Canasta Alimentaria Mínima Estándar para Intervenciones de Emergencia en Venezuela

Versión Corta 2

(GT CANASTA)

CLÚSTER DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VENEZUELA

Cluster de Seguridad Alimentaria y Medios de Vida

2022

GRUPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fortalecer la Respuesta Humanitaria

Contenido

Introducción 4
Objetivo 5
Modelo de canastas elaboradas 2B y 3 5
Cobertura *(Para un hogar de 4 miembros)* 5
Canasta Alimentaria Número Dos/B. Cantidades para la adquisición 6
Canasta Alimentaria Número Tres. Cantidades para la adquisición 7
Relación de cantidades con empaques comerciales 8
- Perfil de la población beneficiaria
- Barreras o limitaciones
- Duración
- Modalidad
- Variantes de la canasta

Recomendaciones generales 9
Aspectos complementarios 10
Anexos 11
Referencias bibliográficas 13

Introducción

En atención a las necesidades humanitarias de Venezuela, el **Grupo de Canasta del Clúster de Seguridad Alimentaria y Medios de Vida** diseñó un modelo referencial de canasta alimentaria completa para asistencia humanitaria, de la cual se desprenden dos canastas estándares para intervenciones de emergencia y elaboró una guía de canasta alimentaria mínima estándar para intervenciones de emergencia en Venezuela.

Esta guía presenta las canastas de emergencia y cómo usarlas. La metodología empleada permite variar los alimentos incluidos, de acuerdo con el contexto local.

Se recomienda que esta guía sea utilizada junto con el Manual de la Canasta Alimentaria de Asistencia Humanitaria, el cual contiene información específica que profundiza en el contenido de este documento, incluye metodología para su elaboración y las recomendaciones de uso general, así como también la canasta completa, con mayor cobertura de los requerimientos y mayor diversidad de alimentos que podrían ser considerados fuera del ámbito de emergencias o cuando los recursos de socios implementadores lo permita.

Los modelos de canastas de emergencia planteados en esta guía se derivan de una canasta estándar principal que permite un aporte nutricional superior, cuya inclusión para la asistencia humanitaria debe hacerse según la disponibilidad operativa y financiera de la organización. (Anexo III).

Una canasta alimentaria estandarizada de uso humanitario puede servir a varios propósitos; asegura la calidad técnica y la homogeneización de las intervenciones y adicionalmente sirve como base para monitorear su precio y con ello tener una referencia del costo de vida y del gasto en alimentos del hogar e incluso es útil para facilitar la planificación de la asistencia, incluyendo los diversos tipos de transferencias monetarias.

Objetivo

Proveer a las organizaciones de asistencia humanitaria de una canasta alimentaria que satisfaga parte de las necesidades nutricionales de la población beneficiaria, al menor costo posible y con producción nacional.

Modelo de canastas elaboradas 2B y 3

CONTENIDO

	ALIMENTOS	GRUPOS	ENRIQUECIDOS
CANASTA NÚMERO 2/B	10	6	4

La Canasta Número 2/B contiene 10 alimentos, incluidos 6 grupos de alimentos, de los cuales 4 son enriquecidos con hierro, vitamina A y del complejo B y yodo.

Cobertura *(Para un hogar de 4 miembros)*

	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
CANASTA ALIMEN-TARIA 2/B CUBRE:	69%	12%	27%	53%
	De 2100 (1458) kcal./ persona/día			

Cubre las necesidades de vitamina B1 y B3; hierro, yodo. El 37% del hierro proviene de alimentos de origen animal y de alimentos enriquecidos. No cubre necesidades de vitamina A, B2; C, ni calcio.

Canasta Alimentaria Número 2/B. Cantidades para la adquisición

ALIMENTOS	g/p/d	4 personas/k/m	A entregar/k
Arroz Blanco	75	9	9 k
Harina de Maíz blanco precocida enriquecida	110	13,200	14 k
Pastas enriquecidas	75	9	9 k
Frijol	50	6	6 k
Azúcar blanca	8	0,960	1 k
Aceite	25	3	3 l
Margarina	8	0,960	1 k
Sardinas enlatadas (parte sólida)	16	1,920	12 (L/170g)
Huevo entero de gallina	15	1,800	30 unidades (70g/u)
Sal	4	0,480	500g
TOTAL	386	46,320	48*

(*) La diferencia en las cantidades a entregar se debe al redondeo por el tipo de presentación de los empaques y el contenido del cartón de huevos.

