

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)



PERFIL NACIONAL DE CONSUMO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA

CLAUDIA PATRICIA MORENO BARRERA

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

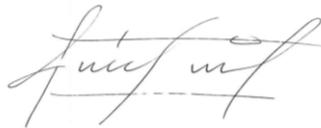
San José, Costa Rica

MAYO DE 2013

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como
Requisito parcial para optar al grado de Máster en Gerencia de Programas
Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

ANA CECILIA SEGREDA RODRÍGUEZ
PROFESORA TUTORA



IVAN CAMILO SANCHEZ BARRERA
LECTOR



CLAUDIA PATRICIA MORENO BARRERA
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

Hace un tiempo un amigo me enseñó que los sueños se cumplen y aprendí que para eso debes volverlos metas, hoy culminó uno de ellos, y por eso agradezco a mi mamá, papá, hermana por creer siempre en mí.

A mi esposo por cada palabra de aliento y cada ayuda que me brinda y a mi hijo Lorenzo quien me acompañó durante toda su gestación y quien ahora hace parte física de este mundo, pero sobre todo gracias a los dos por brindarme su amor y compañía.

AGRADECIMIENTOS

Al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, por los mecanismos de cooperación otorgados para el logro de esta Maestría, a través del Convenio 001 de 2011 INS – IICA, Proyecto STDF-PG-319 del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

A los compañeros de la Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de Alimentos – UERIA, por permitirme ser parte de este proyecto, y de esta manera retribuir al país el conocimiento adquirido durante este proceso.

Igualmente a los profesores y Universidad, por el apoyo brindado durante todo el proceso de formación, teniendo en cuenta mi proceso de gestación.

INDICE

HOJA DE APROBACION	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
INDICE	v
INDICE DE GRAFICOS	vii
INDICE CUADROS	viii
INDICE DE ABREVIATURAS	x
RESUMEN EJECUTIVO	xi
1 INTRODUCCION	15
1.1 Antecedentes	17
1.2 Problemática.....	18
1.3 Justificación Del Problema.....	19
1.4 Restricciones	20
1.5 Objetivo General	20
1.6 Objetivo Específico	20
2 MARCO TEORICO	21
2.1 ¿Qué es consumo?.....	21
2.2 Tendencias en el consumo de alimentos.....	22
2.3 Patrones de consumo en América Latina	23
2.4 Consumo de alimentos en Colombia	27
2.5 Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia – ENSIN 2005 29	
2.6 Recordatorio 24 horas	30
2.7 Alimentos de mayor riesgo en salud pública.....	30
3 MARCO METODOLÓGICO	32
3.1 Tipo de investigación	32

3.2	Análisis cuantitativo	32
3.3	Descripción de los instrumentos que se utilizaron en la recolección de información.....	33
3.4	Plan de Análisis	34
3.5	Población en el cual se realizó el estudio	34
3.6	Metodología	35
4	RESULTADOS.....	37
4.1	Informe de ENSIN 2005.....	37
4.2	Clasificación por grupos de alimentos	37
4.3	Resultados por grupo de Alimento.....	38
4.3.1	Leche	38
4.3.2	Derivados lácteos	40
4.3.3	Carne	44
4.3.4	Derivados cárnicos	48
4.3.5	Productos de la pesca	51
4.3.6	Alimentos listos para consumo	54
5	CONCLUSIONES	58
6	RECOMENDACIONES.....	59
7	BIBLIOGRAFIA	60
	ANEXO 1	64
	ANEXO 2	90

ÍNDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1 Porcentaje de consumo de leche por departamento.	39
Gráfico 2 Participación de consumo por departamento para el grupo de derivados lácteos.....	41
Gráfico 3 Participación de consumo por departamento	45
Gráfico 4 Principales frecuencias de consumo según tipo de carne por Departamento.	47
Gráfico 5 Participación de consumo por departamento.	49
Gráfico 6 Frecuencias de consumo según tipo de derivado cárnico por departamento.....	51
Gráfico 7 Participación de consumo por departamento.	52
Gráfico 8 Frecuencias de consumo según tipo de productos de la pesca por Departamento.	53
Gráfico 9 Participación de consumo por departamento.	55
Gráfico 10 Frecuencias de consumo según tipo de alimento listo para el consumo por departamento.....	57

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Descripción de las Encuestas de Situación Nutricional realizadas en Colombia. 2005-2010.....	17
Tabla 2. Consumo relativo de energía en América Latina y a nivel mundial.(%) Promedio 1999-2001.....	24
Tabla 3.Consumo relativo de proteína en América Latina y a nivel mundial. (%) Promedio 1999-2001.....	25
Tabla 4. Consumo relativo de grasas en América Latina y a nivel mundial. (%) Promedio 1999-2001.....	26
Tabla 5. Descripción general del análisis cuantitativo a realizar en la investigación	33
Tabla 6. Plan de análisis del estudio.....	34
Tabla 7. Pruebas de Normalidad para cantidad gramos por grupo de alimentos .	35
Tabla 8 Distribución de consumo por percentil	38
Tabla 9 Distribución de consumo por percentil	40
Tabla 10. Frecuencia de consumo según derivado lácteo a nivel nacional	40
Tabla 11. Consumo por tipo de derivado lácteo a nivel Nacional.....	42
Tabla 12. Distribución de consumo por percentil	44
Tabla 13. Distribución de consumo por tipo de Carne a Nivel Nacional.....	45
Tabla 14. Consumo por tipo de carne a nivel Nacional.....	46
Tabla 15. Distribución de consumo por percentil	48
Tabla 16. Distribución de consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional	49
Tabla 17. Consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional.....	50
Tabla 18. Distribución de consumo por percentil	52
Tabla 19. Distribución de consumo por tipo de productos de la pesca a nivel Nacional	53
Tabla 18. Distribución de consumo por percentil	54

Tabla 20. Distribución de consumo por tipo de alimentos listos para el consumo a nivel Nacional.....	55
Tabla 21. Consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional.....	56

INDICE DE ABREVIATURAS

Acuerdo Medidas Sanitarias y Fitosanitarias	MSF
Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación	CONPES
Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia	ENSIN
Enfermedades Transmitidas por Alimentos	ETA
Ministerio de Salud y Protección Social	MSPS
Organización Mundial de la Salud	OMS
Organización Mundial del Comercio	OMC
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	FAO
Seguridad Alimentaria y Nutricional	SAN
Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias	SMSF
Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de Alimentos	UERIA

RESUMEN EJECUTIVO

La valoración del consumo de alimentos e ingesta de nutrientes es un tema de creciente interés en el campo de la salud pública pues, funciona como un medio importante para fundamentar, orientar la política alimentaria y de nutrición de un país y como método predictivo para determinar el estado de salud de las poblaciones o sus afectaciones (Vanegas José 1994), siendo uno de los ejes primordiales de la seguridad alimentaria y nutricional en nuestro país (CONPES 113, 2007). Un ejemplo del uso de ésta información es la evaluación de la exposición a peligros específicos de un alimento, como parte del marco de la evaluación de riesgos utilizado para determinar la inocuidad de los alimentos.

En el caso de Colombia, si bien se viene fortaleciendo la inocuidad de los alimentos a través de la implementación de la estrategia del análisis de riesgo, con especial énfasis en el componente de la evaluación de riesgo tal como lo establece la “Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF)” en el marco del acuerdo MSF de la OMC, se hace necesario contar con información sobre el consumo de alimentos de mayor riesgo en salud pública con el fin de fortalecer el proceso antes mencionado y la toma de medidas sanitarias en el marco del SMSF.(CONPES 3375,2005)

Con este contexto, el objetivo del proyecto es determinar el perfil de consumo por grupo de alimento de mayor riesgo en salud pública, de la población colombiana a nivel nacional.

Dada la naturaleza del estudio, esta investigación es de tipo no experimental cuantitativo y de acuerdo con las variables a estudiar (identificación del alimento; cantidad consumido y frecuencia de consumo), será transversal descriptivo, tomando fuentes secundarias de información, principalmente las bases de datos de las Encuestas Nacionales de la Situación Nutricional de Colombia (ENSIN) realizadas en 2005 y 2010.

Se organizó la información utilizando el programa de Office Access 2010 y se inició el análisis determinando la normalidad o no de la variable de cantidad de gramos de los diferentes grupos de alimentos a partir del programa estadístico *Statgraphics Centurión XV* ®.

Finalmente, los datos se analizaron a nivel nacional, determinando los departamentos con mayor consumo y la identificación de los productos consumidos por categoría de alimentos. A nivel departamental, se identificaron por

grupo de alimentos los más consumidos, a través de la frecuencia de consumo y las más ingeridas en cantidad (gramos al día) a través de la mediana.

Teniendo en cuenta la gran variedad de alimentos que se encuentran reportados en la ENSIN 2005, con el fin de priorizar y basándose en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, los grupos a trabajar son: Carne y derivados cárnicos, Leche y derivados lácteos, Productos de la pesca, Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo.

Los resultados del perfil de consumo para alimentos de alto riesgo en el país es el siguiente: Leche 87,2; Derivados lácteos 35; Carne 35; Derivados Cárnicos 25; Productos de la Pesca 51,5 y en el caso de Alimentos Listos para el Consumo es de 114, todo lo anterior, expresado en gramos/persona/día.

Al interior de cada grupo, la mediana que indica la cantidad de producto consumido varía según el alimento y éste cambia a su vez en función del departamento, sexo y si la población reside en zona urbana o rural.

Este documento presenta no solo la cantidad de alimento consumido dado por la mediana de los datos, sino también el alimento de mayor frecuencia entendido como la mayor cantidad de personas que consumen el alimento, el cual se explica por la participación porcentual en cada departamento.

Con base en la información generada en este estudio, la Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de Alimentos – UERIA, contará con la información necesaria para realizar la evaluación de riesgo a los alimentos que así lo requieran y de esta manera dar cumplimiento a los compromisos establecidos en la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF).

Finalmente, se recomienda que para fortalecer el análisis en cada grupo de alimento, se entregue a la UERIA la base de datos que se construyó para este estudio, con el fin de ampliar el análisis por territorio, lo cual servirá de herramienta para aumentar la especificidad a la hora de determinar la evaluación de la exposición y de esta manera, contar con mayores herramientas en aras de tomar decisiones en función de la salud pública.

Palabras claves: Inocuidad, perfil, consumo, evaluación de riesgo.

ABSTRACT

The food consumption and nutrient intake assessment is a growing interest topic in the field of public health; it works as an important goal to support and guide of the

food and nutrition policy of a country and as a predictive method to determine the health status of populations or their affectations (Jose Vanegas 1994), being one of the basic axes of the food and nutritional safety in our country (CONPES 113, 2007). An example of the use of this information is the exposure assessment of specific hazards in food, as part of the framework of risk assessment used to determine food safety.

In the case of Colombia, the food safety has been strengthened through the implementation of a risk analysis strategy, with particular emphasis on risk assessment component as established by the "National Agricultural Health Policy and Sanitary and Phytosanitary Food Safety System (SMSF)" In the frame of the agreement MSF of the WTO, but also it is necessary to have information about the consumption of high risk food in order to improve the above process and to take the sanitary measures within the SMSF.

In this context, the aim of the project is to determine the profile of consumption for group of food of major risk in public health, of the Colombian population nationwide.

Given the nature of the study, this research has identified as non-experimental quantitative and according to the study variables (food identification, quantity consumed and frequency of consumption) will be cross-descriptive, using secondary sources of information, specifically the database of the National Survey of the Nutritional Situation of Colombia (ENSIN) conducted in 2005 and 2010.

The information was organized using the Office Access 2010 program, then was begin the analysis by determining the normality of the amount variable of different food groups through the statistical program Centurion XV Statgraphics.

Finally, the data were analyzed at the national level, determining the departments with major consumption and the identification of the products consumed by food category. At the departmental level, were identified the group of the most consumed food through the frequency of consumption and the most eaten in quantity (g/ day) through the median.

In order to prioritize and based on the provisions of Decree 3075 of 1997, the interest working groups are: Meat and meat products, milk and dairy products, Fish products, and prepared foods or animal foods ready for consumption.

The results of the consumption profile for high-risk foods in the country is as follows: 87.2 Milk, Dairy products 35, Meat 35, Meat Derivatives 25; Fishing 51.5 Products and Food For Ready for consumption is 114, all the above, expressed in g / person / day.

Within each group, the median indicates that the amount of product consumed varies according to the food and turn it changes depending on the department, gender and whether the population resides in urban or rural area.

This paper presents not only the amount of food consumed amount given by the median of the data, but also the food more often understood as more people consuming the food, which is explained by the percentage share for each department.

Based on the information generated in this study, the Food Safety Risk Assessment Unit – UERIA will have the necessary information to perform the risk assessment for foods that require it. Also the UERIA group will have the tools to attend the commitments of the Policy under the National Agricultural Health and Sanitary and Phytosanitary Food Safety System (SMSF).

Finally, it is recommended in behalf of the strengthening of each food group analysis, to submit to the UERIA the database built for this study, in order to extend the territory analysis, which will serve as a tool to increase the specificity when determining the exposure assessment, and thus to have more tools in order to make decisions on the public health function.

Keywords: Food Safety, consumption profile, risk assessment.

1 INTRODUCCION

La valoración del consumo de alimentos y nutrientes es un tema de creciente interés en el campo de la salud pública, como un medio importante para fundamentar y orientar la política alimentaria y de nutrición de un país así como método predictivo para determinar el estado de salud de las poblaciones o sus afectaciones (Vanegas José 1994).

El consumo de alimentos está ligado con la inocuidad y la calidad de éstos, aspecto que se ha convertido en una de las principales preocupaciones de los consumidores, debido al incremento de la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) de índole agudo y a los riesgos de contaminación de alimentos asociados a peligros químicos, como por ejemplo, la presencia de residuos de plaguicidas que ocasionen posibles intoxicaciones u otros eventos que causen efectos negativos en la salud a largo plazo o afecten las calidades organolépticas como el sabor y olor (Piñeiro M, Díaz L, 2004) . En este sentido, la inocuidad se define de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como: “la garantía que los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sean preparados o ingeridos de acuerdo con su uso previsto” (FAO/OMS, 1997), la cual debe ser monitoreada durante las fases de producción, almacenamiento, distribución y comercialización, bajo el enfoque “de la granja a la mesa”.

Atendiendo a lo anterior, el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) de Colombia tiene responsabilidades específicas en lo referente al tema de inocuidad de los alimentos, las cuales están definidas en la Ley 715 de 2001. Ésta asigna al MSPS la responsabilidad de ente regulador y dador de lineamientos para la Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos, los cuales son ratificados en la

“Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF)”. Este documento promueve la evaluación de riesgos como una estrategia para fortalecer la capacidad técnica nacional y por ende, fortalecer la toma de medidas sanitarias en el marco del SMSF (Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación: CONPES 3375, 2005)

No obstante, desde la entrada en funcionamiento de la UERIA, una de las mayores dificultades que se han presentado en la implementación de las metodologías utilizadas para la evaluación de riesgos químicos y microbiológicos, es que el país no cuenta con información consolidada sobre consumo de alimentos.

Por lo antes mencionado, este documento tendrá como objetivo entregar información a la UERIA para fortalecer la evaluación de riesgo en Colombia, teniendo en cuenta sus cuatro fases (OMS-FAO, 2007):

- a. Identificación de peligros.
- b. Caracterización de los peligros.
- c. Evaluación de la exposición.
- d. Caracterización de riesgos.

Pudiendo establecer escenarios de exposición más reales que disminuyan la incertidumbre y variabilidad de la evaluación de riesgos cuantitativos. Y posteriormente enfocar las medidas de prevención y control a zonas o poblaciones más específicas.

1.1 Antecedentes

El consumo de alimentos, se refiere a *“los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia”* (Consejo Nacional de Política Económica y Social, 2008).

Con el objetivo de caracterizar el perfil de consumo de alimentos de la población colombiana a nivel nacional y departamental, desde un enfoque integral de la seguridad alimentaria, se toma como fuente de información la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia (ENSIN) realizada en 2005, la cual posee representatividad Nacional y departamental (ICBF, Profamilia, INS, Universidad de Antioquia, 2006) ver tabla1.

