

LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA EN LA MEDICIÓN DE LA POBREZA



**Centro de
Estudios para
la Gobernanza**

contacto@ceglaplata.org
Facebook/ceglaplata
Twitter: @ceglaplata
Calle 46#441 La Plata, 1900
0221 489 4993

STAFF CEG:

CAROLINA ATENCIO

Directora Ejecutiva

NICOLÁS NUÑEZ

Director Técnico

AGUSTINA GONZÁLEZ CEUNINCK

Directora de Desarrollo Institucional

JERÓNIMO GUERRERO IRAOLA

Director de Proyectos

SANTIAGO GIORELLO

Director de Comunicación

ALEJANDRO CASTRO GAMARRA

Director de Desarrollo Tecnológico y Multimedial

SANTIAGO MUÑIZ

Coordinador del área Derecho a la Ciudad

LUCIANA MARCHIONNI

Coordinadora del área de salud

BECARIAS:

EUGENIA BASILE

JULIETA SANTILLI

Autoría del informe “La Canasta Básica Alimentaria en la Medición de la Pobreza”:

LUCIANA MARCHIONNI

Centro de Estudios para la Gobernanza

contacto@ceglaplata.org

Facebook: Centro de Estudios para la Gobernanza

Twitter: @ceglaplata

Instagram: @ceglaplata

LA CANASTA BÁSICA ALIMENTARIA EN LA MEDICIÓN DE LA POBREZA

El presente informe tiene como objetivo indagar un aspecto central del método monetario absoluto de medición de la pobreza que en la actualidad es utilizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) de la República Argentina para establecer los niveles de pobreza del país. Se trata de la Canasta Básica Alimentaria (CBA), que está formada por un grupo de alimentos seleccionados en función de los hábitos de consumo de la población de referencia a partir de una encuesta de gastos e ingresos y que, además, considera los requerimientos energéticos y proteicos que necesitaría cubrir un hombre adulto de entre 30 y 60 años, de actividad física moderada, en el lapso de un mes.

Introducción

Los estudios sobre pobreza revisten una crucial importancia en el campo del desarrollo y se constituyen como una de las principales preocupaciones sociales que incumben a todos los Estados del mundo, por lo que su estimación y alcance es de vital gravitación para dar cuenta de la situación socioeconómica de la población.

En la República Argentina existen antecedentes de medición de la pobreza desde las primeras décadas del siglo XX. Estas primeras aproximaciones estaban basadas en la realización de estudios orientados a establecer el costo de vida para hogares conformados por tres integrantes (dos adultos/as y un niño o niña menor de 14 años). Con este tipo de método se pretendía indagar en el poder adquisitivo de las familias, de acuerdo a las fluctuaciones monetarias de la época.

En el año 1988 se realizó una investigación sobre pobreza en la Argentina¹ a partir de la cual el concepto de CBA ingresó en la estadística oficial, a partir de la medición de los ingresos y la capacidad de adquisición de las familias para poder cubrir los alimentos necesarios para el correcto desarrollo fisiológico del organismo, determinada por el método del ingreso. Como consecuencia de ello surge el concepto de CBA y Canasta Básica Total, estableciéndose las líneas de indigencia y la línea de pobreza correspondientes. Finalmente, para la determinación de ambas canastas fue necesario pautar la unidad de referencia, concepto conocido como Unidad Adulto Equivalente.

La medición de la pobreza en Argentina: el método monetario absoluto

La medición de la pobreza por el método monetario absoluto del ingreso es un método indirecto y unidimensional que se realiza comparando los ingresos monetarios declarados por los/as integrantes del hogar con los ingresos estimados requeridos para la satisfacción de ciertas necesidades consideradas “básicas”, calculadas según requerimientos calóricos y un adicional para cubrir otros requerimientos fundamentales.

¹Investigación de la Pobreza en la Argentina (IPA). Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), 1988.

Por este método, entonces, “se clasifica como “pobres indigentes” a aquellos hogares –y a sus integrantes- cuyos ingresos declarados no superan el valor teórico de la Canasta Básica Alimentaria y como “pobres” a los que no superan el valor teórico de la Canasta Básica Total” (INDEC, 2012, p.2) y, consecuentemente, quedan excluidos de la medición los bienes y servicios provistos a través de la distribución secundaria de ingresos es decir, educación, salud, tecnología, entre otras fuentes.

