninguna	A ¿Esta Gestando usted? 1. SI 2. NO 3.NA	¿Cuanto pesaba hace de embarazo?	N. ¿Esta lactando 1. SI 2. NO 3.NA	1.SI 2.NO	¿Cual?	¿Cuál? A. Desayuno B. Almuerzo C. Cena D. Merienda E. Refrigerio	¿Con que Frecuencia? A. Diario B. Una vez mes C. Semanal D. Mensual
1	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
2	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
3	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
4	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
5	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
6	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
7	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
8	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
9	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													
10	1._____ 2._____	1._____ 2._____	1 2		A M													



3. ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL HOGAR

3.1	¿Usted es la persona que decide que alimentos se compran en el hogar? Si la respuesta es SI continúe con la 3.4							SI	NO
3.2	¿Quién decide?	Nombre:						No. De orden	
3.3	¿Quién es la persona que realiza las compras?	Nombre:						No. De orden	
3.4	¿En los ULTIMOS 30 DIAS, algún miembro del hogar adquirió (Comprado, regalado, de su negocio o finca o como pago en especie) alguno de los siguientes alimentos?								
A. Orden del alimento	B. Alimento	C. ¿Lo consiguieron? 1.SI 2.NO	D. ¿En qué forma lo consiguieron? 1. Comprado(a) 2. Donado / recibido 3. Trueque 4. Tomado de su negocio 5. Intercambiado	E. ¿Cada cuanto lo compra? 1.Diario 2. Una vez mes 3. 2 o 3 veces a la semana 4. Semanal 5. Bisemanal 6. Quincenal 7. Esporadico	F. ¿Dónde lo compra? 1. Plaza de mercado 2. Supermercado 3. Tienda de barrio 4. Centro de Acopio	G. ¿Qué cantidad compra cada vez? Diligencie la cantidad solamente teniendo en cuenta la Unidad de medida de la siguiente tabla	H. Unidad de medida 1. Kilo 2. Libra 3. Unidad 4. Lata (+500) 5. Litro 6. Galón 7. Arroba		
	HORTALIZAS								
1	Tomate								
2	Zanahoria								
3	Cebolla Cabezona								
4	Cebollin (Cebolla Larga)								
5	Habichuela								
6	Pepino cohombro								
7	Pimenton								
8	Remolacha								
9	Repollo								
10	Ajo								
11	Apio								
12	Arvejas								
13	Brócoli								
14	Lechuga								
15	Mazorca								
16	Berenjenas								
17	Cilantro								
18	Coliflor								
19	Espinaca								
	FRUTAS								
21	Banano								
22	Bananito								
23	Sandia o patilla								
24	Tomate de árbol								
25	Mango								
26	Granadilla								
27	Limón								
28	Manzana								
29	Maracuyá								
30	Mora								
31	Pera								



4. GASTOS DEL HOGAR

SERVICIOS PUBLICOS		4.1 ELECTRICIDAD, ASEO		4.2 ACUEDUCTO		4.3 TELÉFONO		4.4 TELÉFONO CELULAR		4.5 GAS EN CILINDRO		4.6 GAS DOMICILIARIO		4.7 TV POR CABLE O PARABÓLICA	
A. ¿Dispone del servicio?		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
B. ¿Pagan en este hogar por el servicio que consumen?		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo		Con el arriendo	
C. ¿Cuánto paga mensualmente?		$		$		$		$		$		$		$	
4.8	¿En los ULTIMOS SIETE DIAS, algún miembro del hogar adquirido o tuvo gastos (comprado, regalado, de su negocio) en alguno de los siguientes productos o servicios?														
	1. Productos o servicios			2. ¿Lo adquirieron?		3. ¿Cuál fue el valor total pagado durante este tiempo?									
	4.8.1	Agua		SI	NO	$									
	4.8.2	Alimentos preparados		SI	NO	$									
	4.8.3	Transporte, combustible		SI	NO	$									
	4.8.4	Varios (Chance, loterías, bebidas alcohólicas, cigarros)		SI	NO	$									
4.9	¿En promedio cuanto son los gastos mensuales de este hogar?														
	1. Productos o servicios			2. ¿Lo adquirieron?		3. ¿Cuál fue el valor total pagado durante este tiempo?									
	4.9.1	Alimentos para preparar en el hogar		SI	NO	$									
	4.9.2	Alimentos que se adquieren preparados para consumir en el hogar		SI	NO	$									
	4.9.3	Arriendos		SI	NO	$									
	4.9.4	Deudas		SI	NO	$									
	4.9.5	Educación (matrículas, mensualidad)		SI	NO	$									
	4.9.6	Pago EPS y/o pensión		SI	NO	$									
	4.9.7	Medicamentos		SI	NO	$									
	4.9.8	Aseo (personal, hogar)		SI	NO	$									
	4.9.9	Diversiones, recreación		SI	NO	$									
	4.9.10	Transferencias hacia otros hogares		SI	NO	$									
	4.9.11	Ropa y calzado		SI	NO	$									
	4.9.12	Otros gastos no incluidos en los ítems anteriores		SI	NO	$									
4.10	¿A cuánto asciende el total de gastos mensuales en este hogar?					$									