La Canasta Alimentaria número Tres

CONTENIDO

CANASTA NÚMERO TRES	ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, NO PERECEDEROS	ALIMENTOS ENRIQUECIDOS CON HIERRO, VITAMINA A, DEL COMPLEJO B Y YODO
	8	4

Cobertura *(Para un hogar de 4 miembros)*

	ENERGIA	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
CANASTA ALIMENTARIA 3 CUBRE:	**50%** De 2100 (1098) kcal./ persona/día	**11%**	**28%**	**61%**

Cubre las necesidades de vitamina B1 y yodo, así como el 86% de las necesidades de hierro. El 61% del hierro proviene de alimentos enriquecidos. No cubre necesidades de vitamina A, B2, B3, C, ni Calcio.

Canasta Alimentaria Número Tres. Cantidades para la adquisición

ALIMENTOS	g/p/d	4 personas/k/m	A entregar/k
Arroz Blanco	67	8	8
Harina de Maíz blanco precocida enriquecida	67	8	8
Pastas enriquecidas	58	7	7
Frijol	42	5	5
Azúcar blanca	8	1	1
Aceite	25	3	3
Margarina	8	1	1
Sal	4	0,5	0,5
TOTAL	279	34,5	34,5

Relación de cantidades con empaques comerciales

Debido a las diferentes formas de presentación de los empaques por productos, se recomienda, cuando la cantidad total resulte con cifras decimales redondear la cantidad a comprar al valor superior. Ejemplo: la cantidad total de sardinas para un hogar de cuatro miembros es de 1920g/mes, equivalente a 11,29 latas. En este caso se entregarían 12 latas.

PERFIL DE LA POBLACIÓN BENEFICIARIA

La población identificada como vulnerable, con limitaciones de acceso a los alimentos, manifestándose en diferentes niveles de inseguridad alimentaria e incluso con problemas nutricionales. Los criterios de vulnerabilidad de la población que se encuentra en el territorio venezolano están apropiadamente identificados y definidos en el Plan de Respuesta Humanitaria, y se recomienda referirse a ellos para una correcta planificación de las intervenciones alimentarias.

En cualquier caso, para el sector de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se priorizan las mujeres embarazadas y en período de lactancia, la población infantil, la población de la tercera edad y las personas con algún tipo de discapacidad o patología, por su situación particularmente vulnerable.

BARRERAS O LIMITACIONES

Una de las principales barreras está representada por la disponibilidad de alimentos en algunas áreas geográficas, motivada en algunos casos por las dificultades en el transporte, escasez de combustible, áreas geográficas con difícil acceso o en situación de conflicto. Otro factor que interviene es el encarecimiento de algunos alimentos por variaciones importantes

DURACIÓN

Es ideal que la Canasta pueda entregarse regularmente en períodos de 1 a 3 meses, debido a que constituye un complemento de alimentación en los hogares que cuenten con recursos parciales para la adquisición de alimentos que cubran sus necesidades inmediatas. Cuando sea necesario es recomendado reevaluar la necesidad de los beneficiarios por si acaso necesitan un seguimiento de la ayuda alimentaria según su situación de inseguridad alimentaria. En situaciones de crisis prolongada es recomendado establecer un seguimiento de asistencia que apoya los medios de vida y mitiga la dependencia de la ayuda.

MODALIDAD

- Suministro directo de los alimentos contenidos en las canastas, entregado en los hogares o en puntos focales organizados para la entrega a los beneficiarios.
- Mediante los diferentes tipos de transferencias monetarias.
- Ambas Canastas se recomienda utilizarlas en hogares que cuenten con recursos parciales para la adquisición de alimentos que cubran sus necesidades alimentarias.
- La selección de la Canasta dependerá de los medios disponibles en el hogar y de la disponibilidad financiera de las ONG implementadora o de los donantes.

VARIANTES DE LA CANASTA

Con atención a las disponibilidades alimentarias, recursos financieros y zonas de distribución, se ofrece una lista de alimentos sustitutos con los aportes nutricionales. La lista de sustitutos está alojada en la página del CSAMV https://fscluster.org/venezuela

Recomendaciones generales

- Los alimentos seleccionados y sus sustitutos deben estar, preferiblemente fortificados o enriquecidos de acuerdo con las normas COVENIN, para garantizar la ingesta de micronutrientes deficientes en la alimentación de la población.
- Se sugiere advertir a las familias receptoras la importancia de complementar esta canasta con productos frescos, como hortalizas y frutas.
- Estas canastas son una referencia tanto para las ONG, como para los donantes y pueden ser complementadas con otros productos perecederos o no, por ejemplo, los enlatados, hortalizas, frutas, disponibles y accesibles, tanto a nivel nacional como regional y local.
- Se debe fomentar la participación comunitaria en la organización de la población beneficiaria y en la distribución de los alimentos. Es un factor coadyuvante para las ONG, en todos los niveles de atención.
- Todo suministro debe ser acompañado de una estrategia de educación alimentaria y nutricional.

Aspectos complementarios

Aceptabilidad: Los alimentos deben estar ajustados a los hábitos alimentarios de la población objetivo. Las canastas presentadas pueden ser complementadas con suplementos nutricionales, en casos necesarios.

Debido a sus aportes de energía, macro y micronutrientes, en las tres canastas se añade a la lista de sustitutos, en el grupo de cereales, el Super Cereal distribuido por el PMA. Se resalta que se trata de un producto destinado a la alimentación del grupo etario de 06 a 59 meses. Por lo tanto, formará parte de la canasta dirigida a hogares controlados donde habiten miembros de este grupo de población.

Con respecto a la inclusión de los huevos en la canasta se ha incluido porque es un producto considerado como uno de los mejores aportadores de proteína de alto valor biológico y muy versátil en las preparaciones culinarias y organizaciones como el CESAP han reportado su distribución en canastas de asistencia humanitaria, con mínimas pérdidas en el transporte.

Asistencia alimentaria de medios de vida: La producción local de alimentos es un factor clave para el fortalecimiento de la resiliencia alimentaria y se recomienda acompañar las intervenciones de asistencia alimentaria con intervenciones de producción familiar, siempre que sea posible. Es importante destacar la importancia de los huertos familiares de productos, que aun cuando no formen parte de la canasta pueden servir como intercambio en la cadena de comercialización y en la reactivación de la economía local.

Disponibilidades alimentarias: En Venezuela los alimentos de producción nacional se han priorizado, no solo por su mayor presencia en los mercados, sino también por su menor dependencia de los mercados globales, su menor coste y aportación a la economía local.

Situaciones especiales: satisfacción emocional, hábitos arraigados alimentarios, condiciones de salud y fisiológicas de en la población objetivo. Al incluir o excluir ciertos alimentos se consideran otros factores especiales; como, el caso de la leche para la protección de la lactancia materna, o la satisfacción de las necesidades emocionales de la población, especialmente los grupos de infantes y adolescentes. Así mismo existen alimentos que están culturalmente arraigados en los hábitos alimentarios de grupos de población específicos, como es la ingesta de café en la población adulta y adulta mayor. Estos alimentos, aun cuando no están incluidos en las canastas, deben ser objeto de atención.

COVID-19: Por la presencia actual de un nuevo brote, se deben seguir los protocolos diseñados durante la distribución de los alimentos, para la protección de los beneficiarios, al personal y los grupos que participan en los suministros: el uso de las mascarillas, el lavado frecuente de las manos, estableciendo los perímetros de distancias adecuadas, y la higienización de los ambientes antes y después de la distribución.

La información sobre la metodología para construcción de las canastas y otros aspectos relacionados están disponibles en el Manual. Los materiales de apoyo y Links, estarán en la carpeta del CSAMV.

