

ELABORACION DE LAS CANASTAS BASICAS DE ALIMENTOS DE SEIS REGIONES DE ARGENTINA

Sergio Britos

1. Introducción

En Argentina, el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) estima la incidencia de la pobreza desde 1988, sobre la base de una línea de pobreza elaborada a partir de los resultados de la Encuesta de Gastos e Ingresos de los Hogares 1985/86.

La línea de pobreza es un concepto normativo, en la medida en que representa un juicio acerca de los niveles de satisfacción o recursos que se consideran mínimamente adecuados para hacer posible el desarrollo personal y la convivencia social.

La línea corresponde a un mínimo absoluto, por debajo del cual resulta altamente improbable el desarrollo personal libre de carencias alimentarias, morbilidad o patologías psico-sociales, así como la vida digna en sociedad. El juicio normativo sobre tal nivel mínimo debe basarse en evidencia objetiva (estudios científicos sobre las necesidades humanas, juicio experto basado en tales estudios y en la experiencia internacional, o evidencia estadística pertinente) acerca de los efectos de la privación.

El establecimiento de normas absolutas de pobreza entonces, debe basarse en alguna apreciación de las necesidades básicas, los umbrales mínimos de satisfacción aceptables y los recursos mínimos requeridos para alcanzar esos umbrales.

El enfoque de más larga tradición y de mayor aceptación para el trazado de líneas de pobreza se basa en la identificación del conjunto de necesidades básicas comúnmente cubiertas mediante el consumo personal, cuya satisfacción por debajo de ciertos niveles se considera inadecuada. Todos los métodos que siguen este enfoque parten de los requerimientos nutricionales; difieren en la manera de considerar las necesidades básicas no alimentarias.

El método del **costo de las necesidades básicas** consiste en establecer los requerimientos de bienes para cubrir cada tipo de necesidades y valorarlos hasta llegar al costo de una canasta mínima de necesidades básicas. En la práctica, este método sólo es aplicable para establecer el costo de una dieta básica y el de unos pocos bienes no alimentarios considerados indispensables.

El método basado en la **energía alimentaria** establece la ingesta mínima adecuada de calorías (por adulto equivalente) y traza la línea de pobreza en el nivel de gasto total de consumo (por persona) que permite alcanzar el requerimiento de energía establecido. Este método sin embargo, no permite una adecuada comparabilidad de las líneas de pobreza para diferentes hogares.

Por último, el método basado en la **participación del gasto en alimentos** -que es el utilizado en la Argentina y en toda América Latina, así como en los Estados Unidos-

consiste en estimar el valor de una Canasta Básica de Alimentos (CBA) que cumple con los requerimientos nutricionales adecuados y establecer la línea de pobreza relacionando este valor con la participación del gasto alimentario en el gasto total de consumo (coeficiente de Engel) de una población de referencia (1).

Probablemente, la metodología tradicional del costo mínimo de la alimentación correcta (o costo de 1000 kcal normales o nutricionalmente correctas), institucionalizada por Pedro Escudero, fue la primer aproximación al concepto de Canasta Básica.

El costo de 1000 kcal normales se define como una unidad de costo que contempla las leyes de la alimentación (suficiente, completa, armónica y adecuada); la dieta de costo mínimo se diseña a partir de los requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes, pero además considera todos los criterios normativos que conforman una alimentación correcta.

La estricta normatividad de las dietas correctas de costo mínimo representa alguna limitación en cuanto a su utilidad para medir pobreza en el sentido que los alimentos que integran estas “canastas” no reflejan adecuadamente los patrones de consumo prevalentes.

El estudio de CEPAL sobre las dimensiones de la pobreza en Latinoamérica (1975) constituyó un importante antecedente; a fin de garantizar la comparabilidad de sus estimaciones de pobreza, las canastas alimentarias de CEPAL tomaron como referencia para su diseño las hojas de balance de alimentos de cada país. Los productos integrantes de cada canasta si bien reflejan la disponibilidad de alimentos de cada país no representan de manera adecuada los consumos efectivos de los sectores pobres.

Distintos países a su vez, han aportado planteos metodológicos innovadores dependiendo de sus propósitos específicos al elaborar canastas de alimentos; ejemplo de ello es la propia metodología del INCAP, que con variantes ha sido el antecedente que ha guiado la elaboración de las dos versiones de canastas realizadas en Argentina.

Otro antecedente destacable es el indicador de seguridad alimentaria elaborado en la Universidad del Valle (Colombia) y basado en el diseño de una canasta de alimentos con productos no fijos (flexibles) y reemplazables entre sí (según ciertos criterios) dependiendo del comportamiento de los precios.

El supuesto que ha guiado la elaboración de la canasta colombiana es que los hogares normalmente deciden sus compras sobre la base de un patrón de consumo relativamente estable en el corto plazo, pero reemplazando alimentos de alto precio por otros más económicos dentro del mismo grupo de alimentos; por lo tanto, la estructura calórica de la canasta resultante no es fija para cada alimento sino que considera un rango mínimo y máximo en cuanto a la participación de cada producto.

En este trabajo, la Canasta Básica de Alimentos, es un conjunto de productos alimentarios que satisfacen ciertos atributos nutricionales normativos, al mínimo costo y cuya estructura refleja el patrón de consumo de alimentos de una población de referencia.

Como se mencionó al principio, la primer línea de pobreza utilizada en nuestro país fue elaborada en 1988(2) a partir de los resultados de la Engho 1985/86; el procedimiento consistió en diseñar una CBA representativa del aglomerado urbano del Gran Buenos Aires

(GBA) y establecer un coeficiente representativo de los gastos no alimentarios de la población de referencia. De esa manera, el valor monetario de la CBA más la estimación de los gastos no alimentarios constituye el umbral o línea de pobreza.

La realización de una nueva encuesta de gastos en 1996/97(3) permitió revisar los cambios ocurridos en la estructura de consumo de la población y elaborar una nueva canasta básica, además, como la última encuesta de gastos es la primera que es representativa de todo el país, se pudo elaborar canastas para seis regiones: área metropolitana (GBA), Pampeana, Noroeste (NOA), Noreste (NEA), Cuyo y Sur.

La elaboración de la CBA requiere:

- determinar el requerimiento energético y las recomendaciones de nutrientes para las diferentes unidades de consumo o grupos etáreos
- determinar la estructura de consumo de alimentos de la población de referencia
- seleccionar los productos que compondrán la CBA y sus cantidades
- realizar el análisis nutricional y los ajustes necesarios a fin de optimizar el criterio normativo de la CBA
- determinar el valor monetario de la CBA

2. Metodología de elaboración de la CBA

2.1 Aspectos normativos nutricionales de la CBA

Metodológicamente, la CBA es el conjunto de productos que forman parte de la estructura o patrón de consumo de la población de referencia y que satisfacen, en primer término, el requerimiento energético de la unidad de consumo y en segundo lugar, la mayor adecuación de nutrientes posible, al mínimo costo.

Esta definición impone a la CBA un criterio normativo en varios sentidos: (i) la satisfacción del requerimiento energético de la unidad de consumo; (ii) los valores de peso y talla en que se basa el cálculo de ese requerimiento energético, que también deben ajustarse a las normas establecidas; (iii) la adecuación de nutrientes, que se basa en el concepto de densidad nutricional del conjunto de alimentos que conforman la CBA

La determinación del requerimiento energético de la unidad de consumo o individuo de referencia constituye una instancia estratégica en el diseño de la CBA ya que define el marco global de la canasta expresado en términos de kilocalorías.