Cálculo del tamaño muestral

CALCULO TAMAÑO DE MUESTRA FINITA

Parametro	Insertar Valor
N	140.682
Z	1,960
P	50,00%
Q	50,00%
e	4,00%

Tamaño de muestra "n" =

598

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^{2} * p * q}{e^{2} * (N-1) + Z_{\alpha}^{2} * p * q}$$

n = Tamaño de muestra buscado
N = Tamaño de la Población o Universo
Z = Parámetro estadístico que depende el Nivel de Confian
e = Erro de estimación máximo aceptado
p = Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)
q = $(1-p)$ = Probabilidad de que no ocurra el evento estud

Nivel de confianza	Z_{alfa}
99.7%	3
99%	2,58
98%	2,33
96%	2,05
95%	1,96
90%	1,645
80%	1,28
50%	0,674

Prueba piloto y trabajo de campo

Prueba Piloto

-Capacitación del personal encuestador.

-Aplicación de la encuesta a una muestra representativa de la población.

-Revisión de preguntas, recolección de información, diseño y validez del dato recolectado.

Trabajo de Campo

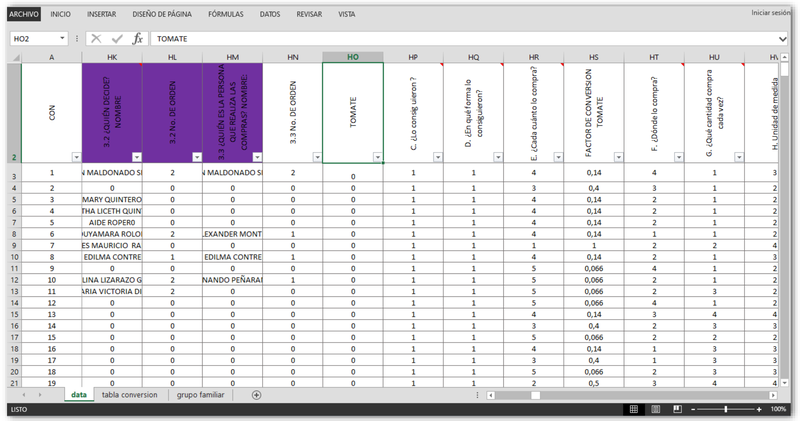
La encuesta fue aplicada por la empresa de consultoría y asesoría jurídica SINERGIA con el apoyo logístico de GARNIER Y ASOCIADOS SAS y el trabajo realizado por dieciséis (16) encuestadores