Anexos

I. Canasta Alimentaria Número Dos/B. Aporte de Energía y Nutrientes

Alimentos	Consumo g/p/d	Sustitutos	Energía (Kcal/p/d)	Proteínas (g/p/d)	Grasas (g/p/d)	CHO Disp (g/p/d)	Calcio mg/p/d	Hierro mg/p/d
Arroz Blanco	75	Harina de trigo, pan, fororo, galletas, maizina, Super cereal	258,75	6,08	0,53	57,38	6,00	0,68
Harina de Maíz blanco precocida enriquecida	110		389,40	7,92	1,21	58,28	13,20	5,50
Pastas enriquecidas	75		264,75	11,25	1,43	51,98	18,75	3,90
Frijol	50	Caraotas, arvejas, lentejas	128,50	13,35	0,45	17,75	29,00	4,05
Azúcar blanca	8	Papelón	33,17	0,00	0,00	8,29	0,00	0,00
Aceite	30		270,00	0,00	30,00	0,00	0,00	0,00
Margarina	8	Mayonesa	61,08	0,05	6,75	0,03	1,67	0,00
Sardinas enlatadas (parte sólida)**	16	Atún	29,04	3,95	1,48	0,00	63,15	0,57
Huevo entero de gallina	15		23,40	1,86	1,67	0,23	8,25	0,42
Sal	4		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			1458,09	**44,46**	**43,50**	**193,93**	**140,02**	**15,12**

II. Canasta Alimentaria Número Tres. Aporte de Energía y Nutrientes

CANASTA ALIMENTARIA 3. APORTES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES								
Alimentos	Consumo (g/p/d)	Alim. sustitutos	**Energía** (Kcal/p/d)	**Proteínas** (g/p/d)	**Grasas** (g/p/d)	**CHO Disp.** (g/p/d)	**Calcio** mg/p/d	**Hierro** mg/p/d
Arroz Blanco	67	Harina de trigo, pan, fororo, galletas, maizina	230,00	5,40	0,47	51,25	5,33	0,60
Harina de Maíz blanco precocida enriquecida	67		236,00	4,80	0,73	52,06	8,00	3,33
Pastas enriquecidas	58		205,92	8,75	1,11	40,19	14,58	3,03
Frijol	42	Caraotas, arvejas, lentejas	107,08	11,13	0,38	14,91	24,17	3,38
Azúcar blanca	8	Papelón	33,17	0,00	0,00	8,29	0,00	0,00
Aceite	25		225,00	0,00	25,00	0,00	0,00	0,00
Margarina	8	Mayonesa	61,08	0,05	6,75	0,03	1,67	0,00
Sal	4		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			1098,25	30,13	34,43	166,74	53,75	10,34

III. Canasta Alimentaria Número Uno o Estándar. Aporte de Energía y Nutrientes

ALIMENTOS	CANASTA ALIMENTARIA NÚMERO UNO. APORTE DE ENERGÍA Y NUTRIENTES												
	CONSUMO	Energía	Proteínas	Grasas	CHO Dispon	Calcio	Hierro	Fibra	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Acido asc
	g/p/d	(Kcal/p/d)	g/p/d	g/p/d	g/p/d	mg/p/d	mg/p/d	mg/p/d	Equiv.Renino	mg/p/d	mg/p/d	mg/p/d	mg/p/d
Arroz Blanco	97	334,65	7,86	0,68	74,21	7,76	0,87	1,16	0,00	0,08	0,04	1,46	0,00
Harina de Maíz blanco prec. Enriq.	110	389,40	7,92	1,21	85,47	13,20	5,50	2,75	297,00	0,00	0,34	5,61	0,00
Pastas enriquecidas	67	235,33	10,00	1,27	46,20	16,67	3,47	0,00	0,00	0,11	0,05	1,00	0,00
Carne molida	42	83,75	7,58	5,92	0,00	6,25	1,29	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Pollo	58	106,75	11,78	6,65	0,00	8,17	0,88	0,00	0,00	0,05	0,09	4,96	0,00
Atún enlatado escurrido en aceite	7	11,69	2,03	0,40	0,00	0,49	0,08	0,00	0,00	0,01	0,01	0,79	0,00
Sardinas enlatadas (parte sólida)	11	20,74	2,82	1,05	0,00	45,11	0,41	0,00	0,00	0,01	0,04	0,94	0,00
Huevo entero de gallina*	23	35,88	2,85	2,55	0,35	12,65	0,64	0,00	55,20	0,03	0,07	0,02	0,00
Queso blanco duro de leche cpta.	42	162,08	10,38	13,13	0,58	353,33	0,33	0,00	150,00	0,02	0,22	0,04	0,00
Cambur pineo	67	46,67	1,00	0,67	9,20	16,00	0,27	2,27	25,33	0,03	0,03	0,60	5,33
Naranja Valencia	67	23,33	0,47	0,00	5,87	43,33	0,93	0,00	4,67	0,05	0,03	0,27	30,00
Lechosa	16	4,96	0,10	0,02	1,10	3,04	0,05	0,24	24,16	0,00	0,01	0,05	9,60
Plátano maduro	83	114,17	1,00	0,33	26,75	4,17	0,83	1,58	131,67	0,04	0,06	0,67	12,50
Auyama	33	14,33	0,50	0,13	2,80	8,67	0,27	0,43	165,00	0,02	0,02	0,30	2,67
Zanahoria	33	10,67	0,27	0,10	2,17	14,00	0,20	0,73	283,33	0,02	0,02	0,17	1,67
Cebolla	33	14,33	0,47	0,07	3,00	11,33	0,13	0,70	1,67	0,01	0,01	0,07	3,00
Tomate perita	50	8,50	0,60	0,25	0,90	9,50	0,45	0,70	63,00	0,04	0,02	0,35	4,00
Papa	58	47,25	1,17	0,06	10,44	4,67	0,47	0,93	0,00	0,06	0,04	0,70	11,67
Yuca	42	59,58	0,46	0,08	14,25	12,08	0,29	0,96	0,00	0,03	0,01	0,25	14,58
Caraotas negras	25	62,00	5,75	0,40	8,85	32,50	2,25	5,98	0,00	0,19	0,06	0,78	0,00
Frijol	25	64,25	6,68	0,23	8,88	14,50	2,03	5,48	0,00	0,25	0,06	0,50	0,50
Aceite	33	300,00	0,00	33,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Margarina	8	44,25	0,05	6,75	0,03	1,67	0,00	0,00	42,50	0,00	0,00	0,00	0,00
Azúcar blanca	17	66,33	0,00	0,00	16,58	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sal	4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		2260,90	81,72	75,27	317,62	639,08	21,63	23,91	1243,53	1,05	1,22	19,51	95,52

Esta canasta tiene como objetivo la cobertura del total de las necesidades nutricionales en hogares que no cuentan con acceso económico a los alimentos básicos.

- La Canasta Alimentaria número uno o estándar, contiene 25 alimentos, incluidos todos los grupos.
- Cuatro Alimentos enriquecidos con hierro, vitamina A y del complejo B o yodo.
- Cubre el total de las necesidades calóricas de un hogar de 4 miembros.
- Aporte de Calorías y Nutrientes. 2260 calorías/persona/día, 14 % de proteínas, 30% de grasas, 56% de carbohidratos.
- Cubre las necesidades diarias de vitamina A, B1,2,3; vitamina C, hierro y yodo.
- Aporta el 65% de las necesidades de calcio.
- El 62% del hierro proviene de alimentos de origen animal y de alimentos enriquecidos.

Esta canasta puede presentar dificultad financiera para su distribución. Por esta razón, se construyeron las otras canastas, las cuales tienen mayor factibilidad de ser distribuidas. En el caso de las canastas 2-B y 3, con menos cantidad de alimentos, en su mayoría no perecederos, se consideran las más apropiadas para ser distribuidas en casos de contingencia. De igual manera estas canastas, son útiles para la estimación de costos de ser necesarios, en los diferentes tipos de transferencias monetarias.

Referencias Bibliográficas

Ficha Técnica. Propuesta de Canasta Alimentaria Familiar. Para Uso en el Grupo Cash. Clúster de Seguridad Alimentaria. Caracas, Venezuela. Abril 2020. Ver en: https://fscluster.org/venezuela/document/grupo-estimacion-de-canasta-alimentaria

Food Security and Livelihoods Cluster. Strengthening Humanitarian Response. Whole of Syria-South Turkey. Recommendations for food assistance programming. Ver en: file:///D:/Recommendations%20on%20food%20basket%20nutrition%20&%20harmonization-%20 12.14.15%20EN_0.pdf

Manual para la elaboración de la Canasta Alimentaria de Asistencia Humanitaria en Venezuela. Clúster de Seguridad Alimentaria y Medios de Vida. Caracas, Venezuela, mayo 2022. (Documento en revisión).

GRUPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fortalecer la Respuesta Humanitaria