

***Guía para su formulación en el contexto de seguridad
alimentaria y resistencia al cambio climático***

**Lic. Miyaray Benavente Ercilla
Lic. Laura Retamozo Correa**

Equipo colaborador:

**Themis Castellanos Del Portal
Maritza Caycho Figueroa**

2011



Índice

I. Marco conceptual	5
1.1. Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y desarrollo local sostenible... 5	5
1.2. La seguridad alimentaria y la resistencia al cambio climático: La resiliencia – Adaptación.....	6
1.3. Las canastas de alimentos como instrumentos de soberanía y desarrollo local	7
II. Propuesta metodológica para la construcción de Canastas locales y regionales adaptadas al cambio climático.....	9
2.1. OBJETIVOS	9
2.2. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA	9
2.3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LOS ALIMENTOS ESTRATÉGICOS DE LA CANASTA	10
2.4. FASES PARA IMPLEMENTAR LA PROPUESTA.....	11
Anexo 1: Instrumentos para la construcción participativa de Canastas locales y regionales adaptadas al cambio climático.....	14
Anexo 2: Tablas de puntuación	16
BIBLIOGRAFÍA	18

Resumen ejecutivo

Canastas locales de alimentos estratégicos. Guía para su formulación en el contexto de seguridad alimentaria y resistencia al cambio climático es una contribución al desarrollo sostenible de nuestro país a partir de la identificación de los productos agropecuarios de una localidad o región capaces de resistir el cambio climático y, por lo tanto, ser estratégicos para las políticas públicas que tenga el objetivo del desarrollo sostenible.

Nuestra propuesta es que la identificación de los productos se realice a partir de una metodología que ha sido diseñada para considerar sus características económicas, de producción y consumo, sus aportes nutricionales y también el reconocimiento de valores culturales y saberes locales. Es así que, los productos finalmente identificados, cumplen criterios de seguridad alimentaria, resistencia al cambio climático, accesibilidad cultural y económica y aporte nutricional, para constituir una (la) canasta alimentaria promotora del desarrollo y articuladora de las intervenciones a nivel local.

De esta manera, la metodología que se ha diseñado reconoce que cualquier propuesta que tiene como objetivo la seguridad alimentaria requiere basarse en las prácticas y valores culturales para ser social y culturalmente sostenible. La experiencia ancestral de culturas que enfrentaron exitosamente la gran variabilidad climática en lo que ahora es nuestro territorio, es un gran potencial para desarrollar estrategias para enfrentar el actual proceso de cambio climático.

La construcción de esta propuesta, tanto en contenido como en metodología, ha tenido como antecedente el trabajo realizado por *Alternativa Centro de Investigación Social y Educación Popular* desde la década de los ochenta con organizaciones sociales, especialmente los comedores populares, con quienes se desarrolló las primeras versiones y primeros procesos de validación. Desde este aprendizaje se ha trabajado una metodología participativa y basada en la construcción de consensos y con la proyección de consolidarse como una metodología que puede ser implementada en cualquier región y localidad de nuestro país. Por lo tanto, es flexible, accesible y sostenible, ya que se garantiza que sean los actores sociales y políticos de cualquier comunidad quienes pueden no solamente proveer la información para su construcción sino, construir la canasta y utilizarla. De igual manera, que la información se recolecte desde el nivel local responde al reto de la gran heterogeneidad climática y biodiversidad de nuestro país.

Es por ello que la propuesta será apropiada por gestores locales, para identificar y seleccionar, por consenso y de manera participativa, los alimentos estratégicos que serán integrantes de una (la) canasta local y/o regional para que sea empleada en diseñar estrategias y líneas de acción para un plan concertado orientado a mejorar los niveles de soberanía y seguridad alimentaria a nivel local y/o regional.

Introducción

Para *Alternativa Centro de Investigación Social y Educación Popular* el diseño de canastas de alimentos ha estado muy vinculado tanto a la experiencia institucional en nutrición, salud y seguridad alimentaria, como a su misión de fortalecer el rol de las organizaciones sociales en la vigilancia y construcción de políticas públicas.

En este sentido la formulación de canastas también respondió a momentos críticos; por ejemplo, hacia 1989 una primera propuesta metodológica para la elaboración de una Canasta de Alimentos en un contexto de constante inflación en el país tuvo como finalidad medir las posibilidades de acceso de la población de Lima Norte a una “canasta mínima de alimentos”, entendida como el conjunto de alimentos que cubre recomendaciones nutricionales, al menor costo posible, con los alimentos disponibles en el mercado. *Alternativa* realizó durante varios años el seguimiento del costo de dicha canasta en mercados de Lima Norte.

En el contexto de inflación y pobreza de los años 1990 a 1995, *Alternativa* asumió la estrategia de “la mejor compra” que rescató y adaptó de textos británicos el *Instituto de Investigación Nutricional*, y la recrea en un instrumento pedagógico que permitiera a líderes sociales identificar por sí mismas los alimentos que aportan una mayor cantidad de energía y proteínas por unidad monetaria invertida.¹

A la vez, el equipo técnico de *Alternativa* elaboró una metodología participativa para que las organizaciones sociales de base, en particular la Federación de Comedores de Lima Metropolitana (FEMOCCPAALM), contaran con un instrumento que apoye técnicamente sus propuestas de cara a los programas de complementación alimentaria. En ese sentido, la canasta sirvió de base para la formulación de la propuesta de Ley N° 25307. Pero no sólo tuvo una intencionalidad instrumental sino que su propia construcción por parte de las organizaciones sociales implicó la ampliación de la visión de las involucradas sobre la soberanía y seguridad alimentaria en el país.

Simultáneamente el trabajo institucional avanzó hacia un enfoque sistémico de la ciudad y del territorio de las cuencas, considerando la interacción urbano-rural en el marco del espacio regional y su importancia para el desarrollo sostenible. La experiencia institucional en la gestión integral de cuencas, el ordenamiento territorial, la recuperación de sistemas hídricos, nos llevó a entender que los retos no sólo están vinculados a la necesidad de enfrentar problemas estructurales de desnutrición y la necesidad de dinamizar la economía local para superar la pobreza; sino que el cambio climático se ha constituido en un nuevo factor del contexto que exige políticas de seguridad alimentaria que tomen en cuenta la adaptación y mitigación al cambio climático.