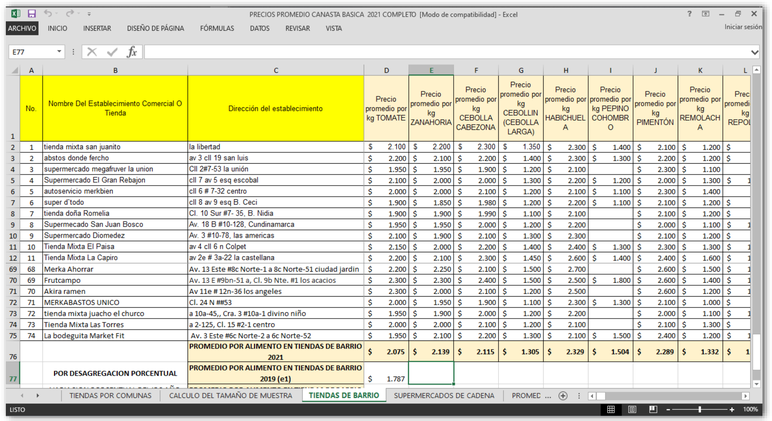
Sistematización de información

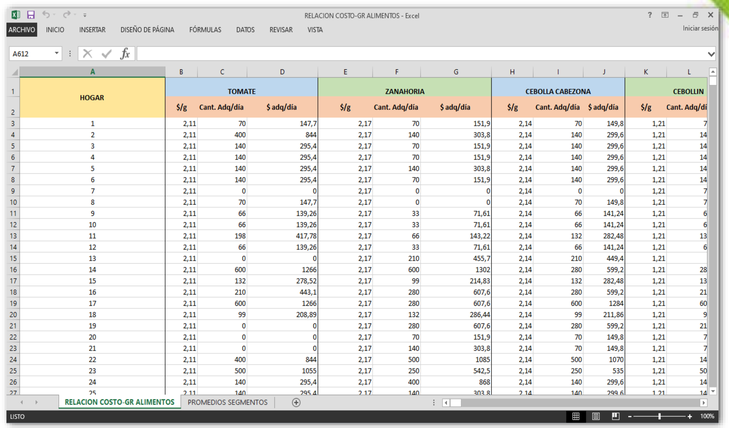
Data Encuesta Salud 2019

Precios Promedio CBA

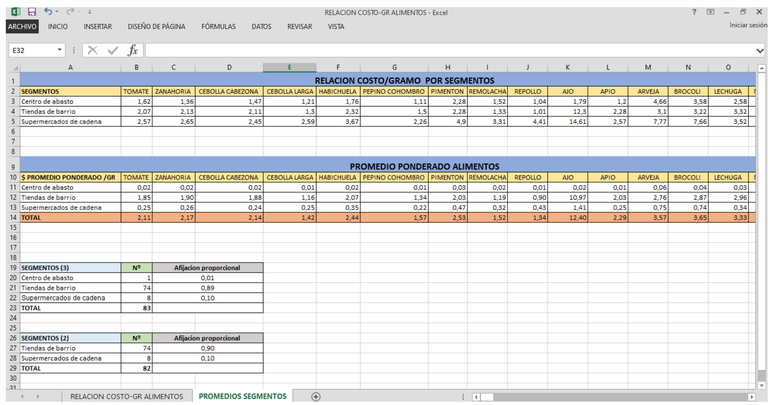
Relación Costo/Gr Alimentos







Promedio por segmentos



www.cucuta-nortedesantander.gov.co

Caracterización Sociodemográfica

MATRIZ DE VARIABLES

1. IDENTIFICACIÓN

- Nombre del encuestado
- Número de cedula
- Dirección
- Barrio
- Número telefónico
- Fecha de la visita
- Hora de inicio
- Hora final
- Puntaje en el SISBEN
- Área o zona de residencia
- Nacionalidad
- Estrato socioeconómico
- Grupos étnicos
- Tiempo vivido en el hogar
- Número total de personas en el hogar

2. COMPOSICIÓN EN EL HOGAR

- Orden dentro del hogar
- Apellidos en orden
- Nombres en orden
- Genero
- Edad
- Parentesco con el jefe del hogar
- Nivel educativo
- Iglesia a la que asiste
- Estado fisiológico
- Participación en algún programa de alimentación complementaria
- Consumo de alimentos por fuera del hogar

3. ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL HOGAR

- Decisión en la compra de alimentos en el hogar
- Grupos de alimentos y forma de adquisición:
- Hortalizas
- Frutas
- Cereales
- Raíces, Tubérculos y plátanos
- Leguminosas
- Lácteos
- Carnes y huevos
- Grasas y aceites
- Misceláneos
- Azucares

