



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



# HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2008

**Nota: Los datos que a continuación se  
presentan están sujetos a revisión.**



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA  
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



# HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2008

Metodología  
Aplicaciones

# INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN

## **DIRECTIVA**

**Marilyn Di Luca Santaella**

Directora Ejecutiva

**Carmen Judith Dugarte**

Subdirectora Ejecutiva

**Aquiles Moreno**

Director de Estadísticas Nutricionales (E)

## **Equipo de Trabajo**

**Coordinadora**

Lorhelen Almenar

Edgar Abreu Olivo

Isbelis Barazarte

Paula Bravo

Ana Princ Leal

Marianela Boscán

Nincy Lorens

Gabriela Soto

Andreina Calatayud

Leisdir Bernal

Ana Yenny Carrillo

# Contenido

# CONTENIDO

	<u>Página</u>
<b>PRESENTACIÓN .....</b>	<b>7</b>
<b>SECCIÓN I: METODOLOGÍA .....</b>	<b>10</b>
<b>1.- Notas metodológicas generales .....</b>	<b>11</b>
<b>2.- Matrices de “Métodos de Cálculo”, “Códigos de Fuentes” y “Coeficientes y Factores” explicativas de la metodología específica utilizada en cada Grupo de Alimentos y en el de las Bebidas Alcohólicas.....</b>	<b>16</b>
<b>SECCIÓN II: HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS .....</b>	<b>87</b>
<b>SECCIÓN III: APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS .....</b>	<b>102</b>
<b>SECCIÓN IV: APLICACIONES DE LA HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS .....</b>	<b>117</b>
<b>1.- Aportes energético y nutricionales de las Disponibilidades de Alimentos y Bebidas (“Tabla Maestra”) .....</b>	<b>118</b>
<b>2.- Patrones de “Disponibilidad para el Consumo Humano”.....</b>	<b>120</b>
<b>3.- Adecuación energética y nutricional de la disponibilidad alimentaria promedio .....</b>	<b>133</b>
<b>4.- Fórmula calórica .....</b>	<b>135</b>
<b>5.- Origen (vegetal-animal) de la energía, proteínas y grasas disponibles .....</b>	<b>137</b>
<b>6.- Estructura nutricional de la dieta .....</b>	<b>140</b>

# **Presentación**

Como producto del esfuerzo realizado por el Instituto Nacional de Nutrición, a continuación se presenta la Hoja de Balance de Alimentos (HBA) del año 2008, así como un conjunto de aplicaciones seleccionadas de las mismas, las cuales constituyen una base objetiva para aproximarse al conocimiento de la evolución, a lo largo del año indicado, de diferentes aspectos relacionados con la calidad nutricional de la dieta del habitante “promedio” de Venezuela y con la autosuficiencia relativa del país en materia de alimentos, energía alimentaria y nutrientes.

Es importante aclarar que la modificación de los datos en este documento depende de la actualización de las cifras presentadas por nuestras fuentes con el objeto de obtener una información más precisa y confiable.

El documento consta de cuatro (4) Secciones.

La Sección I contiene una explicación de la Metodología empleada en el presente trabajo. Se inicia con unas “notas metodológicas” generales sobre algunos problemas particulares confrontados en relación con ciertos datos requeridos para elaborar la HBA y cómo se resolvieron. A continuación, para cada grupo de alimentos y para el de las bebidas alcohólicas, se presenta la metodología utilizada (“Matriz de métodos de cálculo”), así como una relación de las fuentes de información utilizadas, de los coeficientes y factores aplicados.

La Sección II contiene la Hoja de Balance de Alimentos 2008.

La Sección III cuantifica, para el año considerado, los Aportes Nutricionales de las disponibilidades, a nivel de cada Grupo de Alimentos y del Grupo de las Bebidas Alcohólicas.

La Sección IV hace referencia a una selección de nueve Aplicaciones de la Hoja de Balance de Alimentos.

Con el presente se amplía el conjunto de documentos entregados formalmente a la comunidad institucional del país, el cual abarca ahora un período de veintisiete años (1980– 2008). Estos documentos recogen los resultados de un esfuerzo de actualización y mejoramiento metodológico de la Hoja de Balance de Alimentos y sus Aplicaciones, llevado a cabo desde agosto de 1984 por equipos técnicos estructurados dentro del marco de acuerdos de cooperación, suscritos por el Instituto Nacional de Nutrición. Conscientes de que ese proceso de mejoramiento metodológico debe continuar, se espera recibir de las personas e instituciones usuarias de la Hoja de Balance de Alimentos y/o generadoras de información que ella utiliza, opiniones y sugerencias que contribuyan a lograr dicho objetivo.

El Instituto Nacional de Nutrición agradece al conjunto de personas, instituciones y empresas públicas y privadas, que generosa y diligentemente elaboraron y suministraron la información requerida.

## Sección I

---

### Metodología

## 1.- NOTAS METODOLÓGICAS GENERALES

---

La metodología empleada en el presente trabajo sobre la Hoja de Balance de Alimentos 2008 es en esencia la misma que se explicó exhaustivamente en las publicaciones correspondientes a las HBA 1980-2001, incorporando algunos ajustes que reflejan cambios ocurridos durante el año estudiado en las fuentes y tipos de información disponibles. Las innovaciones introducidas en la elaboración de la Hoja de Balance de Alimentos 2008 están explicadas en las matrices de “Métodos de Cálculo” incluidas en esta sección.

Toda la información original, así como la explicación detallada de los procedimientos empleados, reposan en los archivos del Instituto Nacional de Nutrición y están a la disposición de las instituciones y estudiosos interesados en esta materia. Esto es especialmente importante en los casos de algunos “datos calculados” (Dato\*) que, ante la insuficiencia notoria de la información disponible, fue necesario generar exógenamente mediante la concepción y utilización de modelos matemáticos sencillos, diseñados por el equipo técnico del INN con la participación de expertos en los diferentes circuitos agroalimentarios.

Es de hacer notar que en el presente trabajo se utilizan:

a) En las matrices de “Coeficientes y Factores”, los valores asentados en la Tabla de Composición de Alimentos publicada por el Instituto Nacional de Nutrición en el año 1999.

b) En el cálculo de la adecuación energética y nutricional de la disponibilidad alimentaria promedio (per cápita diaria), los valores de referencia de energía y nutrientes ponderados para la población venezolana, contenidos en la publicación N° 53 de la Serie Cuadernos Azules publicada por el Instituto Nacional de Nutrición en el año 2000.

En la aplicación de la HBA denominada “Adecuación de los aportes nutricionales de las disponibilidades alimentarias a los requerimientos de la población venezolana”, se mantienen en este estudio las dos alternativas utilizadas para el cálculo de la misma presentadas desde el año 1989, dejando a criterio del usuario el utilizar la que considere conveniente para contabilizar las pérdidas físicas de alimentos (y de energía y nutrientes) que ocurren entre el nivel de venta al detal y la boca del consumidor.

En lo referente a ciertas filas en particular, se advierte lo siguiente:

a) En todas las filas del grupo Bebidas Alcohólicas, los valores asentados en la columna Disponibilidad para el Consumo Humano (DCH), se calcularon tomando en cuenta los datos correspondientes a expedición de bebidas alcohólicas suministrados por el SENIAT, así como los datos de Importación que reporta el INE.

- b) En las filas /Carne de pollo y /Carne de gallina, el valor asentado en la columna Insumo se calculó a partir de los datos de beneficio suministrados por el MPPAT y los de producción de carne de pollo reportados por FENAVI.
- c) En la fila Palma Africana, el valor asentado en la columna Cambio de Existencia corresponde a información aportada por el sector de la agroindustria.
- d) En la fila Otros Pescados de Mar, el valor asentado en la Columna Producción corresponde a la información de la Producción Nacional Marítima, ésta no incluye desembarque en puertos extranjeros.
- e) En la fila Otros Pescados de Mar, el valor asentado en la columna Exportación es lo reportado por el INE, que no incluye desembarque en puertos extranjeros.
- f) En la fila Atún, el valor asentado en la columna Producción y Exportación considera la descarga en puertos extranjeros, el valor asentado en la columna Industria de Alimentos es el reportado como destinado a procesamiento por INSOPESCA.
- g) En la fila de tomate-columna Industria de Alimentos (IDA), y en la fila pasta de tomate/salsa-columna disponibilidad para el consumo humano (DCH) se utilizaron los datos de CAVIDEA.

2.- MATRICES DE “MÉTODOS DE CÁLCULO”, “CÓDIGOS DE FUENTES” Y “COEFICIENTES Y FACTORES” EXPLICATIVAS DE LA METODOLOGÍA ESPECÍFICA UTILIZADA EN CADA GRUPO DE ALIMENTOS Y EN EL DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

---

2.1 GRUPO DE ALIMENTOS:

“CEREALES”

---

CEREALES  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Maíz Grano bruto/M.G. neto	Dato	Ins*F1	Dato	Dato	Dato	<C>	dif	Dato*	A+B+D		DT*F2	Dato*
Maíz grano/Harina precocida	(Pro*F1)=A	Dato*	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Maíz grano/Salvado	A	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Maíz grano/Germen	A+B	Ins*F1				<C>			dif = P			
Maíz grano/Hojuelas cerveza	Pro*F1=B	IDA				IDA			Dato*			
Maíz grano/Pilado y otros	Dato*=D	Ins*F1	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Maíz grano/Nepe-pico-harinilla	D	Ins*F1				<C>	dif					
Arroz Cáscara bruto/A.C. neto	Dato	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=G		DT*F2	
Arroz cáscara/Salvado y Germen	G	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Arroz cáscara/Arroz pulido	G	Ins*F1	Dato	Dato	Dato	<C>					DT*F2	dif
Arroz pulido/Hojuelas cerveza												
Sorgo Grano bruto/S.G. neto	Dato	Ins*F1	Dato	Dato	Dato	<C>	dif				DT*F2	
Trigo en Grano		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>			dif=H		DT*F2	
Trigo grano/Salvado	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Trigo grano/Germen	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	Dato*
Trigo grano/Harina	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=E		DT*F2	Dato*
/Harina trigo en Pan-pastelería		E-(M+J)	Dato	Dato	Dato	<C>						dif
/Harina trigo en Pastas alimenticias		Dato*=M	Dato	Dato	Dato	<C>						dif
/Harina trigo en Galletas y Otros		Dato*=J	Dato	Dato		<C>						dif
Cebada en Grano			Dato	Dato		<C>			dif=K		DT*F2	
Cebada grano/Harina y otros	K	Ins*F1				<C>					DT*F2	dif
Cebada grano/Salvado y Germen	K	Ins*F1				<C>	dif					
/Cebada maltera			Dato	Dato	Imp-DT	S/0,99			Dato*=S		dif	
Cebada maltera/Salvado y otros	S	Ins*F1				<C>	dif					
/Cebada maltera (en malta)		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
Avena en Grano			Dato	Dato	Imp-Exp-DT	1,01*X			X		dif	
Avena grano/Hojuelas y otros	Pro/F1=X	dif	Dato	Dato		1,01*DCH					DT-DCH	Dato*
Avena grano/Salvado y Germen	X	Ins*F1				<C>	dif					
Centeno en grano y Otros			Dato	Dato	dif	IDA			L			
Centeno en grano y Otros/Harina	Pro/F1=L	Dato*	Dato	Dato	dif	1,01*DCH					DT*F2	Dato*
Centeno grano y O./Salvado y Germen	L	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif					