El método para definir la necesidad energética de los individuos está adecuadamente normatizado en el Informe de la Reunión de Expertos FAO/OMS/UNU 1985 sobre Necesidades de Energía y Proteínas(4) y es el utilizado en el marco de este trabajo.

Los criterios y definiciones operacionales aplicadas para determinar el requerimiento energético de cada grupo etéreo son los siguientes:

- Niños hasta los 10 años de edad:

El requerimiento se calculó a partir del peso de niños de cada tramo de edad, utilizando como referencia los estándares nacionales de peso(5).

- Adolescentes entre 10 y 17 años:

En este tramo de edad los lineamientos propuestos por FAO/OMS sugieren considerar el peso de los niños como base para estimar su metabolismo basal y luego su necesidad calórica total; el mismo informe también recomienda definir el valor de peso como la mediana (de peso) para la edad y talla correspondiente.

En este sentido, el informe FAO/OMS, en su página 34 plantea *“Si, en toda edad, el peso es el determinante principal de las necesidades, cabe preguntarse ¿ qué peso es el indicado ?. Si se usa el peso real, la tendencia será a mantener el statu quo. Si se usa la mediana del margen de referencia, el resultado tendrá un efecto normativo. Se sobreestimarán las necesidades de los que están en el extremo inferior del margen del peso por edad o por talla y se subestimarán las de los que están en el extremo superior. Si se satisfacen las necesidades así calculadas, el peso tenderá a variar en dirección a la mediana. A esto se refiere el término “normativo” en el presente informe. Es el lector quien tiene que elegir el peso corporal más apropiado para calcular las necesidades, según lo que se pretenda y las circunstancias.”*

Para este trabajo se adoptó como criterio la utilización de los estándares nacionales (6), calculando el requerimiento energético a partir de la mediana de peso de cada tramo de edad.

Una vez determinado el peso para cada grupo de edad y sexo se calculó el requerimiento basal y sobre él se utilizaron los factores de actividad física propuestos por FAO/OMS para adolescentes de este tramo de edad, a fin de determinar la necesidad energética total.

- Adultos hombres y mujeres (18 años en adelante)

En el grupo de adultos, de ambos sexos, el criterio propuesto por FAO/OMS, al igual que en el caso de adolescentes, se basa en determinar primero el requerimiento basal y luego agregar los factores inherentes a la actividad física desarrollada.

En este grupo también el principal determinante del requerimiento basal es el peso y en este sentido, la definición operacional adoptada es similar a la planteada en el caso de los adolescentes: se adoptó el criterio de aplicar un valor de peso normativo, equivalente a la mediana del peso según edad y talla.

Como no existen estándares nacionales que relacionen peso con talla para adultos, siguiendo los lineamientos de FAO/OMS se consultaron las tablas de Bray (7) recomendadas para su uso por ese informe cuando no se dispongan de mejores datos nacionales.

El procedimiento aplicado consiste en asignar a la talla de adultos argentinos en cada tramo de edad el peso normativo según las tablas de Bray.

En este sentido, los estándares nacionales de estatura alcanzan hasta los 19 años, tras lo cual en este trabajo se imputó un crecimiento medio de 1 cm entre los 19 y 25 años y pérdidas de 0,5 cm por década a partir de los 45 años, a fin de proyectar los valores del estándar nacional (de talla) a los 19 años hasta la adultez.

Los valores de peso determinados a partir de las tablas de Bray, para cada valor de talla y edad, son equivalentes con un Índice de Masa Corporal (IMC) ubicado en el punto medio del rango de normalidad (entre 18,5 y 25) lo que -una vez más-, tiende a afirmar el efecto normativo en el diseño de la CBA. Los procedimientos aplicados son consistentes con los sugeridos por la Reunión sobre Metas Nutricionales y Guías de Alimentación para América Latina (8).

Una vez determinado el peso para cada grupo de edad y sexo, se consideraron los factores de actividad física propuestos por FAO/OMS, ajustados a la distribución temporal de actividades (tiempo destinado según tipo de actividad desarrollada). Para esto se recurrió a la Encuesta Permanente de Hogares (EPH) (total de aglomerados, 1996) (9), a fin de determinar la cantidad de horas dedicadas a la actividad laboral realizada por la población adulta.

A la cantidad de horas promedio trabajadas por varones y mujeres se aplicaron los factores de actividad ligera, moderada e intensa propuestos por FAO/OMS (1,7; 2,7 y 3,8 respectivamente en el caso de varones y 1,7; 2,2 y 2,8 en el caso de mujeres) fin de discriminar entre individuos que trabajan en actividades que involucran niveles diferentes de gasto calórico.

En el caso de las mujeres y siguiendo el mismo procedimiento adoptado por Andueza (10), se agregó una mayor carga horaria destinada a cubrir tareas domésticas.

Con esta metodología se determinó primero el requerimiento basal para cada grupo de edad y sexo y luego la necesidad energética total.

En el caso de personas de más de 75 años, varones y mujeres, que se suponen inactivas laboralmente, no hay datos acerca de la distribución temporal de sus actividades por lo que se adoptó el criterio propuesto por FAO/OMS (página 84 del informe), que establece un factor de actividad único de 1,51 por sobre el metabolismo basal, calculado en 1351 kcal y 1163 kcal en varones y mujeres respectivamente. La necesidad calórica total de este grupo se estableció entonces en 2040 kcal y 1750 kcal en varones y mujeres, sin discriminar por tipo de actividad.

El hombre adulto, entre 30 y 45 años, de actividad moderada, fue seleccionado como el individuo de referencia y su necesidad energética establecida como valor 1 (uno); las necesidades de los restantes grupos etáreos fueron entonces convertidas a unidades consumidoras equivalentes relacionándolas con el valor de la unidad de referencia.

En las siguientes tablas se presentan los valores de peso, talla y necesidad energética estimadas para cada grupo de edad y sexo y los puntajes correspondientes, calculados como cociente entre su requerimiento y el de la unidad adulto equivalente (2750 kcal).