4. GASTOS DEL HOGAR

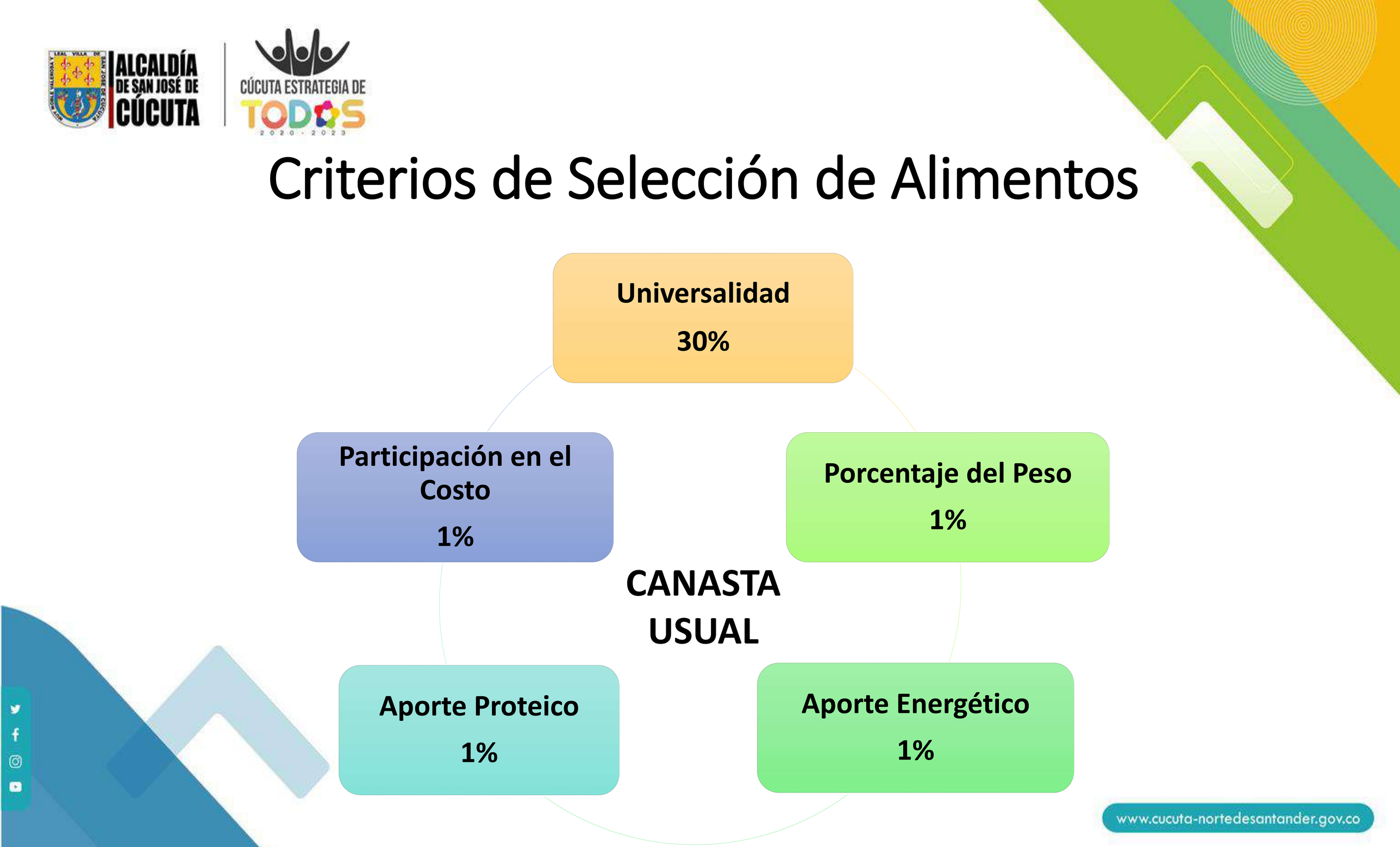
- Servicios Públicos y forma de adquisición
- Electricidad
- Acueducto
- Teléfono
- Teléfono celular
- Gas en cilindro
- Gas domiciliario
- TV por cable o parabólica
- Valor a pagar mensualmente
- Valor promedio de gastos mensuales
- Total de gastos mensuales

5. OBSERVACIONES

6. CONTROL DE LA ENCUESTA

- Nombre del encuestador
- Nombre del encuestado
- Firmas

Criterios de Selección de Alimentos



ESQUEMA METODOLOGÍA DEL CRITERIO DE PARTICIPACIÓN EN EL COSTO

1



Diseño de instrumento de recolección de información

2



Estandarización del instrumento de recolección de información

3



Ejecución de prueba piloto

4



Ajuste del instrumento de recolección de información

5



Cálculo del tamaño muestral

6



Trabajo de campo para recolectar la información

7



Diseño de base de datos que permita la consolidación de la información

8



Estimación de la unidad mínima de expresión (gr-cm³)