Canasta Básica Alimentaria (CBA)

Como se mencionara con anterioridad, la CBA está conformada por un grupo de alimentos seleccionados en función de los hábitos de consumo de la población de referencia, de acuerdo a los datos arrojados por la Encuesta de Gastos e Ingresos de los Hogares, realizada en 1985/86. Además se consideraron los requerimientos energéticos y proteicos que necesitaría cubrir un hombre adulto de entre 30 y 60 años, de actividad física moderada, en el lapso de un mes.

La siguiente lista detalla los alimentos integrantes de la CBA²:

- ✓ Pan 6.750 g
- ✓ Galletitas de agua 420 g
- ✓ Galletitas dulces 210 g
- ✓ Arroz 1.200 g
- ✓ Harina de trigo 1.080 g
- ✓ Otras harinas (maíz) 210 g
- ✓ Fideos 1.740 g
- ✓ Papa 6.510 g
- ✓ Batata 510 g
- ✓ Azúcar 1.230 g
- ✓ Dulces 330 g (Dulce de batata, mermelada, dulce de leche)
- ✓ Legumbres secas 240 g (Lentejas, arvejas)
- ✓ Hortalizas 5.730 g (Acelga, cebolla, lechuga, tomate perita, zanahoria, zapallo, tomate envasado)
- ✓ Frutas 4.950 g (Manzana, mandarina, naranja, banana, pera)
- ✓ Carnes 6.270 g (Asado, carnaza común, espinazo, paleta, carne picada, nalga, pollo, carne de pescado)
- ✓ Menudencias 270 g (Hígado)
- ✓ Fiambres 60 g (Paleta cocida, salame)
- ✓ Huevos 600 g
- ✓ Leche 9.270 g
- ✓ Queso 330 g (Queso crema, queso cuartirolo, queso de rallar)
- ✓ Yogur 570 g
- ✓ Manteca 60 g
- ✓ Aceite 1.200 g
- ✓ Bebidas no alcohólicas 3.450 cc (Gaseosas, jugos concentrados, soda)
- ✓ Bebidas alcohólicas 1.080 cc (Cerveza, vino)
- ✓ Sal fina 120 g

² Documento disponible en: http://www.indec.gov.ar/uploads/informesdeprensa/canasta_07_17.pdf

- ✓ Condimentos 120 g (Mayonesa, caldos concentrados)
- ✓ Vinagre 60 g
- ✓ Café 30 g
- ✓ Yerba 510 g

Patrón de referencia: Adulto Equivalente

La estimación de los requerimientos nutricionales surge de una adecuación que refleja las características de cada persona en relación a sus necesidades energéticas. Para ello se estableció como valor de referencia un “Adulto Equivalente”: un varón adulto de entre 30 y 60 años de edad, que requiere de 2700 kcal/día para garantizar una alimentación adecuada. En función de dicho valor, se establecieron equivalencias según sexo y edad, como se muestra en la siguiente tabla extraída del documento de trabajo “Canasta Básica Alimentaria – Canasta Básica Total” de INDEC³:

³ Documento disponible en
http://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/sociedad/informe_canastas_basicas.pdf

Necesidades energéticas y unidades consumidoras según edad y sexo

Edad	Sexo	Necesidades energéticas (kcal)	Unidades consumidoras por adulto equivalente
Menor de un año	Ambos	880	0,33
1 año		1.170	0,43
2 años		1.360	0,50
3 años		1.500	0,56
4 a 6 años		1.710	0,63
7 a 9 años		1.950	0,72
10 a 12 años	Varones	2.230	0,83
13 a 15 años		2.580	0,96
16 a 17 años		2.840	1,05
10 a 12 años	Mujeres	1.980	0,73
13 a 15 años		2.140	0,79
16 a 17 años		2.140	0,79
18-29 años	Varones	2.860	1,06
30-59 años		2.700	1,00
60 y + años		2.210	0,82
18-29 años	Mujeres	2.000	0,74
30-59 años		2.000	0,74
60 y + años		1.730	0,64