En efecto, si un tema va a marcar la presente década (2010-2020) es el cambio climático, y frente a este desafío, la seguridad alimentaria surge como una estrategia para afrontar los escenarios inciertos por la agudización de la variabilidad climática, producto del proceso del cambio climático.

El Perú está siendo afectado ya por el cambio climático, siendo sus manifestaciones más evidentes el retroceso de glaciares, cambios en los patrones de lluvias, eventos meteorológicos extremos como heladas y granizadas. Los mayores impactos se dan

¹ Sobre ésta y otras experiencias de *Alternativa* puede consultarse en el portal institucional www.alter.org.pe y el blog institucional “Seguridad alimentaria”.

en la agricultura, observándose pérdida de cosechas por heladas y sequías, además la productividad de los cultivos se ha reducido significativamente, esto trae consecuencias graves a la población pobre y vulnerable.

La preocupación mundial por el cambio climático ha dado origen a diferentes iniciativas internacionales, que lamentablemente no han logrado el objetivo de reducir las emisiones de gases de efecto Invernadero, por el contrario, los datos reales indican que éstos vienen superando los peores escenarios de emisión que se había planteado. El gobierno peruano ha establecido lineamientos para hacer frente al cambio climático, pero las constantes variaciones de administración han retrasado severamente el avance de implementación de políticas y estrategias. Consideramos que la *Estrategia Nacional de Cambio Climático* (ENCC) debe asumir como base de sus lineamientos los derechos humanos, civiles, económicos, sociales y culturales de la población, así como todos los acuerdos internacionales relacionados con la biodiversidad y el desarrollo sostenible.

La ENCC debe ser parte de un proceso de desarrollo y no un esfuerzo aislado que busque solucionar un problema específico, el cambio climático amenaza todos los esfuerzos para la reducción de la pobreza y los avances del desarrollo sostenible.

Es necesario reforzar los sistemas de observación climática regional, identificar una agenda de investigación regional para producir información de lo que sucede en cada región, evaluar las vulnerabilidades y generar los posibles escenarios de cambio climático, implementar un plan de adaptación de cambio climático en el que se considere un enfoque ecosistémico, en donde se considere a todos los actores involucrados, se revalorice los conocimientos tradicionales de las comunidades y se prioricen las zonas más vulnerables.

También debe priorizarse la conservación de ecosistemas específicos como los de montaña o las cabeceras de cuenca estratégicas, y todo aquel que permita la generación y/o almacenamiento de agua, en especial en zonas áridas, antes que privilegiar su explotación para otras actividades económicas. El Estado debe garantizar un proceso transparente y de acceso a la información, así como de participación y respeto a los derechos de las comunidades indígenas.

Es necesario incorporar nuevos lineamientos en una nueva matriz energética en donde se priorice el uso eficiente de la energía, conocer las tendencias del ciclo hidrológico a mediano y largo plazo para la implementación de una política para el fomento de energías renovables alternativas a las hidroeléctricas.

Este contexto de la problemática del Cambio Climático y en el marco de un proceso de descentralización política en el país, exige que los gobiernos regionales y locales, en su rol de ejecutores y articuladores de políticas públicas orientadas al desarrollo local integral, identifiquen e implementen medidas y estrategias de adaptación y mitigación para enfrentar los desafíos que impone esta crisis climática.

La presente propuesta busca aportar con un instrumento como la canasta de alimentos estratégicos a partir de una metodología participativa, para que se incorpore y contribuya a la construcción de políticas locales y regionales de seguridad alimentaria tanto para contextos rurales como urbanos.

I. Marco conceptual

1.1. Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria y desarrollo local sostenible

Entendiendo a la **Seguridad Alimentaria** como la capacidad de un país de asegurar alimentos básicos e imprescindibles en cantidad y calidad a toda su población y en todo momento, de modo que satisfaga las necesidades nutricionales de sus habitantes para el desarrollo de una vida activa y saludable; su logro dependerá de las políticas que aplique el Estado.

La **soberanía alimentaria**, requisito previo a la seguridad alimentaria, comprende el derecho a la autodeterminación de los pueblos para ejercer sus derechos a la alimentación desde sus propios medios ecológicos, socio económicos y culturales. En otras palabras, la potestad soberana de un país de poder desarrollar en su propio territorio una parte básica de los alimentos que precisa, e importar, en un momento dado, los que requiera.

La soberanía alimentaria es la base del desarrollo endógeno, que garantiza el bienestar de los pueblos, y para ello se hace necesario complementar diferentes alternativas, entre ellas de uso y manejo de los recursos productivos y/o locales, donde se vincule la variable ambiental; el fomento de una agricultura ecológica; disminuir el costo de producción reduciendo al mínimo la utilización de insumos externos; evitar el uso de plaguicidas y fertilizantes químicos; conservar la biodiversidad, conocer los ciclos biológicos de las especies y proteger la producción local. También existen otras alternativas como el de diversificar la producción, utilizar los recursos locales disponibles, asociar cultivos, establecer el policultivo, implementar los sistemas agrosilvopastoril que son los principios fundamentales de una agricultura sustentable y que sirven como claves para acceder a la soberanía alimentaria. Aquellas técnicas que fueron utilizadas en la agricultura tradicional se consideran sostenibles en el tiempo y es por eso que reactivarlas resulta estratégico, ya que cumplen con una serie de condiciones como son: el respeto al ambiente, impulsor de las organizaciones sociales, demuestra un enfoque holístico e integral, es decir, estas contribuyen con la soberanía alimentaria.