CEREALES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Maíz Grano bruto/M.G. neto	1	2-6	3	3	4		2-7			2	1-2-3	
Maíz grano/Harina precocida	6	6	3	3						2		
Maíz grano/Salvado		2	3	3						2		
Maíz grano/Germen		2										
Maíz grano/Hojuelas cerveza	2							3-5				
Maíz grano/Pilado y otros	3-6	2	3	3						2		
Maíz grano/Nepe-pico-harinilla		2										
Arroz Cáscara bruto/A.C. neto	1	2	3	3						2		
Arroz cáscara/Salvado y Germen		2	3-2	3-2						2		
Arroz cáscara/Arroz pulido		2	3-2	3	4					2		
Arroz pulido/Hojuelas cerveza												
Sorgo Grano bruto/S.G. neto	1	2	3	3	4					2		
Trigo en Grano		1	3	3	4					2		
Trigo grano/Salvado		2	3							2		
Trigo grano/Germen		2	3	3						2	7	
Trigo grano/Harina		2	3-2	3-2						2	7	
/Harina trigo en Pan-pasteletería			3-2	3-2	4							
/Harina trigo en Pastas alimenticias		2-7	3-2	3-2	4							
/Harina trigo en Galletas y Otros		7	3-2	3-2								
Cebada en Grano			3	3						2		
Cebada grano/Harina y otros		2								2		
Cebada grano/Salvado y Germen		2										
/Cebada mallera			3	3				5				
Cebada mallera/Salvado y otros		2										
/Cebada mallera (en malta)		5	3	3								
Avena en Grano			3	3	4							
Avena grano/Hojuelas y otros	2										7	
Avena grano/Salvado y Germen		2										
Centeno en grano y Otros			3	3								
Centeno en grano y Otros/Harina	2	7	3	3							7	
Centeno grano y O./Salvado y Germen		2	3	3								

## CEREALES

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Cuadro 2008-2009. Abril 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo-Mayo 2011
- (4) MPPAL-SADA. Inventario de Productos Alimenticios a Nivel Nacional. Consolidado de Existencias al 29/12/08. Año 2010
- (5) Cantidades de cebada maltera y de hojuelas de maíz utilizadas En 2008 para la fabricación de cerveza y malta. Información suministrada por la industria cervecera. Mayo 2011
- 6) Datos de la industria fabricante de harina precocida de maíz. Abril 2011.
- (7) Cálculos propios del equipo INN.
- (8) AVEPASTAS. Marzo 2010



## 2.2 GRUPO DE ALIMENTOS:

“RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS”

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias	Disponibilidad Total	Alimentación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Papa		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>					Pro*F2	dif
Yuca		Dato	Dato	Dato		<C>	0,10*Pro		A		(DT-AA-IDA)*F2	dif
Yuca/Casabe	Pro*F1=A	Dato				<C>						dif
Ñame		Dato				<C>					DT*F2	dif
Apio		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Ocumo		Dato				<C>					Pro*F2	dif
Otras raíces y tubérculos		Dato	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Plátano		Dato	Dato	Dato		<C>	0,05*DT				Pro*F2	dif

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Papa		1	3	3							2	
Yuca		1	3	3			2					2
Yuca/Casabe	2	1	3	3								
Ñame		1										2
Apio		1	3	3								2
Ocumo		1										2
Otras raíces y tubérculos		1	3	3								2
Plátano		1		3			2					2

## **RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS**

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos, 1980-84.
- (3) INE. Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo - Abril de 2011.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
RTOF - 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Papa		0,15	0,84	81	2	0,1	17,9	8	45	0,8	0	0,1	0,06	1,2	20,0
Yuca		0,4	0,75	143	1,1	0,2	34,2	29	53	0,7	0	0,06	0,03	0,6	35,0
Yuca / Casabe	3	0	1	333	1,3	0,6	80,6	60	78	3,1	0	0,08	0,05	0,7	0,0
Name		0,1	0,78	98	2,1	0,2	21,9	18	49	0,9	0	0,12	0,03	0,4	7,0
Apio		0,1	0,88	94	1	0,1	22,3	25	60	0,9	57	0,06	0,04	3,5	18,0
Ocumo		0,15	0,78	103	1,7	0,8	22,3	22	72	0,9	3	0,13	0,02	0,6	6,0
Otras Raíces y tubérculos		0,1	0,78	104	1,5	0,4	23,7	17,3	53,3	1,1	39,3	0,11	0,04	0,7	20,3
Plátano		0,1	0,71	137	1,2	0,4	32,1	5	38	1	158	0,05	0,07	0,8	15,0

2.3 GRUPO DE ALIMENTOS:

“AZÚCARES Y MIEL”

---

AZÚCARES Y MIEL  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias	Alimen- tación Animal		Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Caña de azúcar		Dato	Dato	Dato	dif	IDA			Dato* = A			
C. azúcar/Azúcar crudo	A	Dato*	Dato	Dato		<C>			dif = B			
Azúcar crudo/Azúcar refinado	B	B/F1	Dato	Dato	dif	Dato*			Dato*	Dato*	Imp*F2	Dato*
/Azúcar refinado en bebidas gaseosas		Dato*	Dato	Dato		<C>					Imp*F2	dif
/Azúcar refinado en jugos		Dato*				<C>						dif
/Azúcar refinado en confitería y otros		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
Melaza		Dato*	Dato	Dato		<C>		dif	Dato*	0,05*DT		
Papelón		Dato	Dato	Dato		<C>						dif
Miel		dif	Dato	Dato		<C>						Dato*



## AZÚCARES Y MIEL

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Cuadro 2008-2009. Abril 2011
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo-Mayo 2011
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) FESOCA Marzo 2010
- (5) Consultas a expertos, para diseñar y utilizar, exógenamente, un modelo que permitió obtener estimaciones de estas variables.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.
- (7) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos; SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales. abr-11
- (8) INN-ULA. Hojas de Balance de Alimentos 1989-94.
- (9) INN. Hojas de Balance de Alimentos 2002-2003.



2.4 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LEGUMINOSAS”

---

LEGUMINOSAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Caraota		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>		Dato*			DT *F2	dif
Frijol		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>		Dato*			DT*F2	dif
Arveja		Dato	Dato	Dato		<C>		Dato*			DT*F2	dif
Quinchoncho		Dato				<C>		Dato*			DT*F2	dif
Otros granos leguminosos			Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif

LEGUMINOSAS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Caraota		1	3	3			4-5			2		
Frijol		1	3	3	6		4-5			2		
Arveja		1	3	3			4-5			2		
Quinchoncho		1					4-5			2		
Otros granos leguminosos			3	3						2		

## LEGUMINOSAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo-Mayo 2011
- (4) SENASEM. Producción de Semilla Certificada en Venezuela durante 2008. Junio de 2011
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
LEGUMINOSAS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Caraota		0,02	1	248	23	1,6	35,4	130	567	9	0	0,77	0,25	3,1	8
Frijol		0,02	1	257	26,7	0,9	35,5	58	333	8,1	0	1,01	0,25	2	2
Arveja		0,02	1	271	23,2	1,4	41,3	63	337	4,3	30	0,62	0,21	3	0
Quinchoncho		0,02	1	250	20,9	1	39,3	133	300	4,9	35	0,72	0,1	2,6	0
Otros granos leguminosos		0,02	1	276	23,1	2,3	40,8	107,1	337,2	6,8	22	0,4	0,16	1,7	0,3

2.5 GRUPO DE ALIMENTOS:

“NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS”

2.6 GRUPO DE ALIMENTOS:

“GRASAS VISIBLES”

---

NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Nueces, Almendras, Castañas			Dato	Dato		<C>						dif
Coco	Dato	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=A		DT*F2	Dato*
Ajonjolí		Dato	Dato	Dato		<C>			dif=U		DT*F2	
Soya		Dato		Dato	Dato	<C>			dif=D		DT*F2	
Maní en cáscara		Dato	Dato			<C>			dif=E		DT*F2	
M. en C. /Maní descascarado	E	Ins*F1	Dato			<C>			dif=G			Dato*
Algodón rama /Semilla algodón	Dato	Dato*				<C>			dif=H			
Palma africana		Dato	Dato		dif	1,01*J		J			0,01*J	
Girasol		Dato	Dato			<C>			dif=F		DT*F2	
G. bovino (No.) /Grasas	Dato	Dato*	Dato			<C>	0,65*DT			0,3*DT		dif
G. porcino (No.) /Grasas	Dato*	Dato*	Dato	Dato		<C>	Dato				0,08*DT	dif
/Mantequilla		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
Coco /Copra	A	Ins/F1				<C>			DT*0,99=B			dif
Copra /Aceite	B	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=K	0,5*DT		
Copra /Torta	B	Ins*F1				<C>	dif					
Ajonjolí /Aceite	U	Ins*F1	Dato			<C>			dif=L			
Ajonjolí /Torta	U	Ins*F1				<C>	dif					
Soya /Aceite	D	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=M			
Soya /Torta	D	Ins*F1	Dato			<C>	dif					
Maní descascarado /Aceite	G	Ins*F1	Dato			<C>			dif=Q			
Maní descascarado /Torta	G	Ins*F1	Dato			<C>	dif					
Semilla Algodón /Aceite	H	Ins*F1	Dato			<C>			dif=R	0,1*DT		
Semilla Algodón /Torta	H	Ins*F1				<C>	dif					
Palma Africana /Aceites	Pro*F1=J	Dato	Dato	Dato	Dato	<C>			dif=S	0,18*DT		
Palma Africana /Torta	J	Ins*F1				<C>	dif					
Girasol /Aceite	F	Ins*F1	Dato			<C>			dif=T			
Girasol /Torta	F	Ins*F1				<C>	dif					
/Aceite vegetal (mezcla)	L+M+O+R+T	Ins*F1			dif	IDA+DCH			(X+Y+Z) - (K+S)			Dato*
Germen de maíz /Aceite	Dato = P	Ins/F1	Dato	Dato		<C>						dif
Germen de maíz /Torta	Dato = P	Ins*F1		Dato		<C>	dif					
/Aceite de oliva			Dato			<C>						dif
/Margarina	Pro*F1=X	dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Mayonesa	Pro*F1=Y	dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Mantecca vegetal	Pro*F1=Z	dif	Dato	Dato		DCH						Dato*



## NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo - Mayo 2011
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Año 2008. Abril - Octubre 2011
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) Cálculos propios del equipo INN.
- (6) MPPAT. Dirección de Estadística. Circuito Pecuario 2008 - 2009 Mayo de 2008. Abril - Octubre 2011
- (7) Lactuario de Maracay. Producción de Mantequilla 2006-2007. Enero - Julio 20011
- (8) ACUPALMA . Producción de aceites de palma y palmiste 2008. Enero - Julio 2011



2.7 GRUPO DE ALIMENTOS:

“H O R T A L I Z A S”