Tablas alimentarias

A los efectos de este informe, la valoración nutricional de la CBA se llevó a cabo mediante el análisis e interpretación de los datos arrojados, traduciendo el material obtenido a parámetros comparables. Se utilizaron las tablas alimentarias propuestas por ARGENFOOD, integrante de la Red Internacional de Sistemas de Datos de Alimentos (INFOODS) creado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). ARGENFOOD, junto con la Universidad Nacional de Luján, han creado una base de datos de composición de alimentos representativos al consumo nacional, el cual se encuentra en pleno desarrollo y bajo la supervisión de normas de

evaluación internacionales. A continuación se detallan las fuentes de datos utilizadas, publicadas en su sitio web⁴:

- Centro de Investigación en Tecnología Pesquera (CITEP) - Mar del Plata Industria
- Instituto de Investigación y Desarrollo en Tecnología Pesquera (INIDEP) - Mar del Plata
- Instituto de Tecnología de Carnes - INTA Castelar
- Instituto Nacional de tecnología industrial - Centro de investigación y tecnología de carnes - INTI Carnes
- Literatura científica
- Tabla de Composición Química de Alimentos - Instituto Nacional de Nutrición, ed. 1945
- Universidad de Buenos Aires - Facultad de Farmacia y Bioquímica
- Universidad Nacional de Jujuy - Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos
- Universidad Nacional de La Plata - Facultad de Medicina (Programa PROPIA)
- Universidad Nacional de Luján - Programa de Composición de Alimentos y Base de Datos de Composición
- Universidad Nacional de Mar del Plata - Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
- Universidad Nacional del Litoral - Fac. de Bioquímica y Cs. Biológicas - Cátedra de Bromatología

Por otro lado, los datos de los alimentos no encontrados en la base de datos de ARGENFOOD fueron tomados de la tabla de alimentos publicada por el Centro de Endocrinología Experimental y Aplicada (CENEXA) creado mediante un acuerdo entre el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Para la elaboración del presente informe, dichas tablas fueron conseguidas de modo presencial en la Facultad de Ciencias Médicas de La Plata, lugar de locación del CENEXA.

⁴ Dicha información puede encontrarse publicada en: <http://www.argenfoods.unlu.edu.ar>

Composición nutricional de la CBA

ALIMENTO	GR-CC/MES	GR-CC/DÍA	kcal	gr HDC	gr PROTEINAS	gr GRASAS
PAN	6750	225	603	128,25	18,9	3,6
GALLETITAS DE AGUA	420	14	57,4	8,99	1,7	1,62
GALLETITAS DULCES	210	7	29,33	4,69	0,57	0,92
ARROZ	1200	40	135,6	31,68	2,76	0,08
HARINA DE TRIGO	1080	36	125,28	25,49	3,67	0,94
OTRAS HARINAS (MAIZ)	210	7	23,66	5,14	0,64	0,34
FIDEOS	1740	58	56,84	9,8	2,38	0,87
PAPA	6510	217	190,96	41,88	5,86	0
BATATA	510	17	14,28	3,37	0,19	0
AZUCAR	1230	41	164	41	0	0
DULCES- D. de batata, mermelada, D. de leche	330	11	28,93	7,15	0,09	0,01
LEGUMBRES SECAS- lentejas y arvejas	240	8	8,4	1,46	0,48	0,06
HORTALIZAS- Acelga, cebolla, lechuga, tomate perita, zanahoria, zapallo, tomate envasado	5730	191	28,65	0,76	5,54	0,38
FRUTAS- Manzana, mandarina, naranja, banana, pera	4950	165	105,6	24,585	0,49	0,66
CARNES- Asado, carnaza común, espinazo, paleta, carne picada, nalga, pollo, carne de pescado	6270	209	202,73	0	44,31	2,92
MENUDENCIAS- Hígado	270	9	11,8	0,54	1,77	0,29
FIAMBRES- Paleta cocida, salame	60	2	1,96	0	0,36	0,05
HUEVOS	600	20	31,2	0,08	2,4	2,36
LECHE	9270	309	176,13	14,21	9,58	8,96
QUESO	330	11	33,22	0,46	2,17	2,52
YOGUR	570	19	16,72	2,36	0,84	0,46
MANTECA	60	2	15,16		0,01	1,68
ACEITE	1200	40	360			40
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS-Gaseosas, jugos concentrados, soda	3450	115	32,2	8,05	0	0
BEBIDAS ALCOHOLICAS Cerveza, vino	1080	36	10,95	0,84	0,06	0
SAL FINA	120	4	0	0	0	0
CONDIMIENTOS	120	4	0	0	0	0
VINAGRE	60	2	0	0	0	0
CAFÉ	30	1	55,5	13,89	0	0
YERBA	510	17	35,02	4,22	1,87	1,19
TOTALES		1837	2554,52	378,895	106,64	69,91
KCAL POR 1 GR DE MACRONT				4	4	9
TOTAL KCAL POR TOTAL DE GR				1515,58	426,56	629,19
PORCENTAJE KCAL			100%	59,33%	16,70%	24,63%