Cuadro 1: Requerimiento energético según edad, sexo y actividad física

Edad	Peso (kg)	Talla (m)	Necesidad Energética Kcal	Unidades consumidoras
6-9 meses	8,08	n/c	776	0,28
9-12 meses	9,31	n/c	952	0,35
1 año	9,725	n/c	1030	0,37
2 años	12,4	n/c	1277	0,46
3 años	14,525	n/c	1409	0,51
4 años	16,325	n/c	1518	0,55
5 años	18,25	n/c	1643	0,60
6 años	20,575	n/c	1760	0,64
7 años	22,8	n/c	1813	0,66
8 años	25,55	n/c	1865	0,68
9 años	28,5	n/c	1910	0,69
Niños				
10 años	33,05	1,38	2192	0,79
11 años	36,5	1,43	2255	0,82
12 años	41,05	1,48	2347	0,85
13 años	46,85	1,55	2472	0,90
14 años	53,4	1,62	2650	0,96
15 años	58,95	1,67	2760	1,00
16 años	62,3	1,71	2828	1,03
17 años	64,15	1,72	2881	1,04
Niñas				
10 años	34	1,37	1918	0,70
11 años	38,85	1,44	1986	0,72
12 años	43,7	1,50	2051	0,74
13 años	47,4	1,55	2089	0,76
14 años	50,1	1,58	2100	0,76
15 años	51,75	1,60	2116	0,77
16 años	52,8	1,61	2111	0,77
17 años	53,45	1,61	2124	0,77
Adultos hombres				
18-29 act. Liviana	66	1,74	2358	0,85
18-29 act. Moderada	66	1,74	2826	1,02
18-29 act. Intensa	66	1,74	3340	1,21
30-45 act. Liviana	66	1,74	2301	0,83
30-45 act. Moderada	66	1,74	2758	1,00
30-45 act. Intensa	66	1,74	3260	1,18
45-60 act. Liviana	65,75	1,73	2297	0,83
45-60 act. Moderada	65,75	1,73	2753	1,00
45-60 act. Intensa	65,75	1,73	3255	1,18
60-75 act. Liviana	65	1,72	1910	0,69
60-75 act. Moderada	65	1,72	2288	0,83
60-75 act. Intensa	65	1,72	2705	0,98
más de 75	64,5	1,72	2050	0,74
Adultos mujeres				
18-29 act. liviana	54	1,62	1929	0,70

18-29 act. moderada	54	1,62	2106	0,76
18-29 act. intensa	54	1,62	2318	0,84
30-45 act. liviana	54	1,62	1933	0,70
30-45 act. moderada	54	1,62	2111	0,77
30-45 act. intensa	54	1,62	2323	0,84
45-60 act. Liviana	53,5	1,61	1914	0,69
45-60 act. moderada	53,5	1,61	2090	0,76
45-60 act. intensa	53,5	1,61	2300	0,83
60-75 act. liviana	53	1,60	1704	0,62
60-75 act. moderada	53	1,60	1860	0,67
60-75 act. intensa	53	1,60	2048	0,74
más de 75	53	1,59	1750	0,63
Embarazadas				
18-29 act. liviana	n/c	n/c	2214	0,80
18-29 act. moderada	n/c	n/c	2391	0,87
18-29 act. intensa	n/c	n/c	2603	0,94
30-45 act. liviana	n/c	n/c	2218	0,80
30-45 act. moderada	n/c	n/c	2396	0,87
30-45 act. intensa	n/c	n/c	2608	0,95
Lactancia				
18-29 act. liviana	n/c	n/c	2429	0,88
18-29 act. moderada	n/c	n/c	2606	0,94
18-29 act. intensa	n/c	n/c	2818	1,02
30-45 act. liviana	n/c	n/c	2433	0,88
30-45 act. moderada	n/c	n/c	2611	0,95
30-45 act. intensa	n/c	n/c	2823	1,02

El requerimiento energético de la unidad de consumo (o “adulto equivalente”), constituye el criterio nutricional trazador de la CBA; de acuerdo a las equivalencias (o múltiplos) de requerimiento energético entre personas de diferente edad, sexo y actividad física se establecen las CBA para hogares de distinto tamaño y composición.

En el caso de los nutrientes sin embargo, no se utilizan factores de equivalencia entre las recomendaciones de personas de diferente edad y sexo. Se sabe que para algunos nutrientes, las recomendaciones de adultos son más bajas que las de otros grupos etáreos, entre ellos los niños y mujeres embarazadas.

En la práctica esto conduce a que, una vez definida la CBA, el grado en que la misma cubre las necesidades de nutrientes de la unidad de consumo no es equivalente a la adecuación a nivel de hogares (sobre todo si en ellos hay niños), que es en definitiva el nivel de agregación en que se mide el costo de la CBA.

Si bien se acepta que la canasta no es totalmente normativa en el aspecto nutricional, su diseño debe procurar la mejor adecuación posible de su perfil nutricional en la medida en que no se altere significativamente la estructura de consumo observada.

Es en este punto donde resulta importante definir cuál es el estándar de recomendaciones de nutrientes; en este trabajo y a diferencia de la metodología aplicada por Andueza (11) en el diseño de la CBA 1988 se decidió utilizar el concepto de densidad nutricional en reemplazo de las recomendaciones de nutrientes de la unidad de consumo.

La densidad nutricional es una medida de calidad de la dieta que expresa la relación entre el contenido de cada nutriente y la energía; en cada grupo etéreo y para cada nutriente, la densidad nutricional óptima es equivalente a la relación entre la recomendación diaria del nutriente y la recomendación diaria de energía. De esta manera, una vez cubierta la necesidad energética también se asegurará la necesidad de nutrientes.

La densidad nutricional se expresa habitualmente como cantidad de nutriente por cada 1000 kcal. En este trabajo se determinaron los valores de densidad nutricional de cada nutriente y para cada grupo etéreo sobre la base de las recomendaciones energéticas explicitadas más arriba, las recomendaciones diarias (RDA) (12) y las ingestas dietéticas de referencia (DRI) propuestas por la Academia de Ciencias de los EE UU (13).

Los valores correspondientes (expresados como cantidad de cada nutriente por 1000 kcal) se presentan en el siguiente cuadro:

Cuadro 2: Valores propuestos de densidad nutricional, según grupos etéreos

Edad	Calcio mg	Hierro mg	Vit. A ug RE	Vit. C mg	B1 Mg	B2 mg	Niacina mg	Zinc mg
7-12 meses	284,21	10,53	394,74	36,84	0,32	0,42	4,21	5,26
1-3 años	403,55	8,07	322,84	32,28	0,40	0,40	4,84	8,07
4-8 años	465,12	5,81	337,21	26,16	0,35	0,35	4,65	5,81
Hombres								
9-13 años	581,66	5,37	393,74	21,48	0,40	0,40	5,37	6,71
14-18 años	466,12	4,30	358,55	21,51	0,43	0,47	5,74	5,38
19-30 años	353,86	3,54	353,86	21,23	0,42	0,46	5,66	5,31
31-50 años	363,24	3,63	363,24	21,79	0,44	0,47	5,81	5,45
51-70 años	524,48	4,37	437,06	26,22	0,52	0,57	6,99	6,56
más de 70 años	524,48	4,37	437,06	26,22	0,52	0,57	6,99	6,56
Mujeres								
9-13 años	652,94	6,53	381,72	24,11	0,45	0,45	6,03	6,03
14-18 años	620,82	7,16	382,04	28,65	0,48	0,48	6,69	5,73
19-30 años	474,83	7,12	379,87	28,49	0,52	0,52	6,65	5,70
31-50 años	473,71	7,11	378,97	28,42	0,52	0,52	6,63	5,68
51-70 años	645,16	5,38	430,11	32,26	0,59	0,59	7,53	6,45
más de 70 años	685,71	5,71	457,14	34,29	0,63	0,63	8,00	6,86

Los valores de densidad nutricional establecidos en el cuadro se consideraron entonces como el estándar de referencia contra el cual contrastar y establecer la adecuación nutricional tanto de los consumos observados en la Engho como de las CBA.