Lograr el desarrollo económico local es una apuesta sostenible, que pasa por crear circuitos locales de producción y consumo, donde las familias de agricultores vendan sus productos y compren lo indispensable en su localidad. De esta manera el dinero circula dentro de la economía local, generando empleo en los pueblos permitiendo a los agricultores ganarse la vida, pero si lo que producen es exportado con precio del mercado internacional (precios bajos), y si la mayor parte de lo que compran es importado (a precios altos), todas las ganancias son extraídas de la economía local y sólo contribuyen al desarrollo de economías lejanas.

La soberanía alimentaria incluye un comercio internacional justo. Es decir, la soberanía alimentaria no está en contra de los intercambios, sino de la prioridad dada a las exportaciones: permite garantizar a los pueblos la seguridad alimentaria, a la vez que intercambian con otras regiones producciones específicas que constituyen la diversidad de nuestro planeta. Hace falta, por lo tanto, dotar estos intercambios de un nuevo marco que:

- Priorice la producción local y/o regional frente a la importación.
- Permita a los países protegerse contra las importaciones a precios demasiado bajos.

- Permita unas ayudas públicas a los campesinos, siempre que no sirvan directa o indirectamente a exportar a precios bajos.
- Garantice la estabilidad de los precios agrícolas a escala internacional mediante unos acuerdos internacionales de control de la producción.

1.2. La seguridad alimentaria y la resistencia al cambio climático: La resiliencia – Adaptación

El cambio climático es un fenómeno global ocasionado principalmente por la producción de gases de efecto invernadero (GEI) debido a las actividades desarrolladas por el hombre que ha colocado en riesgo la vida sobre la Tierra. Este fenómeno ha sido catalogado como irreversible porque nos enfrentamos a lo que los científicos denominan la “inercia climática”, es decir, existen procesos en curso que no pueden dar marcha atrás y no podrán detenerse, como la reducción de los glaciares y la escasez de los recursos hídricos. Actualmente la problemática del Cambio Climático exige que los gobiernos de los países implementen medidas y estrategias de adaptación y mitigación para enfrentar los desafíos que impone esta crisis climática.

En el Perú los impactos ya empezaron a evidenciarse con el deshielo de los glaciares en un 22%, la reducción de las fuentes de agua, la crudeza de las heladas y friajes que ha provocado cientos de muertes en las comunidades altoandinas, la inestabilidad de las lluvias que afecta la producción de los cultivos así como la intensidad del calor que ha provocado la reducción de las jornadas de trabajo en el campo y que se echen a perder las cosechas. Junto a ello, han aparecido las plagas y enfermedades como el dengue, la uta o la malaria en zonas que anteriormente no padecían de estos males como en la sierra de Piura y en algunos de sus caseríos costeros.

A todo esto, se suma el evento El Niño que afecta cada cierto tiempo al país con pérdidas económicas que superan los 2 mil 500 millones de dólares, en un 80% por destrucción de infraestructura. Las poblaciones de las ciudades, que aún no están viviendo tan de cerca el problema como en el campo, serán las más afectadas. El corazón de la amenaza está en Lima: la capital del país, donde habitan aproximadamente 8 millones de personas se ubica en una zona hiperárida, en donde llueve menos de 100 milímetros al año. La mayoría de las grandes ciudades se ubica prácticamente sobre grandes desiertos y el 90% de la población del Perú vive en zonas que concentran solo el 2% de las lluvias totales.

Además se suman otros aspectos vinculados a las industrias extractivas y el agua. La disputa del recurso hídrico entre las empresas mineras y las comunidades aledañas, tal y como lo han demostrado Quellaveco en Moquegua, Tía María en Arequipa, Pucamarca en Tacna, entre otros. Conflictos que pueden ir incrementándose en un contexto de cambio climático en el que el recurso se hace más escaso. Asimismo, la contaminación ambiental generada por malas prácticas de actividades extractivas en algunas comunidades de los andes o la Amazonía, agudiza la vulnerabilidad de estos pueblos donde el cambio climático ya empezó a hacer estragos.

Es necesario también que se priorice la conservación de ecosistemas específicos como los de montaña o las cuencas de cabeceras hídricas estratégicas para proteger el acceso a un recurso tan vital como el agua para las comunidades y las ciudades. El Estado debe proteger estos derechos fundamentales antes que privilegiar intereses de otras actividades económicas.

El Perú sólo emite el 0.4% de los gases de efecto invernadero mientras que los países industrializados cerca del 50%. Por ello, es necesario que aquellos que generan la

contaminación global financien proyectos de adaptación de los países en vías de desarrollo y contribuyan con tecnología para que las zonas más vulnerables enfrenten el problema. En nombre de la justicia climática, el MOCICC plantea al gobierno peruano que defienda en la comunidad internacional la premisa de que aquel que contamina debe pagar.

Asimismo, debe incluir un proceso transparente y de acceso a la información y a que las comunidades más vulnerables puedan tener iguales posibilidades de ejecutar proyectos de mitigación a partir de los Mecanismos de Desarrollo Limpio (MDL) o el REDD. El Estado debería garantizar igualdad de oportunidades para que estas posibilidades económicas también beneficien a las poblaciones usualmente excluidas con el propósito de que pueda contribuir a superar la situación de pobreza en la que viven.

Frente al desafío del cambio climático, la seguridad alimentaria surge como una de las principales estrategias en el que la resiliencia, ese concepto creado por la física, se presenta como una oportunidad. Cultivos resilientes, alimentos resilientes, canastas resilientes, organizaciones resilientes, son parte de los nuevos conceptos que el discurso de la seguridad alimentaria y la soberanía alimentaria deberán incluir, más aún en nuestro país que por el gran número de microclimas y sobre todo por la gran vulnerabilidad de la población peruana, se constituye en uno de los países de mayor riesgo frente al cambio climático.

Muchos países de los llamados “desarrollados” vendrán a nuestros países en busca de alimentos resistentes al cambio climático y el Perú los tiene, muchos de los llamados “lost crop”, cultivos sub utilizados, alimentos indígenas, tienen la resistencia para cruzar un cambio climático y por lo tanto es muy probable que pasen a ser parte de la nueva seguridad alimentaria de la humanidad. El presente trabajo está en esa línea en ofrecer una alternativa de adaptación para hacer frente a los desafíos del cambio climático.