9



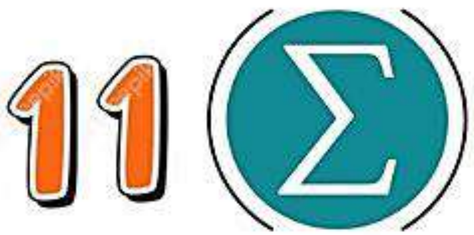
Estimación de la proporcionalidad

10



Costo promedio de alimentos

11



Sumatoria cantidad adquirida/día

12



Cálculo del porcentaje de participación en el costo

Modelamiento de CBAN

Cálculo de la estructura energética de una dieta

Cálculo de la participación de cada alimento dentro del grupo

Cálculo de las cantidades de alimentos de la DBP

Cálculo y evaluación nutricional de la DBP

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional

CANASTA BÁSICA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA

RESULTADOS

Caracterización Sociodemográfica Familias Cucuteñas

Área de residencia

Urbana: 98,3%

Estrato Socioeconómico

2: 42,1%

¿Hace cuanto vive en este hogar?

Mas de 3 años o siempre: 71,1%

Nacionalidad

Colombiana: 98,3%

Número de individuos en el hogar

3: 34,3%

Caracterización Sociodemográfica
Jefe del Hogar

Genero

Femenino: 51%

Estado Civil

Casado: 27,9%

Edad

46 años

Nivel educativo

Bachillerato completo: 34,4%

Rangos de edad del Jefe del hogar

De 46-55 años: 29,6%

Caracterización Sociodemográfica Individuos que conforman el Hogar

Genero

Femenino: 55,3%

Iglesia a la que asiste

Católica: 81,9%

Edad

ME 32-años

Nivel educativo

Bachillerato completo: 28,2%

Canasta Usual de Alimentos

Tabla N° 2

Productos que conforman la canasta usual de alimentos adquiridos en el municipio de San José de Cúcuta y criterios de selección

N°	PRODUCTOS	CRITERIO					
		1° (› 30%)	2° (Peso › 1%)	3° (Kcal › 1%)	4° (Prot. › 1%)	5° (Costo › 1%)	Total
1	Tomate	✓	✓	-	-	-	2
2	Zanahoria	✓	✓	-	-	-	2
3	Cebolla cabezona	✓	✓	-	-	-	2
4	Cebollín	✓	✓	-	-	-	2
5	Ajo	✓	-	-	-	✓	2
6	Banano	✓	✓	-	-	-	2
7	Limón	✓	✓	-	-	✓	3
8	Mora	✓	✓	-	-	✓	3
9	Piña	✓	✓	✓	-	✓	4
10	Mandarina	✓	✓	-	-	-	2
11	Naranja	✓	✓	-	-	-	2
12	Papaya	✓	✓	-	-	-	2
13	Aguacate	✓	✓	✓	-	-	3
14	Arroz	✓	✓	✓	✓	✓	5
15	Avena	✓	-	✓	✓	-	3
16	Harina de maíz	✓	-	✓	✓	-	3
17	Harina de trigo	✓	✓	✓	✓	✓	5
18	Pasta o fideos	✓	✓	✓	✓	✓	5
19	Arepa	✓	✓	-	-	-	2
20	Pan	✓	✓	✓	✓	✓	5
21	Pan tajado	✓	-	✓	✓	-	3

Recomendaciones nutricionales de energía, macro y micronutrientes del individuo promedio