2.2. Identificación de la población de referencia

La composición de la CBA se determina sobre la base de los patrones observados de consumo (en rigor, de compras) de una población de referencia. De acuerdo con los procedimientos recomendados por expertos y aplicados en la mayoría de los países (14), se convino en que la población de referencia pertinente para estos fines es el conjunto de hogares cuyas compras de alimentos satisfacen con cierta holgura el requerimiento energético de los miembros del hogar, de manera que sus decisiones de asignación de recursos se realizan en un marco que no es de severa escasez de fondos, pero tampoco de abundancia.

Para identificar ese conjunto de hogares, en cada una de las seis áreas geográficas, se utilizaron los resultados de la Engho realizada por el INDEC en 1996/97 (15).

La Engho se llevó a cabo entre febrero de 1996 y marzo de 1997, sobre una muestra total de 38760 viviendas, con información representativa a nivel de seis regiones: metropolitana (Ciudad de Buenos Aires y conurbano bonaerense), pampeana (Córdoba, La Pampa, Entre Ríos, Santa Fé y resto de Buenos Aires), noroeste (Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, La Rioja y Santiago del Estero), noreste (Corrientes, Misiones, Chaco y Formosa), cuyo (Mendoza, San Luis y San Juan) y sur (Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego).

El procedimiento para determinar la población de referencia consistió en ordenar los hogares de acuerdo con su gasto de consumo (o ingreso) per cápita e identificar el grupo o tramo de hogares que alcanza justo el requerimiento energético de sus miembros, de acuerdo a los valores explicitados más arriba.

Es necesario que cada grupo de hogares considerado en este procedimiento de identificación sea de un tamaño suficiente como para que el patrón de consumo promedio del grupo sea representativo ya que el período de registro del gasto en alimentos utilizado en la Engho fue de una semana. A tal efecto, se consideró que un grupo decílico de hogares (10%) es de tamaño suficiente a ese respecto, y que por lo tanto el proceso de búsqueda (“screening”) o identificación puede realizarse observando el consumo de energía por adulto equivalente implícito en el gasto en alimentos de deciles superpuestos de hogares, diferenciados entre sí por un percentil (percentiles 1-10, 2-11, 3-13, etc.).

De acuerdo con este procedimiento, se puede identificar al grupo decílico de hogares (de la distribución según el ingreso per cápita o el consumo per cápita) cuyo gasto en alimentos implica una ingesta en torno a 2750 calorías diarias, valor asignado al adulto equivalente.

En principio, podría definirse como población de referencia a los hogares del decil de distribución del ingreso per cápita cuyos gastos en alimentos equivalen a un consumo calórico de aproximadamente 2750 kilocalorías por día y por adulto equivalente.

Estrictamente, dado que la definición de decil implica que se trata de un conjunto que abarca al 10% de hogares, se supuso que los hogares que consumen esa cantidad de calorías se ubican en la mediana del decil (el quinto percentil).

Adicionalmente y dada la necesidad de contar con un tamaño de muestra suficiente para analizar la estructura de gasto total -entre alimentos y no alimentos- y la composición por producto de los primeros, se consideró necesario disponer de un grupo que incluyese al 20% de hogares.

Por lo tanto, el procedimiento utilizado lleva a que si el decil que registra el consumo calórico de referencia es el que abarca a los percentiles p a $p+9$, la población de referencia se define como la que abarca a los percentiles $p+4$ a $p+23$.

Tomando como base la Engho 1996/97 se constató que el valor de 2750 kcal. diarias por adulto equivalente era alcanzado por el decil que abarcaba los percentiles 19 a 28 de la distribución del ingreso per cápita de los hogares de la muestra nacional. Consecuentemente, la población de referencia quedó definida como la compuesta por los hogares ubicados entre los percentiles 23 a 42 de esa distribución.

Bajo este procedimiento, queda asegurado que el tramo de hogares cuya estructura de consumo constituye la referencia para la elaboración de la CBA es aquel que mínimamente satisface el umbral de 2750 kcal, pero incluye además un 20% de hogares con consumos calóricos superiores.

En síntesis, el tramo seleccionado y comprendido entre los percentiles 23 a 42 de la distribución de ingreso per cápita de los hogares es aproximadamente equivalente al segundo quintil de ingresos de la población, vale decir no representa a los más pobres pero tampoco a los hogares de clase media y media alta.

2.3. Análisis de la estructura de consumo observada

Una vez definida la población de referencia como el tramo de hogares comprendido entre los percentiles 23 a 42 de distribución del ingreso per cápita, se procedió a determinar su estructura de consumo alimentario, para luego diseñar la CBA.

En la Engho 1996/97, la información acerca de las compras de alimentos fue relevada a través del registro (por parte de cada hogar) en un cuadernillo ad-hoc, sobre la base de un período de referencia semanal y sobre un listado (de alimentos) de 311 productos.

Se obtuvo el listado y cantidades de alimentos comprados por los hogares comprendidos entre los percentiles 23 a 42 de cada región y los mismos fueron convertidos a unidades homogéneas de peso y volumen según correspondiera. Esas cantidades a su vez fueron convertidas de peso de compra (bruto) a peso neto y a sus equivalentes en energía, macro y micronutrientes.

Se consideraron los factores de corrección (peso bruto/peso neto) utilizados en la Escuela de Nutrición de la UBA y la base de datos de composición de alimentos fue elaborada ad-hoc sobre la base de las tablas de alimentos del Cenexa, DietPlan y la tabla de composición chilena.

Una vez obtenidos los valores de energía, macro y micronutrientes (calcio, hierro, zinc, y vitaminas A, B1, B2, C y niacina), los mismos fueron expresados en cantidades para la unidad de consumo o adulto equivalente y se obtuvieron las adecuaciones a las metas de densidad nutricional contrastando los valores nutricionales con la tabla de densidad nutricional explicitada más arriba; asimismo, también se obtuvieron las adecuaciones a las recomendaciones dietéticas de referencia (DRI).

Se determinó la estructura de consumo de la población de referencia, definida como la distribución de las calorías totales en cada uno de once grupos genéricos de alimentos: lácteos, carnes, hortalizas, frutas, tubérculos, pan, cereales y derivados, legumbres, azúcares y dulces, aceites y grasas y bebidas. La estructura de consumo se expresó como porcentaje de las calorías totales aportadas por cada grupo genérico.

A su vez, a nivel de cada grupo, se determinó su propia estructura interna, definida como la contribución relativa (porcentual) de cada producto en relación a las calorías y cantidades físicas totales del grupo.

2.4. Selección de productos de la CBA

Como se planteó en la propia definición, el criterio trazador de la CBA es asegurar una canasta que refleje la estructura observada de consumo de la población de referencia y a su vez, ésta se determina en función de un criterio de ajuste al valor de requerimiento energético de la unidad de consumo o adulto equivalente.

Una vez obtenida la estructura de consumo, es necesario iniciar un proceso de ajuste y selección de los productos que finalmente compondrán la CBA.

En este trabajo, los alimentos que fueron considerados para diseñar la CBA fueron aquellos que: (i) fueran consumidos por al menos un 5% de los hogares de la población de referencia y (ii) representasen como mínimo el 1% de la estructura calórica y/o física de cada uno de los grupos genéricos.

Por otra parte, en cada grupo se efectuaron algunos reemplazos de productos de elevado precio por caloría por otros de aporte nutricional similar, de consumo habitual de la población de referencia pero más económicos.