---

HORTALIZAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cebolla		Dato	Dato	Dato						Pro * F2	dif	
Tomate		Dato		Dato				Dato* = T		(Pro - IDA) * F2	dif	
Tomate /Salsa	T - (P + E)	Ins * F1	Dato	Dato							dif = S'	
Tomate /Pasta	(Exp/F1) = P	Ins * F1	Dato	Dato				A			dif	
Tomate /Entero enlatado y Otros	(Exp/F1) = E	Ins * F1	Dato	Dato							dif	
Pasta de tomate / Salsa	(Pro/F1) = A	DCH				DCH					Dato - S'	
Pimentón		Dato		Dato						Pro * F2	dif	
Zanahoria		Dato	Dato	Dato						Pro * F2	dif	
Repollo		Dato								Pro * F2	dif	
Lechuga		Dato		Dato						Pro * F2	dif	
Remolacha		Dato		Dato						Pro * F2	dif	
Otras Hortalizas		Dato	Dato	Dato						Pro * F2	dif	

HORTALIZAS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cebolla		1	3	3						2		
Tomate		1		3				4		2		
Tomate /Salsa		2	3	3								
Tomate /Pasta	2	2	3	3								
Tomate /Entero enlatado y Otros	2	2	3	3								
Pasta de tomate / Salsa	2										4	
Pimentón		1	3	3						2		
Zanahoria		1		3						2		
Repollo		1								2		
Lechuga		1	3	3						2		
Remolacha		1								2		
Otras Hortalizas		1	3	3						2		

## **HORTALIZAS**

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos, 1980-84.
- (3) INE.Comercio Exterior de Venezuela 2008. Marzo - Abril de 2011.
- (4) CAVIDEA 2007-2008.Septiembre 2009

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
HORTALIZAS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Cebolla		0,12	0,91	43	1,4	0,2	9	34	44	0,4	5	0,03	0,04	0,2	9
Tomate		0,30	0,83	17	1,2	0,5	1,8	19	23	0,9	126	0,08	0,03	0,7	8
Tomate / Salsa	0,33	0,01	1	94	2	0,4	20,6	12	18	0,8	190	0,09	0,07	22	10
Tomate / Pasta	0,17		1	78	5,2	0,2	13,8	53	107	2	287	0,3	0,2	3,6	28
Tomate / Entero,	0,59		1	10	1,1	0,2	2,6	20	33	0,9	102	0,03	0,02	0,7	8
Pasta de tomate	3,77		1	94	2	0,4	20,6	12	18	0,8	190	0,09	0,07	22	10
Pimentón		0,20	0,85	20	0,8	0,2	3,9	11	31	0,7	780	0,05	0,07	1,1	160
Zanahoria		0,15	0,87	32	1	0,2	6,5	42	34	0,6	850	0,06	0,05	0,5	5
Repollo		0,09	0,79	25	1,4	0,2	4,3	46	31	0,5	8	0,06	0,05	0,3	50
Lechuga		0,30	0,72	10	1,2	0,2	0,9	62	20	1,1	162	0,06	0,07	0,3	18
Remolacha		0,15	0,71	35	1,4	0,2	6,9	26	39	1,1	0	0,03	0,05	0,4	10
Otras hortalizas		0,24	0,76	32	2	0,2	2,4	28,7	51,9	0,8	12,2	0,08	0,07	0,4	23,6

## 2.8 GRUPO DE ALIMENTOS:

“FRUTAS”

---

FRUTAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cambur		Dato		Dato*		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Naranja		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Mango		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Piña		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Patilla		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Aguacate		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Lechosa		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Uva		Dato	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Otras frutas frescas		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
/Pulpas y conservas de frutas		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif

FRUTAS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cambur		1		3-5				4		2		
Naranja		1		3				4		2		
Mango		1		3				4		2		
Piña		1		3				4		2		
Patilla		1		3						2		
Aguacate		1		3						2		
Lechosa		1		3				4		2		
Uva		1	3	3						2		
Otras frutas frescas		1	3	3				4		2		
/Pulpas y conservas de frutas		4-2	3	3								

## FRUTAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Cuadro 2008-2010. Abril-Octubre 2011.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) Consultas a expertos, para diseñar y utilizar exógenamente, un modelo que permitió obtener estimaciones de estas variables.
- (5) Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA). Importaciones de plátano fresco de Estados Unidos, procedentes de Venezuela.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
FRUTAS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Cambur		0,15	0,6	92	1,9	0,7	19,8	19	20	0,7	61	0,04	0,05	0,8	11
Naranja		0,15	0,74	35	0,7	0	8,8	65	21	1,4	7	0,08	0,04	0,4	45
Mango		0,15	0,75	62	0,6	0,1	14,6	12	13	0,5	300	0,04	0,06	0,4	70
Piña		0,15	0,6	55	0,4	0,2	8,4	16	11	0,5	14	0,08	0,02	0,2	26
Patilla		0,20	0,62	21	0,5	0	4,8	11	8	0,8	40	0,03	0,03	0,2	4
Aguacate		0,15	0,53	152	1,3	14	5,2	10	39	0,6	22	0,04	0,1	1,4	13
Lechosa		0,15	0,74	31	0,6	0,1	6,9	19	14	0,3	151	0,03	0,04	0,3	60
Uva		0,15	0,7	68	0,7	0,3	15,7	17	21	0,6	8	0,06	0,04	0,2	4
Otras frutas frescas		0,15	0,52	70	0,7	0,6	8	21	20	0,6	96	0,04	0,02	0,5	37
/ Pulpas y conservas de frutas			1	64	1	0,2	15,2	49,3	26,9	1,4	50,8	0,08	0,05	0,7	38,3

## 2.9 GRUPO DE ALIMENTOS:

“CARNES”

---

CARNES  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Ganado bovino (No.)		Dato	Dato*		dif	IDA			Dato=A			
G. bovino (No.) /Carne en canal	A	Dato	Dato	Dato		<C>			dif=Z		DT*F2	
G. bovino (No.) /Otros prod. com	A	Ins*F1	Dato	Dato		<C>					Pro*F2	dif
C. en canal /Carne de bovino	Z	Ins*F1	Dato	Dato		<C>						dif
Ganado porcino (No.)		Dato			dif	IDA			Dato*=B			
G. porcino (No.) /Carne en canal	B	Dato*				<C>			dif=D			
G. porcino (No.) /Otros prod. com	B	Ins*0,5*F1	Dato	Dato		<C>					Pro*F2	dif
C. en canal /Carne de porcino	D	Ins*F1	Dato	Dato	Dato	<C>					DT*0,5*F2	dif
Ganado caprino (No.)		Dato			dif	IDA			Dato*=F			
G. caprino (No.) /Carne caprino	F	Dato*		Dato		<C>						dif
Ganado ovino (No.)		Dato	Dato*	Dato*	dif	IDA			Dato*=G			
G. ovino (No.) /Carne de ovino	G	Dato*		Dato		<C>						dif
Aves (No.) /Carne de pollo	Dato*	Dato	Dato	Dato	Dato	<C>						dif
Aves (No.) /Carne de gallina	Dato*	Dato*	Dato	Dato		<C>						dif

CARNES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.	
Ganado bovino (No.)		1	3-5					2			
G. bovino (No.) /Carne en canal		2	3	3							4
G. bovino (No.) /Otros prod. com		4	3	3							4
C. en canal /Carne de bovino		4	3	3							
Ganado porcino (No.)		1						2-4			
G. porcino (No.) /Carne en canal		2-4									
G. porcino (No.) /Otros prod. com		4	3	3							4
C. en canal /Carne de porcino		4	3	3	7						4
Ganado caprino (No.)		1						8			
G. caprino (No.) /Carne caprino		8		3							
Ganado ovino (No.)		1	3-5	3-5				8			
G. ovino (No.) /Carne de ovino		8		3							
Aves (No.) /Carne de pollo	6-2	6	3	3	7						
Aves (No.) /Carne de gallina	6-2	6-2	3	3							

## CARNES

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas del Sector Agrícola por grupo y rubro. Cuadro 2008-2010. Abril-Octubre 2011.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas número de cabezas de rubros pecuarios año 2008. Octubre 2011.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (5) INN-ULA. Hojas de Balance de Alimentos 1989-94.
- (6) FENAVI. Sector de línea de pollos de engorde. Año 2008. Septiembre 2009.
- (7) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, año 2008. Septiembre 2009.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
CARNES 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Ganado bovino (No.)															
G. Bovino (No.) / Carne en canal		0,05													
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	0,03	0,01	0,87	123	16,8	4,8	2,2	16	180	3,6	1525	0,16	1,02	4,2	9,4
C. en canal / Carne de bovino	0,8		0,73	194	20	11,8	0	12	160	2,9	0	0,07	0,16	4,7	0
SUBTOTAL BOVINO															
Ganado porcino (No.)															
Ganado porcino (No.) / Carne en canal															
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	0,01	0,05	0,58	169	17,9	10	0,9	9	218	11,6	360	0,51	0,74	4,7	0
C. en canal / Carne de porcino	0,67	0,03	0,79	283	15,8	18	0	5,4	177	1,8	0	0,71	0,21	2,3	0
SUBTOTAL PORCINO															
Ganado caprino (No.)															
G. Caprino (No.) / Carne de caprino			0,63	165	18,7	9,4	0	11	0	2,2	0	0,17	0,32	5,6	0
SUBTOTAL CAPRINO															
Ganado ovino (No.)															
G. ovino (No.) / Carne de ovino			0,43	253	18,2	19,4	0	7	190	2,5	0	0,07	0,15	2	0
SUBTOTAL OVINO															
Aves (No.) / Carne de pollo*			0,65	183	20,2	11,4	0	14	200	1,5	0	0,08	0,16	8,5	0
Aves (No.) / Carne de gallina*			0,65	240	18,5	18,4	0	18	200	1,7	0	0,06	0,14	8	0

2.10 GRUPO DE ALIMENTOS:

“HUEVOS”

---

HUEVOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias	Alimen- tación Animal		Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
/Huevos consumo		Dato *	Dato	Dato		<C>			Dato*	0,01*Pro	(DT-IDA-INA)*F2	dif

HUEVOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES

2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
/Huevos consumo		1-2	3	3				4-2	2	2		

## HUEVOS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) FENAVI. Departamento de Estadísticas. Septiembre 2009.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) Información suministrada por empresas fabricantes de mayonesa.
- (5) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, Año 2008. Septiembre 2009.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

HUEVOS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
/ Huevos de consumo		0,05	0,88	156	12,4	11,1	1,5	55	200	2,8	240	0,11	0,3	0,1	0

2.11 GRUPO DE ALIMENTOS:

“PESCADOS Y MARISCOS”

PESCADOS Y MARISCOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Alimentaria	No Aliment.		
Atún		Dato	Dato	Dato*				Dato=A		$(0,03*DT/2) + 0,01*(DT-IDA)$	dif	
Atún /Conserva	A	A/F1	Dato	Dato							dif	
Sardina		Dato	Dato	Dato				B		$(0,02*DT) + 0,03*(DT-B)$	dif	
Sardina /Conserva	Pro * F1 = B	Dato	Dato	Dato							dif	
/Harina de pescado		Dato*	Dato	Dato			dif					
Otros pescados de mar		Dato	Dato	Dato				Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif	
Pescados de agua dulce		Dato	Dato	Dato				Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif	
/Pescados salados	Dato*	Ins/F1	Dato	Dato							dif	
/Pepitona (conserva)		Dato*									dif	
Camarón		Dato	Dato	Dato						Pro*F2	dif	
Otros Mariscos		Dato*	Dato*	Dato*						Pro*F2	dif	