1.3. Las canastas de alimentos como instrumentos de soberanía y desarrollo local

1.3.1. ¿Qué son las canastas de alimentos?

El término “canasta básica” se usa para señalar a un conjunto de bienes y servicios necesarios para mantener y mejorar la calidad de vida un individuo, familia o comunidad; se trata de un instrumento con diversas aplicaciones, entre ellas la medición de la pobreza por el método de la “Línea de Pobreza” (LP) que consiste en establecer, a partir de los ingresos de los hogares, si éstos tienen capacidad de satisfacer -por medio de la compra de bienes y servicios- un conjunto de necesidades alimentarias y no alimentarias consideradas esenciales.

Cuando se habla de “Canasta de Alimentos”, generalmente se refiere al conjunto o paquete de alimentos, que cubren total o parcialmente las necesidades alimentario nutricionales de un individuo, familia (en este caso “canasta familiar de alimentos”) o comunidad; instrumento que también tiene múltiples aplicaciones, como se verá más adelante.

1.3.2. Diversidad de aplicaciones de las canastas de alimentos

Las “canastas de alimentos” son diseñadas y utilizadas para diversos objetivos y por muchos actores sociales; por ejemplo:

a. Como instrumento de diagnóstico y toma de decisiones

Permite medir directa o indirectamente la brecha alimentario – nutricional con los ingresos recibidos o los gastos realizados, ya que relaciona el costo de un conjunto de alimentos básicos, los que cubren las recomendaciones nutricionales de una familia promedio.

Como promotor de producción y comercialización de alimentos Permite orientar la producción local o regional a determinados productos, elegidos en función a sus características nutricionales, ambientales y culturales dentro de un espacio determinado; alimentos propuestos en la canasta de alimentos

b. Como propuesta para la soberanía alimentaria local

Las características de los alimentos incluidos en la canasta así como la promoción de su consumo al interior de las familias de una comunidad, vincularán no sólo con su demanda sino también con producción y su consecuente balance dentro de la soberanía alimentaria local.

c. Como instrumento para el cambio de patrones de consumo en la población a buenas prácticas

La canasta puede ser un instrumento poderoso para promover en los consumidores un cambio favorable en sus patrones de consumo.

d. Como instrumento para la definición de políticas públicas

En las instancias centralizadas de decisión gubernamental es y puede ser usada como un referente para definir políticas económicas y/o salariales, a partir de la estimación del costo monetario de “la canasta”.

A nivel sectorial (salud, educación); son un instrumento útil para definir y diseñar objetivos y contenidos educativos orientados a mejorar los conocimientos, actitudes y practicas alimentario nutricionales; si constituye un modelo de consumo de alimentos deseable y adecuado a la oferta existente, que permite orientar a la población en la selección de alimentos con criterio de racionalidad económico nutricional (“la mejor compra”).

En instancias regionales y locales de decisión, las canastas de alimentos pueden constituirse en instrumento clave para alcanzar mayores niveles de seguridad alimentaria, si se constituyen en referente para la definición y aplicación de políticas de impulso a la producción y abastecimiento de alimentos; así como para la implementación de programas sociales de lucha contra la pobreza (programas de apoyo alimentario).

e. Como instrumento en las demandas reivindicativas

Permite a los gremios y a los sectores populares organizados contar con criterios claros y racionales que den sustento técnico, político y económico a sus demandas y propuestas.

II. Propuesta metodológica para la construcción de Canastas locales y regionales adaptadas al cambio climático.

2.1. OBJETIVOS

2.1.1. Objetivo general

Promover la construcción de políticas y programas para mejorar los niveles de soberanía y seguridad alimentaria regional y local; a partir de la definición concertada de un conjunto (canasta) de alimentos que articule las intervenciones de diversos agentes (gestores) del desarrollo local.

2.1.2. Objetivos específicos

2.1.2.1. Identificar un conjunto de alimentos estratégicos, que cumplan condiciones para constituir una (la) canasta alimentaria promotora del desarrollo y articuladora de las intervenciones a nivel local, reuniendo criterios de seguridad alimentaria, resistencia al cambio climático, accesibilidad cultural y económica, aporte nutricional y, de ser el caso viabilidad de inclusión en los programas sociales alimentarios.

2.1.2.2. Diseñar y validar una metodología e instrumentos, apropiable por gestores locales, para identificar y seleccionar por consenso los alimentos integrantes de una (la) canasta local (regional).

2.1.2.3. Capacitar a funcionarios sectoriales locales (regionales) y líderes de la comunidad en la aplicación de la metodología e instrumentos diseñados.

2.1.2.4. Identificar estrategias y líneas de acción para un plan concertado orientado a mejorar los niveles de soberanía y seguridad alimentaria nivel local (regional).

2.1.2.5. Promover la inclusión de estrategias y líneas de acción orientadas a la soberanía y seguridad alimentaria en los Planes Articulados Locales/Regionales.

2.2. CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA

Nuestra propuesta busca desarrollar y validar una metodología e instrumento orientado al desarrollo local, que recoja el consenso, promueva y valore la participación de funcionarios territoriales y sectoriales locales así como de líderes/as de la comunidad, que recoja el conocimiento y los saberes locales.

Se cuenta con un instrumento para la identificación y selección de alimentos que considera cinco criterios claves con sus respectivos indicadores, los que de manera complementaria permiten identificar los alimentos adecuados para la canasta. Estos criterios e indicadores han sido desarrollados por especialistas en la materia, ello no obvia un mayor desarrollo en función a las especificidades locales y los resultados de la validación.

El instrumento permite en función a los criterios e indicadores ponderar los alimentos, asignándose puntos a ser acumulados para obtener un puntaje total; los alimentos candidatos que obtengan los mayores puntajes serán seleccionados para integrar la canasta.

