

DISEÑO Y APLICACION DE LA METODOLOGIA SOBRE CONSUMO APARENTE DE ALIMENTOS

*Licda. Norma Meza Rojas**
*Licda. Nuria Rodríguez Herrera**

*Licda. Gabriela Castro Chaves****

Resumen:

Se presenta el diseño de una metodología sobre consumo aparente de alimentos, que permite apoyar la toma de decisiones tendientes al mejoramiento de la situación alimentario-nutricional en el país.

Esta genera información oportuna, permanente y a un menor costo sobre el consumo de alimentos de los hogares. Consiste en la realización de una entrevista, a la persona encargada de la preparación de los alimentos en los hogares, en relación con el consumo de alimentos en la semana anterior a la entrevista.

La aplicación de la metodología se llevó a cabo por primera vez en el año 1989, a través de la incorporación del Módulo sobre Consumo Aparente de Alimentos a la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples, que realiza la Dirección General de Estadística y Censos.

Por medio de este módulo se obtienen datos sobre: consumo per cápita de alimentos, el aporte de energía y proteínas y su contribución porcentual, a nivel nacional, por grado de urbanización, por regiones de planificación, por estrato socioeconómico y deciles de ingreso; además, la distribución porcentual de los hogares según intervalos de consumo y de energía, para cada alimento y para el total, con el mismo nivel de desagregación.

Esta metodología permite al país contar con un sistema de información sobre consumo de alimentos que apoye la vigilancia alimentaria nutricional, por parte de los diferentes sectores involucrados en el campo.

I Introducción

El Sistema de Vigilancia Alimentario Nutricional (SISVAN) constituye un soporte fundamental para el proceso de formulación de políticas, planes, programas y proyectos en los diferentes sectores vinculados con el campo alimentario nutricional.

* Ministerio de Salud, C.R.

** Ministerio de Salud, C.R.

*** Ministerio de Salud, C.R.

En este contexto, el desarrollo del SISVAN se ha conceptualizado en términos de los diferentes componentes que integran la cadena alimentario-nutricional: disponibilidad, acceso, consumo de alimentos y utilización biológica de nutrientes.

En relación con el consumo de alimentos, en Costa Rica existen tres instituciones que tradicionalmente han generado información al respecto: el Ministerio de Salud, por medio de las Encuestas Nacionales de Nutrición^(8,9,10) el Sistema de Información en Nutrición (SIN/OCAF) a través de las Hojas de Balance de Alimentos (HBA) y la Dirección General de Estadística y Censos (DGE) mediante la realización de las Encuestas de Ingreso y Gastos⁽⁷⁾.

Cabe destacar que estos tres sistemas presentan como común denominador tres limitaciones que restringen significativamente su utilización: el alto costo, la falta de oportunidad y periodicidad y el bajo nivel de desagregación.

Por esta razón, se desarrolló una metodología que permite obtener información de manera sencilla y a bajo costo, indispensable para: determinar la estructura de consumo de la población, detectar cambios en las tendencias de consumo, apoyar la definición de políticas sobre comercio exterior en materia de granos básicos, detectar posibles alteraciones en los mecanismos de acceso y comercialización interna, identificar las desviaciones entre el consumo de alimentos y los requerimientos nutricionales y orientar el desarrollo de programas de educación nutricional.

II Diseño Metodológico.

La metodología sobre consumo aparente de alimentos consiste en la realización de una entrevista directa a la persona encargada de la preparación de los alimentos, en relación con el consumo de alimentos de los hogares en la semana anterior a la entrevista.

Esta metodología se denomina "Consumo Aparente de

Alimentos", ya que se utiliza un método indirecto y se obtiene la información haciendo uso de la memoria del informante. Además, no se determinan sobrantes ni desperdicios de alimentos.

Para el diseño de esta metodología se consideraron tres aspectos: el primero fue la elaboración de un Módulo sobre Consumo Aparente de Alimentos (Anexo 1), el segundo aspecto fue la validación de dicho módulo y, por último, su incorporación en la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples llevada a cabo por la Dirección General de Estadística y Censos.

El módulo desarrollado contempla la identificación del hogar y el consumo aparente de alimentos. La identificación ubica geográficamente el hogar según provincia, cantón y distrito y sirve como identificador único para relacionar el consumo con otras variables consideradas en la Encuesta de Hogares. El consumo aparente de alimentos registra información de aquellos alimentos que conforman la Canasta Básica Alimentaria en relación con la cantidad de alimentos consumidos, la causa de no consumo, la forma y lugar de adquisición y el precio por unidad del producto.

