

**Secretaría de Planificación, Coordinación y Presupuesto  
SECPLAN**

**DEFINICION DE LA  
CANASTA BASICA DE ALIMENTOS  
DE HONDURAS**

**Tegucigalpa, M.D.C.**

**Honduras, C.A.**

**Abril, 1991**

Esp  
INCAP  
ME  
011

Secretaría de Planificación, Coordinación y Presupuesto,  
SECPLAN

Publicación INCAP ME/011

**DEFINICION DE LA  
CANASTA BASICA DE ALIMENTOS  
DE HONDURAS**

Tegucigalpa, M.D.C.

Honduras, C.A.

Abril, 1991

**Secretaría de Planificación, Coordinación y Presupuesto  
SECPLAN**

Publicación INCAP ME/011

**DEFINICION DE LA  
CANASTA BASICA DE ALIMENTOS  
DE HONDURAS**

**Tegucigalpa, M.D.C.**

**Honduras, C.A.**

**Abril, 1991**

El presente documento fue preparado en forma conjunta entre la Licda. Maricela Zuniga de la Unidad de Alimentación y Nutrición de SECPLAN y la Licda. María Teresa Menchú de la División de Planificación Alimentaria y Nutricional del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP.

## **CONTENIDO**

	<b>Página</b>
<b>I. Antecedentes</b>	<b>3</b>
<b>II. Conceptos Generales</b>	<b>5</b>
<b>III. Metodología utilizada en la elaboración de la CBA</b>	<b>9</b>
<b>IV. La Canasta Básica de Alimentos de Honduras</b>	<b>17</b>
<b>V. Aplicaciones y limitaciones de la CBA</b>	<b>19</b>
<b>VI. Cuadros</b>	<b>23</b>
<b>VII. Bibliografía</b>	<b>31</b>
<b>VIII. Anexos</b>	<b>33</b>

## INTRODUCCION

La canasta básica de alimentos (CBA) se ha convertido en un instrumento esencial para la definición de las necesidades alimentarias de una población, la fijación de salarios mínimos, la determinación de los niveles de pobreza y para la localización de grupos y sectores con inseguridad alimentaria.

La Secretaría de Planificación, Coordinación y Presupuesto de Honduras (SECPLAN) consideró necesario hacer una revisión de la CBA actualmente en vigencia, de manera de ajustarla a información reciente sobre patrones alimentarios de la población hondureña y también a las necesidades de los usuarios.

Con esa finalidad SECPLAN, con la asesoría y el financiamiento del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), celebró una Jornada de Trabajo en el mes de abril del año en curso, sobre la definición y utilidad de la CBA (1).

El presente documento contiene una descripción de la metodología aplicada para elaborar la CBA, algunos conceptos generales sobre los términos empleados, la CBA de Honduras desagregada por regiones y por área de residencia con las modificaciones sugeridas por los participantes en la Jornada, e información sobre los usos y limitaciones de la CBA.

Se espera que este documento sea de utilidad para todas aquellas personas que de una u otra forma hacen uso de la CBA, así también para divulgar la metodología

empleada y para interesar a quienes compete, en la búsqueda y desarrollo de acciones para superar las limitaciones que actualmente tiene su aplicación.

## I. ANTECEDENTES

El Departamento de Alimentación y Nutrición de SECPLAN (antes CONSUPLANE), con el apoyo del INCAP, diseñó la Dieta Promedio Adecuada de Costo Mínimo, como instrumento para estimar necesidades mínimas de alimentos para el país, a ser incluidas en el Plan Nacional de Desarrollo 1979-1983, tomando como referencia las Dietas Adecuadas de Costo Mínimo elaboradas por el INCAP en 1970 (2).

En 1980, se consideró conveniente revisar la Dieta Promedio en vista de que se contaba con datos actualizados sobre consumo de alimentos a nivel familiar. Por otra parte, la Comisión Económica para América Latina (CEPAL) dentro del proyecto regional sobre el grado de satisfacción de necesidades básicas, recomendó la determinación de una Canasta Familiar de Alimentos para cada país de Centro América. En esa oportunidad el INCAP, diseñó la metodología a seguir, y se estableció la Canasta de Alimentos como un indicador de alimentación con una diversidad de posibles usos. (3).

Posteriormente, en 1981 el Departamento de Alimentación y Nutrición de la Secretaría de CONSUPLANE, con la colaboración del INCAP, hizo algunos ajustes a la metodología, con el fin de facilitar su aplicación principalmente por personas no especialistas en alimentación y nutrición (4). Con esta metodología se elaboró una Canasta Básica de Alimentos (CBA), que cubría las necesidades promedio de energía y proteína para la población hondureña. Además, se calculó una canasta mínima y una de subsistencia que se diferenciaban de la básica, en que respectivamente sólo

cubrían el 90% y 85% de las necesidades energéticas promedio. Se hizo también una diferenciación entre el área rural y el área urbana para la Canasta Básica y para la Canasta Mínima.

Desde 1982 hasta la fecha, el Departamento de Alimentación y Nutrición de SECPLAN, antes CONSUPLANE, anualmente ha actualizado el costo de la CBA con precios proporcionados por la unidad de Estudios Económicos del Banco Central de Honduras, sin modificar el contenido definido en 1981. Esta información no ha sido objeto de una publicación periódica, sino que su difusión y aplicación ha dependido del conocimiento que sobre su disponibilidad han tenido técnicos nacionales e internacionales.

Considerando lo anterior SECPLAN con la asesoría del INCAP, realizó una Jornada de Trabajo Interinstitucional (1) para llegar a un consenso sobre la definición y la utilidad de la Canasta Básica de Alimentos, tomando en cuenta:

- a. Que las medidas de ajuste económico están repercutiendo en la disponibilidad nacional de alimentos y en la capacidad adquisitiva de la población, por lo que se requiere de un instrumento de referencia, como la CBA, para dar seguimiento a dicho proceso.
- b. Que se hace necesario revisar el contenido de la CBA actual, con base en información reciente sobre el patrón alimentario; y
- c. Que es importante presentar la CBA de la forma más útil para los usuarios.

Durante la Jornada mencionada se sometió a la consideración y análisis de los participantes (Anexo 1) una propuesta de CBA desagregada por regiones y áreas de residencia. En este documento se presenta una Canasta Básica de Alimentos actualizada, con la incorporación de las conclusiones de la Jornada de Trabajo, para que pueda ser utilizada por las diferentes instituciones como un documento oficial de referencia y para que todos los usuarios conozcan las bases de su elaboración, sus aplicaciones y limitaciones.

## II. CONCEPTOS GENERALES

1. Alimentación: Proceso mediante el cual tomamos del mundo exterior una serie de sustancias que, contenidas en los alimentos que componen la dieta, son necesarias para la nutrición.

2. Dieta: Composición del sustento alimentario que se consume habitualmente y que puede variar de acuerdo con diferentes condiciones fisiológicas del organismo.

Conjunto de alimentos sólidos y líquidos que consume un individuo o un grupo de personas, expresado en forma de promedio o para un período determinado.

3. Requerimientos Nutricionales: Se define como las cantidades de energía y nutrientes biodisponibles en los alimentos que un individuo sano debe ingerir para satisfacer todas sus necesidades fisiológicas. Se entiende por "biodisponibles" los que se digieren, aborben y utilizan por el organismo.

Los requerimientos nutricionales son valores fisiológicos individuales y se expresan en forma de promedio para grupos similares de población eje: niños preescolares, hombres adolescentes, mujeres embarazadas, hombres adultos con actividad física determinada.

4. Hábitos Alimentarios: Modalidades de elección y consumo de alimentos por un individuo o un grupo en respuesta a influencias fisiológicas, psicológicas, culturales y sociales.
5. Guías de Alimentación: Estas son indicaciones de formas prácticas para alcanzar las metas nutricionales de una población determinada. Se basan en la dieta habitual de la población, sugiriendo las modificaciones necesarias. Toman en consideración los factores ecológicos, económicos, sociales y culturales de la población y el ambiente biológico y físico en que vive.

Las guías de alimentación se pueden establecer para la población total de un país o región o para grupos especiales de esa población, en función de necesidades específicas (v.g. niños de corta edad) o de mayor riesgo a problemas de salud relacionados con la alimentación (v.g. guía para la prevención de la obesidad).

6. Alimentos Básicos: Alimento de consumo habitual que proporciona al país o a la comunidad de que se trate una parte sustancial, de la energía alimentaria

total, especialmente a los sectores más pobres de la población y en épocas de escasez de alimentos.

7. Dieta Básica Promedio (DBP): Es una dieta mínima teórica, de bajo costo, elaborada de acuerdo al patrón de consumo alimentario de una población determinada y a la posible oferta de alimentos. Esta dieta satisface los requerimientos energéticos y la ingesta recomendada de proteínas para el promedio de la población de referencia.
8. Canasta Familiar: Conjunto de bienes y servicios necesarios para un hogar, expresado generalmente como gastos monetarios.
9. Canasta Familiar de Alimentos: Conjunto de alimentos que regularmente consume el grupo de personas que integran un hogar y que representa uno de los rubros más importantes del presupuesto de los hogares de bajos ingresos.
10. Canasta Básica de Alimentos (CBA): La CBA se conceptualiza como un conjunto de alimentos, expresados en cantidades suficientes para cubrir, por lo menos, las necesidades energéticas y de proteínas de la familia de referencia(5).