PESCADOS Y MARISCOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Atún		1	3	1-3				1		2		
Atún /Conserva		3	3	3						2		
Sardina		1	3	3				2		2		
Sardina /Conserva	2-5	4	3	3								
/Harina de pescado		1-5	3	3								
Otros pescados de mar		1	3	3				2-5		2		
Pescados de agua dulce		1	3	3				5		2		
/Pescados salados	5	3	3	3								
/Pepitona (conserva)		1-2										
Camarón		1	3	3						2		
Otros Mariscos		1-2	3	3						2		

## PESCADOS Y MARISCOS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT-INAPESCA. Producción Nacional Marítima; Producción Nacional Acuícola; Producción Nacional Fluvial Producción de Plantas Procesadoras, año 2008. noviembre 2010.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) CAVENPESCA. Producción de Sardina Enlata año 2008. 2011.
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
PESCADOS Y MARISCOS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Atún			0,88	111	26,1	0,7	0	40	295	1,1	18	0,12	0,2	5,1	0
Atún / Conserva	1,41		1	167	29	5,7	0	7	230	1,1	0	0,13	0,1	11,3	0
Sardina			0,7	145	20,6	7	0	127	303	2,4	0	0,01	0,35	9,7	0
Sardina / Conserva	1,39		1	183	24,9	9,3	0	398	478	3,6	0	0,05	0,34	8,3	0
/ Harina de pescado															
Otros pescados de mar			0,74	99	19	1,9	0	93	224	2,5	17	0,08	0	3,8	0
Pescados de agua dulce			0,61	127	16,5	6,3	0	18	206	1,3	0	0	0	4	0
/ Pescados salados	3		0,62	187	41,8	2,2	0	39,4	400	1	0	0,03	0,03	7,2	0
SUBTOTAL PESCADOS															
/ Pepitona conserva			1	88	16,8	1,2	2,4	115	186	7,6	0	0	0,27	0,7	0
Camarón		0,02	0,46	91	19,7	1,3	0	93	209	1,6	0	0,02	0,1	1,8	0
Otros mariscos		0,02	1	80	16,1	1,3	0	45	153	12,1	0	0,04	0,05	2	0

2.12 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LECHE Y DERIVADOS”

LECHE Y DERIVADOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Leche cruda		Dato*				<C>			dif=E		0,015*(A+B+D+H+J+K+L)	
L. cruda /Leche pasteurizada	Dato* = A	Ins * F1				<C>					DT*F2	dif
L. cruda /Leche polvo completa	Dato*=B	Dato	Dato	Dato		<C>						dif
L. cruda /Queso industrial	Dato*=D	Dato	Dato	Dato		<C>						dif
L. cruda /Queso finca	E-(A+B+D+ H+J+K+L)	Ins*F1				<C>					DT*F2	dif
/Leche evaporada			Dato	Dato		<C>						dif
/Leche condensada	Pro*F1=H	Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
/Leche polvo descremada	Pro*F1=J	dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Crema de leche	Pro*F1=K	Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
/Otras leches	Pro*F1=L	Dato*	Dato	Dato		<C>						dif



## LECHE Y DERIVADOS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Circuito Pecuario. Producción (t) nacional de leche por tipo. Año 2008  
Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela  
2009. Marzo - Mayo 2011
- (4) PARMALAT. 2008. Enero -Julio 2011
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES  
LECHE Y DERIVADOS 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Leche cruda			1												
L. cruda / Leche pasteurizada	0,98	0,01	1	63	3,5	3,4	4,7	131	90	0,03	36	0,04	0,2	0,1	1
L. cruda / Leche polvo completa			1	492	25,8	26,7	38	949	728	0,6	960	0,3	1,46	0,7	0
L. cruda / Queso industrial			0,93	389	24,9	31,5	1,4	848	650	0,8	360	0,05	0,53	0,1	0
L. cruda / Queso finca	0,12	0,01	0,96	343	20,7	27,4	3,4	621	430	0,7	282	0,03	0,3	0,1	0
/ Leche evaporada			1	138	6,8	7,9	9,8	214	195	0,2	96	0,06	0,36	0,2	0
/ Leche condensada	2,58		1	324	8	8,7	53,5	276	229	0,2	100	0,05	0,41	0,2	0
/ Leche polvo descremada	10,83		1	356	35	1	51,8	1290	1030	0,8	11	0,3	1,83	0,9	0
/ Crema de leche	3,09		1	382	2	40,3	2,9	77	62	0,3	0	0,04	0,06	0,4	0
/ Oras leches	8,45		1	359	35	1	51,8	1290	1030	0,8	11	0,32	1,83	0,9	0

2.13 GRUPO DE ALIMENTOS:

“E S P E C I A S”

---

ESPECIAS

MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias	Alimen- tación Animal		Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Especcias varias		Dato		Dato		<C>						dif



ESPECIAS

Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.



2.14 GRUPO DE ALIMENTOS:

“ESTIMULANTES”

---

ESTIMULANTES  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cacao almendra		Dato		Dato	Dato	<C>			dif = A		(DT*F2)/2	
C.a. /Licor de cacao	A	Ins*F1				<C>			DT*0,95=B	dif		
L. de c. /Polvo-manteca de cacao	B	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			DT*0,7=D	dif		
P.-m. de c. /Chocolate y Otros	D	Ins*F1	Dato	Dato		<C>						dif
Café verde		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>			dif=E		DT*0,01	
Café verde /Café tostado	E	Ins/F1	Dato	Dato		<C>						dif
Té y Yerba mate			Dato	Dato		<C>						dif

ESTIMULANTES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cacao almendra		1		2	3					4		
C.a. /Licor de cacao		4						4				
L. de c. /Polvo-manteca de cacao		4	2	2				4				
P.-m. de c. /Chocolate y Otros		4	2	2								
Café verde		1	2	2	3					4		
Café verde /Café tostado		4	2	2	3							
Té y Yerba mate			2	2								

## ESTIMULANTES

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Cuadro 2008-2010. Abril-Octubre 2011.
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (3) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, Año 2008. Septiembre 2009.
- (4) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

ESTIMULANTES 2008

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
Cacao almendra		0,01													
C. a. / Licor de cacao	0,77														
L. de c. / polvo-manteca de cacao	0,98														
P. m. de c. / Chocolate y otros	2,13		1	467	3,8	16,8	76,1	46	150	2,8	0	0,05	0,09	0,5	0
Café verde		0,01													
Café verde / Café tostado	1,26		1	398	14,2	14	61,4	150	200	5	0	0,07	0,1	35	0
Té y yerba mate			1	308	8	4	71,4	400	300	11,9	0	0,08	0,73	6,5	0

2.15 GRUPO:

“BEBIDAS ALCOHÓLICAS”

BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
/Cerveza		dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Ron		dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Whisky		dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Vino		dif	Dato	Dato		DCH						Dato*
/Otros vinos y aguardientes		dif	Dato	Dato		DCH						Dato*



## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2008

- (1) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos; SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales años 2008-2010. Abril 2011.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.



## Sección II

Hojas de Balance de Alimentos  
2008

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2008

Población 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias	Alimentación animal		Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Maíz grano bruto / M.G. neto	2.995.712	2.726.098	1.141.000	10	399.274	3.467.814	1.584.136	2.702	1.695.852		69.356	115.768	4,1	11,4	9,7
Maíz grano / Harina precocida	1.625.223	1.105.594	9.569	1.042		1.114.121					11.141	1.102.980	39,5	108,2	108,2
Maíz grano / Salvado	1.625.223	243.783	120	0		243.903	239.025			4.878			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	1.674.412	251.162				251.162			251.162				0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	49.189	40.991				40.991			40.991				0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	21.439	15.008	4.173	154		19.027				381	18.647		0,7	1,8	1,8
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	21.439	5.360				5.360	5.360						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MAÍZ</b>													<b>44,3</b>	<b>121,4</b>	<b>119,7</b>
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	1.364.464	1.187.084	257.499	0		1.444.583			1.415.691		28.892		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	1.415.691	169.883	1	0		169.883	168.184			1.699			0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	1.415.691	906.043	43.769	0	303.209	646.603				6.466	640.137		22,9	62,8	62,8
<b>SUBTOTAL ARROZ</b>													<b>22,9</b>	<b>62,8</b>	<b>62,8</b>
Sorgo grano bruto / S.G. neto	382.399	325.039	0	0	34.398	290.641	284.828				5.813		0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL SORGO</b>													<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Trigo en grano		213	1.542.235	2	83.513	1.542.446			1.511.597		30.849		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	1.511.597	302.319	3.223	0		305.542	302.487			3.055			0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	1.511.597	45.348	0	0		45.348	44.891			453	3		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	1.511.597	1.118.582	14.380	17		1.132.946			1.028.485	11.329	93.131		3,3	9,1	9,1
/ Harina de trigo en Pan-pastelería		652.886	408	1	105.628	547.665					547.665		19,6	53,7	53,7
/ Harina de trigo en Pastas aliment.		290.155	23.387	2	75.936	313.540					313.540		11,2	30,8	30,8
/ Harina de trigo en Galletas y Otros		85.444	11.900	990		96.354					96.354		3,4	9,5	9,5
<b>SUBTOTAL TRIGO</b>													<b>37,6</b>	<b>103,0</b>	<b>103,0</b>
Cebada en grano			1.127	0		1.127			1.116		11		0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	1.116	837				837				8	828		0,0	0,1	0,1
Cebada en grano / Salvado y Germen	1.116	134				134	134						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera			318.002	0	5.787	312.215			309.093	3.122			0,0	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	309.093	61.819				61.819	61.819						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)		31.418	373	8		31.783					31.783		1,1	3,1	3,1
<b>SUBTOTAL CEBADA</b>													<b>1,2</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>
Avena en grano			26.643	0	2.020	28.781			28.496		288		0,0	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	28.496	22.227	0	0		22.227				220	22.007		0,8	2,2	2,2
Avena grano / Salvado y Germen	28.496	4.274				4.274	4.274						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL AVENA</b>													<b>0,8</b>	<b>2,2</b>	<b>2,2</b>
Centeno en Grano y Otros			958	0	700	1.659			1.659				0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	1.659	1.360	30.438	349	31.300	149				1	148		0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	1.659	249	80	0		329	329						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CENTENO</b>													<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CEREALES</b>													<b>106,8</b>	<b>292,6</b>	<b>290,9</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2008

POBLACIÓN= 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria		Pérdidas		Kg/año	Gramos por día	
									Aliment.	No Aliment.			brutos	netos	
Papa		421.016	52.009	8		473.017					63.152	409.865	14,7	40,2	33,8
Yuca		466.918	4.483	66		471.335	46.692		120.342		121.720	304.301	10,9	29,8	22,4
Yuca / Casabe	120.342	40.114		0		40.114						40.114	1,4	3,9	3,9
Ñame		91.686				91.686					9.169	82.517	3,0	8,1	6,3
Apio		33.095		1		33.094					3.309	29.785	1,1	2,9	2,6
Ocumo		82.941				82.941					12.441	70.500	2,5	6,9	5,4
Otras raíces y tubérculos		14.577	152	112		14.617					1.462	13.155	0,5	1,3	1,0
Plátano		453.800	58	1.424		452.434	22.622				45.380	384.432	13,8	37,7	26,8
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS												<b>47,8</b>	<b>130,9</b>	<b>178,7</b>	