Una vez diseñado el módulo, se procedió a validar la metodología como estimación del consumo real de alimentos. El estudio de validación se llevó a cabo en una muestra de 50 hogares, empleando los métodos de registro diario (durante 3 días alternos) y consumo aparente. El análisis estadístico de los datos reflejó una fuerte correlación (0.98) entre ambos métodos, lo que evidencia la utilidad del método para fines de vigilancia alimentario-nutricional.^(1,3)

Por último, se procedió a la incorporación de este módulo a la Encuesta de Hogares, mediante mecanismos formales de coordinación y cooperación entre el Ministerio de Salud y la Dirección General de Estadística y Censos. Esto facilita establecer un sistema de información permanente con una muestra mayor utilizando la infraestructura y los recursos existentes.

III Aplicación de la Metodología

Esta metodología se incorporó por primera vez a la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples en el mes de julio de 1989. La muestra estuvo constituida por 719 segmentos que incluyen 9742 viviendas, considerando una tasa de no respuesta del 10%.

1. Recursos

El recurso humano necesario fue aportado por el Ministerio de Salud y la Dirección General de Estadística y Censos.

Los recursos materiales utilizados consistieron en el

instrumento de recolección de datos, el Manual del Enumerador (encuestador)⁽²⁾, el Manual del Supervisor⁽¹¹⁾, el Manual de Codificación⁽⁵⁾, el Manual de Crítica⁽⁴⁾ y la Guía de Presentaciones Comerciales y Equivalencias⁽⁶⁾.

2. Capacitación

Previo a la realización de la encuesta se capacitó tanto al personal encargado de la recolección de datos a nivel del hogar como a los supervisores de campo. Esta consistió en una explicación detallada sobre cómo llenar el Módulo sobre Consumo Aparente de Alimentos y su importancia. Además, se realizó una práctica de campo en una comunidad del área urbana.

3. Recolección de datos.

La unidad de observación fue el hogar, definido como el grupo de personas que, siendo familiares o no, viven juntos, compran y preparan los alimentos en conjunto. Se consideró como informante a la persona encargada de la preparación de los alimentos en el hogar.

Previo a la recolección de datos, se conformaron 17 equipos de trabajo, cada uno constituido por 1 supervisor de campo y 3 enumeradores. Cada equipo tuvo a su cargo un promedio de 45 segmentos, que fueron cubiertos en 4 semanas. El tiempo de duración de la entrevista fue de 25 minutos en promedio.

La labor de supervisión estuvo orientada a velar que la recolección de datos se realizara de manera consistente con las instrucciones señaladas tanto en los manuales del enumerador como del supervisor.

4. Codificación y crítica.

En esta etapa se anotaron los códigos de aquellos alimentos que no estaban precodificados (pan, galletas, pastas y carnes). Posterior a esta tarea, se efectuaron una serie de acciones para presentar los datos anotados por el enumerador de manera que fueran consistentes con los programas de captura de datos desarrollados, utilizando para ello el Manual de Codificación.

El proceso de crítica consistió en una revisión exhaustiva de las boletas codificadas, de tal manera que cada una fuera criticada por dos equipos de revisión diferente. Esta labor fue efectuada con base en el Manual de Crítica.

Como instrumento auxiliar, se utilizó la Guía de Presentaciones Comerciales y Equivalencias, que incluye los diferentes pesos que puede asumir un producto, según la presentación comercial en que se encuentra en el mercado.

5. Procesamiento de los datos

Una vez digitados los datos, se aplicaron los programas para la validación, previamente diseñados, con el fin de detectar inconsistencias.

Posteriormente, se aplicaron programas de cómputo para la creación de archivos totales y para la generación de los cuadros de salida. Estos contienen datos sobre:

a- La cantidad de alimentos consumidos per cápita a nivel nacional, por grado de urbanización, por regiones de planificación, por estrato socioeconómico y deciles de ingreso.

b. El aporte de energía y proteínas de los alimentos y su contribución porcentual al total a nivel nacional, por grado de urbanización, por regiones de planificación, por estrato socioeconómico y deciles de ingreso.

c. La distribución porcentual de los hogares según intervalos de consumo per cápita y de energía para cada alimento a nivel nacional, por grado de urbanización, por regiones de planificación, por estrato socioeconómico y deciles de ingreso.

d. La distribución porcentual de los hogares según intervalos de energía per cápita total a nivel nacional, por grado de urbanización, por regiones de planificación, por estrato socioeconómico y deciles de ingreso.

IV Conclusiones y Recomendaciones.

- 1.- La metodología de consumo aparente de alimentos permite contar con un sistema de información permanente, oportuno, de bajo costo y con el nivel de desagregación requerido, para vigilar la situación alimentaria nutricional por parte de los diferentes sectores involucrados en el campo.
- 2.- El desarrollo de esta metodología fue posible gracias a la excelente coordinación interinstitucional entre el Ministerio de Salud y la Dirección General de Estadística y Censos, lo que favoreció la incorporación del Módulo sobre Consumo Aparente de Alimentos a la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples.
- 3.- Esta incorporación permite contar con la infraestructura y el recurso humano existentes; así como relacionar el consumo de alimentos con otras variables de tipo socioeconómico incluidas en la Encuesta de Hogares de Propósitos Múltiples.
- 4.- Para favorecer la permanencia del sistema se cuenta con las aplicaciones computacionales, tanto para la validación como para el procesamiento de los datos. Además, se tiene

el recurso humano, profesional y técnico capacitado.

- 5.- Es importante destacar que esta metodología puede ser aplicada en otros países para fines de vigilancia alimentaria nutricional.

Bibliografía

1. Bingham, S.A. (1987). The dietary assessment of individuals; accuracy, new techniques and recommendations. *Nutrition Abstracts Reviews*. (serie A), 57, 705-742.
2. Castro, G. y Medina, F. (1989). "Manual del Enumerador" Ministerio de Salud. Programa de Seguridad Alimentaria. CADESCA/CEE. Costa Rica.
3. Castro, G., Medina, F., Monge, R., Quintana, E., Rojas, K. (1989) "Validación Módulo Consumo Aparente de Alimentos a nivel del hogar, San Carlos 1989". Ministerio de Salud. Programa de Seguridad Alimentaria. CADESCA/CEE. Costa Rica.
4. Castro, G. y Meza, N. (1989) "Manual de Crítica". Ministerio de Salud. CADESCA/CEE. Costa Rica.
5. Castro, G., Meza, N., y Rojas K. (1989). "Manual de Codificación". Ministerio de Salud. Programa de Seguridad Alimentaria. CADESCA/CEE. Costa Rica.
6. Castro, G. Rojas K., Marengo, A. y Rodríguez, R. (1989). "Guía de Presentaciones Comerciales y Equivalencias". Ministerio de Salud. Programa de Seguridad Alimentaria. CADESCA/CEE. Costa Rica.
7. Dirección General Estadística y Censos. (1989). "Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos 1987 - 1988". Costa Rica.
8. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá. (1969). "Evaluación Nutricional de la Población de Centro América y Panamá 1966". Guatemala.
9. Ministerio de Salud. Departamento de Nutrición. (1979). "Encuesta Nacional de Nutrición. Evaluación Dietética 1978". Costa Rica.
10. Ministerio de Salud. Departamento de Nutrición. (1986). "Encuesta Nacional de Nutrición. Evaluación Dietética 1982". Costa Rica.
11. Rojas K. (1989). "Manual del Supervisor". Ministerio de Salud. Programa de Seguridad Alimentaria CADESCA/CEE. Costa Rica.

**MODULO CONSUMO APARENTE DE ALIMENTOS
EN LOS HOGARES**

NUMERO DE FOLIO

□□□□□□□□□□□□□□□□

A. INFORMACION BASICA

1. IDENTIFICACION

RESULTADO DE LA ENTREVISTA	
Completa..... <input type="radio"/> 1	Incompleta..... <input type="radio"/> 2
Desocupada..... <input type="radio"/> 3	Vivienda Transitoria..... <input type="radio"/> 4
Establecimiento... <input type="radio"/> 5	Rechazo..... <input type="radio"/> 6
Ausente..... <input type="radio"/> 7	Otro _____ <input type="radio"/> 8 (Especifique)

Región: _____
 Provincia: _____
 Cantón: _____
 Distrito: _____
 Dirección: _____
 Teléfono: _____

Fecha					
Hora de inicio					
Hora de finalización					
Duración de la entrevista					

□□□□□□□□ Segmento □□ Vivienda □□ Hogar

2. NUMERO DE MIEMBROS DEL HOGAR

EDAD	Menores de 6 años	De 6 a 12 años	De 13 a 18 años	Mayores de 19 años
SEXO				
Hombres				
Mujeres				

3. NUMERO DE LINEA DEL INFORMANTE

□□

4. PERSONAS AJENAS AL HOGAR EN LAS COMIDAS

¿A cuántas personas ajenas al hogar (servicio doméstico, invitados y otros), invitó la semana pasada a ...

..... desayunar? Personas..... □□
 almorzar? Personas..... □□
 cenar? Personas..... □□

OBSERVACIONES: _____

CONSUMO APARENTE DE ALIMENTOS

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)			(6)	(7)	(8)
C O D I G O	A L I M E N T O	¿Consumió la semana pasada...?	¿Por que no consumio...?	¿Cuanto consumió la semana anterior de ...?			¿Como lo adquirió?	¿Cuánto pago por lo comprado?	USO OFICINA
		Si 1 (Pase a 5)	Precio 2 Disponibilidad 2 Hábitos 3	(Mencione el alimento)			Compra 1	indique el costo total o el precio por unidad del producto (Colones)	
		No 2 (Pase a 4) (Anote el código)	Otro 4 No sabe 9 (Anote el código)	CANTIDAD	PRESENTACION	MARCA	Pago/trabajo .. 4		
							Otro 5 No sabe 9 (Anote el código)		
205	Arroz								
218	Harina de trigo								
239	Tortillas								
217	Harina de maíz								
096	Frijoles								
251	Aceite								
253	Manteca								
255	Margarina								

* No se incluyen todos los alimentos por falta de espacio