Al aplicar estas restricciones, fue necesario reponderar la contribución relativa (porcentual) de cada alimento a las calorías y consumo físico total de cada grupo, obteniéndose una nueva estructura, de proporcionalidad similar a la estructura observada según grupos genéricos, pero ajustada y acotada en la composición interna de cada grupo.

Así, el listado definitivo de alimentos integrantes de las CBA estuvo en el orden de los 55 a 60 productos.

Un caso particular de alimentos son las bebidas alcohólicas, las gaseosas y los jugos, todos ellos productos sin aportes nutricionales relevantes. Sin embargo y de acuerdo con los criterios propuestos por CEPAL y adoptados en la mayoría de los países (16), las CBA propuestas mantienen estos rubros, aunque se los ha ajustado hacia menores cantidades que las observadas ya que forman parte de hábitos profundamente enraizados en la población. Así por ejemplo, el crecimiento del consumo de jugos es una de las características salientes de los cambios observados en los últimos años.

Otros ajustes aplicados, orientados a optimizar la densidad nutricional de las CBA fue el aumento en la contribución relativa de lácteos, hortalizas y frutas y la disminución proporcional de las carnes (fundamentalmente la de origen vacuno).

Por último y aún cuando es objeto de discusión entre los países y la misma CEPAL la pertinencia de incluir en la canasta alguna asignación razonable de los requerimientos en concepto de comidas fuera del hogar dada su importancia creciente en los hábitos de consumidores urbanos, las CBA propuestas no consideraron ninguna imputación bajo ese concepto.

2.5. Análisis económico de las CBA

La valorización de la CBA debe realizarse considerando los precios reales que enfrenta la población de referencia en cada región.

Así por ejemplo, en el Gran Buenos Aires, es razonable suponer que los precios relevados para el cálculo del Índice de Precios al Consumidor (IPC) se aproximan a tal definición de precios.

Tal relevamiento (de precios) sin embargo, no es habitual en otras jurisdicciones por lo que, para el resto de las regiones y también en el caso del área metropolitana se valorizó la CBA utilizando los precios unitarios de los alimentos relevados por la misma Engfo, en el período de la encuesta, que como se dijo antes fue realizada entre febrero de 1996 y marzo de 1997.

3. Las Canastas elaboradas

3.1. Análisis de los consumos de alimentos y su correlato en ingesta de nutrientes

Como se mencionó anteriormente, los siguientes resultados corresponden al tramo de hogares cuyos consumos alimentarios se ajustan a un valor calórico de 2750 calorías para la unidad de consumo.

A los efectos de este trabajo, las cantidades físicas de alimentos relevadas por la Engho 1996/97 se refieren al conjunto de productos adquiridos por los hogares para el consumo doméstico y no incluyen ni las comidas consumidas fuera del hogar ni los alimentos provenientes de programas de asistencia alimentaria.

Al traducir los alimentos consumidos a medidas de energía y nutrientes, aplicando los procedimientos explicitados en la sección anterior, la dieta hogareña resultante refleja, como características principales y comunes a las seis regiones analizadas:

- una alta adecuación proteica y de vitaminas B1, B2, niacina y C
- niveles muy bajos de adecuación de calcio (inferiores al 50% de las DRI)
- niveles bajos de adecuación de zinc (inferiores al 70%) y -solo en la región Sur- de vitamina A
- una ingesta suficiente de hierro medida en términos de la recomendación diaria total, pero inadecuada si se la mide en términos de densidad nutricional
- una elevada proporción de calorías provistas por grasas en relación con el valor normativo de 30%

Otra dimensión en el análisis de las Encuestas de Gasto de Hogares es la que se refiere a la estructura de consumo entre regiones.

En términos de estructura calórica, la contribución proporcional de cada grupo de alimentos no varía significativamente entre las seis áreas relevadas, configurando una dieta como se observa a continuación:

**Cuadro 3: Estructura calórica de la dieta a nivel de hogares
(% de las kilocalorías totales)**

	Metropolitana	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Lácteos	7,21	6,38	4,89	5,49	5,94	5,11
Carnes	17,20	16,88	16,07	17,98	16,13	14,64
Hortalizas	1,48	1,20	1,65	1,38	1,71	1,44
Tubérculos	3,80	4,00	3,74	3,69	3,45	3,72
Frutas	2,44	2,31	3,02	2,44	2,26	1,87
Pan	18,67	18,94	21,38	17,29	24,22	15,32
Cereales y deriv.	17,17	16,37	15,95	19,64	14,07	25,78
Legumbres	0,21	0,31	0,35	0,34	0,20	0,18
Azúcares y dulces	7,24	8,49	10,79	7,56	9,01	9,86
Aceites y grasas	13,30	14,15	13,13	14,37	14,20	12,74
Bebidas y jugos	5,67	6,00	5,15	5,58	4,80	4,81
Otros	5,62	4,98	3,89	4,24	4,01	4,52

Al analizar la distribución del consumo en las seis regiones y en cada grupo de alimentos, se observa un patrón de relativa inelasticidad en la estructura dietaria. Efectivamente, los rasgos diferenciales identificados en la conformación de la dieta entre las seis regiones del país son:

- una mínima participación de carne de cerdo y de cordero en la región sur, siempre bajo el patrón dominante de las carnes de origen vacuno y de pollo
- solo en la región NOA las gaseosas representan una proporción importante en el grupo de bebidas no alcohólicas; en el resto del país, el consumo de jugos concentrados es significativamente superior
- en las regiones extrapampeanas el consumo de leche fluida disminuye a expensas del de leche en polvo
- en el grupo de panificados, el pan común representa siempre más de un 80% del grupo, excepto en las regiones NEA y NOA, donde el consumo de galletas y similares contribuyen con un 20% y 10% respectivamente
- el tubérculo más consumido en todas las regiones es la papa, excepto en el NEA donde la mandioca representa un 10% del grupo

Esta suerte de patrón alimentario nacional se confirma al observar que un grupo de 32 alimentos, comunes a las seis regiones, concentra el 85% del consumo global y de la ingesta de la gran mayoría de los nutrientes analizados:

Cuadro 4: Contribución relativa del grupo de 32 alimentos comunes a las seis regiones del país, en porcentajes

Calorías	82,4
Proteínas	85,2
Grasas	77,6
Calcio	92,8
Hierro	85,4
Vit. A	89,3
Vit. B1	85,1
Vit B2	86,6
Vit C	72,2
Niacina	91,6
Zinc	96,6
Volumen general	86,9

En el caso del área metropolitana, la Engho 1996/97 permite, con ciertas limitaciones, su comparación con los resultados de la anterior encuesta de gastos, correspondiente al período 1985/86 y que fuera realizada solo en esa área.