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2008

POBLACIÓN 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Caña de azúcar		9.253.811	73.991	0	2.012.819	7.314.983		7.314.983				0,0	0,0	0,0
C. azúcar / Azúcar crudo	7.314.983	568.831	429.996	0		998.826		994.526		4.300		0,0	0,0	0,0
Azúcar crudo / Azúcar refinado	994.526	1.069.383	22.367	0	5.920	1.085.830		367.947	5.859	224	711.800	25,5	69,8	69,8
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas		215.946	1.764	1044		216.666					216.666	7,8	21,2	21,2
/ Azúcar refinado en jugos		41.004				41.004					41.004	1,5	4,0	4,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros		59.178	29.596	3		88.771					88.771	3,2	8,7	8,7
/ Melaza		370.152	2	11001		359.153	89.687	251.508	17.958			0,0	0,0	0,0
Papelón		38.960	1	8		38.953					38.953	1,4	3,8	3,8
<b>SUBTOTAL AZÚCARES</b>												<b>39,3</b>	<b>107,6</b>	<b>107,6</b>
Miel		408	180	0		588					588	0,0	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL MIEL</b>												<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL</b>												<b>39,3</b>	<b>107,7</b>	<b>107,7</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

Año 2008

Población 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria		Pérdidas		Kg/año	Gramos por día	
									Aliment.	No Aliment.				brutos	netos
	Caraota	30.570	57.671	62		88.180		60			1.764	86.356	3,1	8,5	8,5
	Frijol	19.250	20.577	2		39.825		306			796	38.723	1,4	3,8	3,8
	Arveja	595	19.087	3		19.679		19			394	19.266	0,7	1,9	1,9
	Quinchoncho	1.407				1.407		58			28	1.321	0,0	0,1	0,1
	Otros granos leguminosos		26.390	26		26.364					527	25.837	0,9	2,5	2,5
	<b>SUBTOTAL LEGUMINOSAS</b>												<b>6,1</b>	<b>16,8</b>	<b>23,0</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO 2008		VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				VARIABLES DE UTILIZACIÓN						POBLACIÓN = 27.934.783			
Renglón	Insumo	Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias	Disponibilidad total	Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	Industria No Aliment.	Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Nueces, Almendras, Castañas			7.062	15		7.047						7.047	0,3	0,7	0,7
Coco	165.674	132.539	345	2.845		130.039			119.791		6.502	3.746	0,1	0,4	0,0
Ajonjolí		17.962	2	6.849		11.115			11.004		111		0,0	0,0	0,0
Soya		38.096	20.640		52.389	6.347			6.284		63		0,0	0,0	0,0
Maní en cáscara		972	994			1.966			1.867		98		0,0	0,0	0,0
M. en c. / Maní descascarado	1.867	1.307	6.285			7.592			7.063			529	0,0	0,1	0,1
Algodón rama / Semilla de algodón	11.498	5.961				5.961			5.961				0,0	0,0	0,0
Palma africana		410.672	0		(64.609)	475.281			470.575		4.706		0,0	0,0	0,0
Girasol		14.552	1.551			16.103			15.942		161		0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS</b>													<b>0,4</b>	<b>1,1</b>	<b>0,8</b>
G. bovino (No.) / Grasas	2.164.504	15.152	20.798			35.949	23.367			10.785	1.797		0,0	0,0	0,0
G. porcino (No.) / Grasas	2.621.322	34.077	1.653			35.730	1.635					31.237	1,1	3,1	3,1
/ Mantequilla		46.364	2.105	1		48.467						48.467	1,7	4,8	4,8
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES</b>													<b>2,9</b>	<b>7,8</b>	<b>7,8</b>
Coco / Copra	119.791	17.113				17.113			16.942		171		0,0	0,0	0,0
Copra / Aceite	16.942	10.165	0	0		10.165			5.082	5.082			0,0	0,0	0,0
Copra / Torta	16.942	5.930	0			5.930	5.930						0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Aceite	11.004	5.282	0			5.282			5.282				0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Torta	11.004	5.502				5.502	5.502						0,0	0,0	0,0
Soya / Aceite	6.284	1.005	428.369	49		429.326			429.326				0,0	0,0	0,0
Soya / Torta	6.284	4.839	1.078.210			1.083.048	1.083.048						0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Aceite	7.063	3.178				3.178			3.178				0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Torta	7.063	3.531	0			3.531	3.531						0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Aceite	5.961	894	1			895			803	89			0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Torta	5.961	2.682				2.682	2.682						0,0	0,0	0,0
Palma africana / Aceites	470.575	94.115	64.997		244	158.868			130.272	28.596			0,0	0,0	0,0
Palma africana / Torta	470.575	9.412	1			9.413	9.413						0,0	0,0	0,0
Girasol / Aceite	15.942	7.014	7.000			14.014			14.014				0,0	0,0	0,0
Girasol / Torta	15.942	7.971				7.971	7.971						0,0	0,0	0,0
/ Aceite vegetal (mezcla)	452.603	429.973			198.527	231.446			31.983			199.463	7,1	19,6	19,6
Germen de maíz / Aceite	251.162	48.959	19.945			68.905						68.905	2,5	6,8	6,8
Germen de maíz / Torta	251.162	200.930				200.930	200.930						0,0	0,0	0,0
/ Aceite de oliva			5.865			5.865						5.865	0,2	0,6	0,6
/ Margarina	69.397	86.746	29.645	27		116.363						116.363	4,2	11,4	11,4
/ Mayonesa	68.246	97.494	902			98.396						98.396	3,5	9,7	9,7
/ Manteca vegetal	29.694	29.694	1.525	40		31.179						31.179	1,1	3,1	3,1
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES</b>													<b>18,6</b>	<b>51,0</b>	<b>51,0</b>
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES</b>													<b>21,5</b>	<b>58,8</b>	<b>58,8</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2008

POBLACION= 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos netos	
Cebolla		300.609	281	211		300.679					36.073	264.606	9,5	26,0	23,6
Tomate		215.133	0	1.076		214.057		21.000			58.240	134.817	4,8	13,2	11,0
Tomate / Salsa	20.988	6.326	523			7.449						7.449	0,3	0,7	0,7
Tomate / Pasta	12	2	27.126	2		27.126		5.282				21.844	0,8	2,1	2,1
Tomate / Entero enlatado y otros	-	-	9.514			9.514						9.514	0,3	0,9	0,9
Pasta de tomate / Salsa	5.282	19.915				19.915						19.915	0,7	2,0	2,0
Pimentón		131.125	0	381		130.744					26.225	104.519	3,7	10,3	8,7
Zanahoria		210.049	0	15		210.034					31.507	178.527	6,4	17,5	15,2
Repollo		98.751				98.751					8.888	89.863	3,2	8,8	7,0
Lechuga		43.174	0	0		43.174					29.625	13.549	0,5	1,3	1,0
Remolacha		22.729	0			22.729					3.409	19.320	0,7	1,9	1,3
Otras hortalizas		320.147	24.615	930		343.832					76.835	266.997	9,6	26,2	19,9
<b>SUBTOTAL HORTALIZAS</b>													<b>40,5</b>	<b>110,9</b>	<b>93,5</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

Año 2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Kg/año	Disponibilidad/persona	
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.			Pérdidas	Gramos por día brutos
Cambur		449.241		1.652		447.589		1.538		66.908	379.143	13,6	37,2	22,3
Naranja		379.169		3		379.166		132.870		36.944	209.351	7,5	20,5	15,2
Mango		57.896		1.414		56.482		3.192		7.994	45.297	1,6	4,4	3,3
Piña		341.174		248		340.926		6.931		50.099	283.896	10,2	27,8	16,7
Patilla		190.600		1.229		189.371				37.874	151.497	5,4	14,9	9,2
Aguacate		69.719		201		69.518				10.428	59.091	2,1	5,8	3,1
Lechosa		128.410		494		127.916		4.984		18.440	104.492	3,7	10,2	7,6
Uva		13.061	9.623	-		22.684				3.403	19.281	0,7	1,9	1,3
Otras frutas frescas		636.353	69.664	1.803		704.214		6.182		104.705	593.327	21,2	58,2	30,3
/ Pulpas y conservas de frutas		74.611	65.121	3.772		135.961					135.961	4,9	13,3	13,3
<b>SUBTOTAL FRUTAS</b>												<b>70,9</b>	<b>194,3</b>	<b>122,3</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

Año 2008		VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					VARIABLES DE UTILIZACIÓN					POBLACIÓN = 27.934.783			
Reglón	Insumo	Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias	Disponibilidad total	Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Kg/año	Disponibilidad/persona brutos	Gramos por día netos
Ganado bovino (No.)		1.933.573	389.529	0	1.221.862	1.101.240			1.101.240				0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Carne en canal	1.101.240	264.298	120.118	0		384.416			365.196		19.221		0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	1.101.240	33.037	191	0		33.228					330	32.898	1,2	3,2	2,8
C. en canal / Carne de bovino	365.196	292.156	141.756	56		433.857						433.857	15,5	42,6	31,1
<b>SUBTOTAL BOVINO</b>													<b>16,7</b>	<b>45,8</b>	<b>33,9</b>
Ganado porcino (No.)		2.559.966			92.407	2.467.559			2.467.559				0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	2.467.559	178.897				178.897			178.897				0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	2.467.559	12.338	94.000	489		105.848					617	105.232	3,8	10,3	6,0
C. en canal / Carne de porcino	178.897	119.861	2.423	3	0	122.281					1.834	120.447	4,3	11,8	9,3
<b>SUBTOTAL PORCINO</b>													<b>8,1</b>	<b>22,1</b>	<b>15,3</b>
Ganado caprino (No.)		508.668			287.251	221.417			221.417				0,0	0,0	0,0
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	221.417	2.457	0	3		2.454						2.454	0,1	0,2	0,2
<b>SUBTOTAL CAPRINO</b>													<b>0,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
Ganado ovino (No.)		201.545	-		(94.655)	296.200			296.200				0,0	0,0	0,0
G. ovino (No.) / Carne de ovino	296.200	4.259	75	-		4.334						4.334	0,2	0,4	0,2
<b>SUBTOTAL OVINO</b>													<b>0,2</b>	<b>0,4</b>	<b>0,2</b>
Aves (No.) / Carne de pollo*	524.401	944.120	318.575	59	0	1.262.636						1.262.636	45,2	123,8	80,5
Aves (No.) / Carne de gallina*	4.669	14.162	4.641	0		18.803						18.803	0,7	1,8	1,2
<b>SUBTOTAL AVES</b>													<b>45,9</b>	<b>125,7</b>	<b>81,7</b>
<b>SUBTOTAL CARNES</b>													<b>70,9</b>	<b>194,3</b>	<b>131,2</b>

\* El número de aves viene expresado en miles de cabezas

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Kg/año	Disponibilidad/persona	
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas			brutos	Gramos por día netos
/ Huevos de consumo		215.273	21.963	0	3.336	233.900			7.800	2.153	11.197	212.751	7,6	20,9	18,4
SUBTOTAL HUEVOS													<b>7,6</b>	<b>20,9</b>	<b>18,4</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