Para la construcción de la canasta se requiere el rol activo de las organizaciones sociales locales, pues de ello depende su reconocimiento y apropiación dentro de la comunidad. A la vez que se busca, con la población valorar los recursos y saberes locales en un contexto de cambio climático, la metodología promueve el reconocimiento del valor nutricional de los alimentos por parte de las familias, por lo que brinda a los talleres de construcción un valor agregado.

Del mismo modo la participación de las autoridades locales y de funcionarios sectoriales también es importante, no sólo durante los talleres de construcción sino por el valioso rol que cumplen en definir medidas que permitan mantener actualizada la información de la canasta de manera sostenible y sobre todo definir políticas que permitan prever situaciones de riesgo, promover la producción, incentivar consumo, entre otros. En este sentido, la elaboración participativa de la canasta también es útil a las organizaciones sociales como instrumento para evaluar el avance o no en las políticas que la hagan viable.

2.3. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LOS ALIMENTOS ESTRATÉGICOS DE LA CANASTA

2.3.1. Alimentos que promuevan mejores niveles de soberanía y seguridad alimentaria

Los alimentos elegibles para integrar una canasta en perspectiva de la soberanía y seguridad alimentaria, serán aquellos que se producen bien o tienen potencial productivo a nivel local, cuyo nivel de productividad es factible de desarrollarse o incrementarse con intervenciones coherentes y sostenidas.

Por el contrario no son elegibles aquellos alimentos que no se producen o carecen de potencial productivo alguno, que son importados en alta proporción y por tanto genera altos niveles de dependencia e inseguridad alimentaria.

2.3.2. Alimentos resistentes y/o adaptables al Cambio Climático

La identificación de cultivos resilientes, alimentos resilientes, canastas resilientes, es una estrategia clave para la adaptación y/o resistencia al fenómeno del cambio climático en nuestro país que se constituye en uno de los países de mayor riesgo frente al cambio climático.

Los alimentos elegibles para integrar la canasta son los que tienen mayores capacidades para resistir el cambio climático, son aquellos productos de un cultivo nativo, o incluso son “alimentos perdidos”, pero cuentan con parientes silvestres, o aquellos que son producto de un cultivo que presenta variedades en la zona y tienen un número importante de parientes silvestres.

2.3.3. Alimentos accesibles y adaptables culturalmente

Los alimentos elegibles para integrar la canasta son aquellos que son bien aceptados y pueden ser incorporados en los platos típicos de la localidad. Por el contrario aquellos rechazados por la mayoría y que tienen limitaciones para incorporarse en la dieta habitual, tendrán un nulo o mínimo puntaje en este criterio.

2.3.4. Alimentos accesibles económicamente

Los alimentos que en este criterio obtendrán los mayores puntajes serán los “menos caros” o los “más cómodos”; aquellos que son factibles de adquirir por las familias de recursos económicos limitados.

2.3.5. Alimentos con buen aporte nutricional (Alto valor nutritivo)

La propuesta implica que los alimentos cuya producción, abastecimiento y consumo hay que promover, son aquellos que contribuyen a satisfacer las necesidades nutricionales y por lo tanto a mejorar los niveles nutricionales de las familias.

Por tanto los alimentos elegibles para integrar la canasta serán aquellos que tengan un buen aporte de energía y nutrientes básicos seleccionados (proteínas, hierro, vitamina A).

2.3.6. Alimentos adecuados para niños de 6 meses a 5 años (36 meses)

Se espera que los alimentos de la canasta protejan la salud y no causen enfermedades; por tanto los indicadores seleccionados para este criterio son inocuidad y digestibilidad.

Los alimentos tienen que ser inocuos para poder afrontar los problemas nutricionales de nuestro país que afectan particularmente a los niños/as de la población en condiciones de pobreza. Así mismo es necesario que los alimentos sean fácilmente digeribles por niños, ancianos o enfermos.

Por tanto, el mayor puntaje corresponde a los alimentos que no ofrecen riesgo de producir enfermedad y que ofrecen menor riesgo de contaminación. Así mismo un mayor puntaje se asignará a los alimentos considerados adecuados a la digestión de niños y ancianos.

2.3.7. Alimentos adecuados (¿a las condiciones logísticas?) para Programas de Complementación Alimentaria.

Los Programas de Complementación Alimentaria siguen siendo una estrategia válida para enfrentar los problemas de desnutrición, sobretodo de niños de 6 meses a 36 meses. Estos Programas deben utilizar alimentos que no eleven excesivamente sus costos por transporte y almacenamiento. Por ello los indicadores para este criterio son: Facilidad en el transporte y facilidad en el almacenamiento.

Facilidad en el transporte: Es necesario que el transporte de los alimentos no los encarezca y complique excesivamente su traslado hasta el punto de distribución. Si requiere transporte en refrigeración se encarece el transporte, si ocupa mucho espacio o pesa mucho también; por eso menor puntaje o cero se asigna a los que demandan mayor gasto y dificultad en el transporte.

Facilidad en el almacenamiento: Es necesario que el almacenamiento de los alimentos no los encarezca y demande condiciones especiales que no existen en los almacenes del estado, en los municipios, centros de salud y locales comunales. Si el alimento requiere almacenarse en refrigeración o si ocupa mucho espacio se asigna menor puntaje o cero.

2.4. FASES PARA IMPLEMENTAR LA PROPUESTA

El proceso de construcción participativa de la Canasta Locales de Alimentos Estratégicos ha sido estructurado en cuatro fases que permitirán contar con una metodología validada a diferentes niveles, aplicaciones concretas en diferentes regiones que tendrán el seguimiento y monitoreo adecuado.

Fase 1: Ajustes en el diseño y validación de la propuesta

Equipo de Alternativa con apoyo de expertos de FAO y otras instituciones aliadas realizan precisiones a indicadores y ajustes al diseño metodológico.

Fase 2: Construcción participativa de la canasta a nivel local

2.1. Recojo de información básica

Equipo de Alternativa, con apoyo de personal local capacitado recogerá información básica y cualitativa sobre alimentos disponibles y consumidos habitualmente en la comunidad (localidad, región). Se plantea el uso de tres instrumentos:

- Encuesta a trabajadores locales de los sectores salud, educación, agricultura y del gobierno local (regional) sobre qué se produce y qué se consume.
- Encuesta a líderes de la comunidad sobre qué se produce y qué se consume.
- Encuesta a estudiantes de tercer grado de primaria sobre qué comieron el día anterior.

Esta información organizada y sistematizada por equipo de trabajo permitirá contar con insumos previos para identificar los principales alimentos de la zona sobre los que se trabajará en el taller, calcular con anticipación el valor de los mismos en diferentes aspectos y tener un primer acercamiento a las prácticas y percepciones de la población de la zona.

2.2. Construcción de la canasta

En esta segunda parte se realizará un (conjunto de) taller(es) con la participación de sectores claves de la población local: tanto de representantes del gobierno local, funcionarios y técnicos sectoriales (salud, educación, agricultura, medio ambiente, etc.) que hagan seguimiento a información sobre prácticas de producción, consumo; así como de representantes de instituciones y organizaciones sociales de la zona que den cuenta de la producción local, el consumo, mercado, etc.

Se atenderá la participación tanto de hombres como de mujeres que permitan el recojo de perspectivas y percepciones de género y culturales sobre los alimentos según cada criterio. Del mismo modo, se buscará que las percepciones de técnicos y población confluyan en decisiones concertadas que permitan darle a la canasta la legitimidad necesaria para su apropiación.

2.3. Sistematización

A partir del trabajo de gabinete se sistematizará y analizará los resultados de los talleres y la información recolectada.

Fase 3: Implementación de instrumentos de planificación de la canasta

Tiene como objetivo la implementación de un plan de acción, centrado en los usos desde la sociedad civil y los diferentes sectores.

Entre las aplicaciones inmediatas de los resultados resaltamos: la identificación y definición de estrategias e intervenciones locales/ regionales para seguridad alimentaria en contexto de cambio climático.

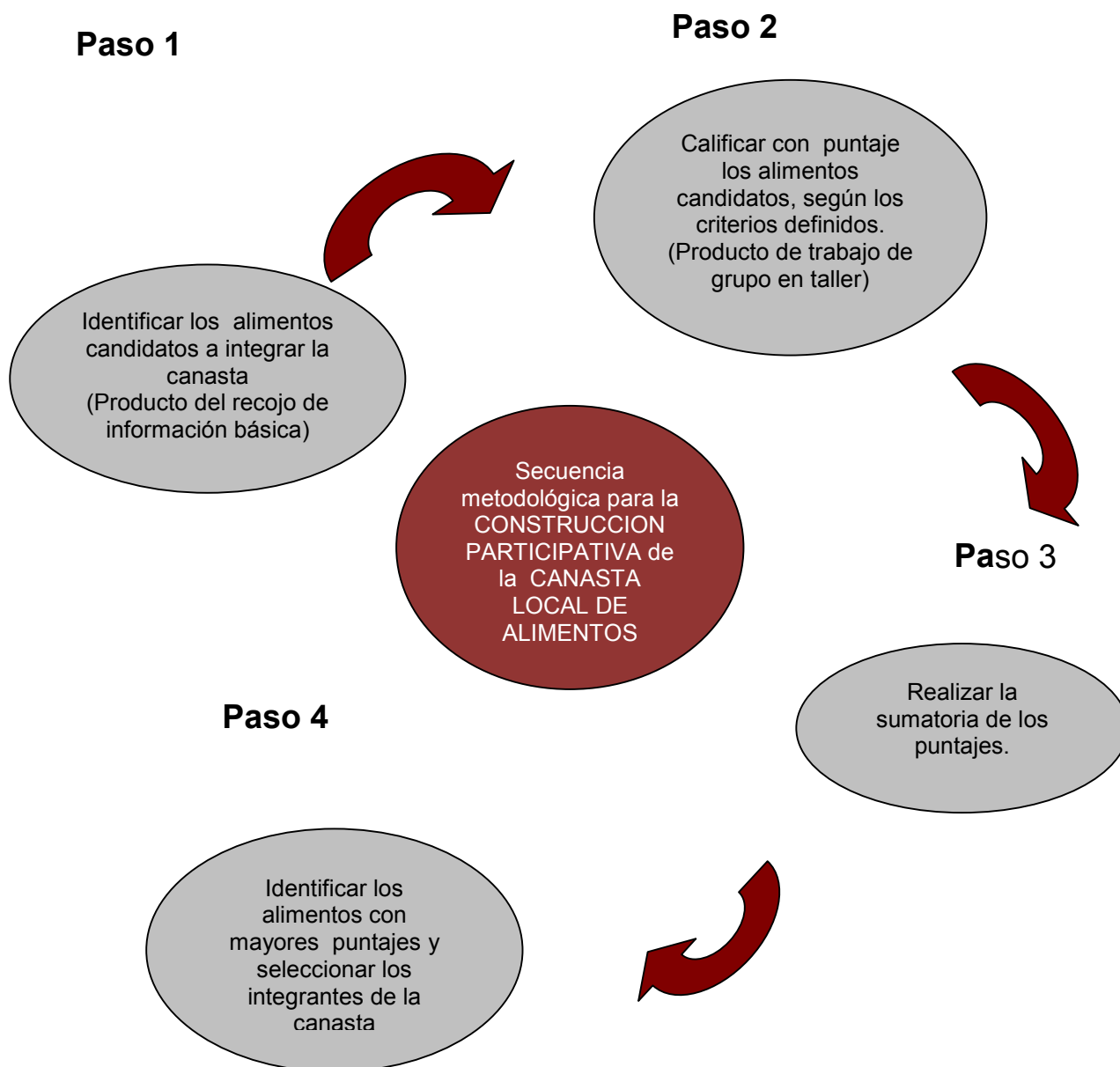
- Diseño de estrategias sectoriales de intervención
- Diseño de fortalecimiento de capacidades
- Diseño de difusión/ producción de materiales

Fase 4: Monitoreo y evaluación

Se prevé un período de monitoreo y evaluación de las aplicaciones de la canasta, con un componente de asesoría técnica. Este monitoreo significa un trabajo de acompañamiento a los equipos locales y/o regionales.