La CBA es un mínimo alimentario que se utiliza como parámetro de referencia para ubicar la situación alimentario de diferentes grupos de población, y que exige las siguientes características:

- Responder a las necesidades energéticas promedio de la población.
- Elaborarse tomando en cuenta los hábitos alimentarios de la mayoría de la población objetivo.
- Considerar los alimentos de menor precio para hacer la combinación de productos que la integren.
- Tomar en cuenta en la definición la capacidad productora y la disponibilidad de alimentos del país.

Se ha decidido que la definición de la CBA se base únicamente en las necesidades energéticas promedio de la población, porque biológicamente la energía es el requerimiento nutricional que primeramente debe satisfacerse y porque es el que mejor facilita cuantificar la alimentación. De ahí, que las cantidades de alimentos que se proponen en la CBA no satisfacen a plenitud todos los nutrientes requeridos, por lo que no representan una dieta ideal que pueda usarse para fines educativos.

### III. METODOLOGIA UTILIZADA EN LA ELABORACION DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS

En la elaboración de la Canasta Básica de Alimentos se siguió la metodología propuesta por el INCAP (5). A continuación se explica cada una de las etapas que conlleva esta metodología, tomando como ejemplo la elaboración de la CBA a nivel nacional.

#### 1. Determinación de las Necesidades Energéticas Promedio

La determinación de las necesidades energéticas promedio comprende calcular las necesidades calóricas medias de la población tomando en cuenta su estructura por sexo, edad y estado fisiológico.

En esta revisión de la Canasta Básica de Alimentos, se utilizó la estructura de la población del Censo Nacional de Población y Vivienda realizado en 1988 (6) aplicada a la proyección de la población para el año 1990 (7). Las recomendaciones de energía (kilocalorías) que se utilizaron son las propuestas por FAO/OMS/UNU en 1985 (8) para poblaciones sanas. Para los adultos se usaron los valores establecidos para hombres y mujeres con actividad moderada.

Las necesidades energéticas promedio se calcularon así:

- a. Se estructuró la población por edad y sexo utilizando los intervalos de edad establecidos por el grupo FAO/OMS/UNU para los requerimientos de calorías y proteínas (8). En las mujeres en edad fértil se estimó el número de embarazadas y de mujeres en lactancia, según información de la Encuesta de Salud Materno Infantil (9) (Anexo 2).
- b. Con base a la estructura de la población por edad, sexo y estado fisiológico se calculó la contribución porcentual de cada intervalo.
- c. A la estructura porcentual se le aplicaron los requerimientos energéticos propuestos por FAO/OMS/UNU (8), y se obtuvo un promedio ponderado equivalente a 2165.6 kcals per cápita, que se aproximó a 2200 kcals (Cuadro No. 1).

Este valor de 2200 kcals corresponde a una estimación de las necesidades medias de la población, por lo tanto no puede ser aplicado como meta de consumo a nivel individual, ya que habrán personas cuyas necesidades sean más altas y otras más bajas. Las necesidades energéticas individuales son específicas y dependen de la edad, sexo, actividad física y estado fisiológico de la persona.

## 2. Definición del Patrón Alimentario

La conformación del patrón alimentario tomó como referencia los resultados de la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (10) realizada por el Ministerio de Salud

Pública en 1987. Con el propósito de contar con elementos para decidir sobre la conveniencia de definir la CBA por regiones, se procedió a reprocesar los datos obtenidos en 1987, por regiones geográficas con características ecológicas y culturales similares. Las regiones utilizadas fueron integradas por los siguientes departamentos:

Norte:	Atlántida, Colón, Cortes, Yoro
Occidente:	Santa Bárbara, Ocotepeque, Lempira, Copán
Sur:	Valle, Choluteca
Oriente:	Olancho, El Paraíso
Central:	Francisco Morazán, Comayagua, La Paz, Intibucá.

Se excluye San Pedro Sula y Tegucigalpa que se consideran como área metropolitana. Además, los datos también fueron desagregados por área de residencia urbana, rural y metropolitana, según la clasificación usada en 1987 (10).

Es evidente que aún cuando se consumen los mismos alimentos, la cantidad de estos varía de una a otra área de residencia y de región, o sea, varía su importancia dentro de la dieta. Para el caso, en la región norte, los productos animales se consumen en mayor cantidad que en otras regiones, y en la zona sur el consumo es más bajo en la mayoría de productos (ver Cuadros 2 y 3).

Las diferencias en las cantidades de alimentos se reflejan en la ingesta de calorías y de nutrientes, es así como la ingesta de energía es más baja en la zona sur (Anexo 3).

### **3. Estructura de la Canasta Básica de Alimentos**

Se llama estructura de una dieta a la contribución porcentual de los diferentes alimentos al contenido total de calorías de la dieta.

La estructura de la Canasta Básica de Alimentos para cada región y área de residencia se decidió con base en las estructuras reales encontradas en las dietas promedios en 1987, haciendo algunos ajustes para mejorar la calidad de la dieta sin modificar grandemente el patrón alimentarios. En el Cuadro 4 se presenta la estructura real y la propuesta para el nivel nacional, que corresponde a la columna "b" del Cuadro 5.

### **4. Alimentos incluidos en la Canasta Básica de Alimentos**

De acuerdo a las conclusiones de la Jornada (1), la CBA se presenta por grupos de alimentos y dentro de cada grupo se listan los alimentos utilizados. La selección de los alimentos dentro de cada grupo, para cada región y área de residencia, se hizo con base en los productos consumidos con mayor frecuencia. Los productos incluidos en cada grupo son los siguientes:

**Productos Lácteos:** Incluye crema, queso fresco, leche fluída y leche en polvo.

**Carnes:** Incluye carne de aves, cerdo, res, pescado y mariscos. No se tomó en cuenta otro tipo de carnes porque su consumo es relativamente escaso.

**Huevos:** Únicamente se usó huevo de gallina.

**Frijoles:** Sólo se consideró frijoles rojos, por ser los de mayor consumo. Las cantidades de otras leguminosas fueron sumadas al frijol rojo.

**Cereales:** En este rubro se incluyó arroz, pan dulce y tortilla de maíz. Todos los derivados de trigo fueron expresados como pan dulce por ser la forma de consumo más frecuente. El consumo de maíz fue expresado como tortilla y no grano seco, por ser la forma usual de consumo, porque el contenido nutricional es distinto y por la diferencia de precio entre un producto y otro.

**Azúcar:** Sólo incluye azúcar blanca.

**Grasas:** Se consideró aceite y manteca vegetal, ésta última en mayor proporción.

**Verduras:** Este grupo incluye a todos los vegetales que se consumen como verduras, inclusive raíces y tubérculos. La lista de verduras es bastante amplia, pero las cantidades son insignificantes, por lo que se dejó únicamente las más representativas: repollo, tomate, cebolla, papa y yuca.

**Frutas:** Al igual que en las verduras, la variedad es amplia pero las cantidades consumidas son muy pequeñas, únicamente se dejó las de consumo más frecuente: naranja, banano y plátano.

**Otros productos:** En 1987 se encontró que ha aumentado el consumo de productos alimenticios procesados, que aunque no constituyen un aporte de nutrientes muy importante, si forman parte de la dieta habitual. Se incluyen aquí los refrescos procesados, el café, las salsas, sal y otros condimentos no incluidos en los rubros anteriores.

En el Cuadro 5 se detallan los pasos realizados para calcular la CBA a nivel nacional. En la columna "a" titulada **Productos** se listan los alimentos incluidos en la CBA. Los alimentos utilizados para otras regiones y áreas de residencia se encuentran en el numeral IV.

#### **5. Determinación de las cantidades de alimentos de la Dieta Básica Promedio.**

Las cantidades de alimentos de la DBP se calcularon de la siguiente forma:

- a) Primero se calculó la contribución energética de cada grupo de alimentos y de cada uno de los productos dentro de cada grupo (Columna c Cuadro 5), tomando como base el requerimiento energético promedio de 2200 kcals y la Estructura Energética usada en esta CBA y que se presenta en la Columna b .

La contribución energética de cada grupo de alimentos se calculó así:

$$c \text{ kcals} = (\text{Estructura Energética} \times 2200) / 100$$

**Ejemplos:****Lácteos:**

- b Contribución porcentual = 6.00%
- c Contribución energética =  $(6.00 \times 2200) / 100 = 132.0$  kcals.

**Frijoles:**

- b Contribución porcentual = 10.0%
- c Contribución energética =  $(10.0 \times 2200) / 100 = 220.0$  kcals.

Dentro de cada grupo de alimentos se procedió de igual forma. Ejemplo:

**Crema:**

- b Contribución porcentual = 1.20%
- c Contribución energética =  $(1.20 \times 2200) / 100 = 26.4$  kcals.

De la forma anterior se calculó el aporte calórico de todos los alimentos incluidos en las CBA (Columna e). La sumatoria de esta columna es igual a 2200 kcals.

b) Para calcular las cantidades de alimentos en gramos (Columna e Cuadro 5) se utilizó el contenido de kilocalorías en 100 gramos brutos de cada alimento (Columna d del Cuadro 5). Estos valores se obtuvieron de la base de datos sobre composición de alimentos del INCAP (10), haciendo los ajustes necesarios para los alimentos que incluyen porción no comestible, como cáscaras, semillas, huesos, etc.

La cantidad de cada alimento en gramos (Columna e) se calculó así:

$$e \text{ gramos} = (\text{Columna e} \times 100) / (\text{Columna d})$$

**Ejemplos:****Crema:**

- c Contribución energética = 26.4 kcals.
- d Contenido energético en 100 g = 26.4 kcals.
- e Cantidad persona/día =  $(26.4 \times 100) / 204 = 12.94g$ .

#### **Frijoles:**

- c Contribución energética = 220.0 kcals.
- d Contenido energético en 100 g. = 344 kcals.
- e Cantidad persona/día =  $(220.0 \times 100) / 344 = 63.9$

De igual forma se calculó para todos los alimentos y se conformó la columna e que corresponde a las cantidades de alimentos por persona por día, en gramos brutos.

Al conjunto de estas cantidades de alimentos que cubren las 2200 kilocalorías, se les llama Dieta Básica Promedio (DBP) la que puede usarse para calcular las necesidades alimentarias de toda la población, con algunos ajustes por distribución, pérdidas postcosecha y otros.

La DBP, no es una dieta ideal para todos y cada uno de los hondureños, al igual que la Canasta Básica de Alimentos, es sólo un parámetro de referencia, ya que corresponde al mínimo alimentario para un hondureño promedio. Las cantidades de alimentos necesarios para un individuo en particular dependerán de su edad, sexo, actividad y estado fisiológico y de salud. Por lo tanto la DBP puede ser menor o mayor que las necesidades alimentarias de un individuo específico. Es erróneo usarla como patrón de referencia para evaluar una dieta individual o para fines educativos.

#### **IV. LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS DE HONDURAS**

En la Jornada se planteó la conveniencia de contar con la CBA por regiones y área de residencia, aunque se señalaron algunas limitaciones actuales en su aplicación por la falta de información complementaria desagregada en esa forma. En el presente documento se decidió presentar la CBA de Honduras por área de residencia (Cuadro 6) y por regiones geográficas (Cuadro 7), para los usuarios que así la requieran y también para procurar establecer la forma más idónea de obtener la información necesaria para su aplicación.

La estructura de la CBA para cada región y área de residencia fue determinada con base en la estructura de la dieta real encontrada en 1987 (Anexo 4). Es evidente la mayor contribución de los productos de origen animal en la región del norte y en las áreas metropolitanas y urbana; así también, la contribución alta de los cereales en la región sur y en la zona rural.

Las diferencias en las estructuras de las dietas promedio por regiones y por área de residencia fueron analizadas para decidir sobre las estructuras de la Canasta Básica de Alimentos para cada región y área. A las estructuras reales se le hicieron algunos ajustes de manera de mejorar la calidad de la dieta y de mantener el patrón alimentario.

La estructura energética definida para cada región y área de residencia se utilizó para determinar las cantidades de alimentos que conforman cada CBA. Para

calcular la CBA para cada área de residencia se utilizó el tamaño de familia encontrado en el Censo Nacional de Población en 1988 (11).

Los detalles de los cálculos realizados para definir la CBA de cada región y área de residencia se presentan en el Anexo 5,6 y 7.

## **V. APLICACIONES DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS**

La canasta básica de Alimentos es útil como instrumento de referencia para diferentes aspectos de la planificación alimentaria, entre éstos:

### **1. Estimación de Necesidades alimentarias para grupos de población.**

La CBA puede utilizarse para estimar las necesidades alimentarias de un número de familias, esto corresponde a las cantidades que toda la población en su conjunto debería consumir. Sin embargo, dado que la distribución no es equitativa, las cantidades deben ser corregidas a fin de que cubran a la mayoría de la población. Así también hay que recordar que estas estimaciones no cubren los requerimientos adicionales de poblaciones enfermas.

La CBA también es útil para hacer proyecciones de las necesidades nacionales de alimentos. Al comparar estas cifras con la disponibilidad de alimentos puede calcularse

la brecha alimentaria para un año determinado. Las proyecciones de alimentos y la brecha alimentaria son útiles para:

- Ajustes a las metas de producción interna.
- Definición de políticas de precios y de subsidios.
- Definición de políticas de importación y exportación.

- Definición de criterios para establecer la asistencia alimentaria.
- Determinación de normas de regulación del abastecimiento.

## **2. Identificación de Grupos en Marginalidad Social.**

Uno de los primeros usos que se le dió a la Canasta Básica de Alimentos, fue el de servir de referencia para identificar grupos de población con insuficiente ingreso para cubrir su costo, lo que permitió determinar grupos en pobreza o extrema pobreza. Esto es importante para poder localizar sectores de población sujetos a medidas de compensación social o de asistencia, como subsidio o asistencia alimentaria directa.

Lo anterior requiere calcular el costo de la CBA. La forma más apropiada para hacerlo es la siguiente :

- a) Se calcula el precio de 100 gramos de cada alimento tomando como base la fuente más apropiada.
- b) El costo de cada cantidad de alimento se obtiene aplicando el precio de los 100 gramos a la columna "f"
- c) La sumatoria del costo de cada alimento dará el costo total de la CBA.

De acuerdo a las necesidades de los usuarios, el costo de la Canasta Básica de Alimentos puede estimarse usando los precios disponibles semanales, mensuales o aún promedios anuales.

SECPLAN, desde hace varios años ha calculado el costo de la CBA tomando como base los precios que recopilados mensualmente por el Banco Central en seis ciudades del país. No se dispone de datos especificados por área de residencia, para conocer el costo real de la CBA en otros sectores de la población. Aún más, para determinar dicho costo sería necesario conocer hasta donde fuera posible el precio que pagan por unidad los diferentes grupos de población. Pues, generalmente, las familias de bajos ingresos adquieren los productos al menudeo y diariamente, lo que hace que el precio que pagan por unidad sea mayor que las de otro nivel socioeconómico.

Los aspectos mencionados deben tomarse en cuenta al aplicar la CBA, así como para buscar y decidir sobre un mecanismo que facilite la obtención de los precios de los productos de la CBA en diferentes sectores.

### **3. Ajuste a los Niveles de Salario**

Las fluctuaciones en el costo de la Canasta Básica de Alimentos constituyen el punto de partida para la determinación de tarifas salariales ya que la alimentación es el rubro más importante dentro de la satisfacción de las necesidades básicas del grupo familiar.

Se puede también comparar los salarios mínimos y el costo de la CBA y obtener así un indicador socioeconómico.

**4. Otros usos:**

El costo de la Canasta Básica de Alimentos permite establecer el costo de vida, por lo que es útil para fijar precios que permitan la accesibilidad de la mayoría de la población a los productos básicos.

Todas las aplicaciones señaladas de la Canasta Básica de Alimentos son indicativas de la importancia que actualmente tiene este instrumento para poder dar seguimiento a las medidas de ajuste económico. De ahí, que en el marco de Seguridad Alimentaria, la CBA sea considerada como parte del Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional.

## VI. CUADROS

1. **Cálculo de Necesidades Energéticas Promedio. Honduras 1990.**
2. **Consumo Per-cápita de Alimentos, según región geográfica.**
3. **Consumo Per-cápita de Alimentos, por área de residencia.**
4. **Estructura real de la dieta a nivel nacional.**
5. **Cálculo de la CBA a nivel nacional.**
6. **CBA diaria por área de residencia.**
7. **CBA diaria por regiones geográficas.**

**CUADRO 1**  
**CALCULO DE NECESIDADES ENERGETICAS PROMEDIO**  
**HONDURAS 1990**

Grupos/población	Población Habitantes	Recomendaciones Energeticas kcal.	Estructura Poblacional %	Necesidades Energeticas kcal.
<b>Ambos sexos</b>				
1 año	185148		3.6	-
1 - 2	344582	1250	6.71	8,387.5
3 - 4	344581	1550	6.71	10,400.5
5 - 6	317379	1800	6.18	11,124.0
<b>Varones</b>				
7 - 9	227900	2100	4.44	9,324.0
10 - 11	138599	2200	2.70	5,940.0
12 - 13	130139	2400	2.53	6,072.0
14 - 15	125834	2650	2.45	6,492.5
16 - 17	121586	2850	2.37	6,754.5
18 - 29	547719	3000	10.66	31,980.0
30 - 59	569677	2950	11.09	32,715.5
+59	123792	2450	2.41	5,904.5
<b>Mujeres</b>				
7 - 9	220480	1800	4.29	7,722.0
10 - 11	134326	1950	2.61	5,089.5
12 - 13	126102	2100	2.45	5,145.0
14 - 15	122063	2150	2.38	5,116.0
16 - 17	74404	2150	1.45	3,117.5
18 - 29	348518	2100	6.78	14,238.0
30 - 44	214157	2100	4.17	8,757.0
45 - 59	201244	2100	3.92	8,232.0
+59	131237	1900	2.55	4,845.0
<b>Embarazadas (%)</b>				
16 - 17 (11.21)	22831	2435	0.44	1071.4
18 - 29 (48.87)	99530	2385	1.94	4626.9
30 - 44 (39.92)	81302	2385	1.58	3768.3
<b>Mujeres Lactantes (%)</b>				
16 - 17 (11.21)	20755	2700	0.40	1100.0
18 - 29 (48.87)	90482	2700	1.76	4752.0
30 - 44 (39.92)	73911	2700	1.44	3888.0
<b>T O T A L</b>	<b>5138278</b>		<b>100.00</b>	<b>216564.6</b>
				100.0
<b>Kcal per capita</b>				<b>2165.6</b>

CUADRO 2  
 CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS, POR REGION GEOGRAFICA  
 HONDURAS, 1987  
 (Gramos Netos)