POBLACIÓN = 27.934.783

Año 2008

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos netos
Atún		59.528	2.749	23.234		39.043		30.711		669	7.662	0,3	0,8	0,7
Atún / Conserva	30.711	21.781	28.019	-		49.800					49.800	1,8	4,9	4,9
Sardina		36.156	0	-		36.156					20.741	0,7	2,0	1,4
Sardina / Conserva	14.028	10.092	103	0		10.195					10.195	0,4	1,0	1,0
/ Harina de pescado		7.901	4.587	1		12.487	12.487					0,0	0,0	0,0
Otros pescados de mar		77.317	16.024	459		92.882			4.121	1.505	87.256	3,1	8,6	6,3
Pescados de agua dulce		24.885				24.885			2.800	470	21.615	0,8	2,1	1,3
/ Pescados salados	6.281	2.094	752	13		2.833					2.833	0,1	0,3	0,2
<b>SUBTOTAL PESCADOS</b>												<b>7,2</b>	<b>19,6</b>	<b>15,8</b>
/ Peplona (conserva)		3.548				3.548					3.548	0,1	0,3	0,3
Camaron		23.500	4	15.481		8.023				470	7.553	0,3	0,7	0,3
Otros Mariscos		2.049	10.086	341		11.794				41	11.753	0,4	1,2	1,2
<b>SUBTOTAL MARISCOS</b>												<b>0,8</b>	<b>2,2</b>	<b>1,8</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS</b>												<b>8,0</b>	<b>21,9</b>	<b>17,6</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS en equivalente de producto fresco</b>												<b>11,5</b>		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Leche cruda		2.220.178				2.220.178			2.197.656	22.522		0,0	0,0	0,0
L. cruda / Leche pasteurizada	178.116	174.553				174.553				1.746		172.808	6,2	16,9
L. cruda / Leche polvo completa	187.683	22.200	236.559	51		258.708						258.708	9,3	25,4
L. cruda / Queso industrial	970.212	117.630	19.035	2		136.663						136.663	4,9	13,4
L. cruda / Queso fina	668.387	80.206				80.206				802		79.404	2,8	7,8
/ Leche evaporada			1.081			1.081						1.081	0,0	0,1
/ Leche condensada	-	-	19.527			19.527						19.527	0,7	1,9
/ Leche polvo descremada	142.864	13.191	18.305	1		31.495						31.495	1,1	3,1
/ Crema de leche	22.607	7.316	1.070			8.386						8.386	0,3	0,8
/ Otras leches			73.384	619		72.764						72.764	2,6	7,1
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS, en equivalente de leche cruda (libros/persona/año)												<b>179,7</b>		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS

(toneladas métricas)

Año 2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACION				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	netos
Espicias varias			11.896	342		11.554						11.554	0,4	1,1	1,1
<b>SUBTOTAL ESPECIAS</b>													<b>0,4</b>	<b>1,1</b>	<b>1,1</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

Año 2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Cacao almendra		20.910	-	6.107	0	14.803			14.729		74		0,0	0,0	0,0
C. a. / Licoor de cacao	14.729	11.341				11.341			10.774	567			0,0	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	10.774	10.559	1.094	78		11.575			8.102	3.472			0,0	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	8.102	17.258	12.336	333		29.261						29.261	1,0	2,9	2,9
Café verde		72.585	0		-	72.585			71.859		726		0,0	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	71.859	57.031	1.189	1.548	6.905	49.767						49.767	1,8	4,9	4,9
Té y yerba mate			1.731	-		1.731						1.731	0,1	0,2	0,2
<b>SUBTOTAL ESTIMULANTES</b>													<b>2,9</b>	<b>7,9</b>	<b>7,9</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

Año 2008

POBLACIÓN = 27.934.783

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria		Pérdidas		Kg/año	Gramos por día	
									Aliment.	No Aliment.				brutos	netos
/ Cerveza		2.452.948	611	12.910		2.440.649						2.440.649	87,4	239,4	239,4
/ Ron		41.918	876	14.953		27.841						27.841	1,0	2,7	2,7
/ Whisky		5.540	15.943	22		21.461						21.461	0,8	2,1	2,1
/ Vino		19.889	25.155	12		45.032						45.032	1,6	4,4	4,4
/ Otros vinos y aguardientes		116.678	5.825	1.580		120.923						120.923	4,3	11,9	11,9
<b>SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>													<b>95,1</b>	<b>260,5</b>	<b>260,5</b>

## Sección III

---

Aportes nutricionales de las  
disponibilidades alimentarias  
2008

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Maíz grano bruto / M.G. neto	9,7	22	0,6	0,1	4,7	1,7	10,6	0,1	0,7	0,01	0,01	0,1	0,2
Maíz grano / Harina precocida	108,2	383	7,8	1,2	84,1	13,0	69,2	5,4	292,1	0,34	0,27	5,5	0,0
Maíz grano / Salvado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	1,8	6	0,1	0,0	1,4	0,2	2,6	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MAÍZ</b>		<b>411</b>	<b>8,5</b>	<b>1,4</b>	<b>90,1</b>	<b>14,9</b>	<b>82,4</b>	<b>5,6</b>	<b>292,8</b>	<b>0,35</b>	<b>0,28</b>	<b>5,7</b>	<b>0,2</b>
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	62,8	217	5,1	0,4	48,0	5,0	92,3	0,6	0,0	0,05	0,03	0,9	0,0
<b>SUBTOTAL ARROZ</b>		<b>217</b>	<b>5,1</b>	<b>0,4</b>	<b>48,0</b>	<b>5,0</b>	<b>92,3</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>0,05</b>	<b>0,03</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>
Sorgo grano bruto / S.G. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL SORGO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Trigo en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	9,1	32	1,2	0,1	6,4	1,7	12,0	0,3	0,0	0,03	0,03	0,3	0,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería	53,7	186	7,3	0,6	37,9	10,2	70,4	2,0	0,0	0,17	0,18	1,8	0,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.	30,8	104	4,3	0,9	19,8	8,0	121,5	0,6	0,0	0,14	0,02	1,2	0,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros	9,5	33	0,9	0,1	7,1	2,1	11,4	0,2	0,0	0,02	0,01	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL TRIGO</b>		<b>355</b>	<b>13,7</b>	<b>1,7</b>	<b>71,3</b>	<b>22,0</b>	<b>215,2</b>	<b>3,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,36</b>	<b>0,25</b>	<b>3,4</b>	<b>0,0</b>
Cebada en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,2	0,0	0,7	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Cebada maltera	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)	3,1	9	0,2	0,0	2,1	0,9	11,0	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CEBADA</b>		<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>2,2</b>	<b>1,3</b>	<b>11,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,7</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Avena en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	2,2	8	0,2	0,2	1,3	1,1	8,0	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL AVENA</b>		<b>8</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>1,3</b>	<b>1,1</b>	<b>8,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Centeno en Grano y Otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CENTENO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CEREALES</b>		<b>1000</b>	<b>27,6</b>	<b>3,7</b>	<b>212,9</b>	<b>44,3</b>	<b>409,1</b>	<b>9,6</b>	<b>293,5</b>	<b>0,78</b>	<b>0,56</b>	<b>10,1</b>	<b>0,2</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Papa	33,8	27	0,7	0,0	6,0	2,7	15,2	0,3	0,0	0,03	0,02	0,4	6,8
Yuca	22,4	32	0,2	0,0	7,7	6,5	11,9	0,2	0,0	0,01	0,01	0,1	7,8
Yuca / Casabe	3,9	13	0,1	0,0	3,2	2,4	3,1	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ñame	6,3	6	0,1	0,0	1,4	1,1	3,1	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,4
Apio	2,6	2	0,0	0,0	0,6	0,6	1,5	0,0	1,5	0,00	0,00	0,1	0,5
Ocumo	5,4	6	0,1	0,0	1,2	1,2	3,9	0,0	0,2	0,01	0,00	0,0	0,3
Otras raíces y tubérculos	1,0	1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,5	0,0	0,4	0,00	0,00	0,0	0,2
Plátano	26,8	37	0,3	0,1	8,6	1,3	10,2	0,3	42,3	0,01	0,02	0,2	4,0
<b>SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS</b>		<b>124</b>	<b>1,6</b>	<b>0,3</b>	<b>28,9</b>	<b>16,0</b>	<b>49,4</b>	<b>1,0</b>	<b>44,3</b>	<b>0,08</b>	<b>0,05</b>	<b>0,9</b>	<b>20,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Caña de azúcar	0,0												
C. azúcar / Azúcar crudo	0,0												
Azúcar crudo / Azúcar refinado	69,8	278	0,0	0,0	69,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas:	21,2	85	0,0	0,0	21,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en jugos	4,0	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros	8,7	35	0,0	0,0	8,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Melaza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Papelón	3,8	14	0,0	0,0	3,5	2,7	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES		<b>427</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>106,8</b>	<b>2,7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Miel	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MIEL		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL		<b>427</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>106,8</b>	<b>2,7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Caraota	8,5	21	1,9	0,1	3,0	11,0	48,0	0,8	0,0	0,07	0,02	0,3	0,7
Frijol	3,8	10	1,0	0,0	1,3	2,2	12,6	0,3	0,0	0,04	0,01	0,1	0,1
Arveja	1,9	5	0,4	0,0	0,8	1,2	6,4	0,1	0,6	0,01	0,00	0,1	0,0
Quinchoncho	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros granos leg	2,5	7	0,6	0,1	1,0	2,7	8,5	0,2	0,6	0,01	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL LEGUMINOSAS</b>		<b>43</b>	<b>4,0</b>	<b>0,3</b>	<b>6,2</b>	<b>17,3</b>	<b>76,0</b>	<b>1,3</b>	<b>1,2</b>	<b>0,13</b>	<b>0,04</b>	<b>0,4</b>	<b>0,8</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