En este trabajo se compararon los consumos alimentarios de la población de referencia 1996/97 (hogares entre percentiles 23 a 42) con los de los hogares del segundo quintil de ingreso per cápita de la Engho 1985/86 ¹, con los resultados que se indican en el siguiente cuadro:

¹ La comparación entre los hogares pertenecientes al segundo quintil de ingreso per cápita de la Engho 1985/86 y el tramo percentilar 23-42 en la Engho 1996/97 se ha considerado apropiada en cuanto a que este último tramo es prácticamente equivalente al segundo quintil

Cuadro 5: Valor nutricional de los alimentos comprados por hogares del segundo quintil de ingresos para consumo en el hogar, área metropolitana

	1985/86	1996/97
Kilocalorías	2868	2294
Proteínas g	100,6	79,6
Grasas g	112,3	83,2
Calcio mg	749,0	512,7
Hierro mg	16,3	12,3
Vit. A RE	1366,0	1213,8
Vit. B1 mg	1,9	1,6
Vit B2 mg	2,1	1,6
Vit C mg	71,6	64,8
Niacina mg	21,3	17,7
Zinc mg	15,2	10,8

Esta comparación entre encuestas realizadas con diez años de diferencia y circunscripta al área metropolitana revela una disminución importante y generalizada, que, traducida a valores de macro y micronutrientes, afecta en mayor medida la ingesta de éstos últimos por sobre el contenido calórico global de la dieta.

Mientras el consumo de calorías implícito en las cantidades compradas de alimentos disminuyó un 20%, la ingesta de cuatro nutrientes críticos como calcio, hierro, zinc y retinol se vio afectada en un 24% promedio.

En términos de composición de los consumos, la estructura calórica de la dieta de 1996/97 respecto de 1985/86 no refleja variaciones significativas, salvo alguna disminución en la contribución relativa de lácteos, carnes, azúcares y aceites y un aumento en la proporción de calorías provenientes de panificados y cereales.

La composición interna de cada grupo sin embargo, observó cambios en la proporcionalidad de cada alimento, de tal forma que disminuyó la contribución relativa (porcentual) de productos como quesos, carne vacuna, pescado, galletitas, gaseosas y vino y aumentó la de leche fluida, yogur, pollo, panificados, fideos secos, arroz, cerveza y jugos concentrados.

3.2. Diseño de las CBA, análisis nutricional y económico

Como se mencionó más arriba, los criterios trazadores en la formulación de las CBA fueron la estructura de la dieta observada en la población de referencia y su ajuste al valor calórico de 2750 kcal.

En la selección de alimentos se tuvo en cuenta la frecuencia de hogares que consumen cada producto y la proporción o peso relativo de cada alimento en su grupo respectivo, realizándose algunos ajustes orientados a reemplazar productos de alto costo calórico por otros más económicos y de similar valor nutricional.

Adicionalmente, se realizó un ajuste adicional orientado a mejorar la densidad nutricional de la canasta hasta donde fuera posible, teniendo la precaución de que este procedimiento no alterase significativamente el patrón de consumo observado.

En los cuadros siguientes se presentan las estructuras (calóricas) observadas y propuestas para cada región, la conformación de las CBA diseñadas y su adecuación a las recomendaciones diarias (DRI) y a las metas de densidad nutricional establecidas.

**Cuadro 6: Estructura calórica de la dieta observada
(% de las kilocalorías totales)**

	Metropolitana	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Lácteos	7,21	6,38	4,89	5,49	5,94	5,11
Carnes	17,20	16,88	16,07	17,98	16,13	14,64
Hortalizas	1,48	1,20	1,65	1,38	1,71	1,44
Tubérculos	3,80	4,00	3,74	3,69	3,45	3,72
Frutas	2,44	2,31	3,02	2,44	2,26	1,87
Pan	18,67	18,94	21,38	17,29	24,22	15,32
Cereales y derivados	17,17	16,37	15,95	19,64	14,07	25,78
Legumbres	0,21	0,31	0,35	0,34	0,20	0,18
Azúcares y dulces	7,24	8,49	10,79	7,56	9,01	9,86
Aceites y grasas	13,30	14,15	13,13	14,37	14,20	12,74
Bebidas y jugos	5,67	6,00	5,15	5,58	4,80	4,81
Otros	5,62	4,98	3,89	4,24	4,01	4,52

**Cuadro 7: Estructura calórica propuesta para el diseño de las CBA
(% de las kilocalorías totales)**

	Metropolitana	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Lácteos	8,22	9,00	8,50	8,45	8,28	8,67
Carnes	13,03	13,14	12,92	12,95	13,04	13,31
Hortalizas	1,38	1,55	1,63	1,65	1,46	1,71
Tubérculos	5,03	5,06	5,11	5,22	5,01	5,05
Frutas	2,15	2,74	2,75	2,79	2,82	2,87
Pan	22,12	23,12	24,14	22,81	24,94	22,10
Cereales y derivados	22,21	21,61	21,69	22,64	20,92	22,36
Legumbres	0,99	1,00	1,00	1,11	0,99	1,00
Azúcares y dulces	6,83	6,76	6,74	6,56	6,85	6,78
Aceites y grasas	14,19	13,07	12,57	13,00	12,77	13,32
Bebidas y jugos	3,86	2,96	2,95	2,83	2,92	2,83

Cuadro 8: Composición de las CBA de cada región
(g o cc por día por unidad de consumo o adulto equivalente)

	Metropolitana	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Leche en polvo		11	13	25	19	25
Leche fluída	309	270	230	152	169	135
Quesos	11	7	8	5	9	9
Yogur	19	19	17	12	16	17
Carne de cerdo			2			8
Carne de cordero			1,5			3
Carne de pescado	5,5	11	3,5	7	11	7
Carne vacuna	148	141	147	161	141	140
Fiambres	2	3		3	6	1,5
Huevo	20	16	13	16	18	15
Menudencias	9	9	9	9	9	6
Pollo	55	63	60	41	55	60
Pan francés	225	234	245	234	254	224
Hortalizas	183	216	212	202	206	210
Frutas	165	196	201	206	199	204
Arroz	40	36	35	50	29	27
Fideos frescos		6			6	
Fideos secos	58	36	35	35	41	27
Galletitas de agua	14	13	12	6	7	6
Galletitas dulces	7	6	2,5	4	4	6
Harina de maíz	6,5	6	6,5	5	5	5
Harina de trigo	36	36	58	69	55	90
Prepizza		9	15			5
Ravioles		14			9	
Azúcar	41	43	43	45	46	46
Dulces	11	7	7	3	4	3
Mermelada	0					
Aceites	40	34	35	38	33	34
Manteca	2	2	2			3
Margarina		3			5	2,5
Mayonesa	2	2	2	2,5	2,5	2,5
Cerveza	17	21	10	20	10	20
Gaseosas	25	21	50	31	20	37
Jugos	50	32	30	29	29	27
concentrados						
Vino	19	22	17	20	34	20
Legumbres	8	8	8	9	8	8
Batata	17	8,5			8	
Choclo			10			
Mandioca				14		
Papa	217	229	229	217	229	241
Sal	4	5	4	5	5	6
Yerba	17	20	12	25	12	15
Café	1	1	1	1	1,5	1
Té		1	0,5	1	1	1
Vinagre	2	3	2	1	2	1,5

Soda	40	70	80	50	85	30
Caldo concentrado	2	1	1	1	1	1

Cuadro 9: Adecuación de las CBA a las DRI de la unidad de consumo o adulto equivalente

(% de adecuación)

	Metropolitana	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Proteínas	122	126	125	125	127	125
Calcio	69	72	69	68	68	68
Hierro	155	145	141	150	145	134
Vit. A	137	112	127	120	119	105
Vit. B1	180	180	186	186	183	170
Vit B2	150	164	161	169	167	162
Vit C	141	148	156	159	159	145
Niacina	142	140	143	141	142	135
Zinc	87	81	81	81	79	75