Tabla 1 Descripción de las Encuestas de Situación Nutricional realizadas en Colombia. 2005-2010

ENCUESTA	DESCRIPCION
ENSIN 2005	<p>Es una encuesta de hogares de cobertura nacional, con representatividad urbana y rural, 6 regiones y 14 subregiones. El estudio abarca población entre 0 a 64 años, y los indicadores se presentan por edad, sexo y nivel socioeconómico. En esta encuesta se realizó entrevista de recordatorio de 24 horas para las estimaciones de ingesta dietética en población de los 2 a los 64 años. La información recolectada permite hacer análisis por grupo de alimento, consumo per cápita y adecuación de nutrientes. (Ensin 2005). No obstante el análisis presentado en los informes solo consolida información de los 50 alimentos. Esta se concentro en estimar la cantidad de alimento consumido, y su transformación en nutrientes.</p> <p>Se entrevistaron en total 39.413 colombianos entre 2 y 64 años de edad (no incluye mujeres gestantes), distribuidos equitativamente a lo largo de los siete días de la semana. Además, del total de encuestados se seleccionaron aleatoriamente 3.534 (9%) para un segundo recordatorio de 24 horas, distribuidos en cada uno de los grupos de edad, con el fin de ajustar la variabilidad interindividual (Manjarrés LM, Cadavid A)</p>
	Es un estudio poblacional de cobertura nacional con representatividad urbana y rural, para 6 regiones, 14 subregiones y 32 departamentos. Los indicadores se presentan desagregados por grupos de edad, sexo, etnia y nivel socioeconómico

ENCUESTA	DESCRIPCION
ENSIN 2010	<p>medido según el índice de SISBEN (versión III) Su objetivo fue estimar la prevalencia de los principales problemas nutricionales que afectan a la población colombiana y algunos de sus determinantes. Se realizó en los 50.670 hogares, donde se aplicó la encuesta nacional de salud 2010. A diferencia de la ENSIN 2005, se incluyeron centros poblados del área rural de los departamentos que hacen parte de la región de Amazonia y Orinoquia. Para indicadores bioquímicos el diseño de la muestra de 2010 es diferente a la del 2005, razón por la cual los resultados no son comparables. Un logro importante de este componente es que se incluyeron en la muestra nuevos grupos etáreos como niños de 6 a 11 meses y adolescentes de 13 a 17.</p> <p>Esta encuesta determino el consumo habitual o usual durante un periodo determinado, que para este caso fueron frecuencias diarias es de aclarar que aquí se ha establecido de manera previa un listado de alimentos bajo los cuales se estructura la encuesta.</p>

1.2 Problemática.

El problema de investigación que se responderá con este estudio es: ¿Cuál o cuáles son los principales patrones de consumo de los diferentes grupos de alimentos¹ en Colombia?, con lo cual se busca fortalecer la evaluación de riesgos a lo largo de toda la cadena alimenticia, “de la granja a la mesa”, específicamente en lo relacionado con el componente de evaluación de la exposición y de esta manera contribuir a los procesos de formulación normativa y mejorar las acciones de inspección, vigilancia y control tal como lo establece el CONPES 3375: “Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF) y en la metodología de evaluación de riesgos de OMS- FAO.

¹Estos grupos incluyen los siguientes productos: Leche y Derivados lácteos, Carnes y derivados cárnicos, alimentos listos para el consumo,

1.3 Justificación Del Problema

El aporte nutricional de los diferentes alimentos ha tomado gran fuerza en las estrategias que desde los gobiernos y las entidades internacionales adelantan en el tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). La tendencia actual no solo trata de combatir el hambre, sino de tomar medidas entorno a problemas de desnutrición, ocasionados tanto por la falta de ingesta calórica, como de la desnutrición por micronutrientes que aseguren “el pleno desarrollo físico y mental de los niños y permitir a los adultos llevar vidas sanas y productivas” (Schutter OD, 2011).

El consumo de alimentos está ligado con el concepto de inocuidad definido de acuerdo con la OMS y la FAO como: “la garantía de los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sea preparado o ingerido de acuerdo con su uso previsto” (FAO/OMS, 2007) la cual debe ser monitoreada durante la manipulación del mismo en todas las fases de producción, almacenamiento, distribución. Es así como este aspecto se ha convertido en una de las principales preocupaciones de los consumidores, debido al incremento de la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a la exposición de la población a diferentes sustancias químicas presentes en los alimentos entre las cuales están los aditivos alimentarios, los contaminantes, coadyuvantes de elaboración, los nutrientes y residuos de pesticidas y medicamentos veterinarios, los cuales en función de las concentraciones en el alimentos, pueden presentar efectos sobre la salud, (FAO/OMS, 2009) tanto de índole agudo como crónico.

Atendiendo a lo anterior, esta investigación fortalecerá la evaluación de riesgos específicamente en lo relacionado con la evaluación de la exposición como un elemento esencial para la cuantificación del riesgo de tal manera que el país

cuenta con herramientas que mejoren la toma de medidas sanitarias en el marco del SMSF basadas en datos científicos basados en la realidad de la población.

1.4 Restricciones

Se pretende aclarar que este documento no tiene en la cuenta información relacionada con frutas y verduras, puesto que el MSPS viene desarrollando este componente de acuerdo a lo establecido en la Política Nacional fitosanitaria y de inocuidad para las cadenas de frutas y otros vegetales. (CONPES 3514, 2008).

Adicionalmente, el resultado del perfil de consumo está sujeto a la información recolectada en la encuesta ENSIN 2005, así como a la información disponible de los referentes oficiales sobre la producción de los alimentos identificados en la encuesta.

1.5 Objetivo General

Determinar el perfil de consumo de alimentos de la población colombiana a nivel nacional.

1.6 Objetivo Específico

Construir el perfil de consumo de alimentos de mayor riesgo en salud pública con base en el análisis estadístico de las bases de datos de la encuesta nacional de situación nutricional en Colombia del año 2005.

2 MARCO TEORICO

2.1 ¿Qué es consumo?

Como lo expresa Quisumbing (1995) se considera que hay seguridad alimentaria y nutricional cuando se conjugan los siguientes elementos: una alimentación adecuada (suficiente, sana y correspondiente a los aspectos socio – culturales) está disponible y accesible a todos los miembros de una sociedad, y es consumida y aprovechada de manera correcta, por todos los individuos en todo momento, permitiendo alcanzar una vida sana y activa, bajo ese contexto Colombia en su Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Conpes 113) establece que uno de los ejes que explican este tema es el consumo de los alimentos y lo define como “los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas. sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.

Hoy ya no se trata solo de combatir el hambre, sino de tomar medidas entorno a problemas de desnutrición, ocasionados tanto por la falta de ingesta calórica, como de la desnutrición por micronutrientes que aseguren “el pleno desarrollo físico y mental de los niños y permitir a los adultos llevar vidas sanas y productivas” (consejo nacional de política económica y social, 2008).

Definición similar presenta el programa especial para la seguridad alimentaria de Centro América, el cual establece que el consumo de alimentos son las existencias alimentarias en los hogares respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias. también hay que tener en cuenta aspectos como la inocuidad de los alimentos, la dignidad

de la persona, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar.

2.2 Tendencias en el consumo de alimentos

La velocidad de cambio en los hábitos y consumo de alimentos ha ido en aumento en los últimos años; los principales factores que determinan la estructura del consumo de alimentos y la disponibilidad de nutrientes en la población son: los ingresos familiares, los precios de los alimentos, la capacidad de compra, los cambios socio demográficos, la incorporación de servicios en la alimentación, la publicidad de los alimentos, la industrialización de los alimentos, el uso del tiempo libre, la educación, información y conocimientos alimentarios, la urbanización y los estilos de vida predominantes, siendo estos últimos, los que han ido teniendo cada vez un mayor impacto en los cambios ocurridos principalmente en los últimos veinte años (Morón, Alonso y Crovetto, 2005).

Sumado a esto, la tendencia cultural de la supervivencia, referenciada en el informe "PopCorn", la cual se explica cómo la búsqueda de una vida mejor y más prolongada, que consecuentemente propende por hábitos saludables como el deporte y la alimentación sana (Morón C, Schejtman A, 1997).

A nivel mundial; el ingreso de ciertos sectores de la población está aumentando rápidamente "lo que se traduce en un aumento de la demanda de alimentos más costosos como pescado, productos hortícolas, forestales (por ejemplo especias) y productos pecuarios, así como de productos que permiten diversificar la dieta" y exigen una preparación fácil (FAO, 1996).

2.3 Patrones de consumo en América Latina

El patrón de consumo de energía de América Latina respecto al total mundial para el trienio 1999-2001, muestra diferencias que se manifiestan principalmente en la participación relativa de los alimentos básicos (granos, raíces y tubérculos) y del azúcar, los que representan el 46% y el 15% de la estructura energética para la región y el 51% y el 9% en el total mundial, respectivamente. Es similar en gasas, las que representan el 2% para ambas regiones, presentando una diferencia positiva del 1% en frutas y hortalizas, carnes y aceites vegetales respecto al total mundial. (Morón, Alonso y Crovetto, 2005).

Como se puede observar en la tabla 2, en los Países Andinos (Bolivia Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela) el consumo se ordena en el eje de las raíces y tubérculos, frutas y hortalizas y arroz, con un comportamiento similar en aceites, gasas y azúcar respecto al promedio de América Latina. La contribución energética de leguminosas, maíz, carnes lácteos y trigo es menor.

Los cambios en el patrón de consumo de proteínas estuvieron dados por un aumento de las proteínas provenientes de lácteos de un 43%, arroz 37%, carnes 24% y maíz 10%, y por un leve decrecimiento en la contribución de trigo, leguminosas y raíces y tubérculos. Las proteínas de maíz, arroz, carnes y lácteos presentaron un aumento progresivo en las dos décadas (Morón, Alonso y Crovetto, 2005).

Tabla 2. Consumo relativo de energía en América Latina y a nivel mundial.(%)
Promedio 1999-2001

País	Maíz	Trigo	Arroz	Leguminosas	Raíces y Tubérculos	Frutas y Hortalizas	Carnes	Lácteos	Azúcar	Aceites Vegetales	Gasa Animal	Otros	Total
Argentina	3	27	1	0	4	5	17	10	14	10	3	6	100
Bolivia	16	16	9	1	9	10	11	2	12	6	2	7	100
Brasil	5	11	13	5	4	6	11	6	19	11	2	7	100
Chile	5	31	2	1	4	5	12	6	16	9	2	6	100
Colombia	13	8	12	3	7	8	6	7	19	11	1	5	100
Costa Rica	1	13	21	3	2	5	5	10	19	11	3	7	100
Cuba	3	15	17	5	6	8	6	4	21	7	2	4	100
Ecuador	4	11	17	1	3	10	6	6	17	17	3	4	100
El Salvador	32	9	4	5	2	5	2	6	16	6	2	12	100
Guatemala	39	11	2	4	0	4	4	3	19	7	1	5	100
Haití	12	13	19	5	8	7	4	2	11	10	1	10	100
Honduras	31	9	4	4	0	6	4	7	16	11	2	5	100
México	35	9	2	4	1	5	8	5	15	7	2	7	100
Nicaragua	22	9	14	12	1	2	3	2	15	10	1	9	100
Panamá	7	13	15	2	2	6	8	8	13	10	7	8	100
Paraguay	18	6	4	3	14	4	12	5	9	13	4	9	100
Perú	5	14	19	3	13	7	4	3	14	6	4	8	100
Rep. Dominicana	4	8	20	3	3	7	7	4	15	19	2	9	100
Uruguay	6	24	5	1	4	5	19	11	10	5	2	7	100
Venezuela	15	15	5	2	4	8	7	5	16	12	2	9	100
América Latina	14	14	10	3	5	6	8	6	15	10	2	7	100
Mundo	5	19	20	2	5	5	7	4	9	9	2	11	100

Fuente FAOSTAT. Hojas de balance de alimentos.2004

Como se puede observar en la tabla 3, en el caso del patrón de consumo de gasas en las décadas de los 80 y 90, éste fue en aumento para el consumo de lácteos 39%, carnes 21% y aceites 31%, y de fuentes vegetales: arroz 37%, trigo 7% y frutas y hortalizas 7%. Disminuyó el consumo de gasas aportadas por gasas

como tal 19%, leguminosas 13%, maíz 12%, y raíces y tubérculos 12% (Morón, Alonso y Crovetto, 2005).

Tabla 3. Consumo relativo de proteína en América Latina y a nivel mundial (%).
Promedio 1999-2001

País	Maíz	Trigo	Arroz	Leguminosas	Raíces y Tubérculos	Frutas y Hortalizas	Carnes	Lácteos	Otros	Total
Argentina	2	22	1	1	4	3	40	17	10	100
Bolivia	13	17	7	3	9	7	28	5	11	100
Brasil	4	11	10	13	2	4	32	13	12	100
Chile	5	31	2	3	3	5	27	13	11	100
Colombia	13	9	10	7	6	5	19	18	12	100
Costa Rica	1	13	16	8	2	3	20	22	15	100
Cuba	3	18	14	15	3	5	17	13	12	100
Ecuador	6	14	16	4	4	7	22	15	13	100
El Salvador	34	10	3	12	1	3	10	13	15	100
Guatemala	40	14	1	11	0	4	14	7	9	100
Haití	14	18	17	16	4	5	11	3	12	100
Honduras	32	9	3	10	0	4	14	16	11	100
México	32	8	1	8	1	4	21	11	14	100
Nicaragua	21	8	10	29	1	1	10	6	13	100
Panamá	6	13	11	6	1	3	30	16	14	100
Paraguay	16	5	3	6	3	3	36	9	18	100
Perú	5	18	15	8	8	4	17	7	18	100
Rep. Dominicana	4	12	18	8	2	6	25	11	15	100
Uruguay	4	20	3	2	2	3	35	20	10	100
Venezuela	13	19	4	5	3	5	26	10	16	100
América Latina	13	15	8	9	3	4	23	12	13	100
Mundo	5	21	14	4	3	6	17	9	21	100

Fuente FAOSTAT. Hojas de balance de alimentos.2004

Tabla 4. Consumo relativo de gases en América Latina y a nivel mundial. (%)
Promedio 1999-2001

País	Maíz	Trigo	Arroz	Leguminosas	Raíces y Tubérculos	Frutas y Hortalizas	Carnes	Lácteos	Aceites Vegetales	Gasa Animal	Otros	Total
Argentina	0	2	0	0	0	1	36	17	31	8	4	100
Bolivia	2	2	1	0	1	2	38	5	30	8	10	100
Brasil	1	1	1	1	0	1	27	11	42	6	9	100
Chile	2	4	0	0	0	2	34	10	36	7	5	100
Colombia	2	1	1	0	1	2	19	14	48	6	6	100
Costa Rica	0	1	1	1	0	3	12	19	44	10	7	100
Cuba	2	2	1	2	1	2	26	7	42	9	8	100
Ecuador	2	1	1	0	0	1	15	10	57	9	4	100
El Salvador	17	1	0	1	0	4	7	14	28	10	16	100
Guatemala	21	2	0	1	0	2	12	8	37	5	12	100
Haití	7	2	3	1	1	3	14	4	52	4	11	100
Honduras	13	2	0	1	0	1	12	13	44	8	6	100
México	14	1	0	1	0	2	24	10	30	8	10	100
Nicaragua	12	2	1	3	0	0	9	6	53	5	8	100
Panamá	1	3	1	0	0	1	17	12	36	22	7	100
Paraguay	6	1	0	0	1	1	23	7	42	11	8	100
Perú	3	4	2	1	1	2	12	9	32	24	10	100
Rep. Dominicana	1	1	1	0	0	2	15	5	61	6	8	100
Uruguay	1	4	0	0	0	1	46	16	18	8	6	100
Venezuela	2	2	0	0	0	2	17	11	51	7	7	100
América Latina	5.5	2	1	1	0	2	21	10	41	9	8	100
Mundo	1.6	3	2	0	0	1	23	9	38	9	13	100

Fuente FAOSTAT. Hojas de balance de alimentos.2004

En general, en la tabla 4 se observa que en América Latina según el país que se tome de referencia, hay un aumento de la densidad energética de la dieta con un incremento de la energía proveniente de productos de origen animal y azúcares, prevaleciendo la importancia de uno o dos cereales como fuente de energía en combinación con leguminosas, raíces y tubérculos o frutas y hortalizas. Este, en principio es un desarrollo nutricional deseable, aumentando la cantidad y calidad de las proteínas de la dieta. Pero los beneficios disminuyen rápidamente a medida

que sigue aumentando el consumo y cuando este alcanza niveles adecuados no hay razones que justifiquen aumentarlo aún más. Por el contrario el aumento excesivo está asociado a considerables riesgos para la salud. (Morón, Alonso y Crovetto, 2005)

2.4 Consumo de alimentos en Colombia

Según la investigación de la canasta de alimentos LatinPanel, (revista lalimentos.com.co, SF), las categorías más importantes en términos de hogares compradores en Colombia para 2008 fueron: aceite de cocina, arroz, café, margarina, mantequilla, pan y pastas.

En lo referente a los aceites, Barranquilla es la única ciudad que mantiene estable su consumo de aceites de cocina, adquiriendo menores volúmenes por ocasión (cantidades de un producto por frecuencia de compra), pero mejorando su frecuencia de compra. En Medellín y Cali, por el contrario, el consumo promedio de aceite se ha visto afectado, debido a que los hogares limitaron el consumo de este producto, pues aunque mantuvieron constantes sus volúmenes por ocasión, espaciaron sus compras. Por otro lado con las margarinas y mantequillas, donde el consumo promedio en los hogares no se vio afectado debido a que el aumento de precio en estas categorías fue menor en Cali (12%) y Barranquilla (14%) (revista lalimentos.com.co, SF).

Los análisis sobre la categoría de arroz, mostraron que Medellín y Cali son las regiones que presentan mayor sensibilidad a los incrementos en el precio, pues para el último año presentaron una disminución del 5% en el consumo promedio ante el aumento del precio, mientras Bogotá y Barranquilla se mantuvieron estables (revista lalimentos.com.co, SF).

En la categoría de café, las cifras de LatinPanel muestran que aumentó el consumo promedio de café instantáneo en 7,1%, manteniéndose el 74% de los hogares que compran esta categoría.

Ahora bien en el caso de alimentos listos para el consumo, según el estudio “Food Trends International” realizado por Ipsos-Napoleón Franco, en una semana típica, 9 de cada 10 colombianos cenan en su casa (90%). Le siguen los restaurantes de servicio a la mesa (18%) y los de comida rápida (14%). Por nivel socioeconómico, el estrato 6 es el único que presenta diferencias sustanciales con la media, pues un 31% cenó fuera al menos una vez en los últimos 7 días (casi el doble). De quienes se quedan en casa, se observa que nueve de cada diez colombianos (92%) prepara su cena totalmente desde cero, es decir que no usan productos prelistos en su mayoría. El consumo de estos productos y la compra de comidas ya preparadas disminuyen con el estrato social y la edad (Revista IAlimentos.com.co).

En el tema de bebidas, la canasta LatinPanel² encontró que los jugos industrializados incrementaron en 13% su base de hogares compradores, llegando al 85% de los hogares colombianos en 2008. Esta categoría logró su crecimiento principalmente en los hogares de los estratos 2 y 3, donde se presentaron los incrementos más fuertes en el consumo.

Según la encuesta antes mencionada, la entrada de nuevos participantes en esa categoría, ofreciendo estrategias de precios bajos y tamaños grandes, logró desarrollar el mercado, afectando principalmente a los refrescos en polvo, que disminuyeron su consumo promedio en un 15%, debido a una reducción en el

² Canasta Latinpanel hace referencia a una encuesta de investigación de mercados, realizada por una firma con el mismo nombre que reside en Argentina y que tiene representación en 15 países de Latinoamérica.

volumen por ocasión y una frecuencia de compra más espaciada. La demanda muestra un incremento hacia los productos que ofrecen beneficios específicos para la salud, tales como, el agua embotellada, el yogurt con probióticos y los jugos con vitaminas (Hernández 2012).

2.5 Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia – ENSIN 2005

La ENSIN 2005, *“aporta información en los siguientes componentes de la situación nutricional de la población: estado nutricional por indicadores antropométricos e indicadores bioquímicos, ingesta dietética, evaluación cualitativa de la seguridad alimentaria en el hogar, lactancia materna y alimentación complementaria, actividad física, tiempo dedicado a ver televisión, auto percepción del peso corporal y conductas asociadas, auto reporte de diabetes mellitus e hipertensión arterial. De esta manera, se estima la prevalencia de los problemas nutricionales que afectan a la población colombiana, con el fin de orientar las decisiones de política pública y el diseño de planes y programas, y de facilitar la evaluación de su impacto en los diferentes grupos poblacionales y entidades territoriales”* (ICBF, Profamilia, INS, Universidad de Antioquia, Organización Panamericana de la Salud, 2006) .

La ENSIN 2005 fue un estudio descriptivo, de cobertura y representación nacional, regional y departamental donde el capítulo de “Ingesta dietética”, tomó como población objetivo la población colombiana entre 2 y 64 años. (Manjarrés LM, Cadavid A, 2006).

2.6 Recordatorio 24 horas

El recordatorio 24 horas, es una herramienta utilizada para recopilar información de consumo de alimentos (FAO/WHO, 2009) y fue la utilizada en la ENSIN 2005. Ésta consiste en preguntar al encuestado acerca del consumo de alimentos y bebidas el día inmediatamente anterior, durante las 24 horas. Se considera flexible, puesto que los datos obtenidos se pueden analizar en forma de grupos de alimentos, consumo per cápita de alimentos y adecuación de nutrientes (ENSIN, 2005).

Éste puede ser aplicado en corto tiempo, sin alterar la ingesta habitual del individuo; se puede usar en personas iletradas y su costo es relativamente moderado. Además, es el método más indicado cuando el propósito del estudio es estimar la distribución del consumo habitual para identificar la población en riesgo (Buzzard, 1998 citado por (Manjarrés LM, Cadavid A, 2006)).

2.7 Alimentos de mayor riesgo en salud pública

Teniendo en cuenta la gran variedad de alimentos que se encuentran reportados como objeto de la ENSIN 2005, este documento se concentra en los definidos por el Decreto 3075 de 1997 como de mayor riesgo en salud pública, los cuales se definen como aquellos cuyas características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa (a_w) y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Es así como los grupos a trabajar son los que se mencionan a continuación:

- Carne y derivados cárnicos
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca.
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.

3 MARCO METODOLÓGICO

Dado que el consumo de alimentos en el país se ve afectado por diversos factores (la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas, entre otros), se seleccionaron las siguientes variables, las cuales permitirán una mayor comprensión del proceso de análisis de la investigación:

- Identificación del alimento por grupo.
- Cantidad.
- Frecuencia.

El intervalo de tiempo sobre el cual se va a realizar la investigación está determinado por la disponibilidad de información y su pertinencia, por tal motivo se ha seleccionado el periodo entre 2005 y 2011.

3.1 Tipo de investigación

La investigación que se realiza para determinar el perfil nacional de alimentos en Colombia, excluyendo las frutas y verduras, es un estudio de tipo no experimental cuantitativo, de corte transversal descriptivo, tomando fuentes secundarias de información.

3.2 Análisis cuantitativo

En la tabla 5, se presentan el tipo de variable, el diseño de investigación, el alcance geográfico y por unidad de análisis y la fuente de información usados en el análisis.

Tabla 5. Descripción general del análisis cuantitativo a realizar en la investigación

Fenómeno	Variable	Diseño de la investigación	Alcance geográfico	Unidad de análisis	Fuente de información
Consumo	Identificación del alimento	Transversal descriptiva	Nacional	Alimentos desagregados	ENSIN 2005
	Cantidad consumida	Transversal descriptiva	Nacional	Alimentos desagregados	ENSIN 2005
	Frecuencia de consumo	Transversal descriptiva	Nacional	Grupo de alimentos sin desagregar	ENSIN 2010

3.3 Descripción de los instrumentos que se utilizaron en la recolección de información

A continuación se realizará una breve descripción de las encuestas y bases de datos que se utilizarán para la realización de la investigación:

ENSIN 2005: estimó la prevalencia de los problemas nutricionales que afectaban a la población colombiana, con el fin de orientar las decisiones de política pública y el diseño de planes y programas, y de facilitar la evaluación de su impacto en los diferentes grupos poblacionales y entidades territoriales.

Ésta aporta información en el componente de ingesta dietética, mediante la técnica de recordatorio de 24 horas y el análisis mediante la evaluación del consumo de alimentos, que ofrece importantes datos para ésta investigación. La encuesta se realizó en 17.740 hogares, de los 32 departamentos del país y de Bogotá, D.C. (Manjarrés LM, Cadavid A, 2006).

ENSIN 2010: Estimó la prevalencia de los principales problemas nutricionales que afectaban a la población colombiana, y algunos de sus determinantes, con el fin

de brindar información para la toma de decisiones políticas y técnicas para su intervención. Dentro de su cuestionario indagó por “Prácticas de alimentación de interés en salud”, en donde se preguntó por la frecuencia de consumo del grupo de F&V. La unidad de observación fue el hogar y personas del hogar y tuvo un tamaño de la muestra: 50.000 hogares (FAO/OMS, 2007).

3.4 Plan de Análisis

Con el objetivo de dar respuesta a la pregunta de investigación, en la tabla 6 se presenta el procedimiento que se utilizará para el análisis cuantitativo de la información abstraída de las fuentes seleccionadas.

Tabla 6. Plan de análisis del estudio

Fenómeno	Variable	Diseño de la investigación	Plan de Análisis
Consumo	Identificación del alimento	Transversal descriptiva	Tablas y gráficos de frecuencia
	Cantidad consumida	Transversal descriptiva	Tablas y gráficos de frecuencia
	Frecuencia de consumo	Transversal descriptiva	Tablas y gráficos de frecuencia

3.5 Población en el cual se realizó el estudio

La población sobre la cual se realizó el estudio es la colombiana representada en cada encuesta y bases de datos a utilizar.

3.6 Metodología

Para la identificación de los alimentos de mayor ingesta en el país, se hizo necesario el suministro de las bases de datos de la ENSIN 2005, la cual reportaba los resultados solo de los consumidores de algunos productos. Para organizar la información se utilizó el programa de Office Access 2010, dado que las bases de datos estaban tabuladas en dicho formato.

Inicialmente, se determinó la no normalidad de la variable de cantidad de gramos de los diferentes grupos de alimentos (ver Tabla 7) para lo cual a partir del programa estadístico *Statgraphics Centurión XV®*, se graficaron las frecuencias para cada grupo de alimento y se identificó si los datos tenían distribución normal o no y si los datos extremos que afectaban el comportamiento de la variable, y de esta manera se definieron los estadísticos a trabajar.

Tabla 7. Pruebas de Normalidad para cantidad gramos por grupo de alimentos

Grupo de Alimento	Prueba Chi-Cuadrado	
	Estadístico	Valor-P*
Leche	134516,	0,0
Productos de la pesca	60470,7	0,0
Derivados Lácteos	97836,6	0,0
Alimentos listos para el consumo	49789,8	0,0
Carne	49789,8	0,0
Derivados Cárnicos	49198,0	0,0

*Debido a que el valor-P es menor a 0,05, se rechaza la hipótesis que la variable cantidad gramos por grupo de alimentos analizado tenga una distribución normal con 95% de confianza.

Posteriormente, se crearon dos tablas nuevas, una con el código de los departamentos y su respectivo nombre (“departamentos”) y otra con el nombre de

los alimentos a incluir en el análisis (**¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**), la cual fue diseñada a partir de la tabla “Tabla De Alimentos” y cuyo nombre final fue “Tabla Agrupación de Alimentos”.

Seguido, se construyó una tabla denominada “datos consulta” con los datos básicos de las personas encuestadas (código, sexo, departamento, zona (rural-urbana), nivel de SISBEN, estado físico, número de recordatorio, alimentos consumidos, consumo en gramos), a partir de las tablas “alimentos PERSONA” y “DATOS persona”.

Por último, se creó una consulta que fue exportada a Excel con los datos de: código persona, edad, sexo, estado físico, numero de recordatorio, nombre del departamento, zona, localidad, alimento, grupo al que pertenece el alimento, cantidad en ramos y tipo de alimento, sobre la cual se hizo el análisis de los resultados.

A nivel nacional, se determinaron los departamentos que presentaron mayor consumo por grupo de alimentos, y se identificaron los productos con mayor frecuencia de consumo.

A nivel departamental, se identificaron por grupo de alimentos los más consumidos a través de la frecuencia de consumo, y los más ingeridos en cantidad (gramos/día) utilizando como medida de tendencia central la mediana.

4 RESULTADOS

4.1 Informe de ENSIN 2005.

Se debe tener en cuenta que el informe de la ENSIN 2005, reporta que en cuanto al grupo de **la leche y los derivados lácteos**, el de mayor frecuencia de consumo es la leche líquida, le siguieron el queso con un promedio de 42,5 g/día/individuo. Se resalta que el consumo de estos productos disminuye con la edad, siendo el grupo de mayor consumo el de 2 a 3 años (86,3%) (ICBF y colaboradores 2005).

En el caso del grupo de **carnes y los productos cárnicos**, el informe indica que el 15,2% de la población colombiana no consumió este tipo de productos el día anterior a la encuesta. Los alimentos (tipo de carnes) que aparecen en la lista de los cincuenta alimentos fueron carne de res, cerdo, pescado, carnes frías, pollo y vísceras. Es de aclarar, que para el informe de la ENSIN 2005, los productos de la pesca hacen parte de este grupo mientras que este proyecto lo considera como un grupo independiente.

Finalmente, el libro de la ENSIN describe que el 2,5% de la población consume comidas rápidas, grupo que contiene alimentos como las empanadas, los tamales y otros que se clasifican como alimento listos para el consumo y que a su vez son clasificados por la normatividad sanitaria como de alto riesgo epidemiológico.

4.2 Clasificación por grupos de alimentos

Con base en la clasificación de los alimentos según su riesgo para la salud pública, en el anexo 1 se presenta los grupos junto con alimentos que lo componen, así como los nombres genéricos con el fin de simplificar su desagregación y facilitar el análisis de la información.

4.3 Resultados por grupo de Alimento

4.3.1 Leche

De las 51.357 personas que reportan el consumo de este alimento, el 72% consumen leche líquida, para este grupo la mediana de consumo es de 87,2 g con un rango de consumo que varía entre 0,16 g y 1.500 g, y una moda de 95 g.

En cuanto a la distribución por percentiles los cuales representan la proporción de consumidores que consumen una cantidad determinada de alimento (tabla 8), el comportamiento es el siguiente:

Tabla 8 Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL %	CANTIDAD g/persona/día
25	23,75
50	87,72
75	150,0
95	280,0

El consumo de este producto es mayor en mujeres 51,7%, y su mayor consumo se presenta en áreas urbanas con un 79,1%. El departamento de mayor consumo es Valle del Cauca con el 10,4%. La distribución de consumo por departamento se presenta en el Gráfico 1.

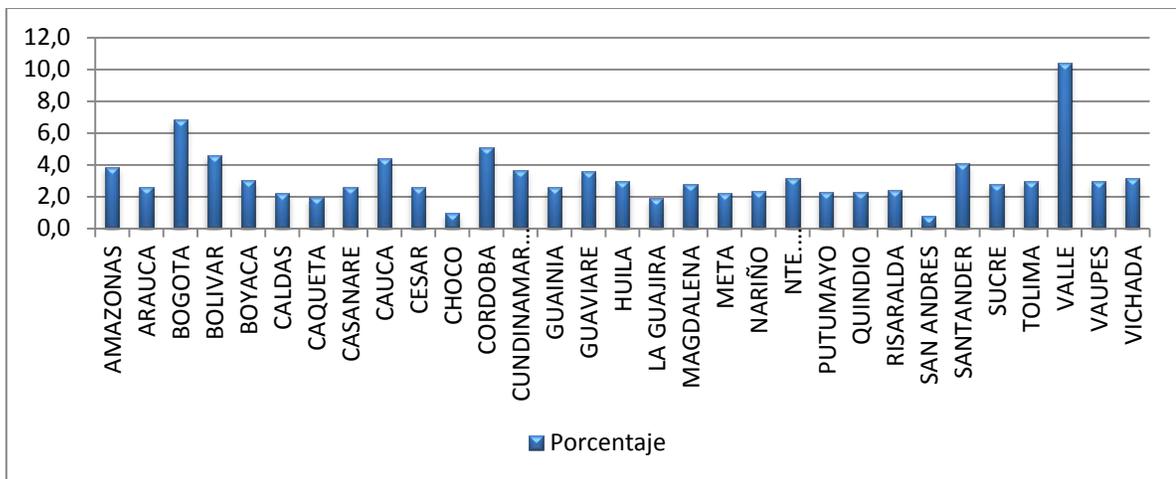


Gráfico 1 Porcentaje de consumo de leche por departamento.

En cuanto al comportamiento al interior del grupo encontramos dos productos leche en polvo y leche líquida. En el caso del primer producto la mediana de su consumo es de 8 g/día/ persona, con desviación estándar del 15,26 y una media de 11,65 g/día/ persona. El consumo de la leche líquida corresponde a una mediana de 125 g/día/ persona.

Al igual que el comportamiento nacional el departamento del Valle del Cauca presenta el mayor consumo para leche en polvo con un porcentaje del 13% lo cual corresponde a 8 g día/ persona. En el caso de la leche líquida el comportamiento es similar el mayor consumo se presenta en el Valle con un 9,4% (126 g/día/persona), seguidos de Bogotá (8,59%), Córdoba (6,70%) y Bolívar (6,33%).

El mayor consumo de leche en polvo se realiza en la zona rural (51,4%) y es realizado por mujeres (51%). La leche líquida se comporta de una manera similar 52,6% su consumo es en áreas urbanas y 52% por mujeres.

4.3.2 Derivados lácteos

De la población encuestada el 53%, ha consumido derivados lácteos entre los cuales se encuentran productos el kumis, yogur, queso, suero y arequipe entre otros. En este grupo, tanto la mediana como la moda para la frecuencia de consumo es de 35 g/día/ persona, con un rango entre 0,16 a 1000 g/día/ persona. En el percentil 75 la frecuencia de consumo es de 56 g/día/ persona (Tabla 9) El 53,2% de las mujeres son las que tienen mayor consumo de estos productos.

Tabla 9 Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL %	CANTIDAD g/persona/día
25	21,0
50	35,0
75	56,0
95	200,0

En la Tabla 10 se presenta la frecuencia de consumo así como el porcentaje de participación frente al total de derivados lácteos consumidos.

Tabla 10. Frecuencia de consumo según derivado lácteo a nivel nacional

PRODUCTO	FRECUENCIA ABSOLUTA (No. de personas de la muestra)	PORCENTAJE
Alpinette	9	0
Alpinito	102	0,5
Arequipe	815	3,9
Cuajada de cabra	663	3,2

PRODUCTO	FRECUENCIA ABSOLUTA (No. de personas de la muestra)	PORCENTAJE
Helado	1849	8,8
Kumis	516	2,5
Leche condensada	343	1,6
Queso	12479	59,4
Queso para untar	124	0,6
Suero	1564	7,4
Yogur	2105	10
Total	21026	100

El comportamiento del consumo de derivados lácteos por departamento se presenta en el gráfico 2.

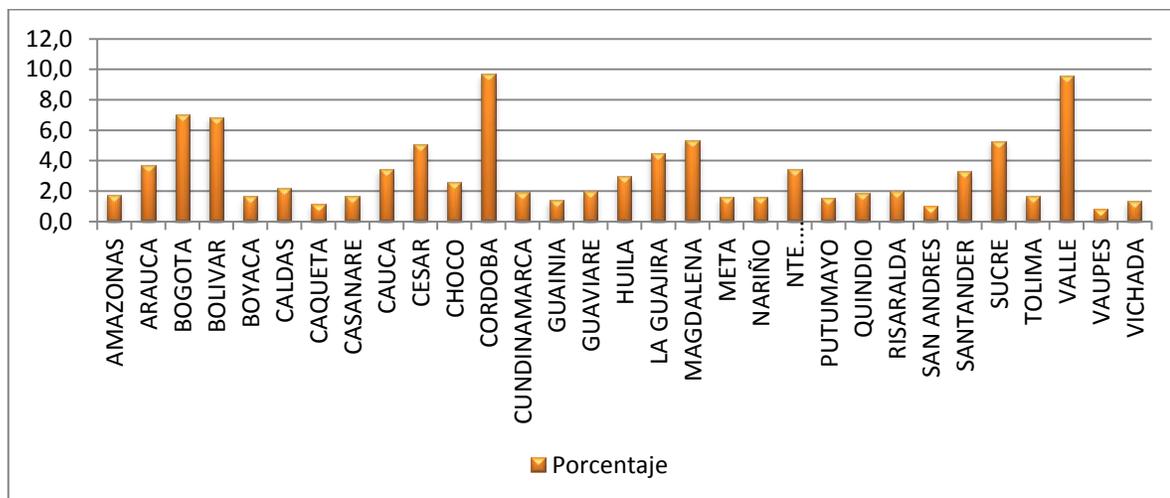


Gráfico 2 Participación de consumo por departamento para el grupo de derivados lácteos.

La distribución de derivados lácteos según la cantidad de producto consumido (mediana) en g/persona/día se describe en la tabla 11.

Tabla 11. Consumo por tipo de derivado lácteo a nivel Nacional.

DERIVADO LACTEO	CANTIDAD g/persona/día
Alpinette	140
Alpinito	45
Arequipe	11
Crema de leche	9
Cuajada de cabra	26
Helado	70
Kumis	200
Leche condensada	10
Queso	28
Queso para untar	8
Suero	32
Yogur	200

Para el caso de productos como el Alpinete (yogur firme) y el Alpinito (queso tipo Petit Suisse), productos estos cuya población objeto son niños, su mayor consumo se concentra en ciudades como Bogotá con participaciones porcentuales del 50 y 20 respectivamente y efectivamente corresponde su consumo a niños menores de 5 años.

En lo referido al arequipe su consumo se concentra en ciudades o departamentos Bogotá y Valle del Cauca con un 12%, seguido por Córdoba (6,9%); Santander (6,3%) y Cauca con (5,15%), y concentrándose su consumo en área urbana (85,2%).

El consumo de la crema de leche o nata se concentra en Bogotá (15%), Valle del Cauca (14,6%), Caldas (7,96%), Risaralda (7,3%) y Huila con el 6,85%.

A diferencia de los productos antes mencionados el consumo de la cuajada no se concentra en ciudades como Bogotá, este se ubica en departamentos como el Valle una participación del 41,9%, Huila (10,86%), Santander (7,69%), Guaviare (5,43%) y Meta con el 5,28%, siendo su consumo en áreas rurales del 16%.

Como lo presenta la tabla 11, uno de los productos de mayor consumo es el helado (8,8%) con una mediana de 70 g/persona/día. Los departamentos de mayor consumo con Valle (13,8%), Bogotá (9,7%), Córdoba (8,3%), Bolívar (4,8%) y Huila (4,7%). Departamentos como Magdalena, San Andrés y Vaupés, presentan participación en consumo menores del 1%.

En el caso de bebidas lácteas como lo son el kumis y el yogur, la mediana corresponde a 200 g/persona/día. Los tres departamentos de mayor consumo para estos productos son Valle del Cauca, Bogotá y Cauca.

Los cinco departamentos de mayor consumo de Leche condensada son Valle del Cauca (19,2%), Norte de Santander (9,6%), Arauca y Huila con una participación del 9,03% y finalmente Bogotá (5,53%). El 80% del consumo se concentra en población menor de 20 años.

En el caso del queso, se tienen dos grandes sub-grupos: productos madurados a frescos y un grupo específico de quesos para untar. En cuanto a su distribución por departamento para el primer grupo se concentra en Córdoba 10,59%, Bolívar 7,92%; Magdalena 6,59%; Valle 6,52 y La Guajira 6,39%. En el caso del queso para untar los departamentos son: Valle del Cauca 35%; Bogotá 13,7%; Caldas 7,25%; Santander 7,25% y Quindío con el 4,83%

Finalmente, en cuanto al suero el 98% del consumo se concentra en la costa atlántica, los departamentos son La Guajira 2,04%, Cesar 12,9%; Magdalena 15%,

Bolívar 15,4%; Sucre 24,6% y finalmente Córdoba con el mayor consumo lo que corresponde al 28,2%

4.3.3 Carne

Del total de encuestados, 60.585 reportan consumo de carne de diversas especies, no obstante la mediana de consumo corresponde a 35 g/persona/día y la moda a 30 g/persona/día, con un intervalo entre los 0,88 a 708 g/persona/día. El percentil 75 corresponde a 47 g/persona/día (tabla 12).

Tabla 12. Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL	CANTIDAD g/persona/día
25	30,0
50	35,0
75	47,0
95	90,0

En cuanto al consumo por sexo, no se observaron diferencias significativas entre hombres y mujeres en la frecuencia de consumo. Este se concentra en aéreas urbanas con un 79% La participación del consumo del grupo de carne por departamento se presenta en la gráfico 3.

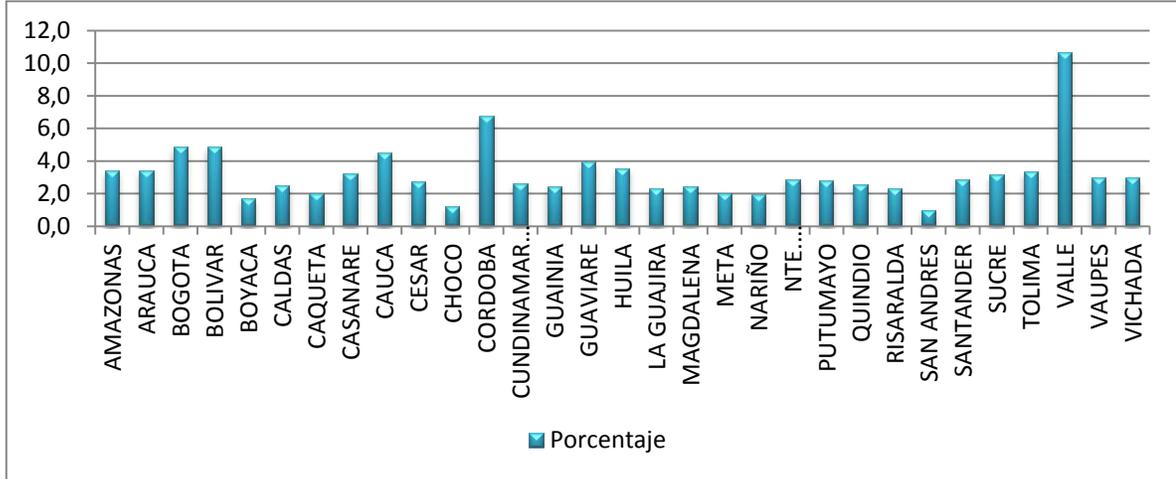


Gráfico 3 Participación de consumo por departamento

Ahora bien, la distribución por tipo de carne a nivel nacional se presenta en la Tabla 13, siendo productos como la carne de res, pollo y vísceras las de mayor consumo

Tabla 13. Distribución de consumo por tipo de Carne a Nivel Nacional

TIPO DE CARNE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Carne de Res	32933	54,36
Carne de Pollo	17630	29,10
Vísceras	5527	9,12
Carne de Cerdo	3037	5,01
Tocino	660	1,09
Carne de Chivo	294	0,49
Carne de Conejo	110	0,18
Carne de Lapa	75	0,12
Carne de Armadillo	65	0,11

TIPO DE CARNE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Carne de Pavo	65	0,11
Carne de Cordero	54	0,09
Carne de Pato	51	0,08
Carne de Tortuga	48	0,08
Carne de Iguana	16	0,03
Carne de Danta	9	0,01
Carne de Cuy	6	0,01
Carne de Venado	4	0,01
Carne de Paloma	1	0,002
Total	60585	100

Tabla 14. Consumo por tipo de carne a nivel Nacional

TIPO DE CARNE	CANTIDAD g/persona/día
Carne de Paloma	24,5
Carne de Cerdo	33
Carne de Armadillo	34
Carne de Venado	34
Carne de Res	35
Carne de Iguana	35,4
Carne de Lapa	35,4
Carne de Cuy	36
Tocino	37
Carne de Danta	38
Vísceras	39
Carne de Pollo	42
Carne de Conejo	44
Carne de Tortuga	45,5

TIPO DE CARNE	CANTIDAD g/persona/día
Carne de Cordero	49
Carne de Pato	52
Carne de Pavo	79,5
Carne de Chivo	91

En cuanto a la cantidad de producto consumido (Tabla 14), el de mayor cantidad es la carne de chivo con 91 g/persona/día, sin que esto signifique que es el de mayor frecuencia, tal como se mostró en la tabla 13.

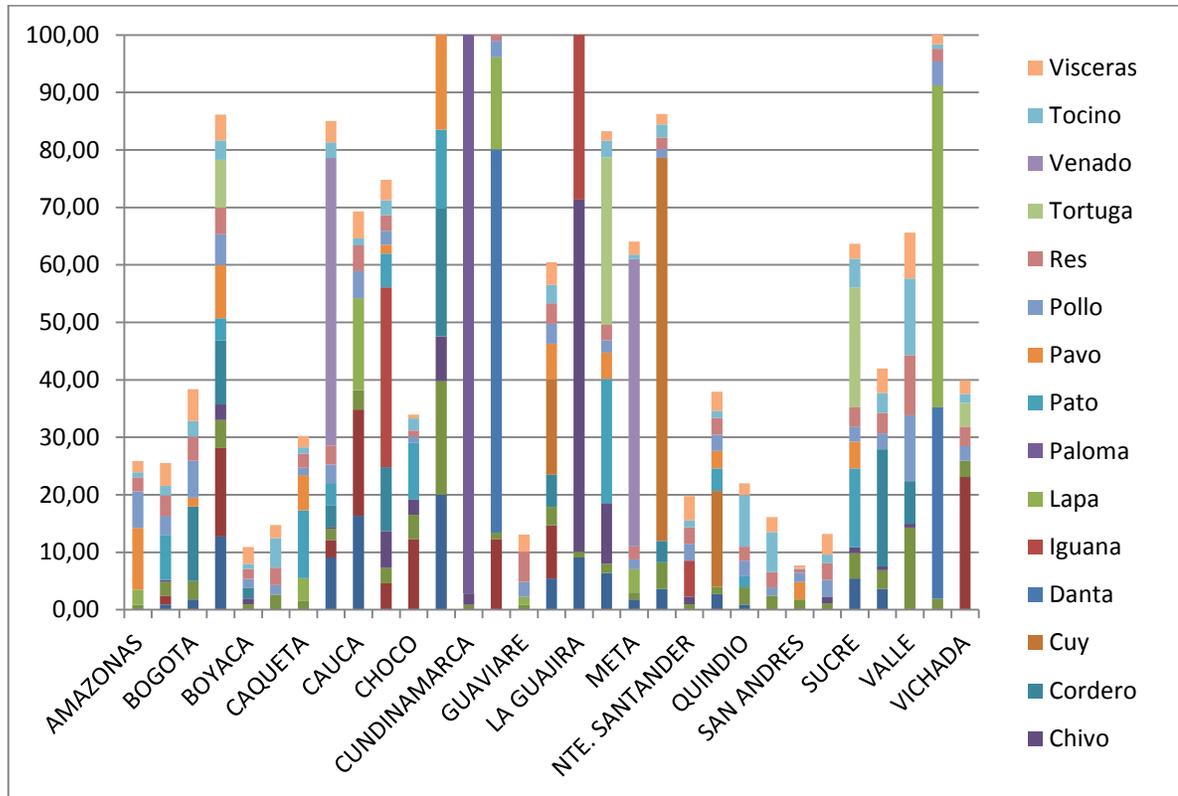


Gráfico 4 Principales frecuencias de consumo en porcentaje según tipo de carne por Departamento.

En el gráfico 4, se presentan los departamentos de mayor consumo por tipo de carne a nivel nacional, entre los cuales se resalta Córdoba y Bolívar por la gran variedad de carne consumida; así como La Guajira, Nariño y Cundinamarca por ser los principales consumidores de algunos productos como Chivo, Cuy y Paloma respectivamente.

4.3.4 Derivados cárnicos

De las 8.332 personas que informan consumir estos productos, se identifica que la moda y la mediana de la cantidad de alimento consumido son de 25 g/persona/día con un intervalo entre los 1,625 a 712 g/persona/día. En el percentil 75 se ubica el consumo igual a 50 g/persona/día, el comportamiento de los otros percentiles se presentan en la tabla 15. El consumo en hombres de este tipo de productos es del 49,9% y su consumo se concentra en la zona urbana.

Tabla 15. Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL	CANTIDAD g/persona/día
25	20,0
50	25,0
75	50,0
95	138,0

La participación en el consumo de los derivados cárnicos por departamento se presenta en el gráfico 5, se resalta el comportamiento del Valle del Cauca quien presenta una participación del 14,5%, seguido por Bogotá con el 7% y en tercer lugar Bolívar con el 5,1%.

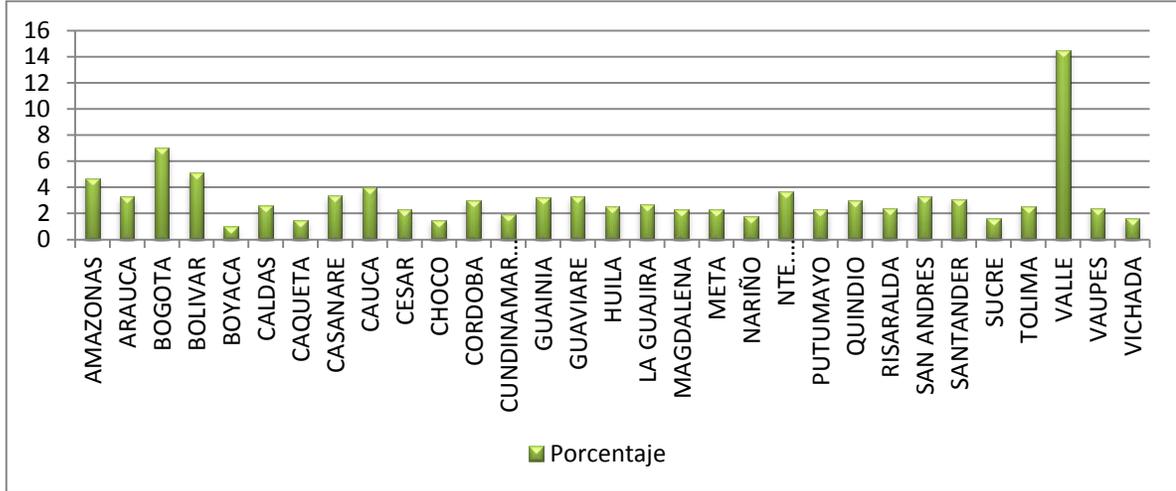


Gráfico 5 Participación de consumo por departamento.

Tabla 16. Distribución de consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional

PRODUCTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Salchicha	2788	33,46
Salchichón	1657	19,89
Chorizo	1168	14,02
Mortadela	1131	13,57
Jamón	1075	12,90
Hamburguesa	384	4,61
Jamoneta	45	0,54
Butifarra	42	0,50
Longaniza	22	0,26
Enlatado carne diablo	10	0,12
Cabano	5	0,06
Salami	3	0,04
Queso de cabeza	2	0,02
Total	8332	100

En la tabla 16, se puede observar la proporción de individuos que consumen derivados cárnicos el producto predominante es la salchicha (33,46%), salchichón (19,89%) y en tercer lugar el chorizo con un (14, 02%).

Tabla 17. Consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional

PRODUCTO	CANTIDAD g/persona/día
Hamburguesa	100
Cabano	80
Salchichón	70
Queso de cabeza	66,25
Longaniza	61,5
Butifarra	36
Chorizo	28,6
Salchicha	25
Jamón	25
Jamoneta	23,6
Enlatado carne diablo	8
Salami	4,5
Mortadela	2

Es necesario puntualizar que al igual que los otros grupos analizados, el comportamiento de la proporción de derivados cárnicos consumidos no corresponde a la mediana de la ingesta por tipo de producto. En este caso el producto de mayor consumo es la hamburguesa seguida por el cabano y el salchichón (Tabla 17).

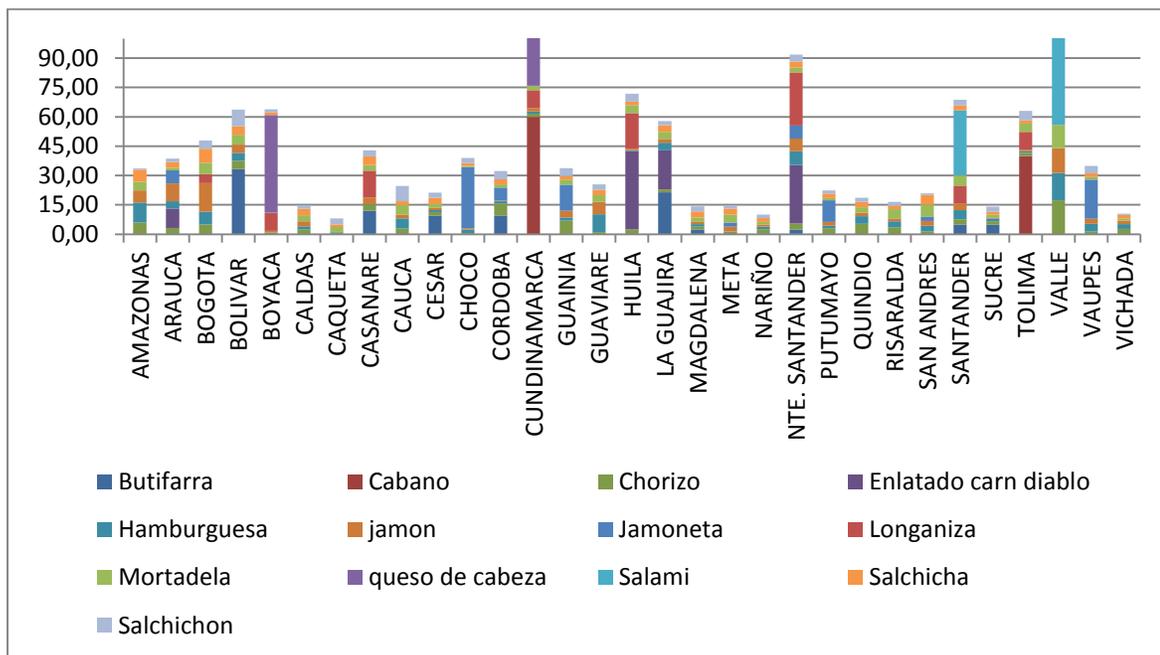


Gráfico 6 Frecuencias de consumo en porcentaje, según tipo de derivado cárnico por departamento.

Finalmente, en el gráfico 6 se observa que el consumo de los de derivados cárnicos a nivel departamental es variante, se resaltan departamentos como Bolívar, Norte de Santander y Bogotá, que presentan consumo de gran variedad de productos.

4.3.5 Productos de la pesca

De los 12.146 individuos que reportan haber consumido este grupo de alimentos, la mediana y moda de consumo es de 51,5 g/persona/día con un rango entre 0,5 a 927 g/persona/día. En el percentil 75 se encuentra un consumo de 71g/persona/día (Tabla 18).

Tabla 18. Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL	CANTIDAD g/persona/día
25	26,0
50	51,5
75	71,0
95	154,5

A diferencia de los otros alimentos analizados el mayor consumo por sexo se presenta en hombres con un porcentaje del 52,2%. Igualmente se presenta una mayor proporción de consumo en zonas rurales y centros poblados (36%), frente al 63,5% de las áreas urbanas.

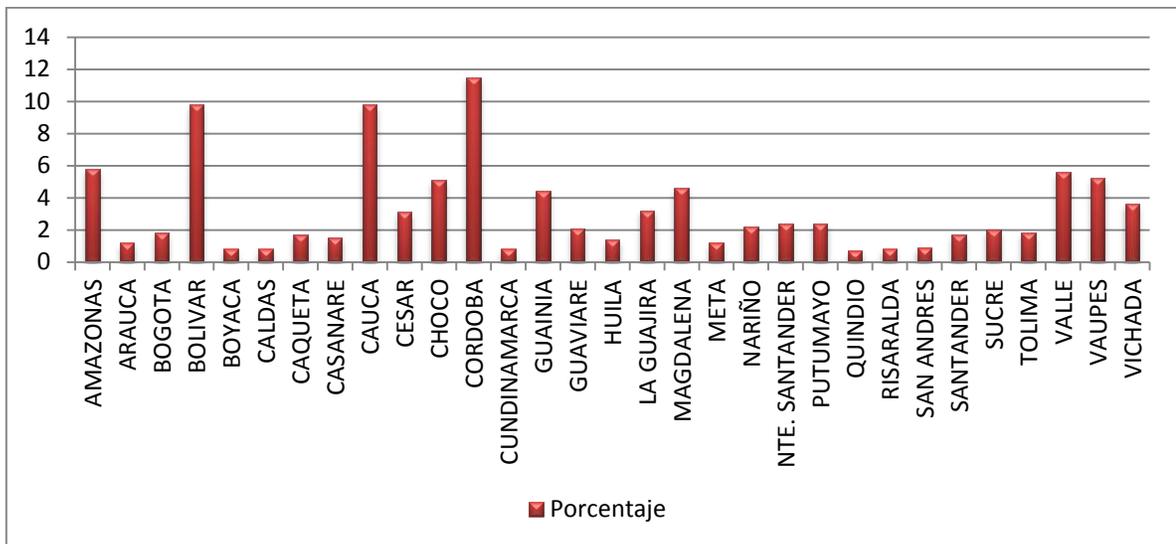


Gráfico 7 Participación de consumo por departamento.

El gráfico 7, hace referencia a la participación de los productos de la pesca por departamento. El consumo de estos alimentos se concentra en los departamentos de Córdoba (11,5%), Cauca y Bolívar (9,8%) y Amazonas (5,8%).

Tabla 19. Distribución de consumo por tipo de productos de la pesca a nivel Nacional

PRODUCTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Atún enlatado	1.666	13,7
Mariscos	484	4
Pescado	9.044	74,5
Sardina enlatada	952	7,8
Total	12.146	100

En la Tabla 19, se puede observar que a nivel nacional el mayor consumo corresponde a pescado o carne de pescado de diversas especies como se hizo referencia en la Tabla 13, con un participación del 74,5%

En cuanto a la cantidad de producto consumido según la mediana, los datos obtenidos en g/persona/día son: Pescado con el 52,5; atún enlatado 28; en tercer lugar las sardinas enlatadas con un consumo de 26 y finalmente mariscos con 15,5.

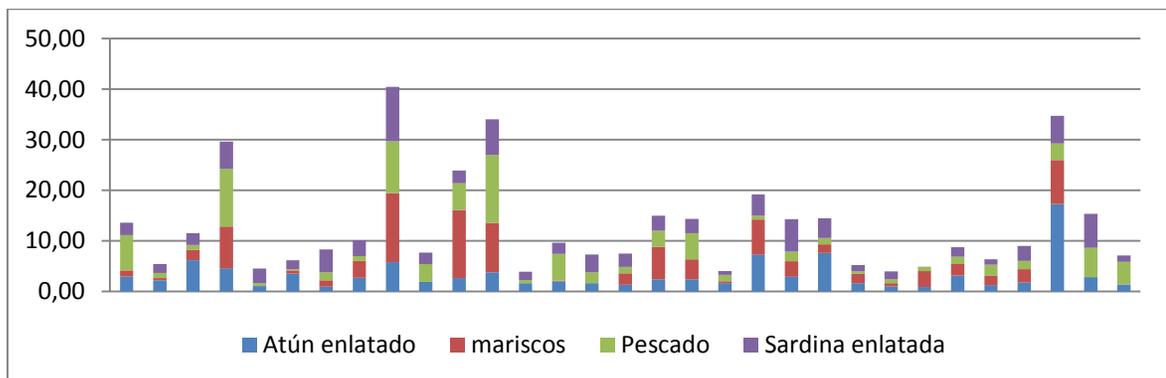


Gráfico 8 Frecuencias de consumo en porcentaje según tipo de productos de la pesca por Departamento.

Éstas cantidades varían entre departamentos tal como lo muestra el gráfico 8, en el que se resalta el alto consumo de atún en el Valle del Cauca(17,29%), Guaviare con altos consumos de Mariscos y Sardinias (13.64% y 10,7% respectivamente) y Tolima con la ingesta de pescado.

4.3.6 Alimentos listos para consumo

De 4.995 individuos que reportaron el consumo de estos alimentos, se identifica como rango de la cantidad de alimentos consumidos un mínimo de 3 g y un máximo de 997 g/persona/día y la mediana corresponde a 114 g/persona/día. Para este grupo de alimentos, el sexo que tiene el mayor consumo es el masculino con una participación del 52,4%; y su consumo se concentra en áreas urbanas (88,7%). En el percentil 50 la median de consumo corresponde a 114 g/persona/día. Tabla 18.

Tabla 20. Distribución de consumo por percentil

PERCENTIL	CANTIDAD g/persona/día
25	86,0
50	114,0
75	172,0
95	342,0

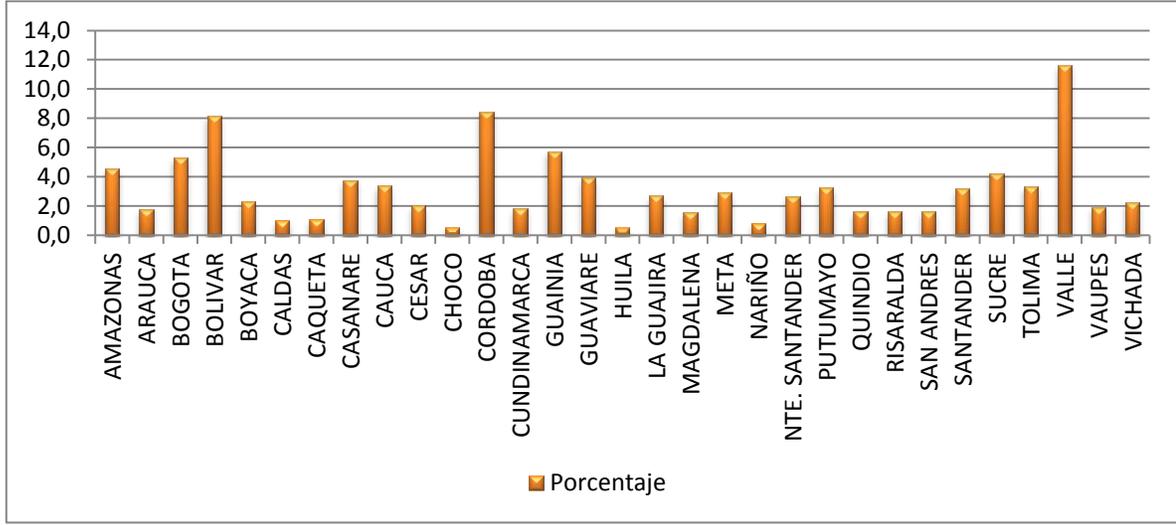


Gráfico 9 Participación de consumo por departamento.

En el gráfico 9, la distribución por departamentos en el Valle del Cauca, Córdoba, Bolívar, Guainía y Bogotá, se concentra el 40% del consumo.

Tabla 21. Distribución de consumo por tipo de alimentos listos para el consumo a nivel Nacional

DEPARTAMENTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Arroz con alimento de origen animal	6	0,12
Burrito	2	0,04
Carimañola	27	0,54
Empanada	2.894	57,94
Jibes	3	0,06
Lasaña	23	0,46
Lechona	3	0,06
Palo de queso	633	12,67
Panceroti	2	0,04
Pastel	33	0,66
Perro caliente	358	7,17
Pizza	499	9,99
Sándwich	28	0,56

DEPARTAMENTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Tacos	7	0,14
Tamal	475	9,51
Total	4.995	100,0

En lo relacionado a los productos consumidos, se encuentra una gran variedad de alimentos que dentro de sus ingredientes se encuentran alimentos de origen animal, en la tabla 20, se presenta su distribución.

Tabla 22. Consumo por tipo de derivado cárnico a nivel Nacional

DEPARTAMENTO	CANTIDAD g/persona/día
Burrito	288,0
Arroz con alimento de origen animal	264,0
Pizza	221,0
Lasaña	200,0
Panceroti	200,0
Tamal	190,0
Lechona	168,0
Tacos	148,0
Pastel	136,0
Sándwich	132,7
Carimañola	115,0
Perro caliente	112,0
Empanada	86,0
Palo de queso	76,0
Kibbes	60,0

Fuente .ENSIN 2005

En la tabla 21 se presenta la mediana por cada producto, siendo los de mayor consumo los Burritos, las diferentes preparaciones de arroz con alimentos de origen animal y pizza.