Fuente: Elaboración propia en base a las fuentes arriba citadas

Nota: Aquellos alimentos agrupados, tales como los alimentos mencionados dentro de la categoría "Hortalizas", fueron analizados de manera individual para luego obtener el valor promedio de hidratos de carbono, proteínas y grasas, por gramo de alimento, correspondiente a ese grupo. Los grupos analizados fueron: Dulces, Legumbres secas, Hortalizas, Frutas, Carnes, Fiambres, Bebidas no alcohólicas, Bebidas alcohólicas

Valoración nutricional

En primera instancia, conforme el análisis realizado, la CBA no llega a cubrir el valor energético propuesto para el Adulto Equivalente de 2700 kcal/día, dado que el valor obtenido es de 2554,52 kcal/día. Si bien la diferencia no es significativa, y se estima un porcentaje de error, las discrepancias entre la cantidad de calorías obtenida y la prevista para el adulto equivalente evidencia una necesidad de revisión.

Por su parte, las recomendaciones de macronutrientes, si bien están dentro de los parámetros establecidos por la FAO/OMS⁵, se encuentran cerca de los límites de ingestas; tanto los hidratos de carbono como las grasas se sitúan en los valores de corte máximos y las proteínas en el valor de corte mínimo.

Este patrón de consumo, caracterizado por la alta ingesta tanto de hidratos de carbono como de grasas, repercute directamente en el aumento de la prevalencia de casos de obesidad, principal problemática de nutrición que afecta a nuestro país, de acuerdo a las últimas estadísticas oficiales disponibles, que datan del año 2005 y que, a su vez, se constituye como epidemia mundial, conforme lo indica la Organización Mundial de la Salud⁶ que acarrea enfermedades crónicas tales como diabetes, hipertensión arterial, cardiopatías, entre otras, provocando gastos extraordinarios en el sistema de salud.

Otro de los puntos que merece la pena destacar es la densidad energética, que implica la relación entre el valor calórico y el peso que posee un alimento (Kcal/gr). En este sentido, las dietas consideradas saludables, para personas normopeso, deben proveer una densidad energética de 1. En el caso de la CBA, la densidad energética es de 1.39, valor que se ubica por encima de lo recomendado. Éste puede ser disminuido con el agregado de alimentos fuentes de fibra, en reemplazo de otros alimentos establecidos en la CBA.

Por último, pero no menos importante, es el aporte de sodio. La OMS recomienda “rebajar el consumo de sodio a fin de reducir la tensión arterial y el riesgo de enfermedades cardiovasculares, ACV y cardiopatía coronaria entre los adultos” (...) patologías que representaron el 32% de defunciones registradas en el mundo, durante el transcurso del año 2016⁷ y “reducir la ingesta de sodio por debajo de los 2 g (5 g de sal) al día en el caso de los adultos”⁸.

En referencia a lo anteriormente dicho, la actual CBA aporta 4 gramos de sal fina al día, alcanzando de este modo a 1,6 gramos de sodio. Sumado a esto debemos

⁵ Porcentajes de macronutrientes propuestos por FAO/OMS: Hidratos de carbono: 55% del valor calórico total por día. Proteínas: 1 gr/kg peso corporal/día. Grasas: 20-30% del valor calórico total por día.

⁶ Documento disponible en: <http://www.who.int/bulletin/volumes/93/7/14-150565.pdf?ua=1>

⁷ Documento disponible en: http://www.who.int/elena/titles/sodium_cvd_adults/es/

⁸ Documento disponible en: http://www.who.int/nutrition/publications/guidelines/sodium_intake/en/

considerar el aporte de este mineral contenido en los alimentos *per se* -sobre todo los ultra-procesados presentes en varios ítems de la CBA- y en las bebidas de tipo gaseosas.