AÑO 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Nueces, Almendras, Castañas	0,7	4	0,1	0,3	0,1	0,8	2,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Coco	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ajonjolí	0,0												
Soya	0,0												
Maní en cáscara	0,0												
M. en c. / Maní descascarado	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Algodón rama / Semilla de algodón	0,0												
Palma africana	0,0												
Girasol	0,0												
<b>SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS</b>		<b>4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,9</b>	<b>2,4</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
G. bovino (No.) / Grasas	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
G. porcino (No.) / Grasas	3,1	20	0,5	2,0	0,0	1,0	4,2	0,1	0,0	0,01	0,01	0,1	0,0
/ Mantequilla	4,8	35	0,0	3,9	0,0	1,0	0,8	0,0	37,6	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES</b>		<b>54</b>	<b>0,5</b>	<b>5,8</b>	<b>0,0</b>	<b>2,0</b>	<b>4,9</b>	<b>0,1</b>	<b>37,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>
Coco / Copra	0,0												
Copra / Aceite	0,0												
Copra / Torta	0,0												
Ajonjolí / Aceite	0,0												
Ajonjolí / Torta	0,0												
Soya / Aceite	0,0												
Soya / Torta	0,0												
Maní descascarado / Aceite	0,0												
Maní descascarado / Torta	0,0												
Semilla de algodón / Aceite	0,0												
Semilla de algodón / Torta	0,0												
Palma africana / Aceites	0,0												
Palma africana / Torta	0,0												
Girasol / Aceite	0,0												
Girasol / Torta	0,0												
/ Aceite vegetal (mezcla)	19,6	176	0,0	19,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Aceite	6,8	61	0,0	6,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Torta	0,0												
/ Aceite de oliva	0,6	5	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Margarina	11,4	84	0,1	9,2	0,0	2,3	1,8	0,0	58,2	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Mayonesa	9,7	72	0,1	7,7	0,6	0,9	2,9	0,0	3,3	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Manteca vegetal	3,1	27	0,0	3,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES</b>		<b>425</b>	<b>0,2</b>	<b>46,9</b>	<b>0,6</b>	<b>3,2</b>	<b>4,7</b>	<b>0,0</b>	<b>61,5</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES</b>		<b>479</b>	<b>0,7</b>	<b>52,7</b>	<b>0,7</b>	<b>5,1</b>	<b>9,7</b>	<b>0,1</b>	<b>99,1</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cebolla	23,6	10	0,3	0,0	2,1	8,0	10,4	0,1	1,2	0,01	0,01	0,0	2,1
Tomate	11,0	2	0,1	0,1	0,2	2,1	2,5	0,1	13,8	0,01	0,00	0,1	0,9
Tomate / Salsa	0,7	1	0,0	0,0	0,2	0,1	0,1	0,0	1,4	0,00	0,00	0,2	0,1
Tomate / Pasta	2,1	2	0,1	0,0	0,3	1,1	2,3	0,0	6,1	0,01	0,00	0,1	0,6
Tomate / Entero enlatado y otros	0,9	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	1,0	0,00	0,00	0,0	0,1
Pasta de tomate / Salsa	2,0	2	0,0	0,0	0,4	0,2	0,4	0,0	3,7	0,00	0,00	0,4	0,2
Pimentón	8,7	2	0,1	0,0	0,3	1,0	2,7	0,1	68,0	0,00	0,01	0,1	13,9
Zanahoria	15,2	5	0,2	0,0	1,0	6,4	5,2	0,1	129,5	0,01	0,01	0,1	0,8
Repollo	7,0	2	0,1	0,0	0,3	3,2	2,2	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	3,5
Lechuga	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,2	0,0	1,5	0,00	0,00	0,0	0,2
Remolacha	1,3	0	0,0	0,0	0,1	0,3	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,1
Otras hortalizas	19,9	6	0,4	0,0	0,5	5,7	10,3	0,2	2,4	0,02	0,01	0,1	4,7
<b>SUBTOTAL HORTALIZAS</b>		<b>32</b>	<b>1,4</b>	<b>0,2</b>	<b>5,4</b>	<b>29,0</b>	<b>37,1</b>	<b>0,6</b>	<b>229,2</b>	<b>0,06</b>	<b>0,05</b>	<b>1,1</b>	<b>27,1</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cambur	22,3	21	0,4	0,2	4,4	4,2	4,5	0,2	13,6	0,01	0,01	0,2	2,5
Naranja	15,2	5	0,1	0,0	1,3	9,9	3,2	0,2	1,1	0,01	0,01	0,1	6,8
Mango	3,3	2	0,0	0,0	0,5	0,4	0,4	0,0	10,0	0,00	0,00	0,0	2,3
Piña	16,7	9	0,1	0,0	1,4	2,7	1,8	0,1	2,3	0,01	0,00	0,0	4,3
Patilla	9,2	2	0,0	0,0	0,4	1,0	0,7	0,1	3,7	0,00	0,00	0,0	0,4
Aguacate	3,1	5	0,0	0,4	0,2	0,3	1,2	0,0	0,7	0,00	0,00	0,0	0,4
Lechosa	7,6	2	0,0	0,0	0,5	1,4	1,1	0,0	11,5	0,00	0,00	0,0	4,6
Uva	1,3	1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,3	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,1
Otras frutas frescas	30,3	21	0,2	0,2	2,4	6,4	6,1	0,2	29,0	0,01	0,01	0,2	11,2
/ Pulpas y conservas de frutas	13,3	9	0,1	0,0	2,0	6,6	3,6	0,2	6,8	0,01	0,01	0,1	5,1
<b>SUBTOTAL FRUTAS</b>		<b>77</b>	<b>1,1</b>	<b>0,8</b>	<b>13,4</b>	<b>33,1</b>	<b>22,8</b>	<b>1,0</b>	<b>78,7</b>	<b>0,07</b>	<b>0,04</b>	<b>0,6</b>	<b>37,6</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Ganado bovino (No.)	0,0												
G. Bovino (No.) / Carne en canal	0,0												
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	2,8	3	0,5	0,1	0,1	0,4	5,1	0,1	42,8	0,00	0,03	0,1	0,3
C. en canal / Carne de bovino	31,1	60	6,2	3,7	0,0	3,7	49,7	0,9	0,0	0,02	0,05	1,5	0,0
<b>SUBTOTAL BOVINO</b>		<b>64</b>	<b>6,7</b>	<b>3,8</b>	<b>0,1</b>	<b>4,2</b>	<b>54,8</b>	<b>1,0</b>	<b>42,8</b>	<b>0,03</b>	<b>0,08</b>	<b>1,6</b>	<b>0,3</b>
Ganado porcino (No.)	0,0												
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	0,0												
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	6,0	10	1,1	0,6	0,1	0,5	13,0	0,7	21,5	0,03	0,04	0,3	0,0
C. en canal / Carne de porcino	9,3	26	1,5	1,7	0,0	0,5	16,5	0,2	0,0	0,07	0,02	0,2	0,0
<b>SUBTOTAL PORCINO</b>		<b>37</b>	<b>2,5</b>	<b>2,3</b>	<b>0,1</b>	<b>1,0</b>	<b>29,6</b>	<b>0,9</b>	<b>21,5</b>	<b>0,10</b>	<b>0,06</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>
Ganado caprino (No.)	0,0												
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CAPRINO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Ganado ovino (No.)	0,0												
G. ovino (No.) / Carne de ovino	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL OVINO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Aves (No.) / Carne de pollo*	80,5	147	16,3	9,2	0,0	11,3	161,0	1,2	0,0	0,06	0,13	6,8	0,0
Aves (No.) / Carne de gallina*	1,2	3	0,2	0,2	0,0	0,2	2,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL AVES</b>		<b>150</b>	<b>16,5</b>	<b>9,4</b>	<b>0,0</b>	<b>11,5</b>	<b>163,4</b>	<b>1,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,07</b>	<b>0,13</b>	<b>6,9</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CARNES</b>		<b>251</b>	<b>25,8</b>	<b>15,5</b>		<b>16,7</b>	<b>248,0</b>	<b>3,1</b>	<b>64,4</b>	<b>0,19</b>	<b>0,27</b>	<b>9,0</b>	<b>0,3</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
/ Huevos de consumo	18,4	29	2,3	2,0	0,3	10,1	36,7	0,5	44,1	0,02	0,06	0,0	0,0
SUBTOTAL HUEVOS		<b>29</b>	<b>2,3</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>	<b>10,1</b>	<b>36,7</b>	<b>0,5</b>	<b>44,1</b>	<b>0,02</b>	<b>0,06</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Atún	0,7	1	0,2	0,0	0,0	0,3	2,0	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Atún / Conserva	4,9	8	1,4	0,3	0,0	0,3	11,2	0,1	0,0	0,01	0,00	0,6	0,0
Sardina	1,4	2	0,3	0,1	0,0	1,8	4,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
Sardina / Conserva	1,0	2	0,2	0,1	0,0	4,0	4,8	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
/ Harina de pescado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros pescados de mar	6,3	6	1,2	0,1	0,0	5,9	14,2	0,2	1,1	0,01	0,00	0,2	0,0
Pescados de agua dulce	1,3	2	0,2	0,1	0,0	0,2	2,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
/ Pescados salados	0,2	0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL PESCADOS</b>		<b>21</b>	<b>3,6</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>12,6</b>	<b>39,8</b>	<b>0,3</b>	<b>1,2</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>1,1</b>	<b>0,0</b>
/ Pepitona conserva	0,3	0	0,1	0,0	0,0	0,4	0,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Camarón	0,3	0	0,1	0,0	0,0	0,3	0,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros Mariscos	1,2	1	0,2	0,0	0,0	0,5	1,8	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MARISCOS</b>		<b>2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,2</b>	<b>3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS</b>		<b>22</b>	<b>3,9</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>	<b>13,8</b>	<b>42,9</b>	<b>0,5</b>	<b>1,2</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>	<b>1,1</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Leche cruda	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
L. cruda / Leche pasteurizada	16,9	11	0,6	0,6	0,8	22,2	15,3	0,0	6,1	0,01	0,03	0,0	0,2
L. cruda / Leche polvo completa	25,4	125	6,5	6,8	9,6	240,8	184,7	0,2	243,6	0,08	0,37	0,2	0,0
L. cruda / Queso industrial	12,5	48	3,1	3,9	0,2	105,7	81,0	0,1	44,9	0,01	0,07	0,0	0,0
L. cruda / Queso finca	7,5	26	1,5	2,0	0,3	46,4	32,1	0,1	21,1	0,00	0,02	0,0	0,0
/ Leche evaporada	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Leche condensada	1,9	6	0,2	0,2	1,0	5,3	4,4	0,0	1,9	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche polvo descremada	3,1	11	1,1	0,0	1,6	39,8	31,8	0,0	0,3	0,01	0,06	0,0	0,0
/ Crema de leche	0,8	3	0,0	0,3	0,0	0,6	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otras leches	7,1	26	2,5	0,1	3,7	92,1	73,5	0,1	0,8	0,02	0,13	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS</b>		<b>256</b>	<b>15,5</b>	<b>13,9</b>	<b>17,2</b>	<b>553,2</b>	<b>423,6</b>	<b>0,4</b>	<b>318,8</b>	<b>0,12</b>	<b>0,69</b>	<b>0,3</b>	<b>0,2</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Espicias varias	1,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL ESPECIAS</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cacao almendra	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
C. a. / Licor de cacao	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	2,9	13	0,1	0,5	2,2	1,3	4,3	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Café verde	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	4,9	19	0,7	0,7	3,0	7,3	9,8	0,2	0,0	0,00	0,00	1,7	0,0
Té y yerba mate	0,2	1	0,0	0,0	0,1	0,7	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL ESTIMULANTES</b>		<b>33</b>	<b>0,8</b>	<b>1,2</b>	<b>5,3</b>	<b>9,3</b>	<b>14,6</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
(Valores promedios por persona y por día)

Año 2008

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
/ Cerveza	239,4	115	1,4	0,0	9,1	9,6	62,2	0,0	0,0	0,00	0,07	0,5	0,0
/ Ron	2,7	8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Whisky	2,1	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Vino	4,4	2	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otros vinos y aguardientes	11,9	26	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>		<b>158</b>	<b>1,4</b>	<b>0,0</b>	<b>9,1</b>	<b>10,0</b>	<b>62,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,07</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>

## Sección IV

---

# Aplicaciones de las Hojas de Balance de Alimentos 2008

1.- APORTES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES  
DE LAS DISPONIBILIDADES DE ALIMENTOS  
Y BEBIDAS

(TABLA MAESTRA)

---

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
(promedios per cápita diarios)  
AÑO 2008