Grupo de edad	Población	% Participación	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)	Fibra (g)	Calcio (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER[a])	Ac fólico (mg)
Ambos sexos												
< 6 meses	2	0,001	0,6	0,01	0,04	0,07	NA	0,23	0,00	0,00	0,46	0,01
6 – 11 meses	3	0,002	1,2	0,02	0,05	0,16	NA	0,45	0,01	0,00	0,86	0,01
Femenino												
12 – 23 meses	7	0,004	3,4	0,13	0,13	0,43	0,08	2,00	0,02	0,01	0,84	0,48
2 – 5 años	49	0,028	32,2	1,26	1,31	4,20	0,48	16,80	0,36	0,11	9,80	5,04
6 – 9 años	42	0,024	33,5	1,31	1,16	4,79	0,48	16,80	0,31	0,12	12,00	6,00
10 – 13 años	48	0,027	51,3	2,06	1,83	7,54	0,77	31,54	0,36	0,16	16,46	8,23
14 – 17 años	44	0,025	52,8	1,98	1,76	7,26	0,73	32,69	0,58	0,18	17,60	10,06
18 – 59 años	672	0,384	806,4	30,22	26,88	110,86	11,14	384,00	10,37	3,07	268,80	153,60
Mujeres gestantes 18 – 50 años (2° trimestre)	3	0,002	4,1	0,17	0,14	0,54	0,05	1,37	0,06	0,02	0,94	0,89
Mujeres gestantes 18 – 50 años (3° trimestre)	1	0,001	1,5	0,06	0,05	0,19	0,02	0,46	0,01	0,01	0,51	0,26
Madres en período de lactancia 18 – 50 años	4	0,002	5,9	0,25	0,20	0,78	0,06	2,63	0,03	0,03	1,83	0,91
> 60 años	98	0,056	106,1	4,20	3,74	15,40	1,57	64,40	0,73	0,62	44,80	22,40
Masculino												
12 – 23 meses	6	0,003	3,3	0,12	0,13	0,41	0,07	1,71	0,02	0,01	0,72	0,41
2 – 5 años	37	0,021	26,3	0,95	0,99	3,17	0,36	12,69	0,27	0,08	7,40	3,81
6 – 9 años	45	0,026	38,6	1,40	1,24	5,13	0,51	18,00	0,33	0,13	12,86	6,43
10 – 13 años	37	0,021	44,1	1,59	1,41	5,81	0,59	24,31	0,27	0,13	12,69	6,34
14 – 17 años	50	0,029	78,6	2,95	2,62	10,81	1,11	37,14	0,49	0,40	25,71	11,43
18 – 59 años	528	0,302	799,5	30,02	26,64	109,97	11,16	301,71	3,92	4,22	271,54	120,69
> 60 años	74	0,042	91,8	3,17	2,82	11,63	1,18	48,63	0,55	0,47	33,83	16,91
Total	**1750**	**1,0**	**2181**	**81,9**	**73,1**	**299,2**	**30,4**	**997,6**	**18,7**	**9,8**	**739,6**	**373,9**

[a] ER: Equivalentes de Retinol (ER); 1 ER es = 1 µg de Retinol o 6 µg de β-caroteno o 12 µg de otros carotenoides.

Evaluación Nutricional entre CU y DBP
Macronutrientes

	Energía	Proteínas	Lípidos	Carbohidratos
Canasta Usual	2181 Kcal	92,86 g	80,07 g	262,86 g
	100%	113%	109%	88%
DBP	2192 Kcal	87,52 g	72,49 g	286,6 g
	100%	107%	99%	96%

Evaluación Nutricional CU y DBP
Micronutrientes

	Calcio	Hierro	Zinc	Folatos	Vitamina A
Canasta Usual	1088 mg	19,53 mg	14,4 mg	120 ug	2359 UI
	109 %	104%	143%	139%	319%
DBP	1099 mg	19,11 mg	13,1 mg	503 ug	1189 UI
	110%	102%	133%	134%	161%

Dieta Básica Promedio

Tabla N°3

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional por día para un individuo promedio

Código	Alimento	DBP- g. netos/g. día /persona	Fracción Comestible	CBA- g. brutos/individuo/día	CBA- g. brutos + 10%	Medidas Usuales de compra	Peso medida en gramos	Número medidas por día
		a	*b*	*c*	*d*	*e*	*f*	*g*
	CEREALES, RTP			*c=a/b*	*d=c*1,1*			*g=d/f*
A010	Arroz	39,33	1,00	39,33	43,26	Libra	500	0,087
A012	Avena	11,04	1,00	11,04	12,14	Libra	500	0,024
A035	Harina de maíz	18,73	1,00	18,73	20,60	Libra	500	0,041
A040	Harina de trigo	15,15	1,00	15,15	16,66	Libra	500	0,033
A072	Pastas o fideos	20,52	1,00	20,52	22,57	Libra	500	0,045
A004	Arepa	21,58	1,00	21,58	23,74	Libra	450	0,053
A060	Pan	29,42	1,00	29,42	32,36	Libra	500	0,065
A061	Pan tajado	11,26	1,00	11,26	12,38	Libra	480	0,026
B092	Plátano	19,37	0,68	28,48	31,33	Libra	500	0,063
B089	Plátano maduro	16,50	0,72	22,92	25,21	Libra	500	0,050
B107	Yuca	16,09	0,80	20,11	22,12	Libra	500	0,044
B074	Papa común	28,96	1,00	28,96	31,85	Libra	500	0,064
B071	Papa criolla	26,81	1,00	26,81	29,49	Libra	500	0,059
	FRUTAS Y VERDURAS							
C010	Banano	33,47	0,70	47,82	52,60	Libra	500	0,105
C044	Limón	22,56	0,50	45,12	49,64	Libra	500	0,099
C061	Mora	34,78	0,90	38,64	42,51	Libra	500	0,085

¿Cómo se conforma la CBAN?