Anexo 1: Instrumentos para la construcción participativa de Canastas locales y regionales adaptadas al cambio climático.

FASE 2: CONSTRUCCION PARTICIPATIVA DE LA CANASTA A NIVEL LOCAL



Paso N° 1

Identificar los alimentos candidatos a integrar la canasta

Se inicia por identificar los alimentos que se producen y se consumen en la localidad, tomando como base la información procesada de la parte 2.1: RECOJO DE INFORMACIÓN BÁSICA

Registrar los alimentos en la Matriz N°1, de acuerdo al grupo alimentario (familias) al que pertenecen, considerando aquellos que sean producidos en la localidad (silvestres/cultivados), todos los alimentos a los que acceden los pobladores de la localidad (trueque, compra, caza, recolección de productos silvestres) considerar los almacenados. Incluya también aquellos alimentos que son factibles de producir en la zona.

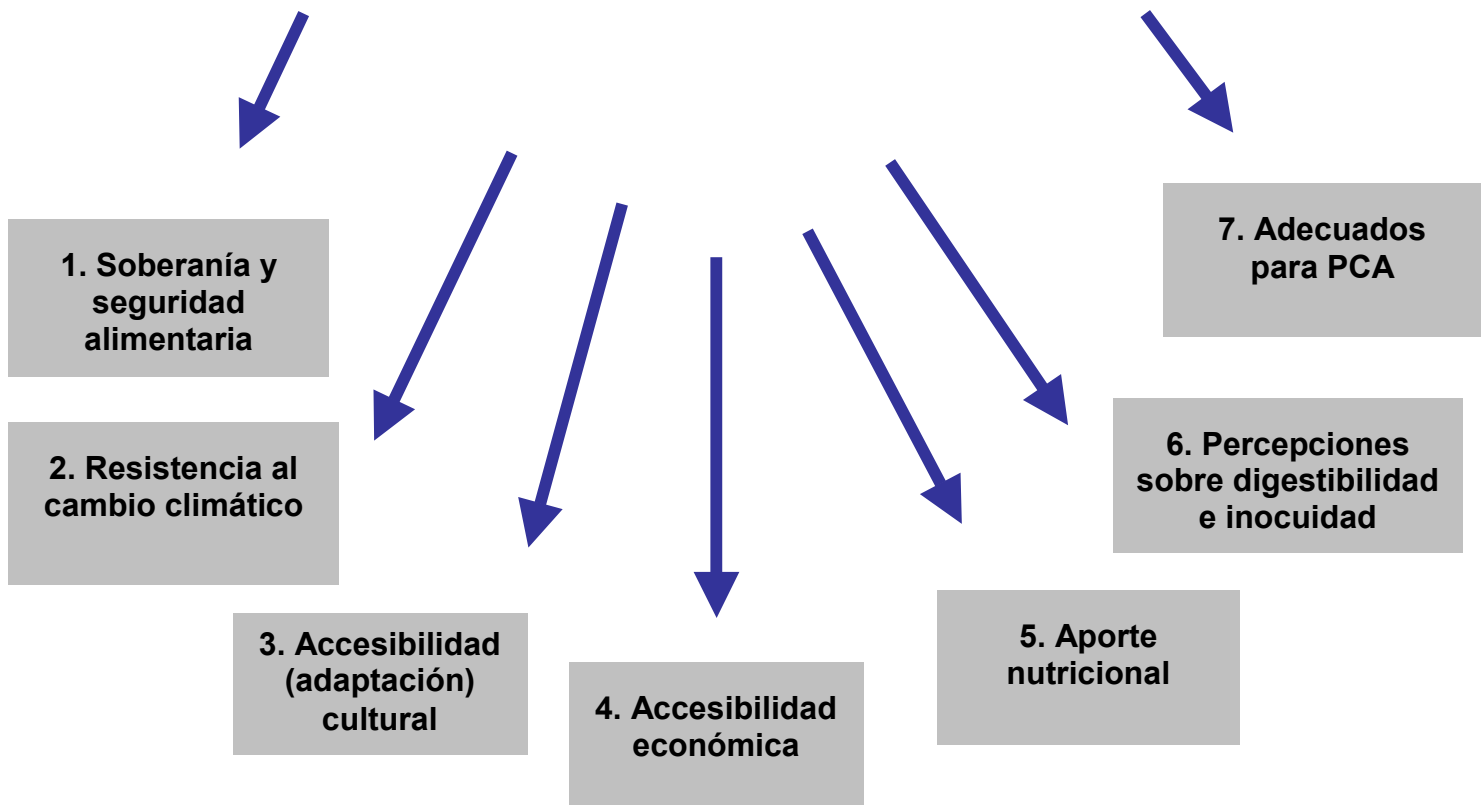
Si la variedad de alimentos disponibles difiere según la estacionalidad, separarlos por periodo para evaluar si es necesario elaborar canastas en función a los periodos más definidos

Paso N° 2

Calificar con puntaje los alimentos candidatos, según los criterios definidos

Se ha considerado siete criterios; para cada uno de los cuales se ha definido indicadores y asignado puntajes de calificación.

Para cada criterio usar la matriz correspondiente.



Anexo 2: Tablas de puntuación

Tabla N°1: Calificación según nivel de aporte a la soberanía y seguridad alimentaria.

Los alimentos que integran la canasta deben ser producidos y adquiridos en la localidad o región, para contribuir a incentivar la producción y generar ingresos en la comunidad; serán aquellos que se producen bien o tienen potencial productivo a nivel local, cuyo nivel de productividad es factible de desarrollarse o incrementarse con intervenciones coherentes y sostenidas.

Por el contrario no son elegibles aquellos alimentos que no se producen o carecen de potencial productivo alguno, que son importados en alta proporción y por tanto genera altos niveles de dependencia e inseguridad alimentaria.