Principales consideraciones

Limitaciones del análisis de ingresos

El método de medición de la pobreza sopesa la capacidad monetaria y de adquisición de compra en el mercado de bienes como punto de partida de bienestar, lo que es producto de numerosas críticas en tanto no toma en consideración otros factores, cruciales para determinar la calidad de vida de las personas. Por otro lado, no considera los elementos vinculados a la seguridad social, ya que los bienes y servicios que pudiera recibir una persona fuera de su hogar, no intervienen en el cálculo final. En la misma línea argumentativa, si un niño o niña recibe su almuerzo en su colegio o en un comedor, o si una persona adulta recibe su comida en su lugar de trabajo, esto no disminuiría la pobreza, e inversamente si sus beneficios se suprimieran, la pobreza no aumentaría.

Por otro lado, es importante señalar que, en general, en las encuestas a hogares hay una marcada tendencia a la sub-declaración de los ingresos (por olvidos, omisiones involuntarias o voluntarias), y los hogares pueden declarar más o menos ingresos que los que realmente perciben.

Determinación de la unidad de equivalencia

La determinación del “Adulto Equivalente” para cuantificar el requerimiento energético parte del supuesto “Peso promedio” establecido para un hombre adulto de entre 30 y 60 años de edad. Este valor se sustenta en una suerte de *statu quo* que puede presentar diferencias tomando en cuenta la realidad actual, ya que podrá sobrestimar o subestimar las necesidades energéticas para las personas que se encuentren cercanos/as al límite inferior o superior de su peso para la talla.

Por otro lado, respecto del desgaste calórico producido, se considera un “desgaste físico moderado” producido por la actividad laboral prevalente (la categoría moderado surge de las horas dedicadas a la jornada laboral según el tipo de empleo, establecidas por la FAO/OMS). Este punto requiere de especial atención y tratamiento debido a las fluctuaciones dentro del campo de empleo tomando en consideración las características del mercado laboral de la República Argentina.

Por último, cabe mencionar que la CBA parte de un criterio energético, pero no nutricional. En su estimación energética, no considera que las personas puedan atravesar situaciones especiales, como por ejemplo un embarazo o lactancia, y no es representativo de la diversidad existente en nuestro país.

Elección de los alimentos que conforman la CBA

Los alimentos seleccionados para la integración de la CBA, responden a los patrones de consumo revelados por la Encuesta Nacional de Gastos de Hogar del año 2004. En este sentido, si bien conforme surge del sitio web de INDEC, la encuesta se actualizará este año, los datos actuales permiten inferir la necesidad de una imperiosa revisión, toda vez que las fluctuaciones sociales y económicas podrían incidir en que los patrones de consumo prevalentes se hayan modificado sensiblemente.

Por otro lado, si bien los alimentos integrantes de la CBA reflejan la disponibilidad de ellos dentro del país, muchas veces no representan adecuadamente los consumos efectivos de los sectores vulnerables. Por ende, no garantizan los hábitos alimentarios.

Conclusiones finales y recomendaciones

La alimentación es el proceso de elección, preparación e ingesta de los alimentos. Al ser un proceso voluntario y consciente, la calidad del mismo dependerá de factores educacionales, económicos y socioculturales. En este sentido, si desde el Estado se propicia una activa intervención en estas variables, los patrones de consumo prevalentes pueden ser modificados hacia la conformación de una CBA nutricionalmente saludable y culturalmente aceptada, sobre todo en los sectores de mayor vulnerabilidad.

La Declaración Universal de los Derechos Humanos establece, en su Artículo 25, que *"Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez y otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad. La maternidad y la infancia tienen derecho a cuidados y asistencia especiales. Todos los niños, nacidos de matrimonio o fuera de matrimonio, tienen derecho a igual protección social"*.

