

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL

DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y ALIMENTACION

Publicación INCAP ME/012

CANASTA BASICA DE ALIMENTOS DE EL SALVADOR

1 9 9 1

San Salvador, septiembre de 1991

Preparado con apoyo técnico y financiamiento del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Centro Especializado de la Oficina Sanitaria Panamericana (OPS).

C O N T E N I D O

No. DE PAG.

I ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION	6
II PROPOSITOS	8
III CONCEPTOS GENERALES	8
1. Patrón Alimentario.	8
2. Dieta Básica Promedio	8
3. Estructura Energética de la Dieta.	9
4. Canasta Básica Familiar de Bienes y Servicios.	9
5. Canasta Familiar de Alimentos.	9
6. Canasta Básica de Alimentos.	9
IV METODOLOGIA APLICADA EN LA ACTUALIZACION DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS	10
1. Análisis del Patrón Alimentario actual.	11
2. Necesidades Energéticas Medias de la población.	12
3. Estructura energética de la CBA .	13
4. Cálculo de la Dieta Básica Promedio.	13
5. Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos.	15
6. Costo de la Canasta Básica de Alimentos.	16
V. USOS DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS	16
VI. CUADROS Y GRAFICAS	18
VII REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	19
VIII. ANEXOS	21

LISTA DE CUADROS Y GRAFICAS

Cuadro 1

Patrón Alimentario, por Area de Residencia. El Salvador, 1988.

Cuadro 2

Ingesta Per Cápite de Energía, Proteínas, Hierro y Vitamina A por Area de Residencia, El Salvador, 1988.

Cuadro 3

Cálculo de las Necesidades Energéticas Per Cápite. El Salvador, 1990.

Cuadro 4

Estructura de la Dieta Real y Estructura Definida en la CBA Nacional y Areas de Residencia. El Salvador, 1991.

Cuadro 5

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos a Nivel Nacional, El Salvador, 1991.

Cuadro 5A

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos en el Area Metropolitana. El Salvador, 1991.

Cuadro 5B

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos en el Resto Urbano. El Salvador, 1991.

Cuadro 5C

Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos en el Area Rural. El Salvador, 1991.

Cuadro 6

Canasta Básica de Alimentos Nacional y por Area de Residencia. El Salvador, 1991.

Cuadro 7

Canasta Básica de Alimentos Semanal y Mensual a nivel Nacional y por Area de Residencia. El Salvador, 1991.

Cuadro 8

Ejemplo de Cálculo del Costo de la CBA en el Area Metropolitana por Día, Semana y Mes, año 1989.

Gráfica 1

Adecuación de la Ingesta Per Cápite de Energía, Proteínas, Hierro y Vitamina A Expresado en Mediana.

Gráfica 2

Comparación entre la Estructura Real de la Dieta y la Estructura Propuesta para la Canasta Básica de Alimentos a Nivel Nacional

LISTA DE ANEXOS

Anexo A.

Encuesta sobre conocimientos y usos de la CBA

Anexo B.

Estructura desagregada de la dieta, El Salvador 1988

Anexo C.

Precios de los productos de la CBA en 1989.

Anexo D.

Costo de 1000 Kcals. provenientes de los alimentos de la CBA.

Introducción

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de El Salvador, considerando la importancia actual de la Canasta Básica de Alimentos (CBA) en el proceso de la planificación y la vigilancia alimentaria nutricional, a través de su Departamento de Nutrición, decidió actualizar la CBA elaborada en 1986, por la Secretaría Ejecutiva de la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición (SECONAN) (1).

La CBA fue actualizada con base a criterios técnicos y conforme a las necesidades de los usuarios de ese instrumento. Entre los criterios técnicos se tomó en cuenta la calidad nutricional de la dieta propuesta, el patrón alimentario de la población salvadoreña, las necesidades energéticas (calóricas) de la población de referencia, la disponibilidad nacional y los precios de los alimentos.

Las necesidades de los usuarios fueron identificadas mediante una encuesta realizada en 1990 entre las personas de instituciones nacionales y de organismos internacionales que de una u otra forma hacen uso de la CBA (2). De acuerdo a las sugerencias señaladas por los usuarios y los criterios técnicos indicados en el párrafo anterior, se elaboró en 1990 una propuesta de CBA a nivel nacional y por área de residencia.

La propuesta elaborada fue presentada a discusión en un taller interinstitucional e interdisciplinario celebrado del 10 al 11 de abril de 1991 (3), en el cual participaron técnicos de los Ministerios de Agricultura y Ganadería, Interior, Planificación y Coordinación del Desarrollo Económico y Social, Salud Pública, Trabajo y Economía; así también, profesionales de la Universidad Evangélica y del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).

En el presente documento se describe la metodología aplicada en la actualización de la CBA, de acuerdo a las sugerencias de los participantes en el taller mencionado. Además, se describen algunos conceptos de uso habitual y relacionados con la CBA; así como los principales usos que se dan a este instrumento.

I ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

En el informe de la **Evaluación Clínico Nutricional de la Población de El Salvador**, realizada en 1966 (4), se incluyó una tabla de las necesidades mínimas de alimentos por persona, la que fue de utilidad para elaborar proyecciones de necesidades alimentarias nacionales, por quinquenios.

Posteriormente, el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), con base en los datos sobre consumo de alimentos encontrados en las evaluaciones clínico nutricionales realizadas en todos los países de la subregión, elaboró las llamadas **Dietas Adecuadas de Costo Mínimo** para cada uno de los países (5). Estas también fueron utilizadas para el cálculo de necesidades alimentarias de grupos de población.

A principios de la década de los ochenta, la CEPAL, como parte del estudio sobre pobreza en el istmo centroamericano, elaboró una CBA para cada uno de los países del istmo, de acuerdo a una metodología desarrollada por el INCAP (6). La CBA para cada país fue presentada por CEPAL en un documento titulado **Notas sobre las Canastas Básicas de Alimentos en los países del Istmo Centroamericano** (7). Estas CBA sirvieron de base para cuantificar a las familias en condición de pobreza y extrema pobreza, e igualmente fueron la base para calcular la canasta ampliada de bienes y servicios a nivel familiar.

En 1981, la **Oficina Coordinadora del Programa Nacional de Alimentación y Nutrición (OCOPAN)**, del Ministerio de Planificación, calculó una CBA para una familia censal promedio de 5.4 miembros (8). Esta CBA contenía diez grupos de alimentos básicos y uno de alimentos de "gratificación". En ese entonces, mediante el Decreto No.723 del 21 de junio de 1981, se estableció que "*Se consideraban como alimentos básicos : el maíz, el frijol, el arroz, las frutas y hortalizas, las grasas y aceites comestibles, el azúcar y la sal yodada*" (9), los cuales conformaban la CBA.

A finales de 1983, la **Secretaría Ejecutiva de la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición (SECONAN)** actualizó la Canasta Básica de Alimentos (CBA) a nivel nacional (10) ¹, con base en: a) el patrón alimentario observado en los estudios dietéticos realizados en el área rural(1976) y área urbana(1967); b) el módulo de nutrición de la Encuesta de Hogares realizada en 1977-78; y c) las recomendaciones energéticas para Centroamérica y Panamá (11). El documento preparado contenía seis opciones de una **Dieta Básica Promedio (DBP)** ², con el fin de dar flexibilidad a la definición de la CBA.

¹ / Se aplicó la metodología propuesta por la Licda. Ma. Teresa Menchú, del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).

² / DBP = cantidades de alimentos que cubren las necesidades promedio de energía (calorías) para una población dada.

En 1986, ante la demanda de los usuarios, la SECONAN hizo una nueva revisión de la CBA (1) y se calculó una Dieta Básica Promedio para el área rural y el área urbana, aun cuando no se disponía de datos recientes que reflejaran el patrón alimentario del momento y que sirvieran de referencia para actualizar el contenido de la CBA.

La CBA ha sido utilizada como parámetro de referencia en diversas ocasiones. En 1983, cuando se actualizó el **Diagnóstico Alimentario Nutricional de El Salvador** (12), la CBA se utilizó como base para estimar las necesidades nacionales de los alimentos básicos, las que comparadas con las cifras de disponibilidad permitieron identificar el déficit en algunos de esos alimentos. En el **Plan Nacional de Alimentación y Nutrición 1985-1989** (13), se usaron las opciones A y C de la CBA calculada en 1983 para estimar los déficit alimentarios. El Ministerio de Planificación y Coordinación del Desarrollo Económico y Social (MIPLAN) ha utilizado los costos de la CBA como parte de los indicadores sociales(14) y además, en 1990 realizó un análisis del comportamiento de los costos de la CBA durante el período 1979-1989 (15). En la actualidad, el Consejo Nacional del Salario Mínimo ha venido usando el costo de la CBA como referencia para determinar las tarifas salariales, tanto en lo urbano como en lo rural.

Comose ha podido apreciar la CBA constituye un instrumento de importancia en el proceso de la planificación alimentaria, por lo que ante los intereses y experiencias de los usuarios, el Ministerio de Salud Pública consideró oportuno revisar el contenido de la CBA, tomando en cuenta que se dispone de información actualizada sobre el patrón de alimentos, no sólo a nivel nacional sino también por área de residencia, metropolitana, resto urbano y rural (16). Así también, por que a nivel internacional han sido ajustados los valores de los requerimientos energéticos (17).

Cabe señalar, que previo a la actualización de la CBA, en 1990 se entrevistó a técnicos de diversas instituciones nacionales y de organismos internacionales, con el propósito de conocer sus intereses, usos, motivaciones y sugerencias para la revisión de la CBA (Anexo A). Los resultados fueron considerados en la elaboración de una propuesta de CBA-1991, en la cual se aplicó la metodología actualizada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) (18). Dicha propuesta fue presentada y discutida en un taller interinstitucional e interdisciplinario celebrado en abril de 1991 (3).

En el presente documento se describe con detalle la metodología seguida en la actualización del contenido de la CBA y conforme las recomendaciones de los asistentes al taller mencionado.

II PROPOSITOS

El presente documento ha sido elaborado con los siguientes propósitos:

- Orientar a los usuarios sobre el concepto, los alcances y limitaciones de la CBA, mediante una mayor comprensión del instrumento y de su metodología.
- Describir la metodología aplicada en la actualización del contenido de la Canasta Básica de Alimentos 1991 para El Salvador.
- Ofrecer información complementaria considerada de utilidad para la mejor aplicación de la CBA.
- Divulgar oficialmente el contenido de la Canasta Básica de Alimentos para El Salvador.

III CONCEPTOS GENERALES

Con el propósito de facilitar la comprensión del documento, se describen a continuación los conceptos de los términos empleados.

1. Patrón Alimentario.

Conjunto de alimentos que habitualmente consume la mayoría de la población, en el cual se incluyen los **alimentos básicos**, que son los que proporcionan la mayor cantidad de la energía de la dieta (18).

El patrón alimentario refleja tanto aspectos culturales como del medio; de tal manera, que puede ser modificado por la publicidad, la escasez cuando provoca alzas en los precios, los hábitos alimentarios, las creencias, y la información alimentaria que tengan los consumidores.

2. Dieta Básica Promedio

Conjunto de alimentos básicos, expresados en cantidades suficientes para cubrir las necesidades de un individuo promedio de una población de referencia.

3. Estructura Energética de la Dieta.

Se llama estructura de la dieta a la contribución porcentual con que cada alimento o grupos de alimentos participan en la ingesta total de energía (calorías).

4. Canasta Básica Familiar de Bienes y Servicios.

Conjunto de bienes y servicios esenciales para satisfacer las necesidades básicas de la familia: salud, alimentación, vivienda, vestuario, educación, transporte y recreación.

5. Canasta Familiar de Alimentos.

Conjunto de alimentos que usualmente consumen las familias y que son adquiridos de acuerdo al patrón cultural, al poder adquisitivo, y a la disponibilidad local de alimentos. La canasta familiar de alimentos es identificada mediante encuestas de hogares, que pueden ser de ingresos y gastos, de consumo real o dietéticas, o bien de propósitos múltiples.

6. Canasta Básica de Alimentos.

Conjunto de alimentos básicos, expresados en cantidades suficientes para cubrir, por lo menos, las necesidades energéticas y proteínicas de una familia de referencia. Representa un mínimo alimentario para una población objetivo; su elaboración requiere considerar diversos aspectos (6,18), entre ellos:

- a) El contenido de la CBA debe reflejar el patrón alimentario de la población objetivo.
- b) Los productos deben ser seleccionados entre los de menor precio, ya que su costo debe ser accesible a la mayoría de las familias.
- c) Las cantidades de alimentos se determinan con base en las necesidades energéticas de un individuo de referencia.
- d) Es de importancia tomar en cuenta la capacidad nacional para poner a disposición de toda la población los alimentos de la CBA, en las cantidades establecidas, especialmente por medio de la producción interna de alimentos.

La Canasta Básica de Alimentos difiere de la Canasta Familiar de Alimentos, en que la primera constituye un parámetro de referencia para la planificación alimentaria nutricional y la seguridad alimentaria; mientras que la segunda, representa las cantidades de alimentos que realmente están consumiendo las familias. En este sentido, la CBA es de gran utilidad para:

- a) estimar las necesidades de alimentos básicos para grandes grupos de población;
- b) como parámetro de referencia para determinar tarifas salariales;
- c) en la construcción de indicadores de la situación alimentaria de una población; y
- d) para la determinación de la línea de pobreza; ya que su costo es básico como indicador social y económico.

La CBA está orientada a una familia media de referencia, por lo que **no se puede aplicar a una familia específica y mucho menos a un individuo en particular**. Las necesidades alimentarias de una familia específica dependen del número de sus miembros y de la edad, sexo y condiciones especiales de cada uno de ellos.

La CBA, por ser un instrumento de aplicación global y representar un mínimo y no una dieta ideal, **no debe ser utilizada para hacer educación alimentaria nutricional**, para ello deben elaborarse las llamadas Guías Alimentarias.

IV METODOLOGIA APLICADA EN LA ACTUALIZACION DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS

La actualización de la CBA en El Salvador requirió en primer lugar, analizar el patrón alimentario encontrado por área de residencia en 1988 y determinar la necesidad energética media de la población. Con base en estos dos aspectos se elaboró la Dieta Básica Promedio (DBP), como punto de partida para definir la CBA. A continuación se detalla la forma en que se realizó cada una de estas etapas, tomando como ejemplo la elaboración de la CBA a nivel nacional.

1. Análisis del Patrón Alimentario actual.

Los datos sobre consumo de alimentos del Estudio de la Situación Alimentaria Nutricional de El Salvador - 1988 (16), sirvieron de base para determinar el patrón alimentario desagregado por área de residencia e identificar posibles diferencias entre áreas.

Los datos sobre consumo de alimentos, encontrados en ese estudio, se presentan expresados en cantidades netas per cápita en el Cuadro 1, tanto para el nivel nacional como para las áreas metropolitana, resto urbano y rural.

Se observa que en relación a las otras áreas, la metropolitana incluye mayores cantidades de productos lácteos, huevos, carnes, derivados de trigo, grasas, bananos y plátanos.

En el área rural, el consumo de frijoles, maíz y verduras es más alto que en las otras áreas; y en el resto urbano, la dieta prácticamente representa un intermedio entre la rural y la metropolitana.

A nivel nacional, el patrón alimentario refleja lo descrito anteriormente, los alimentos que presentan cantidades más elevadas son el maíz, los lácteos, las verduras, las frutas, los bananos y plátanos. Es decir, que factores culturales y económicos propios de cada área influyen en la calidad y cantidad de la dieta familiar.

En el Cuadro 2 se muestran, expresados como promedio y mediana, los niveles per cápita de la ingesta de energía, proteínas, vitamina A y hierro. Las adecuaciones de estas ingestas, expresadas como porcentajes en relación a las cantidades dietéticas recomendadas, se presentan en la Gráfica 1. En general, las cifras promedio resultan ligeramente mayores que las medianas, debido a la gran variabilidad de las ingestas, de ahí que en éste análisis se haya preferido utilizar los valores de la mediana.

En las cuatro áreas estudiadas se observa que la ingesta per cápita de energía y de proteínas es ligeramente inferior a la cantidad recomendada, encontrándose los niveles más deficientes en el área metropolitana, donde la adecuación fue de 88.5 y 87.7 % respectivamente. Sin embargo, en ésta área se observa una mayor proporción de proteína de origen animal en la dieta, lo que concuerda con el patrón de consumo encontrado y significa una mejor calidad de la misma.

Asociado al último aspecto, aun cuando los niveles son bastante bajos en las cuatro áreas, la adecuación de la ingesta de vitamina A resultó mayor en el área metropolitana (35.8%) y menor en el área rural (20.0%). Finalmente, también en todas las áreas la adecuación de la ingesta de hierro fue inferior al 50%, lo cual manifiesta otra seria deficiencia dietética, siendo ésta más severa en el área rural.

Lo anterior, demuestra que las dietas reales son inadecuadas en cantidad y calidad, por lo que constituyen una de las causas directas de los principales problemas nutricionales que se observan en la población, como son la desnutrición energético proteínica, la hipovitaminosis A y las anemias nutricionales.

2. Necesidades Energéticas Medias de la población.

La forma como se calcularon las necesidades medias de energía (calorías) para la población, se presenta en el Cuadro 3.

En primer término se calculó la estructura porcentual (columna c) de la composición de la población según edad y sexo, proyectada para 1990 (19) (columna b).

En segundo lugar, a la estructura porcentual de la población se le aplicaron los requerimientos energéticos (columna d), por grupos de edad, sexo y estado de embarazo o lactancia, adaptados a la subregión(18). Obteniéndose así la contribución de cada grupo al requerimiento promedio diario de calorías para esa población (columna e). O sea, se hizo la siguiente operación: $e = c \times d / 100$, para cada grupo.

La sumatoria de la columna e corresponde a un promedio ponderado para la población total, que en éste caso resultó de 2156.8 Kcals. Cifra que para facilitar los cálculos siguientes se aproximó a 2200 Kcals. diarias per cápita.

Este valor de 2200 Kcals. corresponde a un promedio de las necesidades energéticas para la población de referencia, por lo tanto representa a toda esa población y **de ninguna manera puede aplicarse a individuos específicos**. Para calcular las necesidades energéticas de un individuo en particular es necesario tomar en cuenta algunas características propias, como son la edad, sexo, condición de salud, actividad física y estado fisiológico.

En consecuencia, la CBA se calcula únicamente con base en las necesidades energéticas medias de la población objetivo y no de todos los nutrientes. Ello se explica porque se trata de un mínimo alimentario, cuya exigencia principal es que cubra por lo menos la primera necesidad nutricional de la población, que es la energía. Por otra parte, el contenido energético de la dieta es bastante apropiado para cuantificar los alimentos que la integran.

Conviene, por lo tanto, tener presente que el tipo y las cantidades de los alimentos que integran la CBA, no necesariamente satisfacen todas las necesidades nutricionales de la población, lo cual ha sido aceptado, considerando que la CBA es un instrumento cuya aplicación es más bien de índole económica y no educativa.

3. Estructura energética de la CBA .

La estructura energética de la CBA fue determinada, estimando en primer lugar la estructura de la DBP, es decir la participación de cada alimento al contenido energético total de la DBP, que corresponde al requerimiento energético promedio, establecido en 2200 Kcals. diarias.

La definición de la estructura energética de la DBP se hizo tomando como base la estructura real de las dietas encontradas en el estudio de la situación nutricional de 1988 (16). A esta estructura se le hicieron algunos ajustes con el fin de mejorar ligeramente la calidad nutricional de la DBP y por consiguiente de la CBA. En la Gráfica 2 se presenta la estructura para cada grupo de alimentos encontrada en las dietas reales y las propuestas para definir la DBP, la estructura está expresada como porcentaje, ya sea de la ingesta energética total encontrada en las dietas reales, o bien en relación al requerimiento promedio calculado de 2200 Kcals. diarias.

En el Cuadro 4 se detalla el contenido de cada grupo de alimentos, tanto para la estructura real encontrada en las dietas de las cuatro áreas de residencia, como la DBP definida para las mismas áreas. Es decir, que para definir la estructura energética de la CBA se tomó en cuenta: las necesidades energéticas medias de la población salvadoreña y las diferencias del patrón alimentario entre las áreas de residencia estudiadas. De manera, que los alimentos incluidos corresponden a los de consumo más frecuente y que contribuyen en mayor medida en la ingesta de energía.

Como ya se señaló, la estructura definida tiende a mejorar la calidad nutricional de la CBA, respetando el patrón habitual de alimentos y considerando los precios y la disponibilidad nacional de alimentos. Además, para dar mayor flexibilidad a la CBA, en esta revisión se consideró conveniente desagregar cada grupo de alimentos en cuatro o más productos, seleccionados con base en los hallazgos de 1988. Así también, se creyó necesario agregar un rubro denominado **Otros productos**, en el cual se han incluido algunos productos procesados de uso habitual tales como: sal, café, sopas deshidratadas y gaseosas o refrescos, que representan un gasto para la familia.

4. Cálculo de la Dieta Básica Promedio.

En el Cuadro 5 se presenta la secuencia seguida para calcular la Dieta Básica Promedio (DBP) y la CBA a nivel nacional. En los Cuadros 5A a 5C se detallan los cálculos realizados para determinar la DBP y la CBA para cada área de residencia.

La DBP a nivel nacional y para cada área de residencia, se determinó calculando las cantidades de alimentos necesarias para cubrir el requerimiento promedio de energía de 2200 Kcals., de acuerdo a la estructura dietética definida para cada caso y presentada en el Cuadro 4. A continuación se explica el procedimiento seguido tomando como referencia el cálculo de la CBA a nivel nacional presentado en el Cuadro 5.

a) En primer lugar se calculó el aporte de cada grupo de alimentos (columna c) para alcanzar las 2200 Kcals, tomando como base la estructura energética propuesta (columna b). Los cálculos se hicieron de la siguiente forma:

$$\text{Contribución energética(Kcals)} = (b \times 2200 \text{ Kcals}) \div 100 = c$$

Ejemplos:

i) En el Cuadro 5, la contribución energética de los PRODUCTOS LACTEOS es igual a : $(6.00 \times 2200) \div 100 = 132.00$ Kcals.

ii) La contribución energética de la CREMA RALA, en el mismo cuadro, es igual a: $(0.19 \times 2200) \div 100 = 4.18$ Kcals.

En esta forma se procedió para todos los alimentos que conforman la CBA. La suma de la contribución de todos los grupos de alimentos es igual a 2200 Kcals.

b) En segundo lugar, se procedió a calcular las cantidades de alimentos (columna e) que corresponden a la contribución calórica de cada uno de los alimentos. Estas cantidades se calcularon utilizando como referencia la base de datos sobre composición de alimentos aplicada por el INCAP(20), en la cual se expresa el contenido de energía y de nutrientes para 100 gramos netos de alimento. Por lo que antes de proceder a calcular las cantidades de alimentos, fue necesario hacer algunas conversiones, de manera de contar con el contenido calórico por 100 gramos de alimento bruto, o sea tal cual es adquirido por las familias. Estos valores se presentan en la columna d del Cuadro 5. Los cálculos realizados fueron los siguientes:

$$\text{Cantidad de alimento (gramos)} = (c \times 100) \div d = e$$

Ejemplos:

i) En el Cuadro 5 la cantidad de CREMA RALA expresada en gramos es igual a : $(4.18 \times 100) \div 204 = 2.05$ gramos.

ii) La cantidad de CUAJADA, en el mismo cuadro, es igual a: $(9.90 \times 100) \div 236 = 4.19$ gramos.

De la misma forma se calcularon las cantidades para todos los alimentos, obteniéndose la columna e, que corresponde a la **Dieta Básica Promedio (DBP)** , o sea a las cantidades necesarias para cubrir las 2200 Kcals que es el requerimiento promedio.

5. Cálculo de la Canasta Básica de Alimentos.

Una vez obtenida la DBP, se procedió a calcular la CBA tomando como base el número de personas que integran la familia de referencia de la población a quién va orientada la CBA. Los tamaños promedio de familias usados para cada área de residencia(15) fueron los siguientes :

<u>Area de residencia</u>	<u>Tamaño de la familia</u>
Nacional	5.0 personas
Metropolitana	4.46 personas
Urbana	4.54 personas
Rural	5.49 personas

Para calcular las cantidades de los alimentos para la CBA a nivel nacional se procedió así:

Cantidad alimentos por familia gramos = 5.0 x d = f

Ejemplos:

i) El contenido de CREMA RALA de la CBA a nivel nacional se calculó así:
5.0 x 2.05 = 10 gramos.

ii) El contenido de CUAJADA se calculó así: **5.0 x 4.19 = 21 gramos.**

Para todos los alimentos se siguió de la misma forma, obteniendo las cantidades de la columna f, que en el Cuadro 5 constituyen la CBA a nivel nacional.

En el Cuadro 6 se presenta la CBA para el nivel nacional y para cada área de residencia, expresada en gramos diarios. En la CBA se han incluido los siguientes grupos de alimentos: **Productos lácteos, Huevos, Carnes, Frijoles, Cereales, Azúcares, Grasas, Verduras, Frutas y Otros productos.** Cada uno de estos grupos fue desagregado en alimentos específicos, de acuerdo al patrón alimentario encontrado en el área de residencia, con la finalidad de dar mayor flexibilidad al uso de la CBA y de acuerdo a los intereses de los usuarios.

En el Cuadro 7 se presentan las cantidades de alimentos de la CBA por semana y por mes expresadas en medidas comunes, tal como usualmente son adquiridas por las familias, de manera que su aplicación sea apropiada y fácil.

6. Costo de la Canasta Básica de Alimentos.

En la mayoría de aplicaciones de la CBA se requiere determinar su costo, con el fin de facilitar su cálculo; por lo que a continuación se explica la metodología que se recomienda para ello.

- a) Decidir sobre la fuente de los precios que se utilizarán, de manera que correspondan hasta donde sea posible con los usados por la población objetivo. En todo caso conviene hacer la referencia respectiva al momento de analizar el costo de la CBA.
- b) Estimar el precio de 100 gramos de cada alimento, con base en el precio de las medidas de compra frecuentemente usadas.
- c) Con el precio de los 100 gramos, se calcula para cada alimento el costo de la cantidad de ese alimento incluida en la CBA diaria, obteniéndose así el costo diario de la CBA.
- d) De acuerdo a los intereses del usuario, el costo de la CBA puede expresarse también en forma semanal o mensual.

En el Cuadro 8, se presenta como ejemplo el cálculo del costo de la CBA diaria del área metropolitana para el año 1989, utilizando los precios del Anexo C. Como información complementaria, con datos de 1989, en el Anexo D se incluye el costo de 1000 kilocalorías de cada uno de los alimentos de la CBA. Como es obvio, en aquellos alimentos con menos concentración energética, el costo de las mil Kilocalorías resulta más elevado; este es el caso del pescado fresco, las verduras y frutas, y las gaseosas o refrescos.

V USOS DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS

La CBA tiene diferentes aplicaciones, tal como ya fue mencionado anteriormente, de acuerdo a los intereses institucionales, sean éstos de tipo social o económico. A continuación se señalan las aplicaciones más frecuentes que se dan a este instrumento.

■ En la estimación de necesidades alimentarias a nivel nacional y en proyecciones de la población. En este caso, las cifras corresponden al mínimo que la población debería disponer para cubrir sus requerimientos alimentarios. En este sentido cabe señalar algunas limitaciones en este uso: a) al responder las cifras a un requerimiento promedio, no toman en cuenta las necesidades de algunos grupos específicos dentro de la población, que por el tipo de actividad física o el estado de salud tienen mayores requerimientos; y b) las necesidades alimentarias también son mayores si se consideran las pérdidas postcosecha que sufren algunos alimentos.

■ Permite la identificación de brechas alimentarias a nivel de población, al comparar las necesidades alimentarias con la disponibilidad alimentaria para consumo humano. En este caso pueden construirse series históricas y analizar la tendencia, su magnitud y su trascendencia.

■ Con base en lo anterior, se puede diseñar y proponer políticas orientadas a diversos aspectos, tales como: producción, importación, exportación y comercialización interna de alimentos.

■ Contribuye a la identificación de grupos específicos de población para acciones tendientes a mejorar la accesibilidad y disponibilidad familiar o comunitaria de alimentos; entre éstas podrían señalarse : subsidios, políticas de precios, asistencia alimentaria directa y diferentes medidas de transferencia de ingresos.

■ El costo de la CBA, sólo o relacionado con el nivel salarial, constituye un indicador de importancia social, pues su vigilancia permite conocer el efecto de algunas medidas económicas sobre la accesibilidad de las familias de menores ingresos a los alimentos. Este indicador está incluido entre los que utiliza el Ministerio de Planificación para evaluar "*...el comportamiento de las principales variables que afectan a la población, como son: la alimentación/nutrición, salud,...*" (15).

■ La CBA constituye un instrumento valioso de referencia para el Consejo Nacional de Salario Mínimo, en la determinación de las tarifas salariales a nivel urbano y rural. Las fluctuaciones en los precios de los alimentos y en el costo de la CBA, son elementos importantes para la toma de decisiones sobre políticas salariales en los diferentes sectores.

■ Finalmente, cabe señalar que el costo de la CBA ha sido utilizado para cuantificar e identificar a los grupos de población en condición de pobreza y extrema pobreza, con el propósito de analizar la magnitud de este problema; y para poder tomar medidas que tiendan al bienestar de la población en general.

VI. CUADROS Y GRAFICAS

Cuadro 1

PATRON ALIMENTARIO, POR AREA DE RESIDENCIA. EL SALVADOR, 1988.

(gramos netos por persona, por día)

PRODUCTOS	AREA DE RESIDENCIA			
	Nacional	Metropolitana	Urbana	Rural
Leche fluída*	208.98	269.11	229.96	178.73
Huevos	33.08	43.54	34.76	28.83
Carnes	31.82	62.90	30.22	22.79
Frijoles	37.66	24.27	36.59	42.51
Arroz	24.39	24.48	22.95	25.79
Maíz grano seco	246.21	131.86	224.36	294.60
Harina de trigo**	37.78	66.90	45.09	24.50
Azúcar	40.14	41.03	42.43	38.60
Grasas	20.24	27.32	23.00	16.48
Verduras	109.98	94.90	40.58	112.60
Papas y Raíces	14.72	17.71	19.35	11.25
Frutas	70.32	85.16	81.26	59.60
Bananos y platanos	56.55	47.28	32.37	14.22

* Comprende todos los productos lácteos expresados en equivalentes de leche fluída.

** Comprende todos los derivados de trigo en equivalentes de harina.

Fuente: Ref. 16.

Cuadro 2

**INGESTA PER CAPITA DE ENERGIA, PROTEINAS, HIERRO Y VITAMINA A
POR AREA DE RESIDENCIA, EL SALVADOR, 1988**

Area de residencia		Energía Kcals.	Proteína total gramos	Proteína animal %	Hierro mg.	Vitam.A mg.
Nacional	Promedio	1948	58.25	17.31	9.72	241.15
	Mediana	1850	54.48	13.42	8.40	166.31
Metropolitana	Promedio	1969	56.07	25.14	10.21	321.16
	Mediana	1763	52.43	21.85	9.40	212.63
Resto Urbano	Promedio	1971	58.72	18.09	10.06	269.58
	Mediana	1879	54.54	14.54	9.17	187.76
Rural	Promedio	1961	58.74	14.17	9.36	197.55
	Mediana	1856	54.82	10.75	8.02	121.99

Fuente: Encuesta ADS/ESANES, 1988

Cuadro 3

**CALCULO DE LAS NECESIDADES ENERGÉTICAS PER CAPITA.
EL SALVADOR, 1990**

Edad años (a)	Población absoluta* (b)	Estructura % (c)	Requerimiento energético (d)	Contribución energética (e)
AMBOS SEXOS				
< de 1	163 327	3.11		
1 - 2	303 483	5.78	1250	72.25
3 - 4	372 869	7.10	1550	110.05
5 - 6	309 321	5.89	1800	106.02
VARONES				
7 - 9	231 200	4.40	2100	92.40
10 - 11	152 376	2.90	2200	63.80
12 - 13	148 374	2.82	2400	67.68
14 - 17	264 960	5.04	2750	138.60
18 - 59	1051 905	20.03	3000	600.90
< DE 59	135 544	2.58	2450	63.21
MUJERES				
7 - 9	222 402	4.24	1800	76.32
10 - 11	146 832	2.80	1950	54.60
12 - 13	143 867	2.74	2000	54.80
14 - 17	170 231	3.24	2150	69.66
18 - 29	450 782	8.48	2100	180.18
30 - 44	332 718	6.34	2100	133.14
45 - 59	246 914	4.70	2100	98.70
< DE 59	163 047	3.10	1900	58.90
EMBARAZADAS				
14 - 17	48 688	0.93	2435	22.64
18 - 29	52 640	1.00	2385	23.85
30 - 44	24 973	0.48	2385	11.45
EN LACTANCIA				
14 - 17	44 262	0.84	2650	22.26
18 - 29	47 855	0.91	2600	23.66
30 - 44	22 702	0.45	2600	11.70
TOTAL	5 251 272	100.00		2156.77

* Proyección para 1990, Boletín Demográfico de CELADE

Cuadro 4
ESTRUCTURA DE LA DIETA REAL Y ESTRUCTURA DEFINIDA EN LA CBA NACIONAL Y AREAS DE RESIDENCIA
EL SALVADOR, 1991
(Expresada en porcentaje)

Productos	NACIONAL		METROPOLITANA		URBANA		RURAL	
	real	definida	real	definida	real	definida	real	definida
LACTEOS	6.56	6.00	8.77	8.50	7.20	7.00	5.23	5.00
crema rala	0.20	0.19	0.33	0.32	0.27	0.27	0.12	---
cuajada	0.49	0.45	0.05	0.00	0.37	0.36	0.69	0.77
leche fluída	1.01	0.92	0.96	0.93	1.09	1.06	0.99	0.95
leche polvo	1.57	1.44	3.96	3.84	1.72	1.67	0.79	0.76
queso fresco	2.48	2.27	2.22	2.19	3.07	2.98	1.90	1.82
queso duro	0.81	0.73	1.25	1.22	0.68	0.66	0.74	0.70
HUEVOS	3.08	3.00	3.38	3.00	2.57	2.50	2.10	3.00
CARNES	2.42	2.50	6.52	6.00	3.14	3.00	2.03	2.00
pollo limpio	0.65	0.67	2.02	1.86	0.42	0.40	0.68	0.68
cerdo/cost.	0.44	0.46	0.95	0.86	0.79	0.76	0.33	0.32
res posta	1.09	1.13	3.08	2.84	1.65	1.58	0.76	0.74
pescado fres	0.24	0.24	0.47	0.44	0.28	0.26	0.26	0.26
FRIJOLES	6.83	7.00	4.64	5.00	6.84	7.50	7.58	8.00
CEREALES	57.18	57.00	46.47	47.50	54.27	55.00	62.52	60.00
arroz	5.26	5.25	6.13	6.27	4.72	4.78	5.31	5.10
maiz-tortil.	42.88	42.75	23.80	24.32	38.80	39.33	51.33	49.26*
pastas	0.00	3.00	0.00	5.63	0.00	3.63	0.00	2.70
pan dulce	4.75	3.00	8.69	5.64	5.64	3.63	3.06	2.94
pan francés	4.29	3.00	7.85	5.64	5.11	3.63	2.82	---
AZUCARES	7.96	8.00	8.66	8.50	8.39	8.00	7.48	8.00
GRASAS	8.69	9.00	11.87	12.00	9.45	9.00	7.16	9.00
VERDURAS	2.67	3.00	2.40	3.00	2.86	3.00	2.66	2.00
cebolla	0.16	0.18	0.19	0.24	0.18	0.18	0.14	0.11
repollo	1.08	1.21	0.58	0.72	0.93	0.98	1.34	1.00
tomate	0.38	0.43	0.45	0.56	0.42	0.44	0.34	0.26
papas	1.05	1.18	1.18	1.48	1.33	1.40	0.84	0.63
FRUTAS	2.54	2.50	3.75	3.50	3.01	3.00	1.85	2.00
citricos	0.33	0.33	0.34	0.32	0.37	0.36	0.31	0.42
bananos	0.77	0.97	1.37	1.58	0.96	1.20	0.46	0.79
plátanos	0.98	1.20	1.72	1.60	1.21	1.44	0.58	0.79
Otras	0.46	0.00	0.32	0.00	0.47	0.00	0.50	---
OTROS	2.03	2.00	3.54	3.00	2.26	2.00	1.38	1.00
gaseosas	---	1.50	---	2.00	---	1.00	---	0.50
sopas deshid	---	0.50	---	1.00	---	1.00	---	0.50

*Maiz en grano seco en el área rural.

CBAELS4

Cuadro 5

CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL

EL SALVADOR, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Kcals. 100 g.	D.B.P. Cantidad Persona/día Gramos	C.B.A. Cantidad Familia/día Gramos
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
LACTEOS	6.00	132.00			
crema rala	0.19	4.18	204	2.05	10
cuajada	0.45	9.90	236	4.19	21
leche fluída	0.92	20.24	65	31.14	156
leche polvo	1.44	31.68	485	6.53	33
queso fresco	2.27	49.94	207	24.13	121
queso duro	0.73	16.06	444	3.62	18
HUEVOS	3.00	66.00			
De gallina	3.00	66.00	132	50.00	250
CARNES	2.50	55.00			
pollo limpio	0.67	14.74	114	12.93	65
cerdo/costilla	0.46	10.12	213	4.75	24
res posta	1.13	24.86	244	10.19	51
pescado fresco	0.24	5.28	76	6.95	35
FRIJOLES	7.00	154.00			
rojos	7.00	154.00	344	44.77	224
CEREALES	57.00	1254.00			
arroz	5.25	115.50	364	31.73	159
maiz-tortilla	42.75	940.50	204	461.03	2305
pastas	3.00	66.00	343	19.24	96
pan dulce	3.00	66.00	366	18.03	90
pan francés	3.00	66.00	330	20.00	100
AZUCARES	8.00	176.00			
blanca	8.00	176.00	384	45.83	229
GRASAS	9.00	198.00			
aceite vegetal	5.00	110.00	884	12.44	62
manteca vegetal	4.00	88.00	371	10.10	51
VERDURAS	3.00	66.00			
cebolla	0.18	3.96	38	10.42	52
repollo	1.21	26.62	24	110.92	555
tomate	0.43	9.46	21	45.05	225
papas	1.18	25.96	65	39.94	200
FRUTAS	2.50	55.00			
citricos(naranja)	0.33	7.26	25	29.04	145
bananos	0.97	21.34	68	31.38	157
plátanos	1.20	26.40	87	30.34	152
OTROS	2.00	44.00			
gaseosas(refrescos)	1.50	33.00	31	106.45	532
sopas deshidrat.	0.50	11.00	384	2.86	14
café	0.00	0.00	0	7.00	35
sal	0.00	0.00	0	10.00	50
TOTAL	100.00	2200.00			

Tamaño de la familia = 5 personas

CBAELS5

Cuadro 5A

CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS EN EL AREA METROPOLITANA

EL SALVADOR, 1971

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Kcals. 100g	D.B.P. Cantidad Persona/día Gramos	C.B.A. Cantidad Familia/día Gramos
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
LACTEOS	8.50	187.00			
crema rala	0.32	7.04	204	3.45	15
cuajada	0.00	0.00	236	0.00	0
leche fluida	0.93	20.46	65	31.48	140
leche en polvo	3.84	84.48	485	17.42	78
queso fresco	2.19	48.18	207	23.28	104
queso duro	1.22	26.84	444	6.05	27
HUEVOS	3.00	66.00			
De gallina	3.00	66.00	132	50.00	223
CARNES	6.00	132.00			
pollo limpio	1.86	40.92	114	35.89	160
cerdo/costilla	0.86	18.92	213	8.88	40
res posta	2.84	62.48	244	25.61	114
pescado fresco	0.44	9.68	76	12.74	57
FRIJOLES	5.00	110.00			
rojos	5.00	110.00	344	31.98	143
CEREALES	47.50	1045.00			
arroz	6.27	137.94	364	37.90	169
maiz-tortilla	24.32	535.04	204	262.27	1170
pastas	5.63	123.86	343	36.11	161
pan dulce	5.64	124.08	366	33.90	151
pan francés	5.64	124.08	330	37.60	168
AZUCARES	8.50	187.00			
blanca	8.50	187.00	384	48.70	217
GRASAS	12.00	264.00			
aceite vegetal	6.00	132.00	884	14.93	67
manteca vegetal	6.00	132.00	871	15.15	68
VERDURAS	3.00	66.00			
cebolla	0.24	5.28	38	13.89	62
repollo	0.72	15.84	24	66.00	294
tomate	0.56	12.32	21	58.67	262
papas	1.48	32.56	65	50.09	223
FRUTAS	3.50	77.00			
cítricos (naranja)	0.32	7.04	25	28.16	126
bananos	1.58	34.76	68	51.12	228
plátanos	1.60	35.20	87	40.46	180
OTROS	3.00	66.00			
gaseosas o refrescos	2.00	44.00	31	141.94	633
sopas deshidrat.	1.00	22.00	384	5.73	26
café	0.00	0.00	0	7.00	31
sal	0.00	0.00	0	10.00	45
TOTAL	100.00	2200.00			

Tamaño de la familia = 4.46 personas

CBAELS5A

CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS EN EL AREA URBANA

EL SALVADOR, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Kcals. 100g	D.B.P. Cantidad Persona/día Gramos	C.B.A. Cantidad Familia/día Gramos
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
LACTEOS	7.00	154.00			
crema rala	0.27	5.94	204	2.91	13
cuajada	0.36	7.92	236	3.36	15
leche fluida	1.06	23.32	65	35.88	163
leche en polvo	1.67	36.74	485	7.58	34
queso fresco	2.98	65.56	207	31.67	144
queso duro	0.66	14.52	444	3.27	15
HUEVOS	2.50	55.00			
De gallina	2.50	55.00	132	41.67	189
CARNES	3.00	66.00			
pollo limpio	0.40	8.80	114	7.72	35
cerdo/costilla	0.76	16.72	213	7.85	36
res posta	1.58	34.76	244	14.25	65
pescado fresco	0.26	5.72	76	7.53	34
FRIJOLES	7.50	165.00			
rojos	7.50	165.00	344	47.97	218
CEREALES	55.00	1210.00			
arroz	4.78	105.16	364	28.89	131
maiz-tortilla	39.33	865.26	204	424.15	1926
pastas	3.63	79.86	343	23.28	106
pan dulce	3.63	79.86	366	21.82	99
pan francés	3.63	79.86	330	24.20	110
AZUCARES	8.00	176.00			
blanca	8.00	176.00	384	45.83	208
GRASAS	9.00	198.00			
aceite vegetal	6.00	132.00	884	14.93	68
manteca vegetal	3.00	66.00	871	7.58	34
VERDURAS	3.00	66.00			
cebolla	0.18	3.96	38	10.42	47
repollo	0.98	21.56	24	89.83	408
tomate	0.44	9.68	21	46.10	209
papas	1.40	30.80	65	47.38	215
FRUTAS	3.00	66.00			
citricos (naranja)	0.36	7.92	25	31.68	144
bananos	1.20	26.40	68	38.82	176
plátanos	1.44	31.68	87	36.41	165
OTROS	2.00	44.00			
gaseosas o refresco	1.00	22.00	31	70.97	322
sopas deshidrat.	1.00	22.00	384	5.73	26
cafe	0.00	0.00	0	7.00	32
sal	0.00	0.00	0	10.00	45
TOTAL	100.00	2200.00			

Tamaño de la familia = 4.54

CBAEL55B

CALCULO DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS EN EL AREA RURAL

EL SALVADOR, 1991

Productos	Estructura Energética %	Contribución Energética Kcals.	Contenido Kcals. 100g	D.B.P. Cantidad Persona/día Gramos	C.B.A. Cantidad Familia/día Gramos
(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)
LACTEOS	5.00	110.00			
crema rala	0.00	0.00	204	0.00	0
cuajada	0.77	16.94	236	7.18	39
leche fluida	0.95	20.90	65	32.15	177
leche en polvo	0.76	16.72	485	3.45	19
queso fresco	1.82	40.04	207	19.34	106
queso duro	0.70	15.40	444	3.47	19
HUEVOS	3.00	66.00			
De gallina	3.00	66.00	132	50.00	275
CARNES	2.00	44.00			
pollo limpio	0.68	14.96	114	13.12	72
cerdo/costilla	0.32	7.04	213	3.31	18
res posta	0.74	16.28	244	6.67	37
pescado fresco	0.26	5.72	76	7.53	41
FRIJOLES	8.00	176.00			
rojos	8.00	176.00	344	51.16	281
CEREALES	60.00	1320.00			
arroz	5.10	112.20	364	30.82	169
maíz grano*	49.26	1083.72	204	354.16	1944
pastas	2.70	59.40	343	17.32	95
pan dulce	2.94	64.68	366	17.67	97
pan francés	0.00	0.00	330	0.00	0
AZUCARES	8.00	176.00			
blanca	8.00	176.00	384	45.83	252
GRASAS	9.00	198.00			
aceite vegetal	5.00	110.00	884	12.44	68
manteca vegetal	4.00	88.00	871	10.10	55
VERDURAS	2.00	44.00			
cebolla	0.11	2.42	38	6.37	35
repollo	1.00	22.00	24	91.67	503
tomate	0.26	5.72	21	27.24	150
papas	0.63	13.86	65	21.32	117
FRUTAS	2.00	44.00			
cítricos (naranja)	0.42	9.24	25	36.96	203
bananos	0.79	17.38	68	25.56	140
plátanos	0.79	17.38	87	19.98	110
OTROS	1.00	22.00			
gaseosas o refrescos	0.50	11.00	31	35.48	195
sopas deshidrat.	0.50	11.00	384	2.86	16
café	0.00	0.00	0	7.00	38
sal	0.00	0.00	0	10.00	55
TOTAL	100.00	2200.00			

Tamaño de la familia = 5.49 personas

*Cantidad expresada en maíz grano seco

Cuadro 6

**CANASTA BASICA DE ALIMENTOS NACIONAL Y POR AREA DE RESIDENCIA
EL SALVADOR, 1991
(gramos brutos diarios)**

Productos	Nacional	Metropolitana	Urbana	Rural
LACTEOS				
crema rala	10	15	13	0
cujada	21	0	15	39
leche fluida	156	140	163	177
leche en polvo	33	78	34	19
queso fresco	121	104	144	106
queso duro	18	27	15	19
HUEVOS de gallina	250	223	189	275
CARNES				
pollo	65	160	35	72
cerdo/costilla	24	40	36	18
res posta	51	114	65	37
pescado	35	57	34	41
FRIJOLES rojos	224	143	218	281
CEREALES				
arroz	159	169	131	169
tortilla-maíz	2305	1170	1926	1944
pastas	96	161	106	95
pan dulce	90	151	99	97
pan francés	100	168	110	0
AZUCARES blanca	229	217	208	252
GRASAS				
aceite vegetal	62	67	68	68
manteca vegetal	51	68	34	55
VERDURAS				
cebolla	52	62	47	35
repollo	555	294	408	503
tomate	225	262	209	150
papas	200	223	215	117
FRUTAS				
citricos(naranja)	145	126	144	203
banano	157	228	176	140
plátano	152	180	165	110
OTROS				
gaseosas o refrescos	532	633	322	195
sopas deshidrat.	14	26	26	16
café	35	31	32	38
sal	50	45	45	55

* El maíz está considerado como tortilla.

Cuadro 7

CANASTA BASICA DE ALIMENTOS SEMANAL Y MENSUAL A NIVEL NACIONAL Y POR AREA DE RESIDENCIA
EL SALVADOR, 1991
(Expresada en medidas comunes)

Productos	medida	NACIONAL		METROPOLITANA		URBANA		RURAL	
		semanal	mensual	semanal	mensual	semanal	mensual	semanal	mensual
LACTEOS									
crema rala	bot.	0.10	0.43	0.15	0.64	0.13	0.56	0.00	0.00
cuajada	libra	0.32	1.37	0.00	0.00	0.23	0.98	0.59	2.54
leche fluida	litro	1.14	4.88	1.02	4.38	1.19	4.89	1.24	5.31
leche polvo	libra	0.50	2.15	1.19	5.09	0.52	2.22	0.29	1.24
queso fresco	libra	1.84	7.89	1.58	6.78	2.19	9.39	1.61	6.91
queso duro	libra	0.27	1.17	0.41	1.76	0.23	0.98	0.29	1.24
HUEVOS									
De gallina	unidad	31.25	133.93	27.88	119.46	23.63	101.25	34.38	147.32
CARNES									
pollo limpio	libra	0.99	4.24	2.43	10.43	0.53	2.28	1.10	4.70
cerdo/costilla	libra	0.37	1.57	0.61	2.61	0.55	2.35	0.27	1.17
res posta	libra	0.78	3.33	1.73	7.43	0.99	4.24	0.56	2.41
pescado fresco	libra	0.53	2.28	0.87	3.72	0.52	2.22	0.62	2.67
FRIJOLES									
rojos	libra	3.41	14.61	2.18	9.33	3.32	14.22	4.28	18.33
CEREALES									
arroz	libra	2.42	10.37	2.57	11.02	1.99	8.54	2.57	11.02
maíz-tortilla	libra	35.08	150.33	17.80	76.30	29.31	125.61	29.58	126.78
pastas	libra	1.46	6.26	2.45	10.50	1.61	6.91	1.45	6.20
pan dulce	bolsa	10.50	45.00	17.62	75.50	11.55	49.50	11.32	48.50
pan francés	bollo	28.00	120.00	47.04	201.60	30.80	132.00	0.00	0.00
AZUCARES									
blanca	libra	3.48	14.93	3.30	14.15	3.17	13.57	3.83	16.43
GRASAS									
aceite veg.	litro	0.43	1.86	0.47	2.01	0.48	2.04	0.48	2.04
manteca veg.	libra	0.78	3.33	1.03	4.43	0.52	2.22	0.84	3.59
VERDURAS									
cebolla	libra	0.79	3.39	0.94	4.04	0.72	3.07	0.53	2.28
repollo	libra	8.45	36.20	4.47	19.17	6.21	26.61	7.65	32.80
tomate	libra	3.42	14.67	3.99	17.09	3.18	13.63	2.28	9.78
papas	libra	3.04	13.04	3.39	14.54	3.27	14.02	1.78	7.63
FRUTAS									
citricos (naranja)	libra	2.21	9.46	1.92	8.22	2.19	9.39	3.09	13.24
bananos	libra	2.39	10.24	3.47	14.87	2.68	11.48	2.13	9.13
plátanos	libra	2.31	9.91	2.74	11.74	2.51	10.76	1.67	7.17
OTROS									
gaseosas o refrescos	litro	3.72	15.96	4.43	18.99	2.25	9.66	1.37	5.85
sopas deshid.	sobre	1.63	7.00	3.03	13.00	3.03	13.00	1.87	8.00
café	libra	0.53	2.28	0.47	2.02	0.49	2.09	0.58	2.48
sal	libra	0.76	3.26	0.68	2.93	0.68	2.93	0.84	3.59

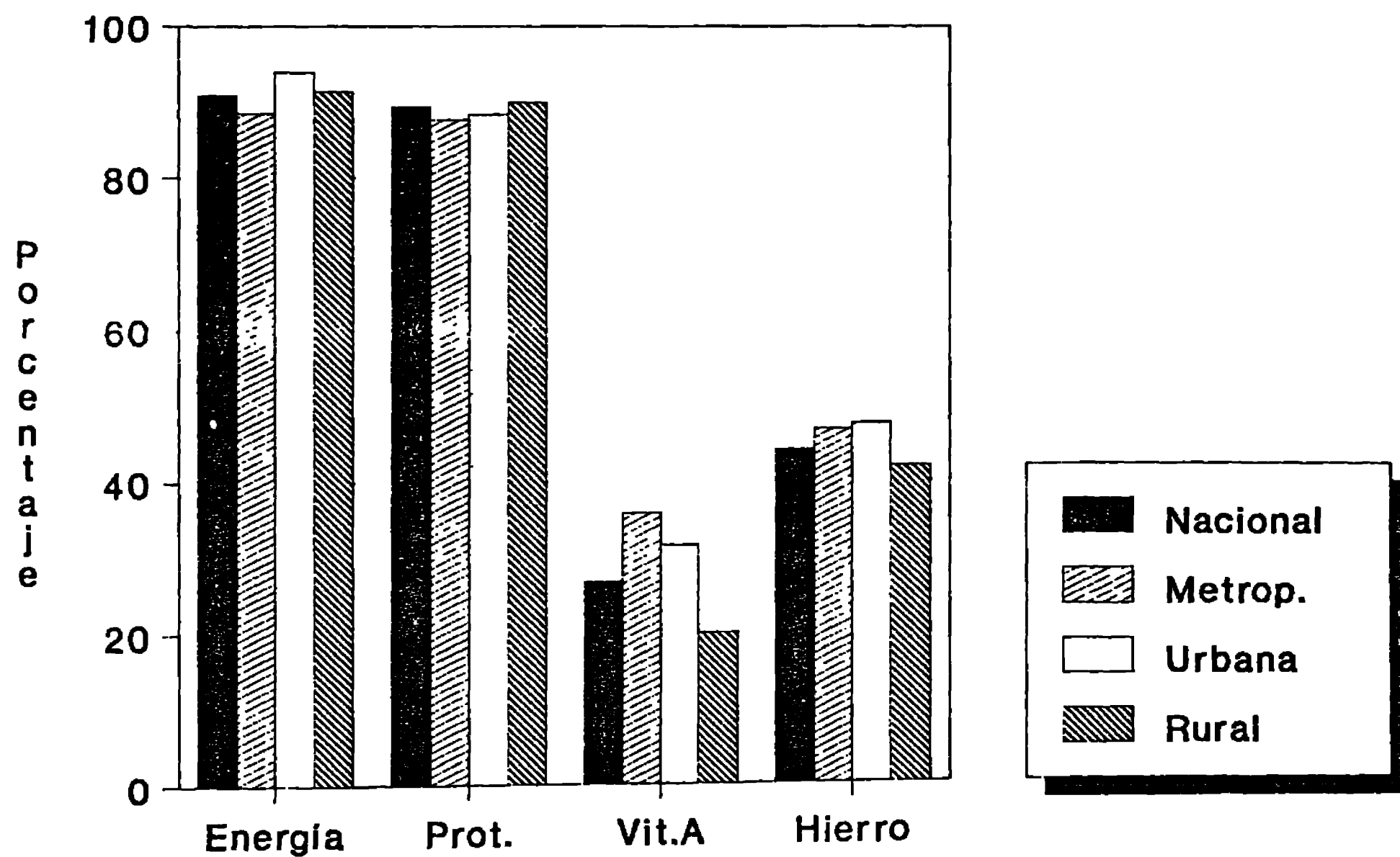
Cuadro 8

**EJEMPLO DEL CALCULO DEL COSTO DE LA CBA EN EL AREA METROPOLITANA
POR DIA, SEMANA Y MES, AÑO 1989
(Colones)**

Productos	Gramos brutos por familia por día	Precio por 100 gramos alimento	Costo/día (a x b)/100 Colones	Costo/semana (c x 7 d.) Colones	Costo/mes (c x 30d.) Colones
	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)
LACTEOS					
crema rala	15	1.85	0.28	1.94	8.33
leche fluída	140	0.26	0.36	2.55	10.92
leche en polvo	78	2.04	1.59	11.14	47.74
queso fresco	104	1.42	1.48	10.34	44.30
queso duro	27	3.64	0.98	6.88	29.48
HUEVOS					
De gallina	223	0.89	1.98	13.89	59.54
CARNES					
pollo limpio	160	1.00	1.60	11.20	48.00
cerdo/costilla	40	1.52	0.61	4.26	18.24
res posta	114	2.04	2.33	16.28	69.77
pescado fresco	57	2.05	1.17	8.18	35.06
FRIJOLES					
rojos	143	0.50	0.72	5.01	21.45
CEREALES					
arroz	169	0.40	0.68	4.73	20.28
tortilla-maíz*	1170	0.21	2.46	17.20	73.71
pastas	161	0.96	1.55	10.82	46.37
pan dulce	151	1.17	1.77	12.37	53.00
pan francés	168	0.69	1.16	8.11	34.78
AZUCARES					
blanca	217	0.27	0.59	4.10	17.58
GRASAS					
aceite vegetal	67	0.77	0.52	3.61	15.48
manteca vegetal	68	0.65	0.44	3.09	13.26
VERDURAS					
cebolla	62	0.49	0.30	2.13	9.11
repollo	294	0.15	0.44	3.09	13.23
tomate	262	0.18	0.47	3.30	14.15
papas	223	0.33	0.74	5.15	22.08
FRUTAS					
citricos (naranja)	126	0.17	0.21	1.50	6.43
bananos	228	0.34	0.78	5.43	23.26
plátanos	180	0.24	0.43	3.02	12.96
OTROS					
gaseosas o refrescos	633	0.20	1.27	8.86	37.98
sopas deshidrat.	26	4.43	1.15	8.06	34.55
café	31	1.56	0.48	3.39	14.51
sal	45	0.07	0.03	0.22	0.95
TOTAL			28.55	199.84	856.47

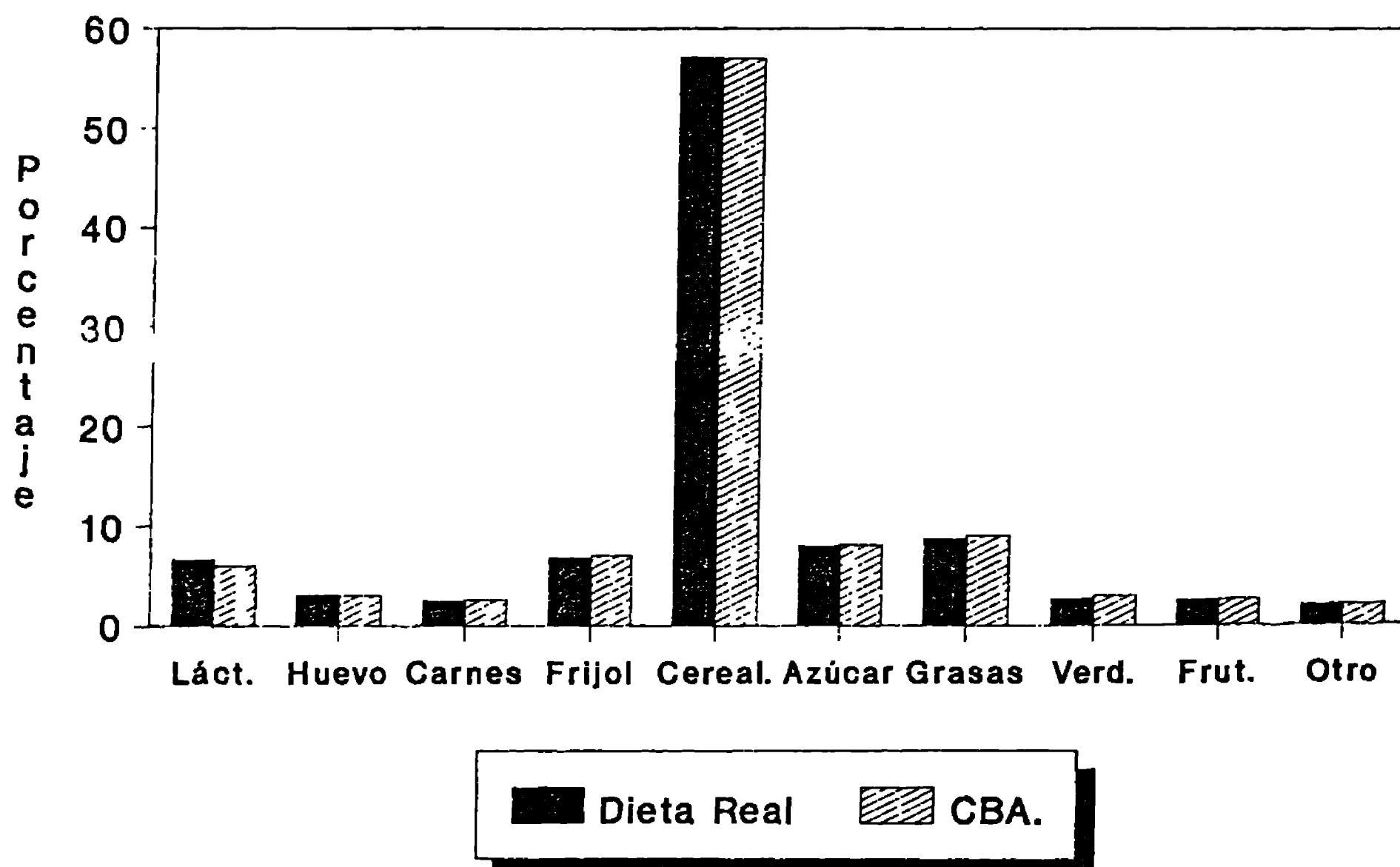
*Se usó precio de tortilla.

Adecuación de la Ingesta per cápita de
Energía, Proteínas, Vit.A y Hierro.
El Salvador, 1988*



*Mediana

*Comparación entre la Estructura de la
Dieta Real y la Estructura de la CBA
a nivel nacional. El Salvador, 1991*



ANEXO B. EL SALVADOR. 1988

ESTRUCTURA DESAGREGADA DE LA DIETA. 1/
(Por Grupos de Alimentos y Area de Residencia)

PRODUCTO	NACIONAL			METROPOLITANA			URBANA			R U R A L		
	GRAMOS	KCAL.	%	GRAMOS	KCAL.	%	GRAMOS	KCAL	%	GRAMOS	KCAL	%
<u>LACTEOS</u> (Equivalente de leche fluida)		<u>132.14</u>	<u>100.00</u>		<u>167.03</u>	<u>100.00</u>		<u>144.54</u>	<u>100.00</u>		<u>106.81</u>	<u>100.0</u>
-Crema rala	6.09	3.96	3.1	9.80	6.37	3.8	8.38	5.41	3.8	3.69	2.40	2.2
-Cuajada	15.27	9.92	7.5	1.37	0.89	0.6	11.45	7.44	5.2	21.79	14.16	13.3
-Leche fluida	31.37	20.39	15.4	28.07	18.24	10.9	33.63	21.86	15.1	31.20	20.28	19.0
-Leche en polvo íntegra	48.89	31.78	24.0	116.28	75.58	45.2	53.19	34.57	23.9	24.80	16.16	15.1
-Queso fresco semidescremado	76.91	49.99	37.8	64.75	42.09	25.2	94.79	61.61	42.6	59.64	38.77	36.3
-Queso duro	24.77	16.10	12.2	36.71	23.86	14.3	20.79	13.51	9.4	23.14	15.04	14.1
<u>CARNES</u>		<u>61.86</u>	<u>100.0</u>		<u>124.29</u>	<u>100.0</u>		<u>62.82</u>	<u>100.0</u>		<u>41.49</u>	<u>100.0</u>
-Aves	9.72	16.52	26.7	22.69	38.57	31.0	4.96	8.43	13.4	8.20	13.94	33.6
-Cerdo	4.19	11.30	18.3	6.67	18.00	14.5	5.89	15.90	25.3	2.48	6.70	16.1
-Res	11.47	27.99	45.2	24.10	58.80	47.3	13.52	32.99	52.5	6.32	15.42	37.2
-Pescado y mariscos	6.44	6.05	9.8	9.49	8.92	7.2	5.85	5.50	8.8	5.78	5.43	13.1
<u>HUEVOS</u> (Gallina)	<u>33.08</u>	<u>48.96</u>	<u>100.0</u>	<u>43.54</u>	<u>64.44</u>	<u>100.0</u>	<u>34.76</u>	<u>51.44</u>	<u>100.0</u>	<u>28.83</u>	<u>42.64</u>	<u>100.0</u>
<u>FRIJOL</u>	<u>37.66</u>		<u>100.0</u>	<u>24.27</u>		<u>100.0</u>	<u>36.59</u>		<u>100.0</u>	<u>42.51</u>		<u>100.0</u>
<u>CEREALES</u>		<u>1004.42</u>	<u>100.0</u>		<u>788.27</u>	<u>100.0</u>		<u>959.75</u>	<u>100.0</u>		<u>1097.73</u>	<u>100.0</u>
-Arroz	25.39	92.42	9.2	28.50	103.74	13.2	22.95	83.54	8.7	25.74	93.69	8.5
-Pan dulce	18.99	83.40	8.3	33.65	147.79	18.7	22.71	99.74	10.4	12.28	53.93	4.9
-Pan francés	18.99	75.20	7.5	33.65	133.25	16.9	22.71	89.93	9.4	12.28	48.63	4.5
-Maíz (tortilla)	246.21	753.40	75.0	131.86	403.49	51.2	224.36	686.54	71.5	294.60	901.48	82.1
<u>VERDURAS</u>		<u>41.87</u>	<u>100.0</u>		<u>40.23</u>	<u>100.0</u>		<u>46.60</u>	<u>100.0</u>		<u>39.99</u>	<u>100.0</u>
-Cebolla	5.69	2.56	6.1	7.14	3.21	8.0	6.44	2.90	6.2	4.81	2.16	5.4
-Tomates y chiles	28.39	5.96	14.2	35.72	7.50	18.6	30.62	6.85	14.7	24.83	5.16	12.9
-Repollo	60.23	16.86	40.3	34.57	9.68	24.1	54.24	15.19	32.6	71.69	20.07	50.2
-Papas	14.72	16.49	39.4	17.71	19.84	49.3	19.34	21.66	46.5	11.25	12.60	31.5
<u>FRUTAS</u>		<u>39.97</u>	<u>100.0</u>		<u>62.82</u>	<u>100.0</u>		<u>49.00</u>	<u>100.0</u>		<u>27.76</u>	<u>100.0</u>
-Cítricos	12.37	5.20	13.1	13.60	5.71	9.1	14.08	5.91	12.1	11.04	4.64	16.7
-Bananos	12.59	12.21	30.5	23.64	22.93	36.5	16.19	15.68	32.0	7.11	6.90	24.9
-Plátanos	12.59	15.36	38.4	23.64	28.84	45.9	16.19	19.75	40.3	7.11	8.67	31.2
-Otras frutas	32.74	7.20	18.0	24.28	5.34	8.5	34.82	7.66	15.6	34.31	7.55	27.2
<u>AZUCAR</u> (azúcar blanca)	<u>40.14</u>		<u>100.0</u>	<u>41.03</u>		<u>100.0</u>	<u>42.43</u>		<u>100.0</u>	<u>38.60</u>		<u>100.0</u>
<u>GRASAS</u>	<u>20.24</u>		<u>100.0</u>	<u>27.32</u>		<u>100.0</u>	<u>23.00</u>		<u>100.0</u>	<u>16.48</u>		<u>100.0</u>

1/ Elaborada con base a resultados de ESANES-88

ANEXO D

**COSTO Y CANTIDAD DE ALIMENTOS PARA CUBRIR 1000 KILOCALORIAS DE LOS
ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA CBA, EL SALVADOR, 1991
(Colones y Gramos)**

Productos	Precio de 100 gramos alimento	Kcals. en 100 gramos de alimento	Costo de 1000 Kcals.	Cantidad para 1000 Kcals.
	Colones	Kcals.	Colones	Gramos
LACTEOS				
crema rala	1.85	204	9.07	490
cuajada	1.42	236	6.02	424
leche fluída	0.26	65	4.00	1538
leche en polvo	2.04	485	4.21	206
queso fresco	1.42	207	6.86	483
queso duro	3.64	444	8.20	225
HUEVOS				
De gallina	0.89	132	6.74	758
CARNES				
pollo limpio	1.00	114	8.77	877
cerdo/costilla	1.52	213	7.14	469
res posta	2.04	244	8.36	410
pescado fresco	2.05	76	26.97	1316
FRIJOLES				
rojos	0.50	344	1.45	291
CEREALES				
arroz	0.40	364	1.10	275
tortilla-maíz*	0.21	204	1.03	490
pastas	0.96	243	3.95	412
pan dulce	1.17	366	3.20	273
pan francés	0.72	330	2.18	303
AZUCARES				
blanca	0.27	384	0.70	260
GRASAS				
aceite veg.	0.77	884	0.87	113
manteca veg.	0.65	871	0.75	115
VERDURAS				
cebolla	0.49	38	12.89	2632
repollo	0.15	24	6.25	4167
tomate	0.18	21	8.57	4762
papas	0.33	65	5.08	1538
FRUTAS				
citricos (naranja)	0.17	25	6.80	4000
bananos	0.34	68	5.00	1471
plátanos	0.24	87	2.76	1149
OTROS				
gaseosas o refr.	0.20	31	6.45	3226
sopas deshidrat.	4.43	384	11.54	260
café	1.56	---	---	---
sal	0.07	---	---	---

Elaborado con base en el Cuadro 8 y la Tabla de Composición de Alimentos

PRECIOS DE LOS PRODUCTOS DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS
EL SALVADOR, 1989

Productos	Unidad medida	Precios medios al por menor	Precios de 100 gramos
LACTEOS			
crema rala	botella	12.98	1.85
cuajada	libra	6.53	1.42
leche fluída	litro	2.62	0.26
leche polvo	libra	9.40	2.04
queso fresco	libra	6.53	1.42
queso duro	libra	16.73	3.64
HUEVOS			
De gallina	unidad	0.50	0.89
CARNES			
pollo limpio	libra	4.58	1.00
cerdo/costilla	libra	7.00	1.52
res posta	libra	9.40	2.04
pescado fresco	libra	9.43	2.05
FRIJOLES			
rojos	libra	2.29	0.50
CEREALES			
arroz	libra	1.86	0.40
tortillas de maíz	libra	0.98	0.21
maíz grano seco	libra	0.65	0.14
pastas	libra	4.42	0.96
pan dulce	bolsa	0.70	1.17
pan francés	bollo	0.18	0.72
AZUCARES			
blanca	libra	1.25	0.27
GRASAS			
aceite vegetal	litro	7.70	0.77
manteca vegetal	libra	2.99	0.65
VERDURAS			
cebolla	libra	2.26	0.49
repollo	libra	0.69	0.15
tomate	libra	0.83	0.18
papas	libra	1.52	0.33
FRUTAS			
cítricos (naranja)	libra	0.78	0.17
bananos	libra	1.56	0.34
plátanos	libra	1.10	0.24
otras	libra	1.38	0.30
OTROS			
gaseosas o refrescos	litro	1.98	0.20
sopas deshidrat.	sobre	2.66	4.43
café	libra	7.18	1.56
sal	libra	0.32	0.07

Fuente: MIPLAN Indicadores Económicos y Sociales El Salvador, 1989
MIPLAN Canasta Básica de Alimentos. El Salvador. 1979-1989

VII REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. SECONAN. La Canasta Básica de Alimentos como Instrumento de la Planificación Alimentaria/Nutricional. San Salvador, diciembre de 1986.
2. Informe de la Encuesta Sobre Conocimiento y Uso de la CBA. El Salvador, 1990.
3. Ministerio de Salud Pública/INCAP. Programa del Taller Institucional sobre actualización de la Canasta Básica de Alimentos, 10-11 de abril de 1991. San Salvador, El Salvador.
4. INCAP/ICNND/OIR/Ministerio de Salud Pública. Evaluación Clínico Nutricional de El Salvador. 1965-67. Pub. INCAP.1969.
5. Flores, M.; M.T. Menchú; M.Y. Lara y M. Behar, Dieta Adecuada de Costo Mínimo para la República de El Salvador. Publicación INCAP-458. Guatemala, 1969 p.22.
6. CEPAL. Canasta Familiar de Alimentos para el Istmo Centro Americano. Definición y Metodología. Documento Provisional preparado por INCAP. México, 1980. 77.p.
7. CEPAL. Istmo Centro Americano. Los sistemas Alimentarios de la Canasta Básica. México, 1981. 100 p.
8. MIPLAN. Política Alimentaria de El Salvador. Alimentación y Nutrición. 1981, p.40.
9. Decreto No.723. "Ley de Creación de la Comisión Nacional de Alimentación y Nutrición" 24 de junio de 1981.
10. SECONAN/MIPLAN. Canasta Básica de Alimentos. D.T. 2-83. El Salvador, 8 de febrero de 1983.
11. INCAP. Recomendaciones Dietéticas diarias para Centroamérica y Panamá. Guatemala, 1973.
12. MIPLAN/CONAN. Diagnóstico Alimentario y Nutricional de El Salvador. 1983.
13. SECONAN. Plan Nacional de Alimentación y Nutrición. 1985-1989. Estrategias de Largo Plazo. El Salvador, 1985.

14. MIPLAN. Indicadores Económicos y sociales. El Salvador, 1989. (Inédito cifras provisionales).
15. MIPLAN/Dirección General de Coordinación e Información/ Sección Indicadores Económicos y Sociales. La Canasta Básica de Alimentos, 1979-1989. San Salvador, febrero de 1990.
16. ADS/MINSALUD/INCAP. Estudio sobre la Situación Alimentaria y Nutricional de El Salvador, 1988 (ESANES-88). Public. ADS. 1990.
17. OMS. Necesidades de Energía y de Proteínas. Ginebra 1985.
18. Menchú, María Teresa. Metodologías Utilizadas para el Cálculo de Necesidades Alimentarias para Grupos de Población. Pub. INCAP, E-1276. Guatemala, C.A. S/F.
19. CELADE. Boletín Demográfico. Proyección de Población para El Salvador, correspondiente a 1990.
20. INCAP. Tabla de Composición de Alimentos para Centroamérica. 1960.

VIII. A N E X O S

ANEXO A

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y ASISTENCIA SOCIAL DEPARTAMENTO DE NUTRICION

RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS CON USUARIOS DE LA CANASTA BASICA DE ALIMENTOS

I. GENERALIDADES:

Con el propósito de revisar y actualizar la Canasta Básica de Alimentos elaborada por SECONAN en 1986, se planteó entrevistar al personal que utiliza ese documento, perteneciente a instituciones públicas y privadas; así como a algunos Organismos Internacionales.

La entrevista proporcionó información de base que permitirá actualizar la Canasta Básica de Alimentos (C.B.A.) adecuándola al patrón alimentario, el cual fue identificado en el estudio que sobre la situación alimentaria y nutricional fuera realizado en 1988 (ESANES-88)

El proyecto para la actualización de la Canasta Básica de Alimentos de El Salvador contempla el programa de trabajo siguiente:

PRIMERA FASE:

- Preparación de un perfil del proyecto contando con la asistencia técnica de INCAP para la consecución de la cooperación técnica necesaria (julio/agosto).
- Diseño del instrumento de la entrevista, ejecución de la misma e identificación de usuarios. (agosto - septiembre 1990).
- Entrevistas a usuarios, procesamiento de los datos y consolidado (Nov./90)
- Recolección de información basal sobre: datos de consumo y frecuencia; datos de población; precios y otros necesarios (Nov./90).

SEGUNDA FASE:

- Elaboración de la C.B.A. de acuerdo a patrones alimentarios, necesidades nutricionales y uso potencial del instrumento (19-23 Nov./90).
- Organización y desarrollo de un taller interinstitucional (1a. semana de diciembre 1990). Esta actividad se trasladó al mes de abril de 1991.
- Ajustes finales, reproducción del documento C.B.A.; distribución a Instituciones y Organismos Internacionales (1991).

TERCERA FASE:

- Desarrollo de un sistema computarizado para la revisión y actualización periódica de la C.B.A. e identificación de la Institución responsable.
- Boletines y divulgaciones
- Como parte de la primera fase, se realizaron las entrevistas a usuarios de la C.B.A, cuyos resultados se presentan en este informe.

II. RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS CON USUARIOS DE LA C.B.A.

A. INSTITUCIONES

Se entrevistó a personal de las Instituciones que utilizan la C.B.A. o bien que constituyen usuarios potenciales, dado el tipo de trabajo que ejecutan. Estas Instituciones fueron:

1. INSTITUCIONES DE GOBIERNO

- | | | |
|---|---------------------------------------|---|
| - | Ministerio de Planificación | 2 personas |
| - | Ministerio de Economía | 1 persona (Comercio Interno) |
| - | Ministerio de Agricultura y Ganadería | 2 personas (Economía Agropecuaria y Cooperación Internacional). |

TOTAL ENTREVISTAS: 16

B. RESULTADOS POR PREGUNTAS

1. Conoce la Canasta Básica de Alimentos ? n = 16 No.
- Si: 14 personas y No: 2 personas
2. A su juicio qué es la C.B.A. ? n = 14 No.
- a) Dieta básica que una persona debe tener para desarrollar sus actividades normales, constituida a partir de una dieta típica de la población; considerando la calidad nutritiva y su costo. 10
- b) Instrumento que sirve para conocer periódicamente el comportamiento del gasto familiar en bienes de consumo alimentario y analizar la situación alimentaria. 3
- c) No definida 1
3. Dónde y Cuándo obtuvo la C.B.A. y de qué año es? n = 14 No.
- Fuentes y año
- a) SECONAN, 1986, 1987 6
- b) Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ministerio de Salud Pública y MIPLAN:
1973, 77, 1986, 1989, 1990. 6
- c) Medios de comunicación (Prensa y T.V.) 1
- d) Consejo Nacional del Salario Mínimo 1

- Ministerio de Trabajo 2 personaas (Consejo Nacional de Salario Mínimo).
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social 2 personas (Departamento de Atención Materno Infantil y Depto. de Nutrición)
- Ministerio del Interior 1 persona (Dirección General de Logística Alimentaria)
- Subtotal: 6 Instituciones 11 personas

2. INSTITUCIONES PRIVADAS Y AUTONOMAS

- Universidad José Simeón Cañas 2 personas (Escuela de Economía).
- FUSADES 1 persona (Sección Estudios Sociales)
- Subtotal: 2 Instituciones 3 personas

3. ORGANISMOS INTERNACIONALES

- Programa Mundial de Alimentos 1 persona (Asistente de Programas).
- UNAT/RUTA II (Regional) 1 persona (colaborador)
- Subtotal: 2 Organismos 2 personas

4. Para qué le ha servido (o utilizado) la C.B.A.? n=14 No.
- a) Definición de la línea de pobreza 5
 - b) Revisión y ajuste de tarifas de salarios mínimos 3
 - c) Estudios sobre efectos de la inflación y de la distribución de ingresos, consumo. 2
 - d) Proceso de planificación: planes, estrategias, programas, proyectos y evaluaciones. 3
 - e) Sólo para conocimiento 1
5. Si no la ha utilizado, ¿por qué? n = 1
- Debido al área de trabajo en que se desempeña, no la ha utilizado: 1
6. Si la ha utilizado, ¿le ha hecho modificaciones o cambios? n = 14
Si: 4 y No: 10
- En caso afirmativo, ¿cuáles?, (alimentos y/o estratos) n = 4
- a) Alimentos: 1
Frutas: plátanos, guineos y naranjas

Sal: Se agregó

Carne: reagrupación en res, cerdo y aves

H. Trigo: transformado en pan francés

Grasas: considerando manteca de cerdo, margarina y aceite vegetal.
 - b) Otros aspectos : 3
 - Agregado 10% por gasto en combustible
 - Actualización costos de la C.B.A.
 - Agregado 10% por autoconsumo

7. Qué cambios sugiere en los alimentos de la C.B.A.? N= 14
- a) Ningún cambio : 7
 - b) En alimentos (nuevos, sustitutos y conversión) : 6
 - c) En cantidades de alimentos : 1
8. Qué cambios en la desagregación de la C.B.A. ? n = 14
- a) Ningún cambio : 6*
 - b) Desagregación por Regiones:3
 - c) Mayor desagregado (sector informal) metropolitano por niveles de ingreso : 12
 - d) Desagregado por niveles de ingreso: 2
(* 1 persona sugiere: no presentar alternativas de dietas básicas promedios)
9. Si no conoce la C.B.A. ¿alguna vez ha escuchado este término? n = 2
- Si : 2
- ¿ Donde ? : Prensa y Televisión : 1
- Departamento de Nutrición: 1
10. ¿La sería útil contar con la C.B.A.? n = 2
- Si : 2
11. ¿Para qué le servirá la C.B.A.? n = 2
- a) Determinación de salarios y evolución de costos de la C.B.A : 2
 - b) Planificación alimentaria y Nutricional : 1

12. ¿Qué nivel de desagregación utilizaría para la C.B.A.? n = 2
Sin modificación : 2
13. ¿Cómo conoce la metodología para elaborar la C.B.A.? n = 16
Si : 12
14. Le gustaría recibir información periódica sobre: (n = 16)
- a) Costos de la C.B.A. : 16
 - b) Actualización de la C.B.A. : 16
 - c) Necesidades alimentarias nacionales : 16
 - d) Disponibilidad nacional de alimentos para consumo interno : 16
 - e) Déficit alimentario : 16
 - f) Otros aspectos de interés : 6

Entre los otros aspectos, se plantearon los siguientes temas:

- Utilidad de la C.B.A. y todo tipo de información relacionada con la misma : 3
- Niveles de producción de alimentos básicos e intervenciones: 3
- Información de otros países sobre la C.B.A. e intercambio: 2
- Evaluación de la desnutrición y resultados del censo de talla en escolares 2
- Otra información relacionada a importaciones precios internacionales y cooperación internacional en alimentación/nutrición y a quién se dirige : 2

- Información sobre el uso de las guías alimentarias : 2
- Costos versus ingresos y análisis de la posición del consumidor: 1

CBAELS.ACF
28/febrero/92