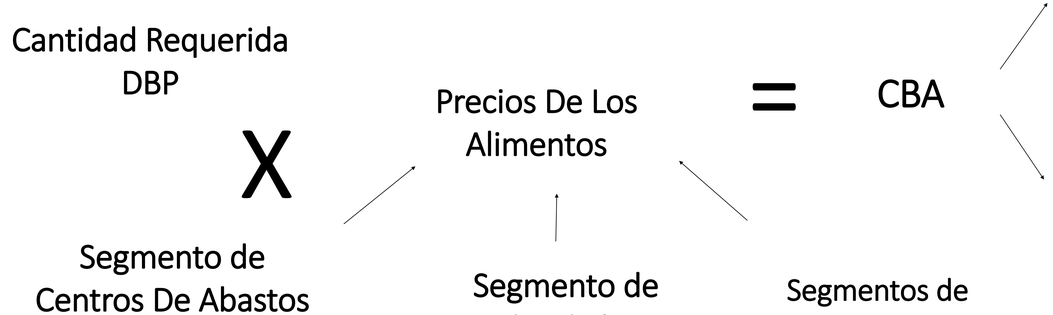
Tabla 3

Alimentos que conforman la Canasta Básica de Alimentos con Enfoque Nutricional

ALIMENTO	MEDIDA USUAL DE COMPRA	NUMERO DE MEDIDAS
Arroz	Libra	7,605
Avena	Libra	2,134
Harina de maíz	Libra	3,621
Harina de trigo	Libra	2,929
Pastas o fideos	Libra	3,968
Arepa	Libra	4,637
Pan	Libra	5,689
Pan tajado	Libra	2,267
Plátano	Libra	5,507
Plátano maduro	Libra	4,432
Yuca	Libra	3,888
Papa común	Libra	5,600
Papa criolla	Libra	5,184
Banano	Libra	9,247
Limón	Libra	8,726
Mora	Libra	7,473
Piña	Libra	9,872
Mandarina	Libra	2,532
Naranja	Libra	13,177
Papaya	Libra	5,402
Aguacate	Libra	4,859
Tomate	Libra	3,853
Zanahoria	Libra	1,584
Cebolla cabezona	Libra	13,707
Cebolín (cebolla larga)	Libra	6,278
Ajo	Libra	2,120
Leche de vaca	Litro	15,581
Leche en polvo	Libra	7,641
Queso blanco	Libra	8,609
Queso campesino	Libra	5,853
Huevo de gallina	Unidad	141,531
Pollo o gallina	Libra	9,947
Pescado (Bagre, Cachama, Trucha)	Libra	5,846
Carne de res	Libra	4,551
Carne molida	Libra	2,174
Carne de cerdo	Libra	3,013
Hígado de res	Libra	0,917