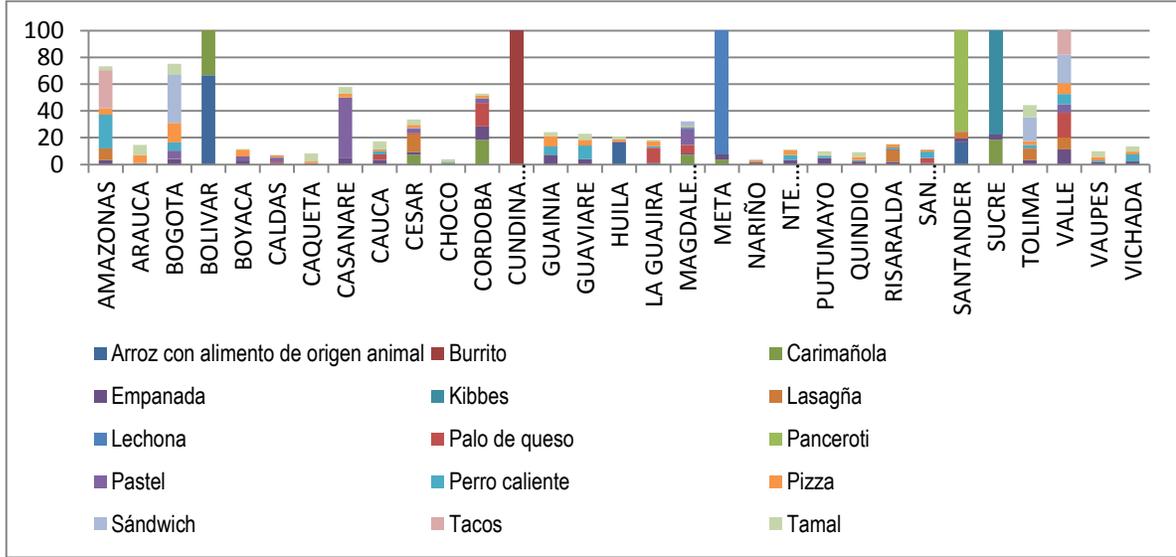


Gráfico 10 Frecuencias de consumo según tipo de alimento listo para el consumo por departamento.

Finalmente, en el gráfico 10 se presenta la frecuencia de consumo de estos alimentos por cada departamento, resaltándose la variedad en los departamentos de Valle del Cauca, Amazonas, Bogotá y Magdalena.

5 CONCLUSIONES

El perfil de consumo para alimentos de alto riesgo en gramos/persona/día para el país es el siguiente: Leche 87,2; Derivados lácteos 35; Carne 35; Derivados Cárnicos 25; Productos de la Pesca 51,5 y en el caso de Alimentos Listos para el Consumo es de 114.

Debido a la no normalidad de la variable: cantidad de alimento en gramos, el perfil se construye con la mediana de los datos y los percentiles.

Al interior de cada grupo, la mediana que indica la cantidad de producto consumido varía según el alimento y este varía a su vez en función del departamento, sexo y si la población reside en zona urbana o rural.

Este documento presenta, no solo la cantidad de alimento consumido dado por la mediana de los datos, sino también el alimento de mayor frecuencia el cual se explica por la participación porcentual en cada departamento.

Con base en la información generada en este estudio, la UERIA, contará con las referencias necesarias en cuanto a consumo de alimentos para realizar la evaluación de riesgo a los alimentos que así lo requieran y de esta manera dar cumplimiento a los compromisos establecidos en la Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF).

6 RECOMENDACIONES

Con el fin de fortalecer el análisis en cada grupo de alimentos, se debe entregar a la UERIA la base de datos que se construyó para este estudio, de tal manera que se utilice como herramienta para aumentar la especificidad de la evaluación de la exposición del binomio peligro-alimento, en aras de fortalecer las decisiones en materia de inocuidad de alimentos en el territorio nacional.

Con el fin de fortalecer la información presentada en una segunda fase se propone hacer un análisis de la información de consumo por edad y territorio, de tal manera que la evaluación de la exposición pueda presentarse para poblaciones vulnerables como niños, adultos mayores e incluso gestantes.

7 BIBLIOGRAFIA

Consumo y mercado masivo en Colombia. Revistaalimentos.com.co. <http://www.revistaalimentos.com.co/ediciones/edicion9/especial-colombia-como-mercado/consumo-y-mercado-masivo-en-colombia.htm>. SF. Extraído el 02/12/2013

Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación. CONPES 3375: Política Nacional De Sanidad Agropecuaria E Inocuidad De Alimentos Para El Sistema De Medidas Sanitarias Y Fitosanitarias. Bogotá; 2005. p. 39.

Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación. CONPES 113: Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Bogotá; 2007. p. 48.

Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación. CONPES 3514. Política Nacional fitosanitaria y de inocuidad para las cadenas de frutas y otros vegetales. Bogotá 2008; p 35.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO). Environmental Health Criteria 240. Principles and Methods for the Risk Assessment of Chemicals in Food. 2009; p 2-8.

Hernández López D (2012). Disponibilidad de alimentos básicos en Colombia 2000-2010: ¿producción nacional o importaciones? Trabajo de investigación presentado como requisito parcial para optar al título de: Magíster en Ciencias Económicas. Universidad Nacional de Colombia

ICBF, Profamilia, INS, Universidad de Antioquia, Organización Panamericana de la Salud. Encuesta nacional de la situación nutricional en Colombia, 2005. Primera. Borda C, editor. Bogotá; 2006. p. 466.

ICBF, PROFAMILIA, MSPS, INS, Editores. Resumen Ejecutivo ENSIN 2010. Primera. Bogotá: ICBF; 2010

Manjarrés LM, Cadavid A. Informe final, evaluación de la ingesta dietética de la población colombiana entre 2 y 64 años. 2006

Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

Ministerio de Salud y Protección Social Ley 715 de 2001. por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones

Morón, Alonso y Crovetto. Cambios En La Estructura Del Consumo De Alimentos Y Nutrientes De América Latina 1979-1981 a 1999-2001. Santiago de Chile: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); Julio de 2005.

Morón C, Schejtman A. Evolución del consumo de alimentos en América Latina. In: Morón C, Zacarías I, Pablo S de, editores. Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición. Santiago de Chile: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 1997. p. 18.

Organización de las Naciones para la Alimentación y la Agricultura -FAO-. Alimentos para el consumidor: comercialización, elaboración y distribución. Documentos técnicos de referencia. Cumbre mundial sobre la alimentación. Volumen 2. 1996

Organización Mundial de la Salud (OMS) Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Análisis de Riesgos Relativos a la inocuidad de los alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos. ROMA 2007.

Piñeiro M, Díaz L. Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas : un enfoque práctico manual para multiplicadores. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 2004. p. 122.

Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en. Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos - PESA – Centroamérica. Consultado el 13 de mayo de 2013 en http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu_lateral/programas/seminario/docs13/SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL%20ConceptosBasicos.pdf.

Quisumbing, A.R. (). Women: the key to food security. IFPRI Food Policy Report. Washington. 1995

Schutter OD. Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación. Consejo de Derechos Humanos 19o período de sesiones. Tema 3 de la agenda: Promoción y protección de todos los derechos humanos, civiles, políticos, económicos, sociales y culturales, incluido el derecho al desarrollo. Asamblea General ONU. 2011. p. 24.

Vanegas Jose, Alimentación y Salud Pública. Segunda Edición. Editorial McGraw Hill Interamericana. 1994. p.39.

ANEXO 1
AGRUPACIÓN DE ALIMENTOS

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Alimentos listos para el consumo	Arroz con leche	Arroz con leche
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con carne de res
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con frijoles
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con frijoles queso y carne
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con frijoles y carne
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con frijoles y chiles
Alimentos listos para el consumo	Burrito	Burritos con frijoles y queso
Alimentos listos para el consumo	Carimañola	Carimañola de carne
Alimentos listos para el consumo	Carimañola	Carimañola de queso
Alimentos listos para el consumo	Empanada	Empanada de cambray
Alimentos listos para el consumo	Empanada	Empanada de guiso
Alimentos listos para el consumo	Empanada	Empanada de pipian
Alimentos listos para el consumo	Enchilada	Enchilada con queso
Alimentos listos para el consumo	Enchilada	Enchilada con queso y carne de res
Alimentos listos para el consumo	Kibbes	Kibbes
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña con carne y salsa
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña de carne jamón y champiñones
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña de pollo
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña de pollo con champiñones
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña de vegetales
Alimentos listos para el consumo	Lasaña	Lasaña mixta
Alimentos listos para el consumo	Lechona	Lechona
Alimentos listos para el consumo	Tamal	Masa de tamal o subido de tamal
Alimentos listos para el consumo	Palo de queso	Palo de queso

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Alimentos listos para el consumo	Palo de queso	Palo de queso frito
Alimentos listos para el consumo	Palo de queso	Palo de queso horneado
Alimentos listos para el consumo	Palo de queso	Palo de queso horneado integral
Alimentos listos para el consumo	Panceroti	Panceroti de pollo horneado
Alimentos listos para el consumo	Panceroti	Panceroti hawaiano horneado
Alimentos listos para el consumo	Panceroti	Panceroti jamón, queso champiñones horneado
Alimentos listos para el consumo	Pastel	Pastel de jamón y queso
Alimentos listos para el consumo	Pastel	Pastel de pollo
Alimentos listos para el consumo	Pastel	Pastel hawaiano
Alimentos listos para el consumo	Perro caliente	Perro caliente. (Pan 50%, salchicha 50%)
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza carne y vegetales
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza con pepperoni
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza con queso
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza de jamón y champiñones
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza hawaiana
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza jamón y queso
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza jamón y queso
Alimentos listos para el consumo	Pizza	Pizza todo tipo carnes
Alimentos listos para el consumo	Preparación especial	Rollo de pavo, carne blanca y oscura
Alimentos listos para el consumo	Rollo de carne	Rollo de pollo carne blanca
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sandwich de carne asada (roast beef)
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich de pescado con salsa tártara
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich de queso y huevo: pan 48%, huevo 40%, queso 12%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich submarino: ensalada de atún 48%, pan 40%, lechuga 8%, aceite 4%

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich submarino: pan 39%, carne asada (rotas befe) 33%, tomate 14%, lechuga 7%, mayonesa 7%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich submarino: pan 50%, queso 9%, salami 8%, jamón 8%, tomate 7%, cebolla 7%, aceite 2%, lechuga 9%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich: carne asada 45%, pan 46%, queso 9%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich: filete de pollo
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich: filete de pollo 40%, pan 33%, queso 11% tomate 7%, lechuga 5%, mayonesa 4%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich: jamón 18%, queso 18%, huevo 32% y pan 32%
Alimentos listos para el consumo	Sándwich	Sándwich: jamón 27% queso 26% y pan 47%
Alimentos listos para el consumo	Perro caliente	Super perro caliente (salchicha 24%, pan 12%, mozzarella 8%, tocineta 5%, repollo 22%, cebolla 5%, mostaza 8% capsup 8%, mayonesa 8%
Alimentos listos para el consumo	Tacos	Tacos
Alimentos listos para el consumo	Tamal	Tamal de maíz pilado
Alimentos listos para el consumo	Tamal	Tamal de maíz y guiso
Alimentos listos para el consumo	Tamal	Tamal de pipián
Carne	Carne de pavo	Alas de pavo para asar o freír, carne y piel, asadas
Carne	Carne de pavo	Alas de pavo, asar o freír, carne y piel, crudas
Carne	Carne de pavo	Alas de pavo, todas las clases, carne y piel, crudas
Carne	Carne de pollo	Alas de pollo, para freír asar, carne y piel asadas
Carne	Carne de pollo	Alas de pollo, para freír o asar, carne y piel cocidas
Carne	Carne de pollo	Alas de pollo, para freír o asar, carne y piel crudas
Carne	Ancas de rana	Ancas de rana crudas

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Armadillo	Armadillo
Carne	Vísceras	Asadura de cerdo
Carne	Vísceras	Asadura de chivo
Carne	Vísceras	Bazo de cordero crudo
Carne	Vísceras	Bazo de ternera crudo
Carne	Vísceras	Bazo o pajarilla de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Bazo o pajarilla de cerdo crudo
Carne	Vísceras	Bazo o pajarilla de res cocido a fuego lento
Carne	Vísceras	Bazo o pajarilla de res crudo
Carne	Carne de cerdo	Brazuelo de cerdo entero, gasa aproximada 18%, crudo
Carne	Carne de cerdo	Brazuelo de cerdo entero, mago crudo
Carne	Carne de chivo	Cabra o chivo crudo
Carne	Vísceras	Callo o menudo de res cocido
Carne	Vísceras	Callo o panza de res crudo
Carne	Carne de caballo	Carne de caballo cruda
Carne	Carne de cerdo	Carne de cerdo molida cruda
Carne	Carne conejo	Carne de chigüiro salada
Carne	Carne conejo	Carne de conejo domesticado, todos los cortes, asado
Carne	Carne conejo	Carne de conejo doméstico, todos los cortes
Carne	Carne de cordero	Carne de cordero diferentes cortes, gasa menor del 10% cocida
Carne	Carne de cordero	Carne de cordero diferentes cortes, gasa menor del 30% cocida
Carne	Carne de cordero	Carne de cordero, diferentes cortes, gasa menor del 10% cruda

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de cordero	Carne de cordero, diferentes cortes, gasa menor del 30% cruda
Carne	Carne de danta	Carne de danta
Carne	Carne de iguana	Carne de iguana
Carne	Carne de pavo	Carne de pavo molida
Carne	Carne de pavo	Carne de pavo, sin piel, enlatado con caldo
Carne	Carne de pollo	Carne de pollo, sin piel, enlatado con caldo
Carne	Carne de res	Carne de res gasa aproximada 25%, asada en parrilla
Carne	Carne de res	Carne de res gasa aproximada 25%, cruda
Carne	Carne de res	Carne de res molida gasa > del 20%, bien horneada
Carne	Carne de res	Carne de res molida gasa > del 25%, bien horneada
Carne	Carne de res	Carne de res molida gasa aproximada 17% bien horneada
Carne	Carne de res	Carne de res molida gasa aproximada 17%, cruda
Carne	Carne de res	Carne de res molida gasa aproximada 21%, cruda
Carne	Carne de res	Carne de res molida grasa aproximada 27%, cruda
Carne	Carne de res	Carne de res t-bone steak, grasa aproximada 15%, asado en parrilla
Carne	Carne de res	Carne de res t-bone steak, grasa aproximada 15%, crudo
Carne	Carne de res	Carne de res todos los cortes magra, cocida
Carne	Carne de res	Carne de res todos los cortes magra, cruda
Carne	Carne de res	Carne de res todos los cortes, grasa aproximada 17%, cocida
Carne	Carne de res	Carne de res todos los cortes, grasa aproximada 17%, cruda

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de res	Carne de res, t-bone steak mago, asado en parrilla
Carne	Carne de res	Carne de res, t-bone steak mago, crudo
Carne	Carne de res	Carne de ternera, diferentes cortes, magra cruda
Carne	Carne de res	Carne de ternera, todos los cortes, grasa aproximada 7%, cocida
Carne	Carne de res	Carne de ternera, todos los cortes, grasa aproximada 7%, cruda
Carne	Carne de res	Carne de ternera, todos los cortes, magra cocida
Carne	Carne de tortuga	Carne de tortuga
Carne	Carne de pollo	Carne molida de pollo
Carne	Tocino	Chicharrón
Carne	Carne de cerdo	Chuleta de cerdo, grasa aproximada 14%, asada
Carne	Carne de cerdo	Chuleta de cerdo, grasa aproximada 14%, cruda
Carne	Carne de cerdo	Chuleta de cerdo, magra, asada
Carne	Carne de cerdo	Chuleta de cerdo, magra, cruda
Carne	Carne de cerdo	Chuleta de ternera grasa aproximada 9% cruda
Carne	Carne de res	Chuleta de ternera maga, cruda
Carne	Vísceras	Chunchullo de res crudo
Carne	Vísceras	Chunchullo de res frito o cocido
Carne	Carne de codorniz	Codorniz o perdiz carne sin piel cruda
Carne	Carne de codorniz	Codorniz o perdiz carne sin piel cruda
Carne	Carne de codorniz	Codorniz o perdiz carne y piel cruda
Carne	Carne de cerdo	Cola de cerdo cocida en calor bajo
Carne	Carne de cerdo	Cola de cerdo, sin hueso ni tejido duro, cruda
Carne	Carne de res	Cola de res cocida en calor bajo

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo para freír o asar, carne sin piel crudo
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo para freír o asar, carne y piel crudas
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo, carne y piel cocido
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo, para freír o asar carne sin piel cocido
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo, para freír o asar, carne sin piel asado
Carne	Carne de pollo	Contra muslo de pollo, para freír o asar, carne y piel asado
Carne	Vísceras	Corazón de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Corazón de cerdo crudo
Carne	Vísceras	Corazón de cordero crudo sin grasa ni válvulas
Carne	Vísceras	Corazón de pavo de toda clase cocido en calor bajo
Carne	Vísceras	Corazón de pavo de toda clase crudo
Carne	Vísceras	Corazón de pollo, todas las clases, cocido en calor bajo
Carne	Vísceras	Corazón de pollo, todas las clases, crudo
Carne	Vísceras	Corazón de res (sin válvulas ni grasa), crudo
Carne	Vísceras	Corazón de res cocido en calor bajo
Carne	Vísceras	Corazón de ternera crudo sin grasa ni válvulas
Carne	Carne de res	Costilla de res grasa aproximada 25%, asada en parrilla
Carne	Carne de res	Costilla de res grasa aproximada 25%, cruda
Carne	Carne de res	Costilla de res grasa mayor del 30%, cruda
Carne	Carne de res	Costilla de res grasa mayor del 30%, dorada y