ALIMENTOS	CENTRAL	NORTE	SUR	ORIENTAL	OCCIDENTAL
<b>LACTEOS</b>					
Crema	5.4	9.1	5.4	6.3	5.3
Queso fresco	14.5	16.3	12.0	17.2	15.1
Leche fluida	29.9	82.8	21.1	25.8	38.8
Leche en polvo	2.2	3.1	3.7	1.4	1.2
<b>CARNES</b>					
Aves	5.0	16.7	8.4	10.0	7.2
Cerdo	3.9	9.6	4.0	6.8	3.1
Res	20.6	29.5	13.5	20.5	11.2
Pescado y mariscos	5.0	12.0	6.0	3.6	2.9
<b>HUEVOS</b>					
De gallina	26.4	25.3	20.8	19.2	24.2
<b>FRIJOLES</b>					
Rojos	70.6	55.6	54.4	82.7	68.3
<b>CEREALES</b>					
Arroz	35.2	52.6	33.0	43.1	26.1
Harina de trigo (equiv)	0.9	27.1	2.6	3.1	3.4
Maíz grano seco	7.4	1.3	3.0	10.0	3.8
Tortilla de maíz	478.0	271.7	579.4	426.6	493.7
<b>AZUCARES</b>					
Azucar blanca	39.4	35.5	27.8	42.5	43.3
<b>GRASAS</b>					
Manteca vegetal y aceite	24.8	33.5	17.1	26.7	18.6
<b>VERDURAS</b>					
Repollo	9.6	11.6	8.0	17.2	10.1
Tomate y chiles	18.7	20.0	14.2	14.2	15.2
Cebolla	5.8	7.7	4.2	5.6	5.8
Patate, ayote, pepino	6.2	10.7	4.3	10.4	12.9
Papas y raices	19.2	25.0	12.1	16.7	13.1
<b>FRUTAS</b>					
Cítricos	10.2	7.1	20.2	17.1	2.9
Sandía, melón y papaya	3.2	7.2	11.1	21.8	4.6
Platanos y guineos	41.7	106.5	30.0	18.4	44.2
Otras frutas	5.0	20.0	11.3	1.4	3.5
<b>OTROS PRODUCTOS</b>					
Cafe	11.2	7.0	6.1	9.2	12.8
Gaseosas	7.4	62.2	12.8	26.0	13.5
Otros productos procesados	37.0	59.7	39.5	29.5	39.8

**CUADRO 3**  
**CONSUMO PER CAPITA DE ALIMENTOS, POR AREA DE RESIDENCIA**  
**HONDURAS, 1987**  
**(Gramos Netos)**

ALIMENTOS	METROPOLITANA	URBANA	RURAL	NACIONAL
<b>LACTEOS</b>				
Crema	20.0	14.9	4.7	10.0
Queso fresco	15.9	21.2	13.6	15.4
Leche fluida	138.7	82.5	37.1	68.9
Leche en polvo	4.5	5.6	1.6	2.9
<b>CARNES</b>				
Aves	26.9	15.3	8.6	14.3
Cerdo	10.1	4.8	5.8	6.8
Res	41.9	45.9	13.5	25.4
Pescado y mariscos	4.0	6.8	5.5	5.8
<b>HUEVOS</b>				
De gallina	32.5	28.2	22.6	25.9
<b>FRIJOLES</b>				
Rojos	42.3	51.3	68.4	59.5
<b>CEREALES</b>				
Arroz	51.0	50.5	36.3	51.7
Harina de trigo (equiv)	13.6	16.8	7.9	10.5
Maiz grano seco	2.5	0.9	5.5	4.0
Tortilla de maiz	188.5	223.8	461.3	359.2
<b>AZUCARES</b>				
Azucar blanca	39.4	46.9	35.9	38.6
<b>GRASAS</b>				
Manteca vegetal y aceite	36.0	35.8	22.0	27.9
<b>VERDURAS</b>				
Repollo	25.5	19.9	9.4	14.8
Tomate y chiles	32.3	25.6	14.9	20.8
Cebolla	11.7	8.3	7.5	7.5
Patate, ayote, pepino	15.9	17.9	5.7	11.1
Papas y raices	25.1	26.4	15.8	19.8
<b>FRUTAS</b>				
Citricos	56.4	17.5	7.8	21.6
Sandía, melón y papaya	27.7	9.6	7.9	13.2
Platanos y guineos	77.1	79.8	49.0	61.0
Otras frutas	14.2	16.2	8.2	10.4
<b>OTROS PRODUCTOS</b>				
Cafe	7.0	7.3	10.1	8.9
Gaseosas	97.4	66.1	18.6	45.3
Otros productos procesados	103.4	69.6	37.0	58.5

Cuadro 4

**ESTRUCTURA<sup>1</sup> DIETETICA REAL Y PROPUESTA PARA LA DEFINICION DE LA  
CANASTA BASICA DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL,  
HONDURAS, 1987**

*(% de contribucio'n calórica)*

Productos	Real %	Propuesta. %
Lácteos	5.7	5.0
Carnes	6.3	5.0
Huevos	2.0	2.0
Frijoles	10.6	11.0
Cereales	48.3	50.0
Azúcares	7.7	8.0
Grasas	12.6	12.0
Verduras	1.9	2.0
Frutas	4.1	4.0
Otros*	0.7	1.0

*\*Diversos productos procesados.*

<sup>1</sup> Contribución Porcentual de los alimentos al contenido total de energía.

Cuadro 5

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energetico Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
LACTEOS	5.0	110.0			
crema	1.0	22.0	204	10.8	53.9
queso	1.0	22.0	207	10.6	53.1
leche past.	1.2	26.4	65	40.6	203.1
leche nat.	1.2	26.4	65	40.6	203.1
leche polvo	0.6	13.2	485	2.7	13.6
CARNES	5.0	110.0			
pollo limp.	1.2	26.4	114	23.2	115.8
cerdo/cost.	1.0	22.0	213	10.3	51.6
res/tajo	1.0	22.0	244	9.0	45.1
res/cost.	1.5	33.0	156	21.2	105.8
pescado blanco	0.3	6.6	76	8.7	43.4
HUEVOS	2.0	44.0			
gallina	2.0	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	11.0	242.0			
rojos	11.0	242.0	344	70.3	351.7
CEREALES	50.0	1100.0			
arroz/segd.	7.5	165.0	364	45.3	226.6
tortilla-maiz	40.0	880.0	204	431.4	2156.9
pan	2.5	55.0	257	21.4	107.0
AZUCARES	8.0	176.0			
blanca	8.0	176.0	384	45.8	229.2
GRASAS	12.0	264.0			
Mant.veg.	11.0	242.0	871	27.8	138.9
aceite veg.	1.0	22.0	884	2.5	12.4
VERDURAS	2.0	44.0			
repollo	0.4	8.8	24	36.7	183.3
tomate	0.1	2.2	21	10.5	52.4
cebolla	0.1	2.2	38	5.8	28.9
papas	0.4	8.8	65	13.5	67.7
yuca	1.0	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	4.0	88.0			
citricos y otr	0.8	17.6	25	70.4	352.0
bananos	1.6	35.2	68	51.8	258.8
platanos	1.6	35.2	87	40.5	202.3
OTROS	1.0	22.0			
café	0.0	0.0	0	9.0	45.0
sal	0.0	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.7	15.4	31	49.7	248.4
salsa tom.	0.3	6.6	98	6.7	33.7
TOTAL	100.0	2200.0			

Tamano familiar = 5 personas

Cuadro 6

CANASTA BASICA DE ALIMENTOS DIARIA, POR AREA DE RESIDENCIA  
HONDURAS, 1991  
(gramos/familia/día)

Productos	Nacional *	Metrop.	Urbana	Rural
<b>LACTEOS</b>				
crema	54.0	64.8	54.0	45.0
queso	53.0	63.6	53.0	89.4
leche fl.	406.0	541.6	677.0	284.4
leche p.	13.5	18.0	22.5	0.0
<b>CARNES</b>				
pollo	116.0	115.6	96.5	115.8
cerdo	51.5	82.8	51.5	31.2
res	151.0	195.2	266.5	132.6
pescado	43.5	58.0	72.5	43.2
<b>HUEVOS</b>				
gallina	166.5	133.2	166.5	199.8
<b>FRIJOLES</b>				
rojos	351.5	230.4	320.0	460.2
<b>CEREALES</b>				
arroz	226.5	254.0	272.0	253.8
tortilla	2157.0	992.0	1510.0	3106.2
pan	107.0	154.0	171.0	0.0
<b>AZUCARES</b>				
blanca	229.0	206.4	258.0	274.8
<b>GRASAS</b>				
Mant. veg.	151.5	150.8	188.5	151.8
<b>VERDURAS</b>				
repollo	183.5	183.2	229.0	274.8
tomate	52.5	125.6	157.0	126.0
cebolla	29.0	46.4	58.0	34.8
papas	67.5	122.0	84.5	40.8
yuca	91.0	80.0	91.0	109.2
<b>FRUTAS</b>				
cítricos y otr.	352.0	704.0	440.0	237.6
musáceas	461.5	461.2	576.5	437.4
<b>OTROS</b>				
café	45.0	28.0	35.0	60.0
sal	25.0	20.0	25.0	30.0
Otros *				

Tamaño Familiar = Nacional y Urbana = 5 Personas.

Metropolitana = 4 personas y Rural = 6 personas.

\* Diversos productos procesados habituales en la dieta.