Análisis Económico

COSTO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

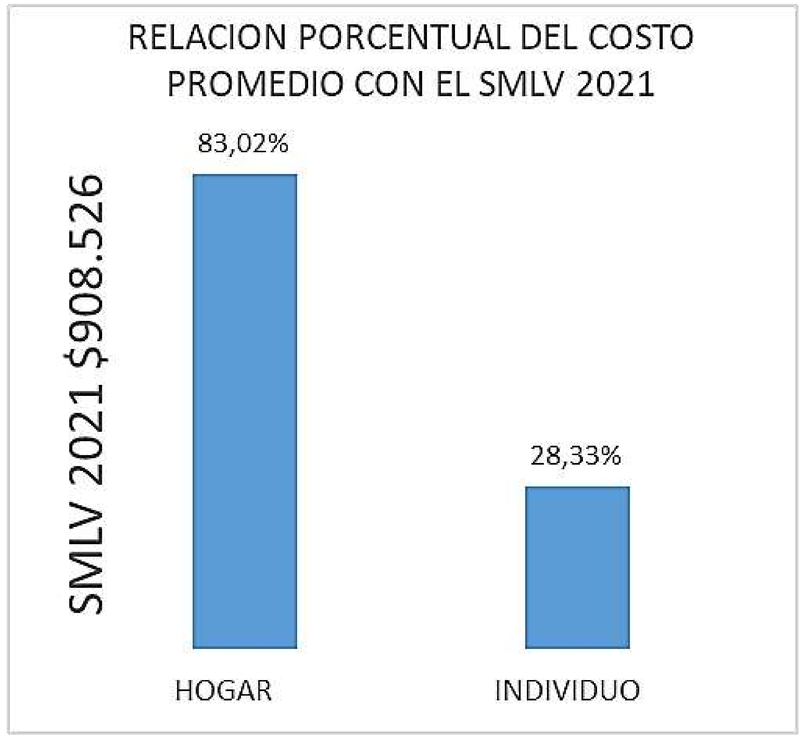


Costo Total CBA Mensual	$ 754.219							
Costo Total CBA Mensual percapita	$ 257.413							
Costo total CBA Mensual centros de abastos	$ 519.946		**Costo total CBA Mensual Tiendas De Barrio**	$ 777.182		**Costo total CBA Mensual Supermercados De Cadena**	$ 872.224	
Costo total CBA Mensual Percapita centros de abastos	$ 177.456		**Costo total CBA Mensual Percapita Tiendas De Barrio**	$ 265.250		**Costo total CBA Mensual Percapita Supermercado De Cadena**	$ 297.688	
PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO	-31,06%		**PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO**	3,04%		**PORCENTAJE DIFERENCIAL ENTRE EL SEGMENTO Y EL PROMEDIO**	15,65%	

Análisis Económico

EL COSTO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON EL SALARIO MÍNIMO LEGAL VIGENTE 2021 DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

		RELACION PORCENTUAL DEL COSTO PROMEDIO CON EL SMLV 2021	RELACION PORCENTUAL DEL COSTO POR SEGMENTO EN CENTROS DE ABASTOS CON EL SMLV 2021	RELACION PORCENTUAL DEL COSTO POR SEGMENTO EN TIENDAS DE BARRIO CON EL SMLV 2021	RELACION PORCENTUAL DEL COSTO POR SEGMENTO EN ALMACENES DE CADENA CON EL SMLV 2021
RELACION CON EL SALARIO MINIMO LEGAL VIGENTE DE 2021	HOGAR REFERENCIA DE 2.93 PERSONAS	83,02%	57,23%	85,54%	96,00%
$ 908.526	INDIVIDUO	28,33%	19,53%	29,20%	32,77%



Análisis Económico

INDICADORES Y LINEAS DE POBREZA

$$LPT = CBA \times CE^{-1}$$

UBICACIÓN	ICE	HOGAR/MES	HOGAR/DIA	INDIVIDUO/DIA
CUCUTA	2,61	$ 1.968.511	$ 65.618	$ 22.393

Conclusiones



Caracterización de los hogares cucuteños



Canasta Usual de Alimentos



Canasta Básica de alimentos con enfoque nutricional



Análisis Económico de la CBAN

Recomendación

La alimentación es vista como una necesidad vital y actualmente es concebida como un hecho político, el cual se enmarca dentro de un derecho humano, es por esto que se recomienda la canasta básica de alimentos con enfoque nutricional, como una herramienta de uso permanente y continuo cuando se planifiquen y ejecuten estrategias de intervención en la alimentación y nutrición para diferentes cursos de vida o con enfoque diferencial, con el fin de focalizar los esfuerzos gubernamentales en la atención al mejoramiento y mantenimiento de un adecuado estado nutricional de la población Cucuteña de manera que se fortalezcan las intervenciones a través de planes, programas o proyectos intersectoriales como el plan operativo de la Política Pública para la vigencia 2022-2027 y así contribuir a la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación.

Agradecimientos

-Alcaldía Municipal de San José de Cúcuta

-Secretaria de Salud Municipal

-Universidad de Pamplona

-Programa de Nutrición y Dietética

-A nuestro Docente Supervisor

-Al equipo de trabajo de CBAN



ALCALDÍA DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA

CÚCUTA ESTRATEGIA DE TODOS 2020 - 2023

GRACIAS

www.cucuta-nortedesantander.gov.co