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
		cocida
Carne	Carne de pavo	Costillar de pavo para asar o freír, carne y piel, asada
Carne	Carne de pavo	Costillar de pavo para, asar o freír, carne y piel, cruda
Carne	Carne de pavo	Costillar de pavo, todas las clases, carne y piel, asado
Carne	Carne de pavo	Costillar de pavo, todas las clases, carne y piel, crudo
Carne	Carne de pollo	Costillar de pollo para freír o asar, carne sin piel crudo
Carne	Carne de pollo	Costillar de pollo para freír o asar, carne y piel asado
Carne	Carne de pollo	Costillar de pollo para freír o asar, carne y piel crudo
Carne	Carne de pollo	Costillar de pollo, para freír o asar , carne y piel cocido
Carne	Carne de cerdo	Costillas de cerdo crudas
Carne	Carne de cerdo	Costillas de cerdo, doradas en poca grasa y cocidas
Carne	Carne de cordero	Costillas de cordero crudas, grasa aproximada 30%
Carne	Carne de cordero	Costillas de cordero grasa aproximada 30% asadas
Carne	Carne de cordero	Costillas de cordero magras asadas
Carne	Carne de cordero	Costillas de cordero magras crudas
Carne	Carne de cuy	Curry o cuy
Carne	Carne de faisán	Faisán carne sin piel crudo
Carne	Carne de faisán	Faisán carne y piel crudo
Carne	Carne de chivo	Friche de chivo

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de ganso	Ganso carne y piel asado
Carne	Carne de ganso	Ganso carne y piel crudo
Carne	Carne de ganso	Ganso, carne sin piel asado
Carne	Carne de ganso	Ganso, carne sin piel crudo
Carne	Vísceras	Hígado de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Hígado de cerdo crudo
Carne	Vísceras	Hígado de cordero crudo
Carne	Vísceras	Hígado de ganso crudo
Carne	Vísceras	Hígado de pato crudo
Carne	Vísceras	Hígado de pavo de toda clase, cocido en calor bajo
Carne	Vísceras	Hígado de pavo de toda clase, crudo
Carne	Vísceras	Hígado de pollo, de todas las clases, cocido en calor bajo
Carne	Vísceras	Hígado de pollo, todas las clases, crudo
Carne	Vísceras	Hígado de res cocido a fuego lento
Carne	Vísceras	Hígado de res crudo
Carne	Vísceras	Hígado de ternera crudo
Carne	Vísceras	Intestinos de cerdo cocidos en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Intestinos de cerdo crudos
Carne	Carne de jabalí	Jabalí
Carne	Carne de lapa	Lapa
Carne	Vísceras	Lengua de cerdo cocida en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Lengua de cerdo cruda, sin cartílago ni tejido conectivo
Carne	Vísceras	Lengua de cordero cruda, sin tejido conectivo ni cartílagos

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Vísceras	Lengua de res cruda sin cartílago ni tejido conectivo
Carne	Vísceras	Lengua de res sin piel ni tejido conectivo, cocida a fuego lento
Carne	Vísceras	Lengua de ternera cruda sin tejido conectivo ni cartílagos
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón de cerdo, gasa aproximada 12%, crudo
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón de cerdo, gasa aproximada 16% crudo
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón de cerdo, gasa aproximada 16%, asado
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón de cerdo, mago asado
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón de cerdo, mago crudo
Carne	Carne de cerdo	Lomo o cañón, gasa aproximada 12%, asado
Carne	Vísceras	Menudencias de pavo de toda clase, crudas
Carne	Vísceras	Menudencias de pollo cocidas en calor bajo
Carne	Vísceras	Menudencias de pollo crudas
Carne	Vísceras	Molleja de pavo de toda clase cocida en calor bajo
Carne	Vísceras	Molleja de pavo de toda clase, cruda
Carne	Vísceras	Molleja de pollo, todas las clases, cocida en calor bajo
Carne	Vísceras	Molleja de pollo, todas las clases, cruda
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo para asar o freír, carne sin piel cruda
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo para asar o freír, carne sin piel, asada
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo para asar o freír, carne y piel, asado

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo para asar o freír, carne y piel, crudo
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo, todas las clases, carne y piel, asado
Carne	Carne de pavo	Muslo de pavo, todas las clases, carne y piel, crudo
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne sin piel, asado
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne sin piel, cocida
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne sin piel, cruda
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne y piel asado
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne y piel cocido
Carne	Carne de pollo	Muslo de pollo para freír o asar, carne y piel crudo
Carne	Carne de cerdo	Oreja de cerdo congelada, cocida en poca cantidad de agua
Carne	Carne de cerdo	Oreja de cerdo cruda, congelada, sin jugo del descongelamiento
Carne	Carne de paloma	Paloma carne sin piel cruda
Carne	Carne de paloma	Paloma carne y piel cruda
Carne	Vísceras	Páncreas de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Páncreas de cerdo crudo
Carne	Vísceras	Páncreas de cordero crudo
Carne	Vísceras	Páncreas de res cocido a fuego lento
Carne	Vísceras	Páncreas de res crudo
Carne	Vísceras	Páncreas de ternera crudo
Carne	Carne de cerdo	Papada de cerdo cruda
Carne	Carne de pollo	Pata de pollo o gallina

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Vísceras	Pata de res cruda
Carne	Carne de pato	Pato carne sin piel asado
Carne	Carne de pato	Pato carne sin piel crudo
Carne	Carne de pato	Pato carne y piel asado
Carne	Carne de pato	Pato carne y piel crudo
Carne	Carne de pavo	Pavo para asar o freír, carne sin piel crudo
Carne	Carne de pavo	Pavo para asar o freír, carne y piel, crudo
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne sin piel asado
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne sin piel, cruda
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne y piel crudo
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne y piel, asado
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne, piel, menudencias, cuello, asado
Carne	Carne de pavo	Pavo todas las clases, carne, piel, menudencias, cuello, crudo
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo de toda clase, carne y piel asada
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo de toda clase, carne y piel cruda
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo para asar o freír, carne sin piel cruda
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo para asar o freír, carne sin piel, asada
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo para asar o freír, carne y piel, asada
Carne	Carne de pavo	Pechuga de pavo para asar o freír, carne y piel, cruda
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo para freír o asar, carne sin piel, asada
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo para freír o asar, carne sin piel,

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
		cocida
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo para freír o asar, carne sin piel, cruda
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo para freír o asar, carne y piel cruda
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo, para freír o asar, carne y piel asada
Carne	Carne de pollo	Pechuga de pollo, para freír o asar, carne y piel cocida
Carne	Carne de cerdo	Pernil de cerdo grasa aproximada 20% asado
Carne	Carne de cerdo	Pernil de cerdo grasa aproximada 20%, crudo
Carne	Carne de cerdo	Pernil de cerdo magro asado
Carne	Carne de cerdo	Pernil de cerdo magro crudo
Carne	Vísceras	Pescuezo de pollo, carne y piel, crudo
Carne	Vísceras	Pezuña de cerdo sin hueso ni tejido duro, cocida en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Pezuña de cerdo, cruda sin hueso ni tejido duro
Carne	Vísceras	Piel de cerdo
Carne	Carne de pollo	Piel de pollo para freír o asar, cruda
Carne	Carne de cerdo	Pierna de cerdo, grasa aproximada 16% cruda
Carne	Carne de cerdo	Pierna de cerdo, maga cruda
Carne	Carne de cordero	Pierna de cordero entera, grasa menor del 20% asada
Carne	Carne de cordero	Pierna entera de cordero grasa menor del 20% cruda
Carne	Carne de pollo	Pollo apanado frito (muslo o contra muslo)
Carne	Carne de pollo	Pollo entero para asar o freír carne y piel crudos

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Carne de pollo	Pollo entero para asar o freír, carne sin piel asada
Carne	Carne de pollo	Pollo entero para asar o freír, carne sin piel cruda
Carne	Carne de pollo	Pollo entero para asar o freír, carne y piel asadas
Carne	Tocino	Tocineta curada, cruda
Carne	Tocino	Tocino crudo
Carne	Pate	Pollo para untar, enlatado
Carne	Vísceras	Pulmón o bofe de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Pulmón o bofe de cerdo crudo sin coágulos ni membranas
Carne	Vísceras	Pulmón o bofe de res cocido
Carne	Vísceras	Pulmón o bofe de res crudo (sin coágulos ni membranas)
Carne	Vísceras	Pulmones de cordero crudos sin coágulos ni membranas
Carne	Vísceras	Pulmones de ternera crudos sin coágulos ni membranas
Carne	Carne de pollo	Rabadilla de pollo para freír o asar, carne sin piel crudo
Carne	Carne de pollo	Rabadilla de pollo, para freír o asar , carne y piel cocido
Carne	Vísceras	Riñón de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Riñón de cerdo crudo sin grasa, venas ni membranas
Carne	Vísceras	Riñón de cordero crudo sin tejido conectivo, grasa ni venas
Carne	Vísceras	Riñón de res cocido a fuego lento
Carne	Vísceras	Riñón de res crudo (sin venas, grasa ni tejido conectivo)

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Carne	Vísceras	Riñón de ternera crudo, sin tejido conectivo, grasa ni venas
Carne	Vísceras	Sangre de res
Carne	Vísceras	Sesos de cerdo cocido en poca cantidad de agua
Carne	Vísceras	Sesos de cerdo crudo sin coágulos ni membranas
Carne	Vísceras	Sesos de cordero crudos sin coágulos ni membranas
Carne	Vísceras	Sesos de res cocidos a fuego lento
Carne	Vísceras	Sesos de res crudos
Carne	Vísceras	Sesos de ternera crudos sin coágulos ni membranas
Carne	Vísceras	Tendón de res crudo
Carne	Víscera	Ubre de res cruda
Carne	Carne de venado	Venado carne cocida
Derivados cárnicos	Butifarra	Butifarra
Derivados cárnicos	Cabano	Cabano
Derivados cárnicos	Enlatado carne diablo	Carne de diablo
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa grande con condimentos* y verduras
Derivados cárnicos	Hamburguesa	carne 43%, pan 41% queso 16%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	mediana con queso, carne, condimentos* y verduras
Derivados cárnicos	Hamburguesa	mediana sencilla, pan 58%, carne molida 30%, queso 12%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	mediana, carne con condimentos* y queso
Derivados cárnicos	Hamburguesa	mediana, doble carne, queso con condimentos* y verduras
Derivados cárnicos	Hamburguesa	mediana: doble carne (molida 47%), queso 18%, pan 35%

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Queso tris
Derivados cárnicos	Hamburguesa	grande, doble carne, con condimentos* y verduras
Derivados cárnicos	Chorizo	Chorizos
Derivados cárnicos	Chorizo	Chorizos de res y cerdo, ahumado (especiado)
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa grande, carne con condimentos y verduras
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa grande, doble carne con condimentos y verduras, carne molida 47%, pan 30%, tomate 9%, lechuga 3%, mayonesa 2%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa grande, sólo carne 51%, pan 49%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa mediana, carne con condimentos
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa mediana, doble carne 57%, pan 43%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa mediana, doble carne con condimentos* carne molida 53%, pan 40%
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa mediana, sólo carne
Derivados cárnicos	Hamburguesa	Hamburguesa mediana: pan 51%, carne molida 26%, tomate 11%, lechuga 4% mayonesa 2%, condimentos
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón de pavo, curado
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón mago curado
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón picado enlatado
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón picado no enlatado
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón tajado mago, gasa aproximada 5%
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón tajado, gasa aproximada 11%
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón vegetal
Derivados cárnicos	Jamón	Jamón y queso en rollo
Derivados cárnicos	Jamoneta	Jamoneta enlatada

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados cárnicos	Longaniza	Longaniza
Derivados cárnicos	Vísceras	Morcilla
Derivados cárnicos	Mortadela	Mortadela de res y cerdo
Derivados cárnicos	Carne de pollo	Nuggets de pollo
Derivados cárnicos	Pate	Paté de hígado de ganso, ahumado, enlatado (pate de foie gas)
Derivados cárnicos	Vísceras	Paté de hígado de pollo enlatado
Derivados cárnicos	Vísceras	Paté de hígado no especificado enlatado
Derivados cárnicos	Pepperoni	Pepperoni, res y cerdo
Derivados cárnicos	Queso de cabeza	Queso de cabeza curado
Derivados cárnicos	Preparación especial	Rollo de pavo, carne blanca
Derivados cárnicos	Salami	Salami cervecero de cerdo, ahumado
Derivados cárnicos	Salami	Salami cervecero de res, ahumado
Derivados cárnicos	Salami	Salami de pavo, cocido
Derivados cárnicos	Salami	Salami de res y cerdo, cocido
Derivados cárnicos	Salami	Salami de res y cerdo, seco o duro
Derivados cárnicos	Salami	Salami, cocido de res
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha americana
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha queso
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha de cerdo, fresca cocida
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha de res cocida y ahumada
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha de res y cerdo, fresca, cocida
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha de sangre (mezcla de carne molida, gasa de cerdo, especias, gelatinizantes)
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha frankfurter de pavo
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha frankfurter de pollo

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha frankfurter de res
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha frankfurter de res y de cerdo
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha ranchera
Derivados cárnicos	Salchicha	Salchicha tipo Viena de res y cerdo, enlatada
Derivados cárnicos	Salchichón	Salchichón cervecero
Derivados cárnicos	Salchichón	Salchichón común
Derivados cárnicos	Pescado	Salchichón de pollo
Derivados lácteos	Alpinette	Alpinette
Derivados lácteos	Alpinito	Alpinito
Derivados lácteos	Arequipe	Arequipe
Derivados lácteos	Arequipe	Arequipe de café
Derivados lácteos	Arequipe	Arequipe light
Derivados lácteos	Helado	Cono para helado, tipo waffer
Derivados lácteos	Suero costeño	Crema agria, cultivada
Derivados lácteos	Suero costeño	Crema agria, cultivada imitación
Derivados lácteos	Suero costeño	Crema agria, cultivada, baja en grasa
Derivados lácteos	Crema de leche	Crema batida, presurizada para aderezo de postres
Derivados lácteos	Crema de leche	Crema de leche líquida baja en grasa
Derivados lácteos	Crema de leche	Crema de leche líquida espesa, para batir
Derivados lácteos	Crema de leche	Crema de leche líquida para batir, 30% grasa
Derivados lácteos	Crema de leche	Crema de leche, mezcla mitad leche y crema
Derivados lácteos	Cuajada de cabra	Cuajada de leche de cabra
Derivados lácteos	Cuajada de cabra	Cuajada de leche de vaca
Derivados lácteos	Helado	Helado 0%gasa y sin azúcar
Derivados lácteos	Helado	Helado clásico

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados lácteos	Helado	Helado de chocolate (ice cream)
Derivados lácteos	Helado	Helado de fresa (ice cream)
Derivados lácteos	Helado	Helado de leche y vainilla suave con cono
Derivados lácteos	Helado	Helado de vainilla (ice cream)
Derivados lácteos	Helado	Helado de vainilla (ice cream) light (50% de gasa)
Derivados lácteos	Helado	Helado de vainilla (ice cream), con aspartame
Derivados lácteos	Helado	Helado de vainilla suave
Derivados lácteos	Helado	Helado de yogurt 98% libre de grasa
Derivados lácteos	Helado	Helado estelar
Derivados lácteos	Helado	Helado maracuyá 0% grasa y sin azúcar
Derivados lácteos	Helado	Helado de caramelo
Derivados lácteos	Kumis	Kumis
Derivados lácteos	Leche condensada	Leche condensada
Derivados lácteos	Arequipe	Manjar blanco
Derivados lácteos	Arequipe	Manjar blanco comercial
Derivados lácteos	Queso	Queso americano, pasterizado sin di fosfato sódico
Derivados lácteos	Queso	Queso americano lite-line
Derivados lácteos	Queso	Queso americano pasterizado sin di fosfato sódico, fundido
Derivados lácteos	Queso	Queso americano pasterizado, con di fosfato sódico, fundido
Derivados lácteos	Queso	Queso americano, para untar, con di fosfato sódico, pasterizado
Derivados lácteos	Queso	Queso americano, para untar, sin di fosfato sódico, pasterizado
Derivados lácteos	Queso	Queso azul
Derivados lácteos	Queso	Queso brick

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados lácteos	Queso	Queso brie
Derivados lácteos	Queso	Queso camembert
Derivados lácteos	Queso	Queso cheddar
Derivados lácteos	Queso	Queso cheddar o colby bajo en gasa
Derivados lácteos	Queso	Queso cottage cremoso, coágulo grande o pequeño
Derivados lácteos	Queso	Queso cottage, bajo en grasa, gasa de leche 1%
Derivados lácteos	Queso	Queso cottage, bajo en grasa, gasa de leche 2%
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche de búfalo
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche de cabra, blando
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche de cabra, duro
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche de cabra, semi blando
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche entera duro
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche entera semi blando
Derivados lácteos	Queso	Queso de leche semidescremada semi blando
Derivados lácteos	Queso	Queso descremado, blando
Derivados lácteos	Queso	Queso Edam
Derivados lácteos	Queso	Queso fondue
Derivados lácteos	Queso	Queso fundido
Derivados lácteos	Queso	Queso gouda
Derivados lácteos	Queso	Queso guyere
Derivados lácteos	Queso	Queso americano cheese food empaque frío
Derivados lácteos	Queso	Queso monterrey (duro)
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella lite-line
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella, leche entera, baja humedad

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella de leche entera
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella de leche semidescremada
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella, parcialmente descremado, baja humedad
Derivados lácteos	Queso	Queso mozzarella, sustituto
Derivados lácteos	Queso	Queso parmesano desmenuzado
Derivados lácteos	Queso	Queso parmesano duro
Derivados lácteos	Queso	Queso parmesano rallado
Derivados lácteos	Queso	Queso provolone
Derivados lácteos	Queso	Queso ricotta de leche entera
Derivados lácteos	Queso	Queso ricotta de leche semidescremada
Derivados lácteos	Queso	Queso roquefort (oveja)
Derivados lácteos	Queso	Queso suizo cheese food, pasteurizado
Derivados lácteos	Queso	Queso suizo pasteurizado
Derivados lácteos	Queso	Queso suizo, pasterizado, con di fosfato sódico
Derivados lácteos	Queso	Queso suizo, pasterizado, sin di fosfato sódico
Derivados lácteos	Queso	Queso tilsit
Derivados lácteos	Queso para untar	Queso crema
Derivados lácteos	Queso para untar	Queso crema sin grasa
Derivados lácteos	Queso para untar	Requesón de leche descremada
Derivados lácteos	Suero costeño	Suero de leche ácido, líquido
Derivados lácteos	Suero costeño	Suero de leche ácido, polvo
Derivados lácteos	Suero	Suero de leche en polvo dulce
Derivados lácteos	Suero	Suero de leche líquido dulce
Derivados lácteos	Helado	Sundae fresa

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Derivados lácteos	Helado	Sundae fresa light
Derivados lácteos	Yogurth	Yogur con frutas, bajo en grasa, 10g prot/8 oz
Derivados lácteos	Yogurth	Yogur con frutas, bajo en grasa, 11g prot/8 oz.
Derivados lácteos	Yogurth	Yogurt
Derivados lácteos	Yogurth	Yogurt con bienestarina
Derivados lácteos	Yogurth	Yogurt con fruta bajo en grasa, 9g prot/8oz
Derivados lácteos	Yogurth	Yogurt natural bajo en grasa, 12g prot/8oz
Derivados lácteos	Yogurth	Yogurt natural de leche entera, 8g de prot/8oz
Leche	Leche liquida	Leche de búfalo
Leche	Leche liquida	Leche de cabra líquida, entera cruda
Leche	Leche liquida	Leche de oveja, líquida
Leche	Leche liquida	Leche de vaca baja en gasa 2%, fortificada con proteína, con adición de vit. A
Leche	Leche en polvo	Leche de vaca en polvo descremada con adición de vit. A
Leche	Leche en polvo	Leche de vaca en polvo descremada sin adición de vit.a
Leche	Leche en polvo	Leche de vaca en polvo descremada, instantánea, adición de vit. A
Leche	Leche en polvo	Leche de vaca en polvo entera
Leche	Leche en polvo	Leche de vaca evaporada sin adición de vit.a
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida baja en gasa 1 %, con vit.a.
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida baja en gasa 2 %, con vit. A
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida baja en gasa 2%, adición de sólidos de leche no grasos y vit. A
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida chocolateada, baja en gasa 2%

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida descremada pasteurizada, con vit.a.
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida entera chocolateada, comercial
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida entera cruda
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida entera hervida
Leche	Leche liquida	Leche de vaca líquida entera pasteurizada
Leche	Leche en polvo	Leche en polvo grain
Leche	Leche en polvo	Leche en polvo mana
Leche	Leche en polvo	Leche evaporada con adición de vit. A
Leche	Leche en polvo	Leche evaporada sin gasa
Leche	Leche en polvo	Leche infantil s-26
Leche	Leche en polvo	Leche klim 1+
Leche	Leche en polvo	Leche klim 3+
Productos de la pesca	Mariscos	Almeja, especies mezcladas, cocidas en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Almeja, especies mezcladas, cruda
Productos de la pesca	Almeja	Almejas, especies mezcladas, enlatadas, sólidos
Productos de la pesca	Pescado	Anchoas europeas enlatadas, sólidos
Productos de la pesca	Pescado	Anchoas europeas, crudas
Productos de la pesca	Atún enlatado	Atún enlatado en aceite, sólido
Productos de la pesca	Atún enlatado	Atún enlatado en agua, sólido
Productos de la pesca	Pescado	Atún fresco crudo
Productos de la pesca	Pescado	Bacalao del atlántico crudo
Productos de la pesca	Pescado	Bacalao del pacífico crudo
Productos de la pesca	Pescado	Bacalao del pacífico, cocido en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Bage carne y piel cocido

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Productos de la pesca	Pescado	Bage carne y piel cruda
Productos de la pesca	Pescado	Bage seco al sol, sin piel
Productos de la pesca	Pescado	Cabeza de pescado
Productos de la pesca	Mariscos	Calamar, especies mezcladas, crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Camarón, especies mezcladas, cocido en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Camarón, especies mezcladas, crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Camarones, especies mezcladas, enlatadas
Productos de la pesca	Mariscos	Camarones, especies mezcladas, imitación de surimi
Productos de la pesca	Mariscos	Cangrejo Alaska king, cocido en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Cangrejo Alaska king, crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Cangrejo imitación, hecho de surimi
Productos de la pesca	Mariscos	Caracol de mar sin especificar, cocido en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Caracol de mar sin especificar, crudo
Productos de la pesca	Pescado	Carpa cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Carpa cruda
Productos de la pesca	Mariscos	Caviar negro y rojo, granuloso
Productos de la pesca	Pescado	Corvina, especies mezcladas, cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Corvina, especies mezcladas, cruda
Productos de la pesca	Pescado	Filete de pescado apanado
Productos de la pesca	Mariscos	Langosta del norte, cocida en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Langosta del norte, cruda
Productos de la pesca	Mariscos	Langostino, especies mezcladas, en su medio natural, cocido en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Langostino, especies mezcladas, en su medio

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
		natural, crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Langostinos, especies mezcladas, cultivados crudos
Productos de la pesca	Pescado	Lenguado cocido en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Lenguado crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Mejillones, azul, cocido en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Mejillones, azul, crudos
Productos de la pesca	Pescado	Merluza cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Merluza cruda
Productos de la pesca	Pescado	Mero cocido en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Mero del atlántico y del pacífico crudo
Productos de la pesca	Mariscos	Ostras del oriente, en su medio natural, cocidas en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Ostras del oriente, en su medio natural, crudas
Productos de la pesca	Mariscos	Ostras del pacífico cocidas en calor húmedo
Productos de la pesca	Mariscos	Ostras del pacífico crudas
Productos de la pesca	Mariscos	Ovas de pescado (especies mezcladas) cocidas en calor seco
Productos de la pesca	Mariscos	Ovas de pescado, especies mezcladas, cruda
Productos de la pesca	Pescado	Pargo, especies mezcladas, cocido en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Pargo, especies mezcladas, crudo
Productos de la pesca	Pescado	Pescado seco
Productos de la pesca	Pescado	Pescados de mar cabrilla, róbalo, pargo rojo
Productos de la pesca	Pescado	Pescados de río bocachico, capaz, capitán, ni curo, trucha
Productos de la pesca	Mariscos	Pulpo común crudo

GUPO	GENERICO	ALIMENTO
Productos de la pesca	Pescado	Salmón del atlántico crudo (en su medio natural)
Productos de la pesca	Pescado	Salmón rosado crudo
Productos de la pesca	Pescado	Salmón rosado enlatado, sólido con hueso y líquido
Productos de la pesca	Pescado	Sardina del atlántico cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Sardina del atlántico cruda
Productos de la pesca	Pescado	Sardina del pacífico cruda
Productos de la pesca	Sardina enlatada	Sardina del pacífico enlatada en salsa de tomate, sólido con hueso
Productos de la pesca	Sardina enlatada	Sardinias del atlántico enlatadas en aceite, sólido con hueso
Productos de la pesca	Pescado	Tiburón, especies mezcladas, crudo
Productos de la pesca	Pescado	Trucha arco iris cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Trucha arco iris cruda (en su medio natural)
Productos de la pesca	Pescado	Trucha arco iris cultivada, cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Trucha arco iris cultivada, cruda
Productos de la pesca	Pescado	Trucha, especies mezcladas, cocida en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Trucha, especies mezcladas, cruda
Productos de la pesca	Pescado	Whiting, especies mezcladas, cocido en calor seco
Productos de la pesca	Pescado	Whiting, especies mezcladas, crudo

ANEXO 2

CHARTER PROYECTO FINAL DE GRADO



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: CLAUDIA PATRICIA MORENO BARRERA
Lugar de residencia: BOGOTA
Institución: MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
Cargo / puesto: PROFESIONAL ESPECIALIZADO

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 17/09/2012	Nombre del proyecto: Perfil Nacional de Consumo de Alimentos en Colombia.
Fecha de inicio del proyecto: 01/12/2012	Fecha tentativa de finalización: 30/03/2012
Tipo de PFG: (tesina / artículo) Tesina	
Objetivos del proyecto: <ol style="list-style-type: none">Determinar el perfil de consumo de alimentos de la población colombiana a nivel nacionalConstruir el perfil de consumo de alimentos de mayor riesgo en salud pública con base en el análisis estadístico de las bases de datos de la encuesta nacional de situación nutricional en Colombia del año 2005.	
Descripción del producto: <p>La estructuración de este documento pretende identificar los principales patrones de consumo de alimentos en Colombia, a través del análisis de información secundaria específicamente tomando como referencia la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (ENSIN) de los años 2005 y 2010.</p> <p>La finalidad de esta propuesta, se centra en el hecho de que si bien, en Colombia se han adelantado esfuerzos para establecer la frecuencia de consumo de alimento y su relación con la producción de alimentos, esta gestión no se ha concluido satisfactoriamente.</p> <p>El logro que se desea alcanzar con este proyecto final de graduación (PFG), es contar con el perfil nacional de consumo de alimentos en Colombia, para fortalecer el proceso de evaluación de riesgo que adelanta la Unidad de Evaluación de Riesgos para la Inocuidad de Alimentos (UERIA), en el marco del análisis de riesgo del Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF) del país.</p>	
Necesidad del proyecto: <p>Con base en las encuestas que se han desarrollado en el país para obtener información sobre ingesta y frecuencia del consumo de alimentos y su relación con la producción de éstos, se considera muy importante contar con este perfil, ya que los resultados obtenidos a la fecha no han sido satisfactorios.</p> <p>Por lo tanto, la información que este PFG contenga, ayudará a fortalecer el proceso de evaluación de riesgo en la inocuidad de los alimentos, permitiendo tener resultados ajustados a la realidad de Colombia.</p>	
Justificación de impacto del proyecto: <p>El consumo de alimentos, se refiere a "los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y</p>	

nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia¹. En este tema, el aporte nutricional de los diferentes alimentos ha tomado gran fuerza en las estrategias que desde los gobiernos y las entidades internacionales adelantan en el tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Hoy ya no se trata solo de combatir el hambre, sino de tomar medidas entorno a problemas de desnutrición, ocasionados tanto por la falta de ingesta calórica, como de la desnutrición por micronutrientes que aseguren “el pleno desarrollo físico y mental de los niños y permitir a los adultos llevar vidas sanas y productivas”².

El consumo de alimentos está ligado con el concepto de inocuidad y la calidad de éstos, aspecto que se ha convertido en una de las principales preocupaciones de los consumidores, debido al incremento de la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Otro factor que también está relacionado con esta situación son los riesgos de contaminación de alimentos asociados a peligros químicos, como por ejemplo, la presencia de residuos de plaguicidas que afecten su sabor, olor y que ocasionen posibles intoxicaciones³ o causen efectos negativos en la salud a largo plazo. En este sentido, la inocuidad se define de acuerdo a la OMS y FAO como: “la garantía de los alimentos no causarán perjuicio al consumidor cuando sea preparado o ingerido de acuerdo con su uso previsto” (FAO/OMS, 1997), la cual debe ser monitoreada durante la manipulación del mismo en todas las fases de producción, almacenamiento, distribución.

Atendiendo a lo anterior, el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) de Colombia tiene responsabilidades específicas en lo referente al tema de inocuidad de los alimentos, las cuales están definidas en la Ley 715 de 2001. Ésta asigna la responsabilidad del MSPS como ente regulador y dador de lineamientos para la Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos, los cuales son ratificados en el CONPES 3375: “Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SMSF)”⁴

De esta manera, este último documento promueve la evaluación de riesgos como una estrategia para fortalecer la capacidad técnica nacional y por ende, fortalecer la toma de medidas sanitarias en el marco del SMSF.⁵

No obstante, desde la entrada en funcionamiento de la UERIA, una de las mayores debilidades en la implementación en las metodologías para evaluación de riesgos químicos y microbiológicos que ha desarrollado la unidad, es que el país no cuenta con información sobre consumo de alimentos, lo cual no permite contar con información acorde con las necesidades del país.

¹Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación. Conpes 113: POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PSAN). Bogotá; 2008. p. 48.

²Schutter OD. Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación. Consejo de Derechos Humanos 19o período de sesiones. Tema 3 de la agenda: Promoción y protección de todos los derechos humanos, civiles, políticos, económicos, sociales y culturales, incluido el derecho al desarrollo. Asamblea General ONU. 2011. p. 24.

³Piñeiro M, Díaz L. Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 2004. p. 122.

⁴Consejo Nacional de Política Económica y Social, Departamento Nacional de Planeación. Conpes 3375: POLÍTICA NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA EL SISTEMA DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS. Bogotá; 2005. p. 39.

⁵Ibidem



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

<p>Por lo antes mencionado, esta investigación tendrá como insumo entregar información a la UERIA para fortalecer la evaluación de riesgo en Colombia.</p>	
<p>Restricciones: Más que restricción es de aclarar que este documento no tendrá información relacionada con frutas y verduras, porque el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) viene desarrollando este segmento de tal manera que se de cumplimiento a lo establecido en el CONPES 3514.</p> <p>Adicionalmente el resultado del perfil está sujeto a la información recolectada en la encuesta ENSIN, así como en la información disponible de los referentes oficiales sobre la producción de los alimentos identificados en la encuesta.</p>	
<p>Entregables: Documento del Perfil Nacional de Consumo de Alimentos en Colombia.</p>	
<p>Identificación de grupos de interés: Cliente(s) directo(s):</p> <p>Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) Instituto Nacional de Salud (INS) a través de Unidad de Evaluación de Riesgo para la Inocuidad de alimentos (UERIA). Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). Instituto Colombiano Agropecuario(ICA).</p> <p>Cliente(s) indirecto(s):</p> <p>Todo aquel que requiera información sobre frecuencia de consumo de alimentos.</p>	
<p>Aprobado por (Tutor): Ana Cecilia Segreda</p>	<p>Firma:</p>
<p>Estudiante: Claudia Patricia Moreno Barrera</p>	<p>Firma: </p>