CUADRO 7

**CANASTA BASICA DE ALIMENTOS DIARIA, POR REGIONES GEOGRAFICAS  
HONDURAS, 1991  
(gramos/familia/día)**

Productos	Norte	Sur	Occidente	Oriente	Centro
<b>LACTEOS</b>					
crema	40.5	54.0	43.0	54.0	32.5
queso	40.0	85.0	85.0	106.5	64.0
leche fl.	507.5	237.0	271.0	169.0	203.5
leche p.	11.5	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>CARNES</b>					
pollo	96.5	77.0	72.5	96.5	38.5
cerdo	50.5	41.5	31.0	64.5	51.5
res	136.5	115.5	87.0	144.5	138.5
pescado	101.5	58.0	21.5	36.0	29.0
<b>HUEVOS</b>					
gallina	166.5	166.5	166.5	166.5	166.5
<b>FRIJOLES</b>					
rojos	351.5	351.5	383.5	383.5	383.5
<b>CEREALES</b>					
arroz	362.5	211.5	166.0	226.5	181.5
tortilla	1577.0	2588.0	2534.5	2264.5	2426.5
pan	203.5	43.0	107.0	107.0	85.5
<b>AZUCARES</b>					
blanca	229.0	200.5	229.0	229.0	229.0
<b>GRASAS</b>					
Mant. veg.	164.0	126.5	126.5	0.0	151.5
<b>VERDURAS</b>					
repollo	137.5	137.5	137.5	183.5	101.0
tomate	105.0	105.0	78.5	105.0	122.0
cebolla	29.0	58.0	43.5	58.0	43.5
papas	67.5	51.0	67.5	34.0	67.5
yuca	91.0	91.0	91.0	91.0	91.0
<b>FRUTAS</b>					
citricos y otr.	264.0	264.0	528.0	352.0	220.0
musáceas	789.0	345.5	259.5	173.0	369.0
<b>OTROS</b>					
café	35.0	30.0	65.0	45.0	55.0
sal	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0
Otros*					

Tamaño familiar = 5 personas.

Diversos productos procesados habituales.

**VII. BIBLIOGRAFIA**

1. Informe de la Jornada sobre Definición y Metodología de la Canasta básica de Alimentos
2. Flores, Marina; Menchú María Teresa; Lara, Marta Yolanda, Bea, M. Dieta Adecuada de costo Mínimo para la República de Honduras. Guatemala, Julio 1970 (Publicación INCAP E-473).
3. Flores, Marina y Bert, V.W. Canasta Familiar de Alimentos. Definición y Metodología en: Arch. Latinoamer. Nutr. 30 (1): 58-62, 1980.
4. Menchú, María Teresa. Metodología Utilizada para el Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos en Honduras. Tegucigalpa, Honduras 1981. (Material Mimeógrafo).
5. Menchú, María Teresa. Metodología Utilizada para el Cálculo de Necesidades Alimentarias de Grupos de Población. INCAP, Guatemala, 1989.
6. Secretaría de Planificación, Coordinación y Presupuesto. Dirección General de Estadísticas y Censos. Censo Nacional de Población 1988. Tegucigalpa, Honduras 1989. Tomo I, 265 pp.

7. Centro Latinoamericano de Demografía. Boletín Demográfico. América Latina, Proyecciones de Población. Santiago de Chile, Enero 1990.
8. Organización Mundial de la Salud. necesidades de Energía y Proteínas. Informe de una Reunión de Consultores Conjunta FAO/OMS/UNU de Expertos. Ginebra, 1985, 220 pp. (OMS, serie de Informes Técnicos No.724).
9. Ministerio de Salud Pública de Honduras. Asociación Hondureña de Planificación de Familia. Encuesta Nacional de Salud materno Infantil 1984. Tegucigalpa, Honduras, Junio 1986. p 28. (Publicación científica No. 11-02-88).
10. Ministerio de Salud Pública de Honduras. Informe de la Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos. Honduras, 1987. pp 175.
11. INCAP. Base de Datos sobre Composición de Alimentos. Centro de Computo. Guatemala.

## VIII. ANEXOS

1. **Lista de participantes en la Jornada sobre Definición y Metodología de la Canasta Básica de Alimentos.**
2. **Metodología usada para calcular número de embarazadas y madres en lactancia.**
3. **Ingesta de energía y nutrientes por área de residencia y por región geográfica.**
4. **Estructura de la dieta real por área de residencia y por región geográfica.**
5. **Cálculo de la CBA por área de residencia y por región geográfica.**
6. **Dieta Básica promedio diario por área de residencia y por regiones geográficas.**
7. **CBA semanal por área de residencia y regiones geográficas.**

## ANEXO 1

**PARTICIPANTES EN LA JORNADA SOBRE DEFINICION Y METODOLOGIA DE  
LA  
CANASTA BASICA DE ALIMENTOS**

**A. INSTITUCIONES NACIONALES.**

Institución	Participante
Secretaría de Economía	Wilberto Flores Pinot
Dirección, Producción y Consumo, Ministerio Economía.	María Auxiliadora Corrales
Banco Central de Honduras	Mario Andino Avedaño
Banco Central de Honduras	Hiram Juárez
Banco Central de Honduras	Jimena Moncada
Ministerio de Trabajo	Armando Romero
Ministerio de Trabajo	José Bernardo Mejía Villanueva
Ministerio de Trabajo	Anibal Ortíz Rivera
Ministerio de Trabajo	Delmy Maritza Osorio Bustillo
UPSA-RN, Edif. Planificación	Manuel Antonio Ramírez
UPSA-RN, Edif. Planificación	Florencia Pineda Salgado
UPSA-RN, Edif. Planificación	Francisco S. Zepeda
UPI-SRN	Oscar Enrique Iglesias
INA	Jorge Roberto Vindel
Div. Comercialización IHMA	Julio Martín Lagos
SECPLAN-INVA	Martín Orlando Barahona
SECPLAN Proyecto CEPAL	Betty Suyapa Borjas M.
Sectores Produc. SECPLAN	Edna Salazar
Sector Social SECPLAN	Irma S. de Díaz
Recursos Humanos SECPLAN	Norma Pérez
Sector Agrícola SECPLAN	Rosa María Gómez
Sociales SECPLAN	Maricela Zúniga
BANASUPRO	Oscar Rolando Mendoza
BANASUPRO	Armando Pavón
Cadena Detallista	José Daniel Aguilera
D.A.N. MSP	Georgina O'connor
D.A.N. MSP	Elsa Victoria López
Región No.3 MSP	María Concepción Atilano
Región No.4 MSP	Jenny Lizeth Cáceres
D.A.N. MSP	María del Carmen Miranda
Ministerio de Salud Pública	Edna Troncony
FHIS	Patricia Redondo Argueta
PRAF	Edwin Javier Benavides

**B. ORGANISMOS INTERNACIONALES****Organismo****Participante**

APAH

Magdalena García

APAH

Juan F. Scott

APAH

Antonio René Soler

PMA

Marco A. Agüero

OEA

María Elena Cortés de Molina

INCAP

Hilda Fanny Mejía

INCAP

Julia Esther Elvir de Rosales

INCAP

María Teresa Menchú

ANEXO 2

CALCULO DE NUMERO DE MUJERES EMBARAZADAS Y EN LACTANCIA

1. EL Número de embarazadas se estimó con base en el número de menores de un año (Proyecciones 1990) más un 10%.

$$\begin{array}{l} \text{Población} \quad \quad \quad 1 \text{ año} = 185\ 148 \\ \text{Embarazadas} \quad \quad \quad = 185\ 148 + 18514.8 = 203662.8 \end{array}$$

2. El número de mujeres en lactancia se estimó usando el número de menores de un año.

$$\text{Mujeres lactantes} = \text{Población} < 1 \text{ año}$$

3. El número de embarazadas y de mujeres lactantes por grupos de edad se estimó aplicando las proporciones de embarazadas obtenidas en la Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil de Honduras de 1986, la que ofrece la siguiente información:

EDAD	% EMBARAZADAS
15 - 19	11.21
20 - 24	24.46
25 - 29	24.41
30 - 34	16.78
35 - 39	15.25
40 - 44	7.88

4. Cálculo de embarazadas y de mujeres en lactancia por grupos de edad.

EDAD	% EMBARAZADAS	No. EMBARAZADAS	% LACTANTES	No. LACTANTES
16 - 17	11.21	22831	11.21	20755
18 - 29	48.87	99530	48.87	90482
30 - 44	39.92	81302	39.92	73911
TOTAL	100.00	203663	100.00	185148

ANEXO 3

INGESTA PERCAPITA\* DE ENERGIA Y NUTRIENTES, HONDURAS, 1987

a) Por Regiones Geográficas

Nutrientes	Norte	Sur	Occidente	Oriente	Centro
Energía Kcals.	2196.0	1799.0	2092.0	2156.0	2093.0
Proteínas g.	65.1	52.0	62.0	63.0	62.6
Hierro mg.	11.7	13.3	10.7	19.6	13.6
Vit. A mcg	273.8	108.5	113.7	81.1	110.9

b) Por Areas de residencia.

Nutrientes	Metrop.	Urbana	Rural	Nacional
Energía Kcals.	2065.0	2122.0	2068.0	2061.0
Proteínas g.	62.0	63.8	61.1	61.7
Hierro mgs.	11.8	11.6	12.3	15.4
Vit. A mcg	348.2	251.5	114.4	268.1

\* Mediana

Fuente: Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos, MSP y AS.1987

## ANEXO 4

## ESTRUCTURA REAL DE LAS DIETAS PROMEDIO, HONDURAS, 1987

## a) Por regiones Geográficas

Productos	Norte %	Sur %	Occidente %	Oriente %	Centro %
Lácteos	6.5	3.8	3.8	3.5	3.2
Carnes	7.3	3.7	2.7	4.7	4.2
Huevos	1.9	1.7	1.8	1.4	1.9
Frijoles	9.6	10.4	12.1	14.0	12.0
Cereales	44.3	62.1	58.2	52.5	56.0
Azúcares	6.8	6.0	8.6	8.04	7.5
Grasas	14.5	8.3	8.3	12.7	10.7
Verduras	2.1	1.2	1.4	1.5	1.0
Frutas	6.8	2.5	2.7	1.6	2.6
Otros**	1.0	0.2	0.2	0.4	0.1

## b) Por Areas de Residencia.

Productos	Nacional %	Metropol. %	Urbana %	Rural %
Lácteos	5.7	10.1	8.1	3.6
Carnes	6.3	11.1	8.9	3.5
Huevos	2.0	2.6	2.2	1.7
Frijoles	10.6	7.8	9.3	12.1
Cereales	48.3	33.9	36.7	57.1
Azúcares	7.7	8.2	9.4	7.0
Grasas	12.6	16.9	16.4	10.2
Verduras	1.9	2.8	2.6	1.4
Frutas	4.1	6.4	5.3	3.0
Otros*	0.7	0.1	1.1	0.3

\* Contribución porcentual de los alimentos al contenido total de energía

\*\* Diversos productos procesados.

## ANEXO 5 A

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribucion Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	5.0	110.0			
crema	1.0	22.0	204	10.8	53.9
queso	1.0	22.0	207	10.6	53.1
leche past.	1.2	26.4	65	40.6	203.1
leche nat.	1.2	26.4	65	40.6	203.1
leche polvo	0.6	13.2	485	2.7	13.6
CARNES	5.0	110.0			
pollo limp.	1.2	26.4	114	23.2	115.8
cerdo/cost.	1.0	22.0	213	10.3	51.6
res/tajo	1.0	22.0	244	9.0	45.1
res/cost.	1.5	33.0	156	21.2	105.8
pescado blanco	0.3	6.6	76	8.7	43.4
HUEVOS	2.0	44.0			
gallina	2.0	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	11.0	242.0			
rojos	11.0	242.0	344	70.3	351.7
CEREALES	50.0	1100.0			
arroz/segd.	7.5	165.0	364	45.3	226.6
tortilla-maiz	40.0	880.0	204	431.4	2155.9
pan	2.5	55.0	257	21.4	107.0
AZUCARES	8.0	176.0			
blanca	8.0	176.0	364	45.8	229.2
GRASAS	12.0	264.0			
Mant.veg.	11.0	242.0	871	27.8	138.9
aceite veg.	1.0	22.0	884	2.5	12.4
VERDURAS	2.0	44.0			
repollo	0.4	8.8	24	36.7	183.3
tomate	0.1	2.2	21	10.5	52.4
cebolla	0.1	2.2	38	5.8	28.9
papas	0.4	8.8	65	13.5	67.7
yuca	1.0	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	4.0	88.0			
citricos y otr	0.8	17.6	25	70.4	352.0
bananos	1.6	35.2	68	51.8	256.8
plátanos	1.6	35.2	87	40.5	202.3
OTROS	1.0	22.0			
café	0.0	0.0	0	9.0	45.0
sal	0.0	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.7	15.4	31	49.7	246.4
salsa tom.	0.3	6.6	98	6.7	33.7
TOTAL	100.0	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas

Precios promedio de todo el país, Octubre de 1990.

## ANEXO 5 B

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, AREA METROPOLITANA, HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	8.00	176.0			
crema	1.50	33.0	204	16.2	64.7
queso	1.50	33.0	207	15.9	63.8
leche past.	4.00	88.0	65	135.4	541.5
leche nat.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche polvo	1.00	22.0	485	4.5	18.1
CARNES	8.00	176.0			
pollo limp.	1.50	33.0	114	28.9	115.8
cerdo/cost.	2.00	44.0	213	20.7	82.6
res/tajo	1.50	33.0	244	13.5	54.1
res/cost.	2.50	55.0	156	35.3	141.0
pescado blanco	0.50	11.0	76	14.5	57.9
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	133.3
FRIJOLES	9.00	198.0			
rojos	9.00	198.0	344	57.6	230.2
CEREALES	38.00	836.0			
arroz/segd.	10.50	231.0	364	63.5	253.8
tortilla-maiz*	23.00	506.0	204	248.0	992.2
pan	4.50	99.0	257	38.5	154.1
AZUCARES	9.00	198.0			
blanca	9.00	198.0	384	51.6	206.3
GRASAS	15.00	330.0			
Mant.veg.	10.50	231.0	871	26.5	106.1
aceite veg.	4.50	99.0	884	11.2	44.8
VERDURAS	3.00	66.0			
repollo	0.50	11.0	24	45.8	183.3
tomate	0.30	6.6	21	31.4	125.7
cebolla	0.20	4.4	38	11.6	46.3
papas	0.90	19.8	65	30.5	121.8
yuca	1.10	24.2	121	20.0	80.0
FRUTAS	6.00	132.0			
citricos y otr	2.00	44.0	25	176.0	704.0
bananos	2.00	44.0	68	64.7	258.8
plátanos	2.00	44.0	87	50.6	202.3
OTROS	2.00	44.0			
café	0.00	0.0	0	7.0	28.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	20.0
fresco bot.	1.00	22.0	31	71.0	283.9
salsa tom.	1.00	22.0	98	22.4	89.8
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 4 personas

Precios de Tegucigalpa y San Pedro Sula, octubre de 1990

## ANEXO 5 C

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, AREA URBANA. HONDURAS 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	7.00	154.0			
crema	1.00	22.0	204	10.8	53.9
queso	1.00	22.0	207	10.6	53.1
leche past.	4.00	88.0	65	135.4	676.9
leche nat.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche polvo	1.00	22.0	485	4.5	22.7
CARNES	7.00	154.0			
pollo limp.	1.00	22.0	114	19.3	96.5
cerdo/cost.	1.00	22.0	213	10.3	51.6
res/tajo	2.00	44.0	244	18.0	90.2
res/cost.	2.50	55.0	156	35.3	176.3
pescado blanco	0.50	11.0	76	14.5	72.4
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	10.00	220.0			
rojos	10.00	220.0	344	64.0	319.8
CEREALES	41.00	902.0			
arroz/segd.	9.00	198.0	364	54.4	272.0
tortilla-maiz	28.00	616.0	204	302.0	1509.8
pan	4.00	88.0	257	34.2	171.2
AZUCARES	9.00	198.0			
blanca	9.00	198.0	384	51.6	257.8
GRASAS	15.00	330.0			
Mant.veg.	10.50	231.0	871	26.5	132.6
aceite veg.	4.50	99.0	884	11.2	56.0
VERDURAS	2.50	55.0			
repollo	0.50	11.0	24	45.8	229.2
tomate	0.30	6.6	21	31.4	157.1
cebolla	0.20	4.4	38	11.6	57.9
papas	0.50	11.0	65	16.9	84.6
yuca	1.00	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	5.00	110.0			
citricos y otr	1.00	22.0	25	88.0	440.0
bananos	2.00	44.0	68	64.7	323.5
plátanos	2.00	44.0	87	50.6	252.9
OTROS	1.50	33.0			
café	0.00	0.0	0	7.0	35.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	1.00	22.0	31	71.0	354.8
salsa tom.	0.50	11.0	98	11.2	56.1
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas

Precios a nivel nacional, octubre 1990.

## ANEXO 5 D

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, AREA RURAL. HONDURAS 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	3.50	77.0			
crema	0.70	15.4	204	7.5	45.3
queso	1.40	30.8	207	14.9	89.3
leche past.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche nat.	1.40	30.8	65	47.4	284.3
leche polvo	0.00	0.0	485	0.0	0.0
CARNES	3.50	77.0			
pollo limp.	1.00	22.0	114	19.3	115.8
cerdo/cost.	0.50	11.0	213	5.2	31.0
res/tajo	0.50	11.0	244	4.5	27.0
res/cost.	1.25	27.5	156	17.6	105.8
pescado blanco	0.25	5.5	76	7.2	43.4
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	200.0
FRIJOLES	12.00	264.0			
rojos	12.00	264.0	344	76.7	460.5
CEREALES	55.00	1210.0			
arroz/segd.	7.00	154.0	364	42.3	253.8
tortilla-maiz*	48.00	1056.0	204	517.6	2080.9
pan	0.00	0.0	257	0.0	0.0
AZUCARES	8.00	176.0			
blanca	8.00	176.0	384	45.8	275.0
GRASAS	10.00	220.0			
Mant. veg.	10.00	220.0	871	25.3	151.5
aceite veg.	0.00	0.0	884	0.0	0.0
VERDURAS	2.00	44.0			
repollo	0.50	11.0	24	45.8	275.0
tomate	0.20	4.4	21	21.0	125.7
cebolla	0.10	2.2	38	5.8	34.7
papas	0.20	4.4	65	6.8	40.6
yuca	1.00	22.0	121	18.2	109.1
FRUTAS	3.00	66.0			
cítricos y otr	0.45	9.9	25	39.6	237.6
bananos	1.20	26.4	68	38.8	232.9
plátanos	1.35	29.7	87	34.1	204.8
OTROS	1.00	22.0			
café	0.00	0.0	0	10.0	60.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	30.0
fresco bot.	0.50	11.0	31	35.5	212.9
salsa tom.	0.50	11.0	98	11.2	67.3
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 6 personas

\*Cantidad de tortilla expresada como maíz en grano en la CANTIDAD FAMILIAR (CBA), 1 g  
Precios a nivel nacional, Octubre de 1990.