El Estado debe arbitrar los medios necesarios para garantizar que los planes alimentarios, sobre todo en los sectores más vulnerados, aseguren la cantidad energética necesaria para mantener el equilibrio de su balance, la calidad alimentaria y la cobertura de todos los principios nutritivos, como manera de garantizar una alimentación completa. La armonía en las cantidades, es decir una proporcionalidad en los distintos principios nutritivos, también es clave, así como la adecuación alimentaria, concepto que abarca tanto la finalidad de la alimentación como la adecuación propiamente dicha que contemple los hábitos y gustos alimentarios, así como la situación social y religiosa.

Resulta fundamental propiciar una intervención adecuada en estos aspectos a través de acciones formativas y políticas públicas focalizadas, considerando el momento

biológico de cada persona y las diferentes situaciones que atraviesa, en especial, aquellas particulares como embarazo y lactancia, a fin de mantener un estado nutricional positivo, basado en la elección de alimentos que conformen una CBA que además de energética, sea nutritiva.

La OMS define la evaluación del estado nutricional como la “interpretación de la información obtenida de estudios bioquímicos, antropométricos y/o clínicos, que se utiliza básicamente para determinar la situación nutricional de individuos o de poblaciones en forma de encuestas, vigilancias o pesquisa”⁹.

A fin de contar con datos precisos para su intervención, sería propicio que el Estado desarrolle esta evaluación considerando tres elementos:

- Un índice o indicador: medida objetiva y representativa de la situación nutricional.
- Población de referencia: valores de normalidad.
- Límite de inclusión o de corte: valor que se considera límite de la normalidad.

En virtud de estos datos, se entiende necesario conformar métodos de estimación de pobreza que partan desde los requerimientos necesarios y el alcance de cobertura de los mismos, y no sólo desde el poder adquisitivo de los hogares, para así obtener un verdadero valor de la población en riesgo, es decir, aquella que no logra cubrir los requerimientos nutricionales básicos para el correcto desarrollo físico y psíquico. Esto permitiría identificar los grupos sociales más vulnerables y trabajar con medidas preventivas de inequidad, asegurando un mayor bienestar social que trascienda la perspectiva netamente económica y tome en cuenta otras variables centrales del desarrollo humano.

⁹ WHO: Anthropometry in nutritional surveillance: an overview. United Nations Protein Advisory Group Bull. 6:2; 1976.

REFERENCIAS

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (1988). Taller Técnico sobre medición e investigación de la Pobreza en Argentina, Brasil y Uruguay. Investigación sobre pobreza en Argentina: objetivos y dimensiones de análisis. Montevideo, Uruguay.
- Instituto Nacional de Estadística y Censo (2017). INDEC. Informe técnico: Valorización Mensual de la Canasta Básica Alimentaria y de la Canasta Básica Total. Buenos Aires, Argentina. Documento disponible en:
http://www.indec.gov.ar/uploads/informesdeprensa/canasta_07_17.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Censo (2012). INDEC. Canasta básica alimentaria y canasta básica total. Historia, forma de cálculo e interpretación. Buenos Aires, Argentina. Documento disponible en:
http://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/sociedad/informe_canastas_basicas.pdf
- Universidad Nacional de Lujan (2010). UNLU. Tabla de Composición de Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Disponible en: <http://www.argenfoods.unlu.edu.ar/Tablas/Tabla.htm>
- Centro de Endocrinología Experimental y Aplicada (UNLP-CONICET). (1995) Tabla de Composición Química de Alimentos (2ª ed). Buenos Aires, Argentina.
- De Girolami, D. y González Infantino, C. (2008). Clínica y Terapéutica en la Nutrición del Adulto. Buenos Aires, Argentina. El Ateneo
- FAO/WHO/UNU (2004) Expert Consultation. Report on Human Energy Requirements. Interim Report. Roma, Italia.
- WHO (1976) Anthropometry in nutritional surveillance: an overview. United Nations Protein Advisory Group Bull. 6:2.
- WHO (2012). Sodium intake for adults and children. Guideline.
- Asociación Argentina de Economía Política (2012). XLVII Reunión Anual. Medición de la Pobreza. Buenos Aires, Argentina. UNLP.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2012) Encuesta Nacional de Gastos de Hogares. Aspectos Metodológicos. Buenos Aires, Argentina.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2017). INDEC. Informe Técnico vol.1 n°86. Condiciones de Vida vol.1 n°6. Valorización Mensual de la Canasta Básica Alimentaria y de la Canasta Básica Total Gran del Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina.