

Mercadeo social para nutrientes: Introducción del maíz y frijol biofortificados en instituciones que apoyan programas de seguridad alimentaria y nutricional en el departamento del Cauca, Colombia.

Introducción

La introducción de cultivos biofortificados, es decir, de variedades mejoradas que tengan un contenido más alto de nutrientes, como el caso del frijol biofortificado, que aporta más hierro y zinc, y del maíz más beta-caroteno, triptófano y lisina pueden complementar el trabajo que actualmente se hace en nutrición, además de proporcionar una forma sostenible y de bajo costo para llegar a la población cuyo acceso a los mercados o a los sistemas formales de atención de la salud es limitado. Las variedades biofortificadas tienen la capacidad de dar beneficios continuos, año tras año, en todo el mundo en desarrollo, a un costo recurrente inferior al del suministro de suplementos o al de la fortificación en poscosecha (adición de minerales en la industria). A través del mercadeo social, se incorpora el componente educativo para facilitar la toma de decisiones informada y voluntaria por parte del público involucrado directamente en el proceso de cambio, de aquel que participa de manera indirecta o que influye en el cambio de comportamiento. Siendo el maíz y el frijol cultivos de consumo habitual en el departamento del Cauca, pueden constituirse en una herramienta complementaria, eficaz y de bajo costo para mejorar la nutrición, corregir las deficiencias de nutrientes y educar a la población con un enfoque preventivo nutricional y de promoción de la salud.

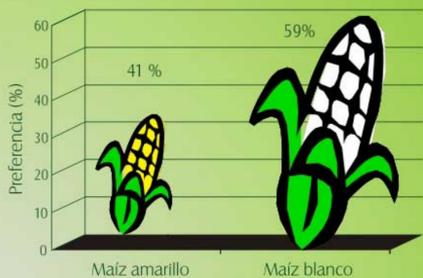
Objetivo General

Realizar un diagnóstico del mercado potencial de maíz y frijol biofortificados para el diseño de una estrategia dirigida hacia el fomento de su producción y consumo, en instituciones sociales del departamento del Cauca (Colombia).



Resultados

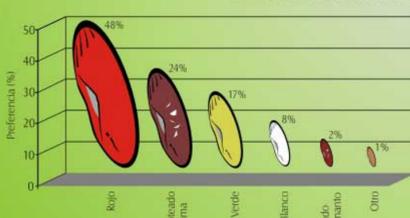
Preferencia en tipo de maíz entre 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



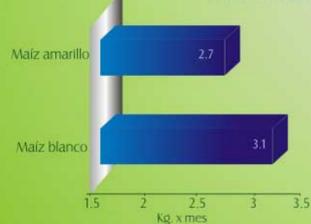
Municipios seleccionados

Con base en el cruce de variables de Necesidades Básicas Insatisfechas - NBI- y los aspectos de la producción local de frijol y maíz, se escogieron 24 municipios del departamento del Cauca con las condiciones necesarias para el estudio. El tamaño de la muestra se estimó con base al modelo propuesto por Fernández (1996), siendo seleccionados 400 hogares de madres comunitarias del ICBF de los municipios de Silvia (22 hogares), Caloto (22 hogares), Santander de Quilichao (24 hogares), Buenos Aires (36 hogares), Puerto Tejada (74 hogares), Totoró (29 hogares), Caldono (31 hogares), Patía (20 hogares), Mercaderes (22 hogares), Morales (38 hogares), Cajibío (34 hogares), Suárez (20 hogares) y El Tambo (28 hogares). Estos municipios abarcan las etnias indígena, afrocolombianas y mestiza.

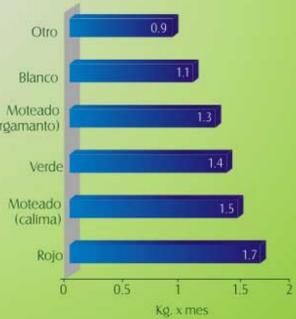
Preferencia en tipo de frijol entre 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



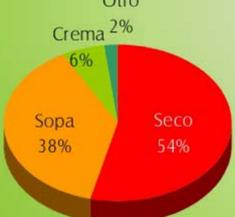
Consumo promedio mensual de maíz en 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



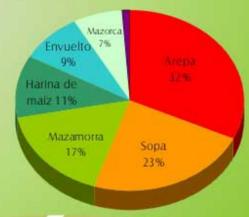
Consumo promedio mensual de frijol en 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



Preferencia del consumo de frijol en 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



Preferencia del consumo de maíz en 400 hogares de madres comunitarias del ICBF



Conclusiones

Hábitos de consumo dentro y fuera de los hogares del ICBF:

- Siguiendo las minutas de alimentación, el maíz dentro de los hogares infantiles se consume cuatro veces al mes (160 gr. /niño aprox.) y lo prefieren en sopa y arepa. Ocasionalmente preparan tortas, coladas y crispetas. En cuanto al frijol, lo consumen dos veces al mes (120 gr. /niño aprox.) y lo prefieren en seco y sopa.
- Fuera de los hogares infantiles, las madres comunitarias en sus casas consumen el maíz casi a diario y en época de cosecha, aumenta la preparación de envueltos y mazorcas. Con el frijol tienen un consumo promedio de 10 veces al mes y en cosecha tienen como alternativa preparaciones como puré y dulce.
- En época de cosecha el consumo de frijol y maíz se aumenta por semana, especialmente en las casas de las familias de los municipios con mayor población indígena, seguidos por las familias afrocolombianas y mestizas.
- En cuanto a la humedad del frijol, los diferentes grupos étnicos prefieren el frijol verde. Sin embargo, como no hay una oferta permanente o no disponen de refrigeración, el mayor consumo es de frijol seco.

Factores de selección:

- Para las madres comunitarias, el aspecto del frijol y del maíz es el factor más importante de selección, seguido por el precio. Al momento de elegir un sustituto lo hacen en primer lugar por la poca oferta del producto y en segundo lugar por el precio. Los sustitutos más frecuentes del maíz son la harina de trigo y la pasta; para el frijol es la lenteja y la arveja.

Información del consumidor:

- A pesar de ser el maíz y el frijol dos alimentos recurrentes en la canasta familiar de las madres comunitarias, existe un gran desconocimiento sobre las características y cualidades nutricionales de éstos.

Bibliografía

- 1.- Cuba Ore, Víctor (2002). Diseño de proyectos y programas sociales una mirada estratégica, Lima, GTZ.
- 2.- ENSIN-ICBF-2005.
- 3.- Pita Fernández S. Unidad de Epidemiología y Bioestadística. Complejo Hospitalario Juan Canalejo. A. Coruña Cad Aten 1996; 3: 138-14.
- 4.- Rubio María José y Varas, Jesús (1997). El análisis de la realidad en la intervención social. Métodos y técnicas de investigación. Madrid, editorial CCS.