GRUPO	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cereales	1000	27,6	3,7	212,9	44,3	409,1	9,6	293,5	0,78	0,56	10,1	0,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	124	1,6	0,3	28,9	16,0	49,4	1,0	44,3	0,08	0,05	0,9	20,0
Azúcares y miel	427	0,0	0,0	106,8	2,7	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Leguminosas	43	43,2	4,0	0,3	6,2	17,3	76,0	1,3	1,17	0,13	0,0	0,4
Nueces y semillas oleaginosas	4	0,1	0,3	0,1	0,9	2,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Hortalizas	32	1,4	0,2	5,4	29,0	37,1	0,6	229,2	0,06	0,05	1,1	27,1
Frutas	77	1,1	0,8	13,4	33,1	22,8	1,0	78,7	0,07	0,04	0,6	37,6
Carnes	251	25,8	15,5	0,0	16,7	248,0	3,1	64,4	0,19	0,27	9,0	0,3
Huevos	29	2,3	2,0	0,3	10,1	36,7	0,5	44,1	0,02	0,06	0,0	0,0
Pescados y mariscos	22	3,9	0,7	0,0	13,8	42,9	0,5	1,2	0,01	0,02	1,1	0,0
Leche y derivados	256	15,5	13,9	17,2	553,2	423,6	0,4	318,8	0,12	0,69	0,3	0,2
Grasas visibles	479	0,7	52,7	0,7	5,1	9,7	0,1	99,1	0,01	0,01	0,1	0,0
Especias	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Estimulantes	33	0,8	1,2	5,3	9,3	14,6	0,3	0,0	0,00	0,01	1,7	0,0
<b>TOTAL ALIMENTOS</b>	<b>2777</b>	<b>124,0</b>	<b>95,4</b>	<b>391,3</b>	<b>740,4</b>	<b>1313,8</b>	<b>93,1</b>	<b>1174,7</b>	<b>2,52</b>	<b>1,89</b>	<b>25,1</b>	<b>85,9</b>
Bebidas alcohólicas	158	1,4	0,0	9,1	10,0	62,7	0,0	0,0	0,00	0,07	0,5	0,0
<b>TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>2936</b>	<b>125,4</b>	<b>95,4</b>	<b>400,4</b>	<b>750,4</b>	<b>1376,5</b>	<b>93,1</b>	<b>70,0</b>	<b>2,52</b>	<b>1,96</b>	<b>25,6</b>	<b>85,9</b>

2.- PATRONES DE “DISPONIBILIDAD PARA EL  
CONSUMO HUMANO”

---

ENERGÍA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías aportadas / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	1000	36,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	124	4,5
Azúcares y miel	427	15,4
Leguminosas	43	1,6
Nueces y semillas oleaginosas	4	0,1
Hortalizas	32	1,1
Frutas	77	2,8
Carnes	251	9,0
Huevos	29	1,0
Pescados y mariscos	22	0,8
Leche y derivados	256	9,2
Grasas visibles	479	17,2
Espicias	0	0,0
Estimulantes	33	1,2
<b>TOTAL</b>	<b>2777</b>	<b>100,0</b>

PROTEÍNAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	27,6	22,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,6	1,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	43,2	34,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,1
Hortalizas	1,4	1,1
Frutas	1,1	0,9
Carnes	25,8	20,8
Huevos	2,3	1,8
Pescados y mariscos	3,9	3,2
Leche y derivados	15,5	12,5
Grasas visibles	0,7	0,5
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,8	0,7
<b>TOTAL</b>	<b>124,0</b>	<b>100,1</b>

GRASAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	3,7	3,9
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,3	0,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	4,0	4,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,3	0,3
Hortalizas	0,2	0,2
Frutas	0,8	0,9
Carnes	15,5	16,3
Huevos	2,0	2,1
Pescados y mariscos	0,7	0,7
Leche y derivados	13,9	14,6
Grasas visibles	52,7	55,2
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	1,2	1,2
<b>TOTAL</b>	<b>95,4</b>	<b>100,00</b>

CARBOHIDRATOS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de carbohidratos aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	212,9	54,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	28,9	7,4
Azúcares y miel	106,8	27,3
Leguminosas	0,3	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,0
Hortalizas	5,4	1,4
Frutas	13,4	3,4
Carnes	0,0	0,0
Huevos	0,3	0,1
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	17,2	4,4
Grasas visibles	0,7	0,2
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	5,3	1,4
<b>TOTAL</b>	<b>391,3</b>	<b>100,0</b>

CALCIO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de calcio aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	44,3	6,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	16,0	2,2
Azúcares y miel	2,7	0,4
Leguminosas	6,2	0,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,9	0,1
Hortalizas	29,0	3,9
Frutas	33,1	4,5
Carnes	16,7	2,3
Huevos	10,1	1,4
Pescados y mariscos	13,8	1,9
Leche y derivados	553,2	74,7
Grasas visibles	5,1	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	9,3	1,3
<b>TOTAL</b>	<b>740,4</b>	<b>100,0</b>

FÓSFORO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de fósforo aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	409,1	31,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	49,4	3,8
Azúcares y miel	0,2	0,0
Leguminosas	17,3	1,3
Nueces y semillas oleaginosas	2,4	0,2
Hortalizas	37,1	2,8
Frutas	22,8	1,7
Carnes	248,0	18,9
Huevos	36,7	2,8
Pescados y mariscos	42,9	3,3
Leche y derivados	423,6	32,2
Grasas visibles	9,7	0,7
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	14,6	1,1
<b>TOTAL</b>	<b>1.313,8</b>	<b>100,0</b>

HIERRO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de hierro aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,6	10,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,0	1,1
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	76,0	81,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	0,6	0,7
Frutas	1,0	1,0
Carnes	3,1	3,3
Huevos	0,5	0,6
Pescados y mariscos	0,5	0,5
Leche y derivados	0,4	0,4
Grasas visibles	0,1	0,1
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,3	0,3
<b>TOTAL</b>	<b>93,1</b>	<b>100,0</b>

VITAMINA A - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Mcg-eqv de retinol aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	293,5	25,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	44,3	3,8
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,3	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	229,2	19,5
Frutas	78,7	6,7
Carnes	64,4	5,5
Huevos	44,1	3,8
Pescados y mariscos	1,2	0,1
Leche y derivados	318,8	27,1
Grasas visibles	99,1	8,4
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
<b>TOTAL</b>	<b>1.174,7</b>	<b>100,0</b>

TIAMINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de tiamina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,78	30,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,08	3,2
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	1,17	46,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,06	2,4
Frutas	0,07	2,6
Carnes	0,19	7,5
Huevos	0,02	0,8
Pescados y mariscos	0,01	0,5
Leche y derivados	0,12	4,9
Grasas visibles	0,01	0,5
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,00	0,5
<b>TOTAL</b>	<b>2,52</b>	<b>100,0</b>

RIBOFLAVINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de riboflavina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,56	29,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,05	2,8
Azúcares y miel	0,00	0,1
Leguminosas	0,13	6,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,05	2,7
Frutas	0,04	2,4
Carnes	0,27	14,4
Huevos	0,06	3,1
Pescados y mariscos	0,02	0,7
Leche y derivados	0,69	36,4
Grasas visibles	0,01	0,5
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,6
<b>TOTAL</b>	<b>1,89</b>	<b>100,0</b>

NIACINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de niacina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	10,1	40,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	3,7
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,0	0,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	1,1	4,3
Frutas	0,6	2,5
Carnes	9,0	35,9
Huevos	0,0	0,1
Pescados y mariscos	1,1	4,5
Leche y derivados	0,3	1,2
Grasas visibles	0,1	0,5
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	1,7	6,9
<b>TOTAL</b>	<b>25,1</b>	<b>100,0</b>

VITAMINA C - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS

AÑO: 2008

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de vitamina C aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,2	0,4
Raíces, tubérculos y otros fec.	20,0	23,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,4	0,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	27,1	31,6
Frutas	37,6	43,8
Carnes	0,3	0,3
Huevos	0,0	0,0
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	0,2	0,2
Grasas visibles	0,0	0,0
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
<b>TOTAL</b>	<b>85,9</b>	<b>100,0</b>

3.- ADECUACIÓN ENERGÉTICA Y  
NUTRICIONAL DE LA DISPONIBILIDAD  
ALIMENTARIA PROMEDIO

---

ADECUACIÓN DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
A LOS REQUERIMIENTOS DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (1)

Año 2008

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas Detal-Boca del consumidor FPDB	APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
Energía (Cal)	2777	1,10	2525	2300,0	109,8
Proteínas (g)	124,0	1,10	112,7	65	173,4
Calcio (mg)	740,4	1,10	673,1	1000	67,3
Hierro (mg)	93,1	1,10	84,7	12	705,6
Retinol (mcg-eqv)	1174,7	1,10	1067,9	840	127,1
Tiamina (mg)	2,52	1,10	2,29	1,00	228,7
Riboflavina (mg)	1,89	1,10	1,72	1,10	156,4
Niacina (mg)	25,1	1,10	22,9	14	163,3
Vitamina C (mg)	85,9	1,10	78,1	60	130,2

(1) Este procedimiento para el cálculo de la adecuación considera que **para cualquiera de los conceptos nutricionales considerados**, de cada 1,10 unidades del nutriente disponibles a nivel detallista sólo una llega a la "boca del consumidor" y 0,10 corresponden a las pérdidas físicas de alimentos que ocurren entre esos dos puntos de la cadena agroalimentaria.

ADECUACIÓN DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
A LOS REQUERIMIENTOS DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (2)

Año 2008

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas Detal-Boca del consumidor FPDB	APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
Energía (Cal)	2777	1,04691	2653	2.300	115,4
Proteínas (g)	124,0	1,02238	121,3	65	186,5
Calcio (mg)	740,4	1,02700	720,9	1.000	72,1
Hierro (mg)	93,1	1,04732	88,9	12	741,1
Retinol (mcg-eqv)	1174,7	1,07410	1093,6	840	130,2
Tiamina (mg)	2,52	1,03716	2,43	1,00	242,3
Riboflavina (mg)	1,89	1,02904	1,84	1,10	167,3
Niacina (mg)	25,1	1,03059	24,4	14	174,3
Vitamina C (mg)	85,9	1,19744	71,8	60	119,6

(2) Este procedimiento, en cambio, utiliza los FPDB (**variables, según los nutrientes**) estimados para Venezuela por el Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL) de la Universidad de Los Andes.

#### 4.- FÓRMULA CALÓRICA

---

FÓRMULA CALÓRICA ASOCIADA A LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS  
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

Año 2008

Nutrientes	Gramos / persona / día	Calorías / persona / día	FÓRMULA CALÓRICA (Porcentajes)
Proteínas	124,0	496	17,0
Grasas	95,4	859	29,4
Carbohidratos	391,3	1.565	53,6
TOTAL		2.920	100,0

5.- ORIGEN (VEGETAL-ANIMAL) DE LA  
ENERGÍA, LAS PROTEÍNAS Y LAS GRASAS  
APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES  
ALIMENTARIAS

---

ORIGEN DE LA ENERGÍA APORTADA POR LAS DISPONIBILIDADES  
ALIMENTARIAS

Año 2008

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	612	22,0
Vegetal	2166	78,0
TOTAL	2777	100,0

ORIGEN DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS  
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

Año 2008

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	48,0	38,7
Vegetal	76,0	61,2
TOTAL	124,1	100,0

ORIGEN DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES  
ALIMENTARIAS

AÑO 2008

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	38,0	39,8
Vegetal	57,4	60,3
TOTAL	95,4	100,0

## 6.- ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA DIETA

---

ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA DIETA POR CADA 1.000 CALORÍAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
(promedios per cápita diarios)  
Año 2008

	Proteínas g	Grasas g	Calcio mg	Hierro mg	Vit. A (Retinol) mcg-egv	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina mg	Vit. C mg
Aporte por cada 1.000 calorías	44,6	34,4	266,6	33,5	422,9	0,91	0,68	9,1	30,9
Valores adecuados según requerimientos	28,3		434,8	5,2	365,2	0,43	0,48	6,1	26,1