Asignar de 0 a 4 puntos, según el alimento no genere dependencia alimentaria. Un mayor puntaje corresponde a los alimentos que pueden ser producidos en la localidad o región constituyendo mercado para los productores y factor del desarrollo. Tomar como referencia la tabla N°1.

Tabla N° 2: Calificación según su resistencia o adaptación al cambio

La identificación de cultivos resilientes, alimentos resilientes, canastas resilientes, es una estrategia clave para la adaptación y/o resistencia al fenómeno del cambio climático en nuestro país que se constituye en uno de los países de mayor riesgo frente al cambio climático.

Los alimentos elegibles para integrar la canasta son los que tienen mayores capacidades para resistir el cambio climático, son aquellos productos de un cultivo nativo, o incluso son “alimentos perdidos”, pero cuentan con parientes silvestres, o aquellos que son producto de un cultivo que presenta variedades en la zona y tienen un número importante de parientes silvestres.

Tabla N° 3: Alimentos accesibles y adaptables culturalmente

Es necesario y conveniente que los alimentos sean bien aceptados y puedan ser preparados de acuerdo a las costumbres de la población. Por el contrario aquellos rechazados por la mayoría y que tienen limitaciones para incorporarse en la dieta habitual, tendrán un nulo o mínimo puntaje en este criterio.

Asignar de 0 a 4 puntos, según el grado de aceptación del alimento y su adaptabilidad a preparaciones factibles en los hogares de las familias de la localidad. Según el criterio de la/os participantes, se asignará mayor puntaje a los alimentos con mayor aceptación y facilidad de integración a la cultura alimentaria (gastronómica) popular. Tomar como referencia la tabla N° 3

Tabla N° 4: Alimentos accesibles económicamente

Los alimentos que en este criterio obtendrán los mayores puntajes serán los “menos caros” o los “más cómodos”; aquellos que son factibles de adquirir por las familias de recursos económicos limitados.

Tabla N^a 5: Alimentos con buen aporte nutricional (Alto valor nutritivo)

La propuesta implica que los alimentos cuya producción, abastecimiento y consumo hay que promover, son aquellos que contribuyen a satisfacer las necesidades nutricionales y por lo tanto a mejorar los niveles nutricionales de las familias. Por tanto, los alimentos elegibles para integrar la canasta serán aquellos que tengan un buen aporte de energía y nutrientes básicos seleccionados (proteínas, hierro, vitaminas A y C).

Consiste en una tabla donde de manera simplificada, gráficamente, colocando cruces (+), de cero (0 = ningún aporte) a 4 (4 = excelente aporte) se ha asignado puntos a los alimentos según su mayor o menor aporte de energía y nutrientes principales (proteínas, hierro y vitamina A). Los puntos se han asignado en función a una ración habitual del alimento, tomando como referencia la Tabla de Composición de Alimentos Peruanos (séptima edición).

En esta tabla se pone a disposición, de la/os interesada/os, los criterios técnicos aplicados para asignar puntajes a los alimentos en función a su aporte nutricional; para ello se ha tomado como referencia el porcentaje de recomendaciones nutricionales, de una mujer adulta, cubiertos por una ración (porción) habitual del alimento. Esta tabla, se ha elaborado a partir de datos de la Tabla de Composición de Alimentos Peruanos (CENAN MINSA 2008) determinando el aporte nutricional de 1 ración habitual de alimentos.

Esta tabla da información sobre la cantidad en gramos que constituye una “ración habitual”. Se ha considerado como “ración habitual”, la cantidad del alimento que se usa en promedio en una comida o plato, donde el alimento tiene participación básica, no accesoria; por ejemplo 1 taza de leche o 2 panes en el desayuno, 20 gramos de culantro en un plato de seco o arroz con pollo. Para mayor claridad tengamos en cuenta, por ejemplo, que si el culantro se usara como “decoración” en cantidades mínimas (1 o 2 gramos por ración), no podría ser una buena fuente de vitamina A.

BIBLIOGRAFÍA

Beauquis, Ana y col. Alimentación Económica en la Familia. Hacia una Mejor Compra de Alimentos. CESNI Argentina 2006

Benavente Ercilla, Miyaray; O'Brien, Eduardo. Canasta Mínima de Alimentos. Metodología y Seguimiento ALTERNATIVA. Lima Perú 1993

Benavente Ercilla, Miyaray y Vera, Angélica. Módulo Autovigilancia de la Calidad Nutricional y el Costo de la alimentación en Comedores Populares. ALTERNATIVA. Lima Perú 1993

Benavente Ercilla, Miyaray y Vera, Angélica. Tabla de Composición de Alimentos por Unidad de Compra. ALTERNATIVA. Lima Perú 1993

Benavente Ercilla, Miyaray. Folletos: "Cual es la mejor alternativa de compra de energía" y "Cual es la mejor alternativa de compra de proteínas" ALTERNATIVA. Lima Perú 1994

Benavente Ercilla, Miyaray; Retamozo Correa, Laura; Tineo, Dina. Aspectos Alimentario Nutricionales de la Demanda de Alimentos para Programas de Apoyo Alimentario. Informe de consultoría. Lima Perú 2000

CENAN MINSA. Tabla Peruana de Composición de Alimentos. Lima Perú 2008.

FAO, WHO, UNU, Expert Consultation. Report on human energy requirements. Interim Report. Comité de expertos de energía de FAO/OMS/UNU; 2004.

Menchú; María Teresa. La Canasta Básica de Alimentos. Conceptos y Aplicaciones. Guatemala 2003.

Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. CENAN. Tabla Peruana de Composición de Alimentos. Octava Edición. Lima Perú 2008

Rebosio Arana, Guillermo; Rodríguez Doig, Enrique. Ingreso Campesino y Compras Estatales de Alimentos en el Perú CIES CEDEP Lima Perú 2001

Satalaya Pérez, Amanda. Tabla de Dosificación de Alimentos. Para Servicios de Alimentación Colectiva. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. CENAN Lima Perú 2005