Cuadro 10: Adecuación de las CBA a las metas de densidad nutricional

(% de adecuación)

	Metropolitan a	Pampeana	Noa	Nea	Cuyo	Sur
Proteínas	122	126	125	124	127	125
Calcio	51	53	51	50	50	50
Hierro	103	97	94	99	96	90
Vit. A	129	107	120	112	112	99
Vit. B1	165	166	170	169	167	156
Vit B2	145	159	157	163	162	158
Vit C	124	131	137	139	140	127
Niacina	139	137	140	136	138	132
Zinc	79	74	74	73	72	69

Los costos de las CBA diseñadas, sobre la base de los precios de alimentos relevados en la Engho 1996/97 y expresados en función de la unidad de consumo o adulto equivalente se presentan a continuación:

Cuadro 11: Costo de las CBA por adulto equivalente

	\$ día	\$ mes
Metropolitana	2,361	70,8
Pampeana	2,478	74,3
Noa	2,272	68,2
Nea	2,290	68,7

Cuyo	2,167	65,0
Sur	2,620	78,6

4. Comentarios

El análisis del consumo de alimentos relevado en la última Engho -y limitado a hogares cuyos ingresos alcanzan a satisfacer sin holgura el requerimiento calórico- presenta algunos rasgos preocupantes; en primer término porque en el área metropolitana, única región incluida en las dos últimas ediciones de la Engho, el consumo en 1996/97 comparado con el de 1985/86 revela una importante disminución y la estructura de la dieta se retrajo a productos más básicos tornándose más monótona.

En segundo lugar, este patrón parece extenderse a todo el país; entre 8,5 y 9 de cada 10 unidades de calorías y nutrientes son provistas por un conjunto de tan solo 32 alimentos, comunes a diferentes geografías.

Ambas características, disminución en el consumo global de alimentos (al menos en el área metropolitana) con mayor retracción en la ingesta de micronutrientes y rasgos de monotonía en la composición de la dieta en las seis regiones, son de alguna manera consistentes con la epidemiología nutricional prevalente, según lo indican algunos estudios disponibles en los últimos años.

Efectivamente, el retraso de crecimiento lineal, la deficiencia de micronutrientes y el sobrepeso, problemáticas que están siendo crecientemente documentadas en el caso de la población infantil (17), tienen cierto basamento en la evolución (negativa) del consumo y de las condiciones de seguridad alimentaria en los últimos años, tal como se refleja en indicadores de precios de alimentos y de condiciones de empleo (18).

En relación con la elaboración de las CBA y como se mencionó en la metodología, al seleccionar los alimentos que las integran, además de los criterios tradicionalmente utilizados para ajustar la CBA a la estructura de consumo y al valor calórico de referencia, se consideró la optimización de la canasta a metas de densidad nutricional, de manera de asegurar una mejor cobertura de nutrientes críticos en la epidemiología nutricional prevalente.

Cuando se comparan las CBA en relación con las DRI del adulto equivalente, todas las adecuaciones resultantes, con excepción del calcio y zinc son superiores a 100%, incluyendo al hierro y la vitamina A.

Sin embargo, dado que los requerimientos de micronutrientes por unidad de calorías son más elevados en ciertos grupos etáreos (ej.: niños y mujeres) respecto del hombre adulto, las metas de densidad nutricional terminan siendo más exigentes y esto se refleja en que las adecuaciones resultantes son más bajas, siempre que se respete el principio rector de no alterar en el diseño de la CBA la estructura observada de consumo.

Así, en las CBA elaboradas, el calcio y zinc nuevamente aparecen como muy deficitarios y el hierro se encuentra entre el 90 y 100%, así como la vitamina A en la región patagónica.

De todas maneras, en todos los casos (incluidos Ca y Zn) las adecuaciones por densidad nutricional son mayores que las observadas en los consumos relevados en la Engho.

Así como las estructuras de consumo observadas (reales) resultan similares en todas las regiones, con los rasgos diferenciales explicitados más arriba, las CBA diseñadas también tienen una estructura y composición homogéneas.

En todas ellas, la proporción de las calorías totales provistas por lácteos está en el orden de 8,5% (+/- 0,28), unos tres puntos por encima del valor real observado en la Engho,

mientras que las calorías provistas por carnes representan un 13% (+/- 0,14), tres puntos menos que lo observado.

El aumento en lácteos, combinado con un aumento en la proporción de hortalizas y frutas (50 y 40 g más respectivamente por adulto equivalente/día) y una disminución en la contribución porcentual de azúcares y bebidas fueron algunos de los factores que permitieron mejorar la densidad nutricional de las CBA.

En relación con la canasta del área metropolitana, como se mencionó anteriormente, la versión presentada en este trabajo constituye el segundo ejercicio, luego de la diseñada en 1988 sobre la base de la Engho 1985/86. Las similitudes y diferencias entre ambas canastas pueden observarse en el siguiente cuadro

Cuadro 12: Comparación de las CBA del área metropolitana

	Consumos observados (*)		CBA	
	1985/86	1996/97	1985/86	1996/97
Leche fluida	164	190	265	309
Leche en polvo	1	1	0	0
Quesos	13	13	9	11
Yogur	6	17	0	19
Carnes y huevos	271	260	230	239,5
Hortalizas	120	143	135	183
Frutas	130	139	134	165
Pan	172	159	202	225
Cereales	122	109	143	161,5
Legumbres	2	1	8	8
Azúcares y dulces	64	45	56	52
Aceites	37	31	40	40
Grasas		4	0	4
Tubérculos	170	149	258	234
Gaseosas y jugos	234	105	41,13	75
Vino y cerveza	80	57	0	36

(*) se refieren a los consumos observados en las poblaciones de referencia de cada CBA (1988 y 1999), las que responden a criterios de identificación diferentes y no necesariamente comparables

Como se observa en el cuadro, prácticamente todos los alimentos que componen la nueva canasta superan en cantidad a los de la CBA 1988; esto es así por varias razones: (i) en algunos casos, el criterio de ajuste a una mejor densidad nutricional ha llevado a aumentar razonablemente las cantidades, como es el caso de los lácteos, hortalizas y frutas, (ii) la CBA 1988, evaluada sobre la misma base de composición de alimentos que la actualizada, tiene un valor calórico de 2530 kcal, por lo que las cantidades de alimentos son lógicamente menores (2530 vs 2750), (iii) la CBA 1999 refleja algunos aumentos significativos en el consumo, como son los casos de yogur y jugos concentrados y (iv) a diferencia de la versión 1988 y reforzando el criterio de ajustar la CBA al patrón de consumo de la mejor manera posible, la canasta actualizada incorpora bebidas alcohólicas, aunque en cantidad menor a la observada en la Engho.

Con respecto al costo de la canasta, cabe una consideración; la valoración económica de las CBA realizarse de acuerdo a los precios que enfrenta la población de referencia en cada región.

Los costos presentados en la sección anterior se calcularon sobre la base de los precios de cada alimento relevados en la Engho 1996/97. Sin embargo, la actualización del costo de cada canasta deberá basarse en el seguimiento de precios que realicen los Institutos provinciales de Estadísticas.

En el caso del área metropolitana, es razonable suponer que los precios recogidos para el cálculo del Índice de Precios al Consumidor (IPC) se aproximan a los que enfrentan los consumidores y por otra parte son los que ha venido utilizando el INDEC para valorar la canasta diseñada en 1988.

Por este motivo, se volvió a valorar el costo de la CBA diseñada sobre la base de los precios del IPC del área metropolitana, tanto para la canasta actualizada como para la de 1988, resultando los siguientes valores

Cuadro 13: Costo de las CBA del área metropolitana

	1988	1999
	\$	\$
por día	2,38	2,56
por 1000 kcal	0,94	0,93
por 2750 kcal	2,58	2,56
por mes	77,54	76,79

En el caso de la CBA 1988, como su valor calórico es de 2530 kcal., se ajustó a 2750 a fin de compararlo con la canasta actualizada.

La nueva canasta tiene un costo prácticamente igual a la anterior (una vez ajustadas ambas a 2750 kcal), pero con una densidad nutricional optimizada, con excepción del Ca y Zn.

Precisamente el criterio de ajuste por densidad nutricional aplicado por primera vez en este trabajo permitió diseñar una canasta que cubre mejor las metas nutricionales, ya que garantiza la cobertura de nutrientes deficitarios en la CBA 1988 como los casos de hierro y vitaminas A y C, manteniendo en niveles razonables la estructura de consumo observada y a un costo prácticamente igual (1% menos) que la versión 1988.

**Cuadro 14: Adecuación a las metas de densidad nutricional
(% de adecuación)**

	CBA 1988	CBA 1999
Proteínas	121	122
Calcio	44	51
Hierro	97	103
Vit. A	60	129
Vit. B1	146	165
Vit B2	131	145
Vit C	87	124
Niacina	130	139
Zinc	77	79

El trabajo presentado se orientó hacia dos dimensiones: (i) la elaboración misma de las CBA de seis regiones de la Argentina, actualizando, en el caso del área metropolitana la versión disponible desde 1988 y (ii) una presentación y actualización de los criterios de elaboración de CBA, particularmente en cuanto a la identificación de la población de referencia, cálculo de las necesidades energéticas del adulto de referencia e incorporación del concepto de densidad nutricional en el proceso de elaboración de la canasta.

En cuanto a la primer dimensión, la realización por primera vez, de una Encuesta de Gasto de Hogares en una muestra nacional con datos representativos a nivel de seis regiones permite disponer de información actualizada sobre los patrones de consumo regionales y así elaborar canastas que representen sus rasgos diferenciales.

De todas maneras, la información disponible a partir de la Engho permite corroborar que no existen diferencias significativas en los consumos entre regiones, aún cuando sí es cierto que algunos alimentos son más frecuentemente consumidos en una u otra región.

La disponibilidad de CBA regionales y la posibilidad de estimar los coeficientes de Engel (relación entre gastos alimentarios y no alimentarios) de cada región permitirá a partir de la Engho 1996/97 construir líneas y medir pobreza en cada área, a diferencia de lo que se viene haciendo hasta ahora: medir la pobreza solo en el ámbito del área metropolitana.

En cuanto a los aspectos metodológicos de este trabajo, creemos de utilidad dos innovaciones respecto de la versión anterior (CBA 1988); en primer término, la población de referencia ha sido identificada a través de un procedimiento que asegura que se trata de hogares que alcanzan a satisfacer sin holgura el requerimiento calórico y cuyas decisiones de gastos se adoptan en un contexto que no es de escasez pero tampoco de un elevado bienestar; podría decirse que se trata de hogares de clase media-baja, sobre cuya estructura de consumo se terminó diseñando la CBA.

En segundo lugar, la incorporación del concepto de densidad nutricional implica un pequeño pero importante avance en los criterios normativos nutricionales con que se elaboran las CBA.

Cuando se diseña una canasta sobre un criterio normativo basado solo en las recomendaciones de micronutrientes del adulto de referencia, los valores de adecuación resultantes no son totalmente válidos para la unidad hogar -que en definitiva es la unidad en que se mide la pobreza- si en el hogar hay niños o mujeres, algunas de cuyas recomendaciones de nutrientes son más elevadas por unidad de calorías que en el caso del hombre adulto.

Por este motivo, en las CBA diseñadas y con las excepciones ya mencionadas del Ca y el Zn, se asegura que, al cubrirse el requerimiento energético de la unidad de consumo se están cubriendo, en algunos casos con creces, las recomendaciones de nutrientes de todos los miembros del hogar.

Cabe destacar que este procedimiento ha permitido lograr canastas razonablemente ajustadas a los patrones de consumo observados, de adecuada densidad nutricional y a un costo similar (en el caso del área metropolitana) que la canasta 1988

5. Bibliografía

1. Ravallion M.; Las líneas de pobreza en la teoría y en la práctica; en: De igual a igual; el desafío del estado ante los nuevos problemas sociales; SIEMPRO-FLACSO, 1999
2. Andueza E.; Canasta Básica de Alimentos, Gran Buenos Aires, documentos de trabajo nro. 3, Proyecto IPA, INDEC, abril 1988
3. Encuesta Nacional de Gasto de los Hogares 1996/1997; INDEC, 1998
4. Necesidades de energía y proteínas, Serie de Informes Técnicos 724, FAO/OMS/UNU 1985
5. Lejarraga H.; Orfila G.; Estándares de peso y estatura para niñas y niños argentinos desde el nacimiento hasta la madurez; Arch. Arg. Pediatr.; 1987; 85; 209-222
6. Lejarraga H.; Orfila G.; 1987; op.cit.
7. Bray G.A.; Obesity in América; informe 79; Department of Health, Education and Welfare, 1979
8. Uauy R.; Boj M.T.; Estimación de las necesidades de energía a nivel nacional: uso del enfoque FAO/OMS/UNU 1985; Metas Nutricionales y Guías de Alimentación para América Latina, Bases para su desarrollo; Fundación Cavendes, Caracas, 1988
9. Encuesta Permanente de Hogares, INDEC, onda octubre 1996
10. Andueza E., 1988; op.cit.
11. Andueza E., 1988; op.cit
12. Recommended Dietary Allowances, 10th.edition, National Research Council, National Academy Press, 1989
13. Yates A.; Schlicker S.; Dietary Reference Intakes: the new basis for recommendations for calcium and related nutrients, B vitamins and choline; J Am Diet Assoc. 1998; 98: 699-706
14. Elaboración de la Canasta Básica de Alimentos; El estrato poblacional de referencia; documentos del Taller: La medición de la pobreza, el método de las líneas de pobreza; 4to. Taller regional del MECOVI, Buenos Aires, noviembre 1999
15. Encuesta Nacional de Gasto de los Hogares 1996/1997; op. cit., 1998
16. Elaboración de la Canasta Básica de Alimentos; construcción de la CBA; documentos del Taller: La medición de la pobreza, el método de las líneas de pobreza; 4to. Taller regional del MECOVI, Buenos Aires, noviembre 1999

17. O'Donnell A. ; Una visión de la problemática nutricional de los niños argentinos; en: Hoy y mañana; Salud y Calidad de vida en la infancia; CESNI, mayo 1999
18. Britos S.; Scacchia S.; Abeyá E.; Abalo C.; Vinocur P.; Méndez C.; Conclusiones del Grupo de Trabajo sobre Política Alimentaria; XIII Congreso Argentino de Nutrición, Mar del Plata, noviembre 1999