## ANEXO 5 E

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS REGION NORTE. HONDURAS 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos
LACTEOS	5.00	110.0		
crema	0.75	16.5	204	8.1
queso	0.75	16.5	207	8.0
leche past.	3.00	66.0	65	101.5
leche nat.	0.00	0.0	65	0.0
leche polvo	0.50	11.0	485	2.3
CARNES	5.00	110.0		
pollo limp.	1.00	22.0	114	19.3
cerdo/cost.	1.00	22.0	213	10.3
res/tajo	1.00	22.0	244	9.0
res/cost.	1.30	28.6	156	18.3
pescado blanco	0.70	15.4	76	20.3
HUEVOS	2.00	44.0		
gallina	2.00	44.0	132	33.3
FRIJOLES	11.00	242.0		
rojos	11.00	242.0	344	70.3
CEREALES	46.00	1012.0		
arroz/segd.	12.00	264.0	364	72.5
tortilla-maiz	29.25	643.5	204	315.4
pan	4.75	104.5	257	40.7
AZUCARES	8.00	176.0		
blanca	8.00	176.0	384	45.8
GRASAS	13.00	286.0		
Mant.veg.	12.00	264.0	871	30.3
aceite veg.	1.00	22.0	884	2.5
VERDURAS	2.00	44.0		
repollo	0.30	6.6	24	27.5
tomate	0.20	4.4	21	21.0
cebolla	0.10	2.2	38	5.8
papas	0.40	8.8	65	13.5
yuca	1.00	22.0	121	18.2
FRUTAS	6.00	132.0		
citricos y otr	0.60	13.2	25	52.8
bananos	3.00	66.0	68	97.1
plátanos	2.40	52.8	87	60.7
OTROS	2.00	44.0		
cafe	0.00	0.0	0	7.0
sal	0.00	0.0	0	5.0
fresco bot.	1.40	30.8	31	99.4
salsa tom.	0.60	13.2	98	13.5
TOTAL	100.00			

Tamaño familiar = 5 personas.

## ANEXO 5 F

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, REGION SUR. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	4.00	88.0			
crema	1.00	22.0	204	10.8	53.9
queso	1.60	35.2	207	17.0	85.0
leche past.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche nat.	1.40	30.8	65	47.4	236.9
leche polvo	0.00	0.0	485	0.0	0.0
CARNES	4.00	88.0			
pollo limp.	0.80	17.6	114	15.4	77.2
cerdo/cost.	0.80	17.6	213	8.3	41.3
res/tajo	1.00	22.0	244	9.0	45.1
res/cost.	1.00	22.0	156	14.1	70.5
pescado blanco	0.40	8.8	76	11.6	57.9
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	11.00	242.0			
rojos	11.00	242.0	344	70.3	351.7
CEREALES	56.00	1232.0			
arroz/segd.	7.00	154.0	364	42.3	211.5
tortilla-maíz	48.00	1056.0	204	517.6	2588.2
pan	1.00	22.0	257	8.6	42.8
AZUCARES	7.00	154.0			
blanca	7.00	154.0	384	40.1	200.5
GRASAS	10.00	220.0			
mantec.veg.	10.00	220.0	871	25.3	126.3
aceite veg.	0.00	0.0	884	0.0	0.0
VERDURAS	2.00	44.0			
repollo	0.30	6.6	24	27.5	137.5
tomate	0.20	4.4	21	21.0	104.8
cebolla	0.20	4.4	38	11.6	57.9
papas	0.30	6.6	65	10.2	50.8
yuca	1.00	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	3.00	66.0			
cítricos y otr	0.60	13.2	25	52.8	264.0
bananos	1.20	26.4	68	38.8	194.1
plátanos	1.20	26.4	87	30.3	151.7
OTROS	1.00	22.0			
café	0.00	0.0	0	6.0	30.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.60	13.2	31	42.6	212.9
salsa tom.	0.40	8.8	98	9.0	44.9
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas.

## ANEXO 5 G

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, REGION OCCIDENTE. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	4.00	88.0			
crema	0.80	17.6	204	8.6	43.1
queso	1.60	35.2	207	17.0	85.0
leche past.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche nat.	1.60	35.2	65	54.2	270.8
leche polvo	0.00	0.0	485	0.0	0.0
CARNES	3.00	66.0			
pollo limp.	0.75	16.5	114	14.5	72.4
cerdo/cost.	0.60	13.2	213	6.2	31.0
res/tajo	0.75	16.5	244	6.8	33.8
res/cost.	0.75	16.5	156	10.6	52.9
pescado blanco	0.15	3.3	76	4.3	21.7
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	12.00	264.0			
rojos	12.00	264.0	344	76.7	383.7
CEREALES	55.00	1210.0			
arroz/segd.	5.50	121.0	364	33.2	166.2
tortilla-maiz	47.00	1034.0	204	506.9	2534.3
pan	2.50	55.0	257	21.4	107.0
AZUCARES	8.00	176.0			
blanca	8.00	176.0	384	45.8	229.2
GRASAS	10.00	220.0			
mantec.veg.	10.00	220.0	871	25.3	126.3
aceite veg.	0.00	0.0	884	0.0	0.0
VERDURAS	2.00	44.0			
repollo	0.30	6.6	24	27.5	137.5
tomate	0.15	3.3	21	15.7	78.6
cebolla	0.15	3.3	38	8.7	43.4
papas	0.40	8.8	65	13.5	67.7
yuca	1.00	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	3.00	66.0			
citricos y otr	1.20	26.4	25	105.6	528.0
bananos	0.90	19.8	68	29.1	145.6
platanos	0.90	19.8	87	22.8	113.8
OTROS	1.00	22.0			
café	0.00	0.0	0	13.0	65.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.75	16.5	31	53.2	266.1
salsa tom.	0.25	5.5	98	5.6	28.1
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas.

## ANEXO 5 H

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS, REGION ORIENTAL. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	4.00	88.0			
crema	1.00	22.0	204	10.8	53.9
queso	2.00	44.0	207	21.3	106.3
leche past.	0.00	0.0	65	0.0	0.0
leche nat.	1.00	22.0	65	33.8	169.2
leche polvo	0.00	0.0	485	0.0	0.0
CARNES	5.00	110.0			
pollo limp.	1.00	22.0	114	19.3	96.5
cerdo/cost.	1.25	27.5	213	12.9	64.6
res/tajo	1.25	27.5	244	11.3	56.4
res/cost.	1.25	27.5	156	17.6	88.1
pescado blanco	0.25	5.5	76	7.2	36.2
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	12.00	264.0			
rojos	12.00	264.0	344	76.7	383.7
CEREALES	52.00	1144.0			
arroz/segd.	7.50	165.0	364	45.3	226.6
tortilla-maiz	42.00	924.0	204	452.9	2264.7
pan	2.50	55.0	257	21.4	107.0
AZUCARES	8.00	176.0			
blanca	8.00	176.0	384	45.8	229.2
GRASAS	12.00	264.0			
mantec.veg.	12.00	264.0	871	30.3	151.5
aceite veg.	0.00	0.0	884	0.0	0.0
VERDURAS	2.00	44.0			
repollo	0.40	8.8	24	36.7	183.3
tomate	0.20	4.4	21	21.0	104.8
cebolla	0.20	4.4	38	11.6	57.9
papas	0.20	4.4	65	6.8	33.8
yuca	1.00	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	2.00	44.0			
cítricos y otr	0.80	17.6	25	70.4	352.0
bananos	0.60	13.2	68	19.4	97.1
plátanos	0.60	13.2	87	15.2	75.9
OTROS	1.00	22.0			
café	0.00	0.0	0	9.0	45.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.80	17.6	31	56.8	283.9
salsa tom.	0.20	4.4	98	4.5	22.4
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas.

## ANEXO 5 I

## CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS REGION CENTRAL. HONDURAS, 1991

Productos	Estructura Energética &	Contribución Energética Kcals.	Contenido Energético Kcals-100g	Cantidad Persona/día Gramos	Cantidad Familia/día Gramos
LACTEOS	3.00	66.0			
crema	0.60	13.2	204	6.5	32.4
queso	1.20	26.4	207	12.8	63.8
leche past.	0.90	19.8	65	30.5	152.3
leche nat.	0.30	6.6	65	10.2	50.8
leche polvo	0.00	0.0	485	0.0	0.0
CARNES	4.00	88.0			
pollo limp.	0.40	8.8	114	7.7	38.6
cerdo/cost.	1.00	22.0	213	10.3	51.6
res/tajo	1.20	26.4	244	10.8	54.1
res/cost.	1.20	26.4	156	16.9	84.6
pescado blanco	0.20	4.4	76	5.8	28.9
HUEVOS	2.00	44.0			
gallina	2.00	44.0	132	33.3	166.7
FRIJOLES	12.00	264.0			
rojos	12.00	264.0	344	76.7	383.7
CEREALES	53.00	1166.0			
arroz/segd.	6.00	132.0	364	36.3	181.3
tortilla-maíz	45.00	990.0	204	485.3	2426.5
pan	2.00	44.0	257	17.1	85.6
AZUCARES	8.00	176.0			
blanca	8.00	176.0	384	45.8	229.2
GRASAS	12.00	264.0			
mantec.veg.	12.00	264.0	871	30.3	151.5
aceite veg.	0.00	0.0	884	0.0	0.0
VERDURAS	2.00	44.0			
repollo	0.22	4.8	24	20.2	100.8
tomate	0.23	5.1	21	24.4	122.0
cebolla	0.15	3.3	38	8.7	43.4
papas	0.40	8.8	65	13.5	67.7
yuca	1.00	22.0	121	18.2	90.9
FRUTAS	3.00	66.0			
citricos y otr	0.50	11.0	25	44.0	220.0
bananos	1.50	33.0	68	48.5	242.6
plátanos	1.00	22.0	87	25.3	126.4
OTROS	1.00	22.0			
café	0.00	0.0	0	11.0	55.0
sal	0.00	0.0	0	5.0	25.0
fresco bot.	0.75	16.5	31	53.2	266.1
salsa tom.	0.25	5.5	98	5.6	28.1
TOTAL	100.00	2200.0			

Tamaño familiar = 5 personas.

## ANEXO 6 A

DIETA BASICA PROMEDIO DIARIA , POR AREA DE RESIDENCIA  
HONDURAS, 1991  
(gramos/persona/día)

Productos	Nacional	Metropc.	Urbana	Rural
<b>LACTEOS</b>				
crema	10.8	16.2	10.8	7.5
queso	10.6	15.9	10.6	14.9
leche fl.	81.2	135.4	135.4	47.4
leche p.	2.7	4.5	4.5	0.0
<b>CARNES</b>				
pollo	23.2	28.9	19.3	19.3
cerdo	10.3	20.7	10.3	5.2
res	30.2	48.8	53.3	22.1
pescado	8.7	14.5	14.5	7.2
<b>HUEVOS</b>				
gallina	33.3	33.3	33.3	33.3
<b>FRIJOLES</b>				
rojos	70.3	57.6	64.0	76.7
<b>CEREALES</b>				
arroz	45.3	63.5	54.4	42.3
tortilla	431.4	248.0	302.0	517.7
pan	21.4	38.5	34.2	0.0
<b>AZUCARES</b>				
blanca	45.8	51.6	51.6	45.8
<b>GRASAS</b>				
Mant.veg.	30.3	37.7	37.7	25.3
<b>VERDURAS</b>				
repollo	36.7	45.8	45.8	45.8
tomate	10.5	31.4	31.4	21.0
cebolla	5.8	11.6	11.6	5.8
papas	13.5	30.5	16.9	6.8
yuca	18.2	20.0	18.2	18.2
<b>FRUTAS</b>				
citricos y	70.4	176.0	88.0	39.6
musáceas	92.3	115.3	115.3	72.9
<b>OTROS</b>				
café	9.0	7.0	7.0	10.0
sal	5.0	5.0	5.0	5.0
Otros *				

Dieta Básica Promedio = Cantidad de alimentos para cubrir 2200 Kcals.

\* Diversos productos procesados habituales en la dieta.

## ANEXO 6 B

DIETA BASICA PROMEDIO DIARIA, POR REGIONES GEOGRAFICAS  
HONDURAS, 1991  
(gramos/persona/dia)

Productos	Norte	Sur	Occidente	Oriente	Centro
<b>LACTEOS</b>					
crema	8.1	10.8	8.6	10.8	6.5
queso	8.0	17.0	17.0	21.3	12.8
leche fl.	101.5	47.4	54.2	33.8	40.7
leche p.	2.3	0.0	0.0	0.0	0.0
<b>CARNES</b>					
pollo	19.3	15.4	14.5	19.3	7.7
cerdo	10.1	8.3	6.2	12.9	10.3
res	27.3	23.1	17.4	28.9	27.7
pescado	20.3	11.6	4.3	7.2	5.8
<b>HUEVOS</b>					
gallina	33.3	33.3	33.3	33.3	33.3
<b>FRIJOLES</b>					
rojos	70.3	70.3	76.7	76.7	76.7
<b>CEREALES</b>					
arroz	72.5	42.3	33.2	45.3	36.3
tortilla	315.4	517.6	506.9	452.9	485.3
pan	40.7	8.6	21.4	21.4	17.1
<b>AZUCARES</b>					
blanca	45.8	40.1	45.8	45.8	45.8
<b>GRASAS</b>					
Mant.veg.	32.8	25.3	25.3	30.3	30.3
<b>VERDURAS</b>					
repollo	27.5	27.5	27.5	36.7	20.2
tomate	21.0	21.0	15.7	21.0	24.4
cebolla	5.8	11.6	8.7	11.6	8.7
papas	13.5	10.2	13.5	6.8	13.5
yuca	18.2	18.2	18.2	18.2	18.2
<b>FRUTAS</b>					
citricos y otr.	52.8	52.8	105.6	70.4	44.0
musáceas	157.8	69.1	51.9	34.6	73.8
<b>OTROS</b>					
cafe	7.0	6.0	13.0	9.0	11.0
sal	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
Otros *					

Dieta Básica Promedio = Cantidad de alimentos para cubrir 2200 kials.

\* Diversos productos procesados habituales.

## ANEXO 7 A

CANASTA BASICA DE ALIMENTOS SEMANAL, POR AREA DE RESIDENCIA  
HONDURAS, 1991

Productos		Nacional	Metropo.	Urbana	Rural
<b>LACTEOS</b>					
crema	lbs	0.82	0.99	0.82	0.68
queso	lbs	0.81	0.97	0.81	1.36
leche fl.	lts	2.96	4.94	4.94	1.73
leche p.	lbs	0.21	0.27	0.34	0.00
<b>CARNES</b>					
pollo	lbs	1.77	1.76	1.47	1.76
cerdo	lbs	0.78	1.26	0.78	0.47
res	lbs	2.30	2.97	4.06	2.02
pescado	lbs	0.66	0.88	1.10	0.66
<b>HUEVOS</b>					
gallina	u	2.53	2.03	2.53	3.04
<b>FRIJOLES</b>					
rojos	lbs	5.35	3.51	4.87	7.00
<b>CEREALES</b>					
arroz	lbs	3.45	3.87	4.14	3.86
tortilla	u	377.47	217.00	264.25	452.99
pan	u	39.42	70.92	63.00	0.00
<b>AZUCARES</b>					
blanca	lbs	3.48	3.14	3.93	4.18
<b>GRASAS</b>					
Mant.veg.	lbs	2.31	2.29	2.87	2.31
<b>VERDURAS</b>					
repollo	lbs	2.79	2.79	3.48	4.18
tomate	lbs	0.80	1.91	2.39	1.92
cebolla	lbs	0.44	0.71	0.88	0.53
papas	lbs	1.03	1.86	1.29	0.62
yuca	lbs	1.38	1.22	1.38	1.66
<b>FRUTAS</b>					
citricos y	lbs	5.36	10.71	6.70	3.62
musáceas	lbs	7.02	7.02	8.77	6.66
<b>OTROS</b>					
café	lbs	0.68	0.43	0.53	0.91
sal	lbs	0.38	0.30	0.38	0.46
Otros *					

Tamaño Familiar = Nacional y Urbana = 5 Personas

Metropolitana = 4 personas, Rural = 6 personas

\* Diversos productos procesados habituales en la dieta.

## ANEXO 7 B

CANASTA BASICA DE ALIMENTOS SEMANAL, POR REGIONES GEOGRAFICAS  
HONDURAS, 1991

Productos	Norte	Sur	Occidente	Oriente	Centro
<b>LACTEOS</b>					
crema lbs	0.62	0.82	0.65	0.82	0.49
queso lbs	0.61	1.29	1.29	1.62	0.97
leche fl.lts	7.72	3.61	4.12	2.57	3.10
leche p. lbs	0.18	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>CARNES</b>					
pollo lbs	1.47	1.17	1.10	1.47	0.59
cerdo lbs	0.77	0.63	0.47	0.98	0.78
res lbs	2.08	1.76	1.32	2.20	2.11
pescado lbs	1.54	0.88	0.33	0.55	0.44
<b>HUEVOS</b>					
gallina u	2.53	2.53	2.53	2.53	2.53
<b>FRIJOLES</b>					
rojos lbs	5.35	5.35	5.84	5.84	5.84
<b>CEREALES</b>					
arroz lbs	5.52	3.22	2.53	3.45	2.76
tortilla u	24.00	39.38	38.57	34.46	36.93
pan u	3.10	0.65	1.63	1.63	1.30
<b>AZUCARES</b>					
blanca lbs	3.48	3.05	3.48	3.48	3.48
<b>GRASAS</b>					
Mant.veg.lbs	2.50	1.93	1.93	2.31	2.31
<b>VERDURAS</b>					
repollo lbs	2.09	2.09	2.09	2.79	1.54
tomate lbs	1.60	1.60	1.19	1.60	1.86
cebolla lbs	0.44	0.88	0.66	0.88	0.66
papas lbs	1.03	0.78	1.03	0.52	1.03
yuca lbs	1.38	1.38	1.38	1.38	1.38
<b>FRUTAS</b>					
citricos lbs	4.02	4.02	8.03	5.36	3.35
musáceas lbs	12.01	5.26	3.95	2.63	5.62
<b>OTROS</b>					
café lbs	0.53	0.46	0.99	0.68	0.84
sal lbs	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38
Otros*					

Tamaño familiar = 5 personas.

Diversos productos procesados habituales.