



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2007



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2007

**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>
PRESENTACIÓN	7
SECCIÓN I: METODOLOGÍA	10
1.- Notas metodológicas generales	11
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.....	16
SECCIÓN II: HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS	87
SECCIÓN III: APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS	102
SECCIÓN IV : APLICACIONES DE LA HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS	117
1.- Aportes energético y nutricionales de las Disponibilidades de Alimentos y Bebidas (“Tabla Maestra”)	118
2.- Patrones de “Disponibilidad para el Consumo Humano”.....	120
3.- Adecuación energética y nutricional de la disponibilidad alimentaria promedio	133
4.- Fórmula calórica	135
5.- Origen (vegetal-animal) de la energía, proteínas y grasas disponibles	137
6.- Estructura nutricional de la dieta	141
7.- Coeficientes de Procedencia de la “Disponibilidad para el Consumo Humano”. Estructura de la disponibilidad de energía, proteínas y grasas, en términos de “procedencia” (autoabastecimiento y dependencia externa)	143
8.- Estructura de la dependencia externa en energía, proteínas y grasas	149
9.- Aporte energético y proteínico de alimentos seleccionados	153

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 2007, 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 2007.

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 veintiséis años (1980– 2007). 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 2007 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 2007 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

2007

Región	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	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	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	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	Dato	<C>			dif=E		DT*F2	Dato*
/Harina trigo en Pan-pastelería		E-(M+J)	Dato	Dato		<C>						dif
/Harina trigo en Pastas alimenticias		Dato*=M	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				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

2007

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Perdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Maíz Grano bruto/M.G. neto	1	2-6	3	3	4		2-9			2	1-2-3	
Maíz grano/Harina precocida	6	6	3	3	4					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	4					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		4					2		
Trigo grano/Germen		2	3	3						2	7	
Trigo grano/Harina		2	3-2	3-2	4					2	7	
/Harina trigo en Pan-pastelería			3-2	3-2								
/Harina trigo en Pastas alimenticias		2-8	3-2	3-2								
/Harina trigo en Galletas y Otros		7	3-2	3-2								
Cebada en Grano			3	3	4					2		
Cebada grano/Harina y otros		2	3	3						2		
Cebada grano/Salvado y Germen		2										
/Cebada maltera			3	3				5				
Cebada maltera/Salvado y otros		2										
/Cebada maltera (en malta)		5	3	3								
Avena en Grano			3	3								
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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Años 2007 – 2008. Febrero 2009
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Julio 2008 y Febrero 2009
- (4) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en Frigoríficos. Años 2005-2007. Diciembre 2008
- (5) Cantidades de cebada maltera y de hojuelas de maíz utilizadas en 2007 para la fabricación de cerveza y malta. Información suministrada por la industria cervecera. Junio 2008
- (6) Datos de la industria fabricante de harina precocida de maíz. Junio 2008.
- (7) Cálculos propios del equipo INN.
- (8) AVEPASTAS. Septiembre 2007.
- (9) MPPAT. Dirección de Estadística. Superficie Cosechada (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Años 2002 al 2006. Mayo 2008.

2.2 GRUPO DE ALIMENTOS:

“RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS”

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2007

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
2007

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	4					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	3		2				2		

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Años 2005 al 2007. Mayo 2008
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007 Julio 2008 y Febrero 2009
- (4) MPPAT. Dirección estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y productos perecederos en frigoríficos, 2005-2007. Diciembre 2007

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
RTOF - 2007

	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
Ñame		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

2007

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		Imp*F2	
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>						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		Dato	Dato	Dato		<C>						dif

AZÚCARES

MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES

2007

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		1	2	2				4				
C. azúcar/Azúcar crudo		4-3	2	2						3		
Azúcar crudo/Azúcar refinado		3	2	2				3-5	3-5	3	7	
/Azúcar refinado en bebidas gaseosas		3-5-7	10	10								
/Azúcar refinado en jugos		3-5										
/Azúcar refinado en confitería y otros		3-5	2-9	2-9								
/Melaza		4-7	2	2				8-10	3			
Papelón		1	2	2								
Miel		6	2	2								

AZÚCARES Y MIEL

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Años 2007 al 2008. Febrero 2009
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Julio 2008 y Febrero 2009
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) FESOCA . Junio 2008.
- (5) Consultas a expertos, para diseñar y utilizar, exógenamente, un modelo que permitió obtener estimaciones de estas variables.
- (6) MPPAT. Estadísticas del Sector Pecuario. Febrero 2008
- (7) Cálculos propios del equipo INN.
- (8) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos;SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales. Marzo 2008.
- (9) INN-ULA. Hojas de Balance de Alimentos 1989-94.
- (10) INN. Hojas de Balance de Alimentos 2002-2003.

2.4 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LEGUMINOSAS”

LEGUMINOSAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2007

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
2007

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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Febrero 2009
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Julio 2008 y Febrero 2009
- (4) SENASEM. Producción de Semilla Certificada en Venezuela durante 2005. Junio de 2007.
- (5) Cálculos propios del equipo INN.
- (6) MPPAT. Dirección estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y productos perecederos en frigoríficos, 2005-2007. Diciembre 2007

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
LEGUMINOSAS 2007

	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

2007

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+Q+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*
/Manteca vegetal	Pro*F1=Z	dif	Dato	Dato		DCH						Dato*

NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Noviembre de 2009 y Julio de 2010.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Años 2007-2008. Febrero de 2009.
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) Cálculos propios del equipo INN.
- (5) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, 2005-2007. Diciembre de 2007.
- (6) MPPAT. Dirección de Estadística. Circuito Pecuario 2003-2007. Mayo de 2008.
- (7) Lactuario de Maracay. Producción de Mantequilla 2006-2007. Junio 2008.
- (8) ACUPALMA . Producción de aceites de palma y palmiste 2001-2007. Enero de 2008.

2.7 GRUPO DE ALIMENTOS:

“H O R T A L I Z A S”

HORTALIZAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2007

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
2007

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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Años 2005 - 2006. Mayo de 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Enero de 2008.
- (4) Cálculos propios del equipo INN

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
HORTALIZAS 2007

	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, enlatado y otros	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 / Salsa	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
2007

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
2007

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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector Agrícola por grupo y rubro. Febrero 2009.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Julio 2008- Febrero 2009.
- (4) Consultas a expertos, para diseñar y utilizar exógenamente, un modelo que permitió obtener estimaciones de estas variables.
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
FRUTAS 2007

	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
2007

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

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas del Sector Agrícola por grupo y rubro. Febrero 2009.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadísticas pecuarias Beneficio y Producción de rubros pecuarios. Mayo 2008.
Cálculos propios para tomar en cuenta el beneficio en finca en el caso de porcinos. Febrero 2008. Mayo 2008.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Julio 2008. Febrero 2009.
- (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. Febrero 2009.
Cálculos propios sobre el beneficio de pollos y gallinas.
- (7) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, años 2006-2007. Diciembre 2007.
- (8) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
CARNES 2007

	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

2007

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

2007

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 2007

- (1) FENAVI. Departamento de Estadísticas. Enero de 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Julio 2008- Febrero 2009.
- (4) Cálculos propios del equipo INN

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
HUEVOS 2007

	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

PESCADOS Y MARISCOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2007

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		Dato	Dato	Dato*		<C>			Dato=A		$(0,03*DT/2) + 0,01*(DT-IDA)$	dif
Atún /Conserva	A	A/F1	Dato	Dato		<C>						dif
Sardina		Dato	Dato	Dato		<C>			B		$(0,02*DT) + 0,03*(DT-B)$	dif
Sardina /Conserva	Pro * F1 = B	Dato	Dato	Dato		<C>						dif
/Harina de pescado		Dato*	Dato	Dato		<C>	dif					
Otros pescados de mar		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif
Pescados de agua dulce		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif
/Pescados salados	Dato	Ins/F1	Dato	Dato		<C>						dif
/Pepitona (conserva)		Dato*				<C>						dif
Camarón		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro*F2	dif
Otros Mariscos		Dato*	Dato*	Dato*		<C>					Pro*F2	dif

PESCADOS Y MARISCOS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2007

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		2	4	2-4				2		3		
Atún /Conserva		3	4	4						3		
Sardina		1	4	4						3		
Sardina /Conserva	3	5	4	4								
/Harina de pescado		6-7	4	4								
Otros pescados de mar		1	4	4				1-7		3		
Pescados de agua dulce		1	4	4				7		3		
/Pescados salados	7	3	4	4								
/Pepitona (conserva)		1-3										
Camarón		1	4	4						3		
Otros Mariscos		1-3	4-3	4-3						3		

2.11 GRUPO DE ALIMENTOS:

“PESCADOS Y MARISCOS”

PESCADOS Y MARISCOS

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) MPPAT-INSOPESCA. Producción Nacional Marítima; Producción Nacional Acuícola; Producción Nacional Fluvial
Septiembre 2006. Mayo 2008.
- (2) MPPAT-INSOPESCA. Oficina de Relaciones Internacionales.
Descargas de Atún fresco 2007. Julio 2008.
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007.
Noviembre 2009. Julio 2010.
- (5) CAVENPESCA. Producción de Sardina Enlata 2007. Junio 2008.
- (6) FENAVI. Enero 2008.
- (7) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
PESCADOS Y MARISCOS 2007

	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
2007

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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Circuito Pecuario. Producción (t) nacional de leche por tipo. Años 2007-2006. Mayo de 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Noviembre de 2009 y Julio de 2010.
- (4) CAVILAC. Septiembre de 2008.
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
LECHE Y DERIVADOS 2007

	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

2007

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.		
Especias varias		Dato	Dato			<C>						dif

ESPECIAS

Lista de Códigos de Fuentes 2007

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Noviembre 2009 y Julio 2010.

2.14 GRUPO DE ALIMENTOS:

“ESTIMULANTES”

ESTIMULANTES
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2007

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	Dato	<C>						dif
Té y Yerba mate			Dato	Dato		<C>						dif

ESTIMULANTES
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2007

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 2007

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Mayo 2008.
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Noviembre 2009. Julio 2010.
- (3) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, años 2005-2007. Diciembre 2007.
- (4) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
ESTIMULANTES 2007

	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
2007

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 2007

- (1) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos; SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales. Marzo 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2007. Noviembre 2009. Julio 2010.

Sección II

Hojas de Balance de Alimentos
2007

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

Población 27.483.208

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACION			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Maíz grano bruto / M.G. neto	2.570.869	2.339.491	543.302	115	(302.571)	3.185.249	1.380.681	2.387	1.635.375	63.705	103.101	3,8	10,3	8,7
Maíz grano / Harina precocida	1.530.611	1.041.232	13.018	4884	1.017	1.048.349				10.483	1.037.865	37,8	103,5	103,5
Maíz grano / Salvado	1.530.611	229.592	559	1		230.150	225.547			4.603		0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	1.614.560	242.184				242.184			242.184			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	83.949	69.957				69.957			69.957			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Píldo y otros	20.815	14.571	7.034	52		21.553				431	21.122	0,8	2,1	2,1
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	20.815	5.204				5.204	5.204					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MAÍZ												42,3	115,8	114,3
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	1.054.857	917.726	188	25	6.681	911.208			892.984	18.224		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	892.984	107.158	0	0		107.158	106.086			1.072		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	892.984	571.510	478	18.085	(145)	554.048				5.540	548.507	20,0	54,7	54,7
Arroz pulido / Hojuelas de cerveza												0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL ARROZ												20,0	54,7	54,7
Sorgo grano bruto / S.G. neto	382.116	324.799	0	0	(81.258)	406.056	397.935			8.121		0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL SORGO												0,0	0,0	0,0
Trigo en grano		213	1.467.773	40	36.113	1.467.946			1.438.587	29.359		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	1.438.587	287.717	3.429	0	4	291.143	288.232			2.911		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	1.438.587	43.158	3	2		43.159	42.723			432	4	0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	1.438.587	1.064.554	3.431	408	34	1.067.544			963.785	10.675	93.083	3,4	9,3	9,3
/ Harina de trigo en Pan-pastelería		573.332	503	2		573.832					573.832	20,9	57,2	57,2
/ Harina de trigo en Pastas aliment.		308.296	2.527	119		310.704					310.704	11,3	31,0	31,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros		82.158	14.395	6.141		90.412					90.412	3,3	9,0	9,0
SUBTOTAL TRIGO												38,9	106,5	106,5
Cebada en grano			225	0		225			223	2		0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	223	167				167				2	165	0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Salvado y Germen	223	27				27	27					0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera			324.039	0	10.651	313.389			310.255	3.134		0,0	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	310.255	62.051				62.051	62.051					0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)		31.418	646	0		32.063					32.063	1,2	3,2	3,2
SUBTOTAL CEBADA												1,2	3,2	3,2
Avena en grano			13.640	1	(13.513)	27.152			26.883	272		0,0	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	26.883	20.969				20.969				208	20.761	0,8	2,1	2,1
Avena grano / Salvado y Germen	26.883	4.032				4.032	4.032					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AVENA												0,8	2,1	2,1
Centeno en Grano y Otros			135	5	1.420	1.550			1.550			0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	1.550	1.271	4.981	695	5.418	139				1	138	0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	1.550	233	33	0		266	266					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CENTENO												0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES												103,0	282,3	280,7

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN= 27.483.208

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACION			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Papa		456.661	50.387	11	(1.689)	508.727				68.499	440.228	16,0	43,9	36,9
Yuca		416.914	4.583	28		421.469	41.691		80.949	119.531	298.829	10,9	29,8	22,3
Yuca / Casabe	80.949	26.983				26.983					26.983	1,0	2,7	2,7
Ñame		88.622				88.622				8.862	79.760	2,9	8,0	6,2
Apio		35.987	2	3		35.986				3.599	32.387	1,2	3,2	2,8
Ocumo		79.701				79.701				11.955	67.746	2,5	6,8	5,3
Otras raíces y tubérculos		19.400	51	146		19.305				1.930	17.374	0,6	1,7	1,4
Plátano		390.319	9	10.845		379.482	18.974			39.032	321.476	11,7	32,0	22,8
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS												46,7	128,1	174,8

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN 27.483.208

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			Pérdidas	Kg/año	Gramos por día
								Aliment.	No Aliment.				brutos	netos
Caña de azúcar		9.690.789	55.145	0	783.082	8.962.852		8.962.852				0,0	0,0	0,0
C. azúcar / Azúcar crudo	8.962.852	766.184	448.954	2		1.215.136		1.210.646		4.490		0,0	0,0	0,0
Azúcar crudo / Azúcar refinado	1.210.646	1.142.119	24.109	1	163.735	1.002.492		331.305	5.276	241	665.670	24,2	66,4	66,4
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas		191.103	1.812	1.599		191.316					191.316	7,0	19,1	19,1
/ Azúcar refinado en jugos		36.287				36.287					36.287	1,3	3,6	3,6
/ Azúcar refinado en conf. y otros		56.902	34.981	43		91.840					91.840	3,3	9,2	9,2
/ Melaza		358.514	8	33.507		325.015	100.913	207.852	16.251			0,0	0,0	0,0
Papelón		23.981	62	10		24.033					24.033	0,9	2,4	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES												36,7	100,6	98,2
Miel		248	137	0		385					385	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MIEL												0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL												36,7	100,6	98,2

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona	
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria				Kg/año	Gramos por día
								Aliment.	No Aliment.			brutos	netos	
	Caraota	21.239	74.492	19		95.712	368			1.914	93.521	3,4	9,3	9,3
	Frijol	16.953	34.950	2	0	51.900	276			1.038	50.586	1,8	5,0	5,0
	Arveja	377	20.917	65		21.229	51			425	20.753	0,8	2,1	2,1
	Quinchoncho	1.997				1.997	84			40	1.873	0,1	0,2	0,2
	Otros granos leguminosos	282	37.934	23		37.911				758	37.153	1,4	3,7	3,7
SUBTOTAL LEGUMINOSAS												7,4	20,3	27,7

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

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
Nueces, Almendras, Castañas			5.400	130		5.270						5.270	0,2	0,5	0,5
Coco	190.668	152.534	697	5.791		147.440		136.380		7.372	3.688		0,1	0,4	0,0
Ajonjolí		17.020	2	13.033		3.989		3.949		40			0,0	0,0	0,0
Soya		60.181	0	0	17.368	42.813		42.385		428			0,0	0,0	0,0
Maní en cáscara		1.094	601			1.695		1.610		85			0,0	0,0	0,0
M. en c. / Maní descascarado	1.610	1.127	7.397			8.524		8.011			513		0,0	0,1	0,1
Algodón rama / Semilla de algodón	17.982	6.272				6.272		6.272					0,0	0,0	0,0
Palma africana		327.750	7		(46.933)	374.690		370.980		3.710			0,0	0,0	0,0
Girasol		15.514	2.272			17.786		17.608		178			0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS													0,3	0,9	0,6
G. bovino (No.) / Grasas	2.164.504	15.152	19.398			34.550	22.457			10.365	1.727		0,0	0,0	0,0
G. porcino (No.) / Grasas	2.621.322	34.077	2.557	0		36.634	2.552				2931	31.151	1,1	3,1	3,1
/ Mantequilla		27.059	860	7		27.912						27.912	1,0	2,8	2,8
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES													2,1	5,9	5,9
Coco / Copra	136.380	19.483				19.483		19.288		195			0,0	0,0	0,0
Copra / Aceite	19.288	11.573	0	0		11.573		5.786	5.786				0,0	0,0	0,0
Copra / Torta	19.288	6.751				6.751	6.751						0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Aceite	3.949	1.896	0			1.896		1.896					0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Torta	3.949	1.975				1.975	1.975						0,0	0,0	0,0
Soya / Aceite	42.385	6.782	386.625	18		393.389		393.389					0,0	0,0	0,0
Soya / Torta	42.385	32.636	875.748			908.384	908.384						0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Aceite	8.011	3.605	3			3.608		3.608					0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Torta	8.011	4.006	0			4.006	4.006						0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Aceite	6.272	941	0			941		847	94				0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Torta	6.272	2.822				2.822	2.822						0,0	0,0	0,0
Palma africana / Aceites	370.980	74.196	53.904	16	(268)	128.352		105.249	23.103				0,0	0,0	0,0
Palma africana / Torta	370.980	7.420				7.420	7.420						0,0	0,0	0,0
Girasol / Aceite	17.608	7.748	13.053			20.801		20.801					0,0	0,0	0,0
Girasol / Torta	17.608	8.804				8.804	8.804						0,0	0,0	0,0
/ Aceite vegetal (mezcla)	420.540	399.513			188543	210.970		38.138			172.832		6,3	17,2	17,2
Germen de maíz / Aceite	242.184	47.209	10.294	14		57.489					57.489		2,1	5,7	5,7
Germen de maíz / Torta	242.184	193.747		0		193.747	193.747						0,0	0,0	0,0
/ Aceite de oliva			4.312			4.312					4.312		0,2	0,4	0,4
/ Margarina	57.337	71.671	18.845	206		90.310					90.310		3,3	9,0	9,0
/ Mayonesa	57.355	81.936	2.044	743		83.237					83.237		3,0	8,3	8,3
/ Mantequilla vegetal	34.481	34.481	1.959	237		36.203					36.203		1,3	3,6	3,6
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES													16,2	44,3	44,3
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES													18,3	50,2	50,2

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO : 2007

POBLACIÓN= 27.483.208

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
Cambur		529.077		12.638		516.439		1.622			77.223	437.595	15,9	43,6	26,2
Naranja		389.842		1.765		388.077		136.021			37.808	214.248	7,8	21,4	15,8
Mango		67.788		1.854		65.934		2.941			9.449	53.544	1,9	5,3	4,0
Piña		363.075		367		362.708		6.931			53.367	302.411	11,0	30,1	18,1
Patilla		206.012		2.041		203.971					40.794	163.177	5,9	16,3	10,1
Aguacate		83.304		503		82.801					12.420	70.381	2,6	7,0	3,7
Lechosa		132.013		655		131.358		5.174			18.928	107.256	3,9	10,7	7,9
Uva		16.836		1		16.835					2.525	14.310	0,5	1,4	1,0
Otras frutas frescas		667.692	58.939	2.160		724.471		6.370			107.715	610.386	22,2	60,8	31,6
/ Pulpas y conservas de frutas		72.547	53.199	5.628		120.118						120.118	4,4	12,0	12,0
SUBTOTAL FRUTAS													76,2	208,7	130,4

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO : 2007

POBLACIÓN= 27.483.208

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACION				Disponibilidad				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas	Consumo Humano	Kg/año	Disponibilidad/persona Gramos por día brutos netos	
Ganado bovino (No)		2.459.993	3.119		298.608	2.164.504		2.164.504					0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Carne en canal	2.164.504	495.518	68.220			563.738		535.551		28.187			0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	2.164.504	64.935	1.053			65.988				649	65.339		2,4	6,5	5,7
C. en canal / Carne de bovino	535.551	428.441	84.430			512.871					512.871		18,7	51,1	37,3
SUBTOTAL BOVINO													21,0	57,6	43,0
Ganado porcino (No.)		1.802.745			(818.577)	2.621.322		2.621.322					0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	2.621.322	165.306				165.306		165.306					0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	2.621.322	13.107	76.798			89.905				655	89.249		3,2	8,9	5,2
C. en canal / Carne de porcino	165.306	110.755	2.497	19	(486)	113.719				1.706	112.013		4,1	11,2	8,8
SUBTOTAL PORCINO													7,3	20,1	14,0
Ganado caprino (No.)		555.552			333.686	221.866		221.866					0,0	0,0	0,0
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	221.866	2.462		25		2.437					2.437		0,1	0,2	0,2
SUBTOTAL CAPRINO													0,1	0,2	0,2
Ganado ovino (No.)		204.596			(67.752)	272.348		272.348					0,0	0,0	0,0
G. ovino (No.) / Carne de ovino	272.348	4.255	31	3		4.283					4.283		0,2	0,4	0,2
SUBTOTAL OVINO													0,2	0,4	0,2
Aves (No.) / Carne de pollo*	524.401	852.676	160.130	77	(461)	1.013.267					1.013.267		36,9	101,0	65,7
Aves (No.) / Carne de gallina*	516.421	12.790	33	20		12.803					12.803		0,5	1,3	0,8
SUBTOTAL AVES													37,3	102,3	66,5
SUBTOTAL CARNES													65,9	180,7	123,8

* El número de aves viene expresado en miles de cabezas

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN=

27.483.208

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	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
/ Huevos de consumo		199.437	10.591	54		209.974			6.557	1.994	10.071	191.352	7,0	19,1	16,8
SUBTOTAL HUEVOS													7,0	19,1	16,8

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO : 2007

POBLACION= 27.483.208

Reglón	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		256.192	267	273		256.186					30.743	225.443	8,2	22,5	20,5
Tomate		209.410	0	1.578		207.832			17.000		57.723	133.109	4,8	13,3	11,0
Tomate / Salsa	16.731	5.521	1.028	179		6.370						6.370	0,2	0,6	0,6
Tomate / Pasta	265	45	17.880	45		17.880			6.779			11.101	0,4	1,1	1,1
Tomate / Entero enlatado y otros	4	2	5.447	2		5.447						5.447	0,2	0,5	0,5
Pasta de tomate / Salsa	6.779	25.557				25.557						25.557	0,9	2,5	2,5
Pimentón		124.106	1	448		123.659					24.821	98.838	3,6	9,9	8,4
Zanahoria		221.042		55		220.987					33.156	187.830	6,8	18,7	16,3
Repollo		100.315				100.315					9.028	91.287	3,3	9,1	7,2
Lechuga		42.822		17		42.805					30.094	12.710	0,5	1,3	0,9
Remolacha		20.738				20.738					3.111	17.627	0,6	1,8	1,2
Otras hortalizas		263.123	18.827	1.117		280.833					63.149	217.683	7,9	21,7	16,5
SUBTOTAL HORTALIZAS													37,6	103,0	86,8

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

Reglón	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
Atún		63.514	3.412	32.055		34.871		24.340		628	9.903	0,4	1,0	0,9
Atún / Conserva	24.340	17.262	16.593	1		33.854					33.854	1,2	3,4	3,4
Sardina		54.996	0	1		54.995		13.890		2.333	38.772	1,4	3,9	2,7
Sardina / Conserva	13.890	9.993	56	0		10.049					10.049	0,4	1,0	1,0
/ Harina de pescado		4.881	5.688	0		10.569	10.569					0,0	0,0	0,0
Otros pescados de mar		84.532	20.735	1.848		103.419		4.020		1.650	97.748	3,6	9,7	7,2
Pescados de agua dulce		38.708				38.708		2.732		747	35.229	1,3	3,5	2,1
/ Pescados salados	6.128	2.043	429	23		2.448					2.448	0,1	0,2	0,2
SUBTOTAL PESCADOS												8,3	22,7	17,5
/ Pepitona (conserva)		3.718				3.718					3.718	0,1	0,4	0,4
Camarón		29.815	46	15.224		14.637				596	14.040	0,5	1,4	0,6
Otros Mariscos		4.906	11.746	598		16.054				98	15.956	0,6	1,6	1,6
SUBTOTAL MARISCOS												1,2	3,4	2,6
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS												9,5	26,1	20,1
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS en equivalente de producto fresco												12,9		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

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	
Leche cruda		1.777.819				1.777.819			1.756.300		21.518		0,0	0,0	0,0
L. cruda / Leche pasteurizada	162.465	159.216				159.216					1.592	157.624	5,7	15,7	15,7
L. cruda / Leche polvo completa	204.592	24.200	107.905	10		132.095						132.095	4,8	13,2	13,2
L. cruda / Queso industrial	960.604	116.465	13.755	4		130.216						130.216	4,7	13,0	12,1
L. cruda / Queso finca	321.751	38.610				38.610					386	38.224	1,4	3,8	3,7
/ Leche evaporada			722	1		721						721	0,0	0,1	0,1
/ Leche condensada	27.376	10.611	8.531	2		19.140						19.140	0,7	1,9	1,9
/ Leche polvo descremada	39.812	3.676	10.558	5		14.229						14.229	0,5	1,4	1,4
/ Crema de leche	23.274	7.532	798	1		8.329						8.329	0,3	0,8	0,8
/ Otras leches	16.427	1.944	24.178	1.476		24.646						24.646	0,9	2,5	2,5
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS, en equivalente de leche cruda (litros/persona/año)												109,5			

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS

(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

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.	Industria No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	netos
Espicias varias			10.488	336		10.152						10.152	0,4	1,0	1,0
SUBTOTAL ESPECIAS													0,4	1,0	1,0

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

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
Cacao almendra		18.911	0	8.379		10.532		10.479		53		0,0	0,0	0,0
C. a. / Licor de cacao	10.479	8.069				8.069		7.665	403			0,0	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	7.665	7.512	2.456	162		9.806		6.864	2.942			0,0	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	6.864	14.621	15.865	358		30.128					30.128	1,1	3,0	3,0
Café verde		70.311	0	35	(1.570)	71.846		71.128		718		0,0	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	71.128	56.451	1.151	2.574	3.381	51.647					51.647	1,9	5,1	5,1
Té y yerba mate			1.402	0		1.402					1.402	0,1	0,1	0,1
SUBTOTAL ESTIMULANTES												3,0	8,3	8,3

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2007

POBLACIÓN = 27.483.208

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
/ Cerveza		2.520.286	611	12.089		2.508.807						2.508.807	91,3	250,1	250,1
/ Ron		34.642	708	10.316		25.035						25.035	0,9	2,5	2,5
/ Whisky		2.982	27.352	0		30.335						30.335	1,1	3,0	3,0
/ Vino		19.372	26.945	0		46.317						46.317	1,7	4,6	4,6
/ Otros vinos y aguardientes		108.792	6.768	2.326		113.234						113.234	4,1	11,3	11,3
SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS													99,1	271,5	271,5

Sección III

Aportes nutricionales de las
disponibilidades alimentarias
2007

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

AÑO: 2007

RENLÓN	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)
Maíz grano bruto / M.G. neto	8,7	20	0,5	0,1	4,2	1,5	9,6	0,1	0,7	0,01	0,01	0,1	0,2
Maíz grano / Harina precocida	103,5	366	7,4	1,1	80,4	12,4	66,2	5,2	279,4	0,32	0,26	5,3	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	2,1	7	0,1	0,0	1,6	0,3	3,0	0,1	0,0	0,01	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
SUBTOTAL MAÍZ		393	8,1	1,3	86,2	14,2	78,8	5,4	280,0	0,34	0,27	5,4	0,2
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	54,7	189	4,4	0,4	41,8	4,4	80,4	0,5	0,0	0,04	0,02	0,8	0,0
Arroz pulido / Hojuelas de 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
SUBTOTAL ARROZ		189	4,4	0,4	41,8	4,4	80,4	0,5	0,0	0,04	0,02	0,8	0,0
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
SUBTOTAL SORGO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
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	9,3	32	1,3	0,1	6,5	1,8	12,2	0,4	0,0	0,03	0,03	0,3	0,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería	57,2	198	7,7	0,7	40,3	10,9	74,9	2,2	0,0	0,18	0,19	1,9	0,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.	31,0	105	4,3	0,9	20,0	8,1	122,4	0,7	0,0	0,14	0,02	1,2	0,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros	9,0	31	0,8	0,1	6,8	2,0	10,9	0,1	0,0	0,02	0,01	0,1	0,0
SUBTOTAL TRIGO		367	14,2	1,8	73,6	22,7	220,4	3,3	0,0	0,37	0,26	3,5	0,0
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	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	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)	3,2	9	0,2	0,0	2,2	0,9	11,3	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEBADA		10	0,2	0,0	2,2	1,0	11,3	0,1	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
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	2,1	7	0,2	0,2	1,3	1,0	7,7	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
SUBTOTAL AVENA		7	0,2	0,2	1,3	1,0	7,7	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
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
SUBTOTAL CENTENO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES		966	27,1	3,6	205,2	43,3	398,6	9,4	280,2	0,76	0,56	9,8	0,2

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

AÑO: 2007

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)
Papa	36,9	30	0,7	0,0	6,6	2,9	16,6	0,3	0,0	0,04	0,02	0,4	7,4
Yuca	22,3	32	0,2	0,0	7,6	6,5	11,8	0,2	0,0	0,01	0,01	0,1	7,8
Yuca / Casabe	2,7	9	0,0	0,0	2,2	1,6	2,1	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ñame	6,2	6	0,1	0,0	1,4	1,1	3,0	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,4
Apio	2,8	3	0,0	0,0	0,6	0,7	1,7	0,0	1,6	0,00	0,00	0,1	0,5
Ocumo	5,3	5	0,1	0,0	1,2	1,2	3,8	0,0	0,2	0,01	0,00	0,0	0,3
Otras raíces y tubérculos	1,4	1	0,0	0,0	0,3	0,2	0,7	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	0,3
Plátano	22,8	31	0,3	0,1	7,3	1,1	8,6	0,2	36,0	0,01	0,02	0,2	3,4
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS		118	1,6	0,3	27,2	15,4	48,4	0,9	38,3	0,08	0,05	0,9	20,1

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

AÑO: 2007

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)
Caña de azúcar	0,0												
C. azúcar / Azúcar crudo	0,0												
Azúcar crudo / Azúcar refinado	66,4	264	0,0	0,0	66,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas:	19,1	76	0,0	0,0	19,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en jugos	3,6	14	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros	9,2	36	0,0	0,0	9,1	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	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 AZÚCARES		391	0,0	0,0	97,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
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		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL		391	0,0	0,0	97,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

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

AÑO: 2007

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)
Caraota	9,3	23	2,1	0,1	3,3	12,1	52,9	0,8	0,0	0,07	0,02	0,3	0,7
Frijol	5,0	13	1,3	0,0	1,8	2,9	16,8	0,4	0,0	0,05	0,01	0,1	0,1
Arveja	2,1	6	0,5	0,0	0,9	1,3	7,0	0,1	0,6	0,01	0,00	0,1	0,0
Quinchoncho	0,2	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,6	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros granos leguminosos	3,7	10	0,9	0,1	1,5	4,0	12,5	0,3	0,8	0,01	0,01	0,1	0,0
SUBTOTAL LEGUMINOSAS		52	4,9	0,3	7,5	20,6	89,7	1,6	1,5	0,15	0,05	0,5	0,9

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

AÑO 2007

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	0,5	3	0,1	0,2		0,1	0,6	1,7	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	0,00	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	0,00	0,00	0,0	0,0
Algodón rama / Semilla de algodón	0,0												
Palma africana	0,0												
Girasol	0,0												
SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS		3	0,1	0,2		0,1	0,7	1,9	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
G. bovino (No.) / Grasas	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	0,01	0,01	0,1	0,0
/ Mantequilla	2,8	20	0,0	2,3		0,0	0,6	0,4	0,0	22,0	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES		40	0,5	4,2		0,0	1,6	4,7	0,1	22,0	0,01	0,01	0,1
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)	17,2	155	0,0	17,2		0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Aceite	5,7	52	0,0	5,7		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	0,4	4	0,0	0,4		0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Margarina	9,0	66	0,1	7,3		0,0	1,8	1,4	0,0	45,9	0,00	0,0	0,0
/ Mayonesa	8,3	62	0,1	6,6		0,5	0,7	2,5	0,0	2,8	0,00	0,0	0,0
/ Manteca vegetal	3,6	32	0,0	3,6		0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES		370	0,1	40,9		0,6	2,5	3,9	0,0	48,7	0,00	0,00	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES		410	0,6	45,2		0,6	4,1	8,6	0,1	70,8	0,01	0,01	0,1

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

AÑO : 2007

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)
Cebolla	20,5	9	0,3	0,0	1,8	7,0	9,0	0,1	1,0	0,01	0,01	0,0	1,8
Tomate	11,0	2	0,1	0,1	0,2	2,1	2,5	0,1	13,9	0,01	0,00	0,1	0,9
Tomate / Salsa	0,6	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	1,2	0,00	0,00	0,1	0,1
Tomate / Pasta	1,1	1	0,1	0,0	0,2	0,6	1,2	0,0	3,2	0,00	0,00	0,0	0,3
Tomate / Entero enlatado y otros	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	0,0
Pasta de tomate / Salsa	2,5	2	0,1	0,0	0,5	0,3	0,5	0,0	4,8	0,00	0,00	0,6	0,3
Pimentón	8,4	2	0,1	0,0	0,3	0,9	2,6	0,1	65,3	0,00	0,01	0,1	13,4
Zanahoria	16,3	5	0,2	0,0	1,1	6,8	5,5	0,1	138,5	0,01	0,01	0,1	0,8
Repollo	7,2	2	0,1	0,0	0,3	3,3	2,2	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	3,6
Lechuga	0,9	0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,2	0,0	1,5	0,00	0,00	0,0	0,2
Remolacha	1,2	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	16,5	5	0,3	0,0	0,4	4,7	8,6	0,1	2,0	0,01	0,01	0,1	3,9
SUBTOTAL HORTALIZAS		29	1,2	0,2	5,0	26,8	33,1	0,6	232,5	0,05	0,05	1,1	25,4

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

AÑO : 2007

RENLÓN	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)
Cambur	26,2	24	0,5	0,2	5,2	5,0	5,2	0,2	16,0	0,01	0,01	0,2	2,9
Naranja	15,8	6	0,1	0,0	1,4	10,3	3,3	0,2	1,1	0,01	0,01	0,1	7,1
Mango	4,0	2	0,0	0,0	0,6	0,5	0,5	0,0	12,0	0,00	0,00	0,0	2,8
Piña	18,1	10	0,1	0,0	1,5	2,9	2,0	0,1	2,5	0,01	0,00	0,0	4,7
Patilla	10,1	2	0,1	0,0	0,5	1,1	0,8	0,1	4,0	0,00	0,00	0,0	0,4
Aguacate	3,7	6	0,0	0,5	0,2	0,4	1,5	0,0	0,8	0,00	0,00	0,1	0,5
Lechosa	7,9	2	0,0	0,0	0,5	1,5	1,1	0,0	11,9	0,00	0,00	0,0	4,7
Uva	1,0	1	0,0	0,0	0,2	0,2	0,2	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Otras frutas frescas	31,6	22	0,2	0,2	2,5	6,6	6,3	0,2	30,4	0,01	0,01	0,2	11,7
/ Pulpas y conservas de frutas	12,0	8	0,1	0,0	1,8	5,9	3,2	0,2	6,1	0,01	0,01	0,1	4,6
SUBTOTAL FRUTAS		83	1,2	1,0	14,4	34,3	24,2	1,0	85,0	0,07	0,05	0,7	39,5

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

AÑO : 2007

RENGLÓN	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)
Ganado bovino (No.)	0,0												
G. Bovino (No.) / Carne en canal	0,0												
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	5,7	7	1,0	0,3	0,1	0,9	10,2	0,2	86,4	0,01	0,06	0,2	0,5
C. en canal / Carne de bovino	37,3	72	7,5	4,4	0,0	4,5	59,7	1,1	0,0	0,03	0,06	1,8	0,0
SUBTOTAL BOVINO		79	8,4	4,7	0,1	5,4	69,9	1,3	86,4	0,04	0,12	2,0	0,5
Ganado porcino (No.)	0,0												
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	0,0												
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	5,2	9	0,9	0,5	0,0	0,5	11,2	0,6	18,6	0,03	0,04	0,2	0,0
C. en canal / Carne de porcino	8,8	25	1,4	1,6	0,0	0,5	15,6	0,2	0,0	0,06	0,02	0,2	0,0
SUBTOTAL PORCINO		34	2,3	2,1	0,0	0,9	26,9	0,8	18,6	0,09	0,06	0,4	0,0
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
SUBTOTAL CAPRINO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
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
SUBTOTAL OVINO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Aves (No.) / Carne de pollo*	65,7	120	13,3	7,5	0,0	9,2	131,3	1,0	0,0	0,05	0,11	5,6	0,0
Aves (No.) / Carne de gallina*	0,8	2	0,2	0,2	0,0	0,1	1,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
SUBTOTAL AVES		122	13,4	7,6	0,0	9,3	133,0	1,0	0,0	0,05	0,11	5,6	0,0
SUBTOTAL CARNES		236	24,2	14,5		15,7	230,1	3,1	105,0	0,18	0,28	8,1	0,5

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

AÑO: 2007

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)
/ Huevos de consumo	16,8	26	2,1	1,9	0,3	9,2	33,6	0,5	40,3	0,02	0,05	0,0	0,0
SUBTOTAL HUEVOS		26	2,1	1,9	0,3	9,2	33,6	0,5	40,3	0,02	0,05	0,0	0,0

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

AÑO: 2007

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)
Atún	0,9	1	0,2	0,0	0,0	0,3	2,6	0,0	0,2	0,00	0,00	0,0	0,0
Atún / Conserva	3,4	6	1,0	0,2	0,0	0,2	7,8	0,0	0,0	0,00	0,00	0,4	0,0
Sardina	2,7	4	0,6	0,2	0,0	3,4	8,2	0,1	0,0	0,00	0,01	0,3	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	7,2	7	1,4	0,1	0,0	6,7	16,2	0,2	1,2	0,01	0,00	0,3	0,0
Pescados de agua dulce	2,1	3	0,4	0,1	0,0	0,4	4,4	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	0,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS		22	3,8	0,8	0,0	15,2	44,5	0,4	1,4	0,01	0,02	1,1	0,0
/ Pepitona conserva	0,4	0	0,1	0,0	0,0	0,4	0,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Camarón	0,6	1	0,1	0,0	0,0	0,6	1,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros Mariscos	1,6	1	0,3	0,0	0,0	0,7	2,4	0,2	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MARISCOS		2	0,4	0,0	0,0	1,7	4,5	0,2	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS		24	4,2	0,8	0,0	16,9	48,9	0,6	1,4	0,01	0,02	1,2	0,0

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

AÑO 2007

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	15,7	10	0,5	0,5	0,7	20,6	14,1	0,0	5,7	0,01	0,03	0,0	0,2
L. cruda / Leche polvo completa	13,2	65	3,4	3,5	5,0	125,0	95,9	0,1	126,4	0,04	0,19	0,1	0,0
L. cruda / Queso industrial	12,1	47	3,0	3,8	0,2	102,4	78,5	0,1	43,5	0,01	0,06	0,0	0,0
L. cruda / Queso finca	3,7	13	0,8	1,0	0,1	22,7	15,7	0,0	10,3	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche evaporada	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,1	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	1,4	5	0,5	0,0	0,7	18,3	14,6	0,0	0,2	0,00	0,03	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	2,5	9	0,9	0,0	1,3	31,7	25,3	0,0	0,3	0,01	0,04	0,0	0,0
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS		158	9,2	9,4	9,1	326,7	249,1	0,2	188,3	0,07	0,38	0,2	0,2

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2007

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)
Espicias varias	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ESPECIAS		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

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

AÑO: 2007

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	3,0	14	0,1	0,5	2,3	1,4	4,5	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	5,1	20	0,7	0,7	3,2	7,7	10,3	0,3	0,0	0,00	0,01	1,8	0,0
Té y yerba mate	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,6	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ESTIMULANTES		35	0,9	1,2	5,5	9,7	15,2	0,4	0,0	0,01	0,01	1,8	0,0

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

AÑO: 2007

RENLÓN	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)
/ Cerveza	250,1	120	1,5	0,0	9,5	10,0	65,0	0,0	0,0	0,00	0,08	0,5	0,0
/ Ron	2,5	8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Whisky	3,0	9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Vino	4,6	2	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otros vinos y aguardientes	11,3	25	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS		164	1,5	0,0	9,5	10,5	65,5	0,0	0,0	0,00	0,08	0,5	0,0

Sección IV

Aplicaciones de las Hojas de Balance de Alimentos 2007

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 2007

GRUPO	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)
Cereales	966	27,1	3,6	205,1	43,2	398,5	9,4	280,2	0,76	0,56	9,8	0,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	118	1,6	0,3	27,2	15,4	48,4	0,9	38,3	0,08	0,05	0,9	20,1
Azúcares y miel	391	0,0	0,0	97,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Leguminosas	43	4,0	0,2	6,2	16,3	73,5	1,3	1,1	0,13	0,04	0,4	0,7
Nueces y semillas oleaginosas	3	0,1	0,2	0,1	0,7	1,9	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Hortalizas	29	1,2	0,2	5,0	26,8	33,1	0,6	232,5	0,05	0,05	1,1	25,4
Frutas	83	1,2	1,0	14,4	34,5	24,2	1,0	85,0	0,07	0,05	0,7	39,6
Carnes	207	21,1	12,7	0,0	13,7	198,5	2,4	91,8	0,15	0,23	7,0	0,5
Huevos	26	2,1	1,9	0,3	9,2	33,6	0,5	40,3	0,02	0,05	0,0	0,0
Pescados y mariscos	24	4,2	0,8	0,0	16,9	48,9	0,6	1,4	0,01	0,02	1,2	0,0
Leche y derivados	160	9,3	9,5	9,3	330,6	252,1	0,2	192,2	0,07	0,38	0,2	0,2
Grasas visibles	410	0,6	45,2	0,6	4,1	8,6	0,1	70,8	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	35	0,9	1,2	5,5	9,7	15,2	0,4	0,0	0,01	0,01	1,8	0,0
TOTAL ALIMENTOS	2494	73,4	76,7	371,5	521,1	1136,6	17,4	1033,4	1,36	1,45	23,3	86,7
Bebidas alcohólicas	164	1,5	0,0	9,5	10,5	65,5	0,0	0,0	0,00	0,08	0,5	0,0
TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS	2659	74,9	76,7	381,0	531,6	1202,1	17,4	70,0	1,36	1,53	23,8	86,7

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

ENERGÍA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías aportadas / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	966	38,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	118	4,7
Azúcares y miel	391	15,7
Leguminosas	43	1,7
Nueces y semillas oleaginosas	3	0,1
Hortalizas	29	1,2
Frutas	83	3,3
Carnes	207	8,3
Huevos	26	1,0
Pescados y mariscos	24	1,0
Leche y derivados	160	6,4
Grasas visibles	410	16,5
Especias	0	0,0
Estimulantes	35	1,4
TOTAL	2494	100,0

PROTEÍNAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	27,1	36,9
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,6	2,1
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	4,0	5,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,1
Hortalizas	1,2	1,7
Frutas	1,2	1,6
Carnes	21,1	28,7
Huevos	2,1	2,8
Pescados y mariscos	4,2	5,8
Leche y derivados	9,3	12,7
Grasas visibles	0,6	0,9
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,9	1,2
TOTAL	73,4	100,1

GRASAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	3,6	4,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,3	0,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,2	0,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,2	0,3
Hortalizas	0,2	0,3
Frutas	1,0	1,3
Carnes	12,7	16,5
Huevos	1,9	2,4
Pescados y mariscos	0,8	1,0
Leche y derivados	9,5	12,4
Grasas visibles	45,2	58,8
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	1,2	1,6
TOTAL	76,7	100,00

CARBOHIDRATOS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de carbohidratos aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	205,1	55,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	27,2	7,3
Azúcares y miel	97,7	26,3
Leguminosas	6,2	1,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,0
Hortalizas	5,0	1,4
Frutas	14,4	3,9
Carnes	0,0	0,0
Huevos	0,3	0,1
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	9,3	2,5
Grasas visibles	0,6	0,2
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	5,5	1,5
TOTAL	371,5	100,0

CALCIO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de calcio aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	43,2	8,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	15,4	3,0
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	16,3	3,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,7	0,1
Hortalizas	26,8	5,1
Frutas	34,5	6,6
Carnes	13,7	2,6
Huevos	9,2	1,8
Pescados y mariscos	16,9	3,2
Leche y derivados	330,6	63,4
Grasas visibles	4,1	0,8
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	9,7	1,9
TOTAL	521,1	100,0

FÓSFORO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de fósforo aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	398,5	35,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	48,4	4,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	73,5	6,5
Nueces y semillas oleaginosas	1,9	0,2
Hortalizas	33,1	2,9
Frutas	24,2	2,1
Carnes	198,5	17,5
Huevos	33,6	3,0
Pescados y mariscos	48,9	4,3
Leche y derivados	252,1	22,2
Grasas visibles	8,6	0,8
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	15,2	1,3
TOTAL	1.136,6	100,0

HIERRO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de hierro aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,4	53,9
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	5,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,3	7,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	0,6	3,3
Frutas	1,0	5,8
Carnes	2,4	13,8
Huevos	0,5	2,7
Pescados y mariscos	0,6	3,4
Leche y derivados	0,2	1,4
Grasas visibles	0,1	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,4	2,0
TOTAL	17,4	100,0

VITAMINA A - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Mcg-eqv de retinol aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	280,2	27,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	38,3	3,7
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,1	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	232,5	22,5
Frutas	85,0	8,2
Carnes	91,8	8,9
Huevos	40,3	3,9
Pescados y mariscos	1,4	0,1
Leche y derivados	192,2	18,6
Grasas visibles	70,8	6,8
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
TOTAL	1.033,4	100,0

TIAMINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de tiamina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,76	56,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,08	6,0
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,13	9,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,05	3,9
Frutas	0,07	5,1
Carnes	0,15	10,9
Huevos	0,02	1,4
Pescados y mariscos	0,01	0,9
Leche y derivados	0,07	4,9
Grasas visibles	0,01	0,8
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,7
TOTAL	1,36	100,0

RIBOFLAVINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de riboflavina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,56	38,5
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,05	3,5
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,04	2,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,05	3,2
Frutas	0,05	3,3
Carnes	0,23	16,1
Huevos	0,05	3,7
Pescados y mariscos	0,02	1,2
Leche y derivados	0,38	26,5
Grasas visibles	0,01	0,6
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,7
TOTAL	1,45	100,0

NIACINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de niacina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,8	42,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	4,0
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,4	1,9
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	1,1	4,8
Frutas	0,7	2,9
Carnes	7,0	29,9
Huevos	0,0	0,1
Pescados y mariscos	1,2	5,1
Leche y derivados	0,2	0,7
Grasas visibles	0,1	0,5
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	1,8	7,8
TOTAL	23,3	100,0

VITAMINA C - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de vitamina C aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,2	0,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	20,1	23,2
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,7	0,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	25,4	29,3
Frutas	39,6	45,6
Carnes	0,5	0,6
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
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
TOTAL	86,7	100,0

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 2007

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)	2494	1,10	2268	2300,0	98,6
Proteínas (g)	73,4	1,10	66,7	65	102,7
Calcio (mg)	521,1	1,10	473,7	1000	47,4
Hierro (mg)	17,4	1,10	15,8	12	132,0
Retinol (mcg-eqv)	1033,4	1,10	939,5	840	111,8
Tiamina (mg)	1,36	1,10	1,24	1,00	123,9
Riboflavina (mg)	1,45	1,10	1,32	1,10	119,9
Niacina (mg)	23,3	1,10	21,2	14	151,5
Vitamina C (mg)	86,7	1,10	78,8	60	131,4

(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 2007

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)	2494	1,04691	2383	2.300	103,7
Proteínas (g)	73,4	1,02238	71,8	65	110,3
Calcio (mg)	521,1	1,02700	507,4	1.000	50,7
Hierro (mg)	17,4	1,04732	16,6	12	138,6
Retinol (mcg-eqv)	1033,4	1,07410	962,1	840	114,5
Tiamina (mg)	1,36	1,03716	1,31	1,00	131,2
Riboflavina (mg)	1,45	1,02904	1,41	1,10	128,2
Niacina (mg)	23,3	1,03059	22,6	14	161,8
Vitamina C (mg)	86,7	1,19744	72,4	60	120,7

(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 2007

Nutrientes	Gramos / persona / día	Calorías / persona / día	FÓRMULA CALÓRICA (Porcentajes)
Proteínas	73,4	294	11,9
Grasas	76,7	691	28,0
Carbohidratos	371,5	1.486	60,2
TOTAL		2.470	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 2007

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	457	18,3
Vegetal	2038	81,7
TOTAL	2494	100,0

ORIGEN DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

AÑO 2007

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	37,2	50,6
Vegetal	36,2	49,2
TOTAL	73,5	100,0

ORIGEN DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES
ALIMENTARIAS

AÑO 2007

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	29,1	37,9
Vegetal	47,7	62,2
TOTAL	76,7	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 2007

	Proteínas g	Grasas g	Calcio mg	Hierro mg	Vit. A (Retinol) mcg-equiv	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina mg	Vit. C mg
Aporte por cada 1.000 calorías	29,4	30,8	208,9	7,0	414,3	0,55	0,58	9,4	34,8
Valores adecuados según requerimientos	28,3		434,8	5,2	365,2	0,43	0,48	6,1	26,1

7.- COEFICIENTES DE PROCEDENCIA DE LA
“DISPONIBILIDAD PARA EL CONSUMO
HUMANO”. ESTRUCTURA DE LA
DISPONIBILIDAD DE ENERGÍA,
PROTEÍNAS Y GRASAS, EN TÉRMINOS DE
PROCEDENCIA (AUTOABASTECIMIENTO Y
DEPENDENCIA EXTERNA)

**COEFICIENTES DE PROCEDENCIA DE LA DCH
2007**

RENGLÓN	PRODUCCIÓN NACIONAL	IMPORTACIÓN NACIONAL
Maíz grano bruto / M.G. neto	0,88	0,12
Maíz grano / Harina precocida	0,98	0,02
Maíz grano / Pilado y otros	0,90	0,10
Arroz cáscara / Arroz pulido	0,99	0,01
Trigo grano / Germen	0,00	1,00
Trigo grano / Harina	0,00	1,00
/ Harina de trigo en pan-pastelería	0,00	1,00
/ Harina de trigo en pastas alimenticias	0,00	1,00
/ Harina de trigo en galletas y otros	0,00	1,00
Cebada en grano / Harina y otros	0,00	1,00
/ Cebada maltera (en malta)	0,00	1,00
Avena grano / Hojuelas y otros	0,00	1,00
Centeno en grano y otros / Harina	0,00	1,00
Papa	0,89	0,11
Yuca	1,00	0,00
Yuca / Casabe	1,00	0,00
Ñame	1,00	0,00
Apio	1,00	0,00
Ocumo	1,00	0,00
Otras raíces y tubérculos	1,00	0,00
Plátano	1,00	0,00
Azúcar crudo / Azúcar refinado	0,71	0,29
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas	0,71	0,29
/ Azúcar refinado en jugos	0,71	0,29
/ Azúcar refinado en conf. y otros	0,56	0,44
Papelón	0,99	0,01
Miel	0,72	0,28
Caraota	0,27	0,73
Frijol	0,30	0,70
Arveja	0,01	0,99
Quinchoncho	1,00	0,00
Otros granos leguminosos	0,00	1,00
Nueces, almendras, castañas	0,00	1,00
Coco	1,00	0,00
M. en C. / Maní descascarado	0,09	0,91
G. porcino (No.) / Grasas	0,53	0,47
/ Mantequilla	0,97	0,03
/ Aceite vegetal (mezcla)	0,04	0,96
Germen de maíz / Aceite	0,82	0,18
/ Aceite de oliva	0,00	1,00
/ Margarina	0,39	0,61
/ Mayonesa	0,42	0,58
/ Manteca vegetal	0,41	0,59
Cebolla	1,00	0,00
Tomate	1,00	0,00
Tomate / Salsa	0,71	0,29
Tomate / Pasta	0,00	1,00

**COEFICIENTES DE PROCEDENCIA DE LA DCH
2007**

Tomate / Entero enlatado y otros	0,00	1,00
Pasta de tomate / Salsa	1,00	0,00
Pimentón	1,00	0,00
Zanahoria	1,00	0,00
Repollo	1,00	0,00
Lechuga	1,00	0,00
Remolacha	1,00	0,00
Otras hortalizas	0,91	0,09
Cambur	1,00	0,00
Naranja	1,00	0,00
Mango	1,00	0,00
Piña	1,00	0,00
Patilla	1,00	0,00
Aguacate	1,00	0,00
Lechosa	1,00	0,00
Uva	0,80	0,20
Otras frutas frescas	0,90	0,10
/ Pulpas y conservas de frutas	0,56	0,44
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	0,42	0,58
C. en canal / Carne de bovino	0,33	0,67
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	0,16	0,84
C. en canal / Carne de porcino	0,38	0,62
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	1,00	0,00
G. ovino (No.) / Carne de ovino	0,99	0,01
Aves (No.) / Carne de pollo*	0,30	0,70
Aves (No.) / Carne de gallina*	0,38	0,62
/ Huevos de consumo	0,36	0,64
Atún	0,67	0,33
Atún / Conserva	0,51	0,49
Sardina	1,00	0,00
Sardina / Conserva	0,99	0,01
Otros pescados de mar	0,79	0,21
Pescados de agua dulce	1,00	0,00
/ Pescados salados	0,74	0,26
/ Pepitona conserva	1,00	0,00
Camarón	1,00	0,00
Otros mariscos	0,26	0,74
L. cruda / Leche pasteurizada	1,00	0,00
L. cruda / Leche polvo completa	0,18	0,82
L. cruda / Queso industrial	0,89	0,11
L. cruda / Queso finca	1,00	0,00
/ Leche evaporada	0,00	1,00
/ Leche condensada	0,55	0,45
/ Leche polvo descremada	0,26	0,74
/ Crema de leche	0,90	0,10
/ Otras leches	0,07	0,93
P. m. de c. / Chocolate y otros	0,35	0,65
Café verde / Café tostado	0,99	0,01
Té y yerba mate	0,00	1,00
Espicias	0,00	1,00

PROCEDENCIA DE LA ENERGÍA APORTADA POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	570	396	966	59,0	41,0
Raíces, tubérculos y otros feculentos	114	3	118	97,2	2,8
Azúcares y miel	272	119	391	69,6	30,4
Leguminosas	9	34	43	22,0	78,0
Nueces y semillas oleaginosas	0	3	3	4,3	95,7
Hortalizas	28	2	29	94,6	5,4
Frutas	77	6	83	93,1	6,9
Carnes y huevos	77	156	233	33,0	67,0
Pescados y mariscos	19	6	25	77,3	22,7
Leche y derivados	84	75	160	52,9	47,1
Grasas visibles	144	267	410	35,0	65,0
Especias	0	0	0	0,0	0,0
Estimulantes	25	10	35	72,1	27,9
TOTAL	1.420	1.076	2.495	56,9	43,1

PROCEDENCIA DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	12,2	14,8	27,1	45,3	54,7
Raíces, tubérculos y otros feculentos	1,5	0,1	1,6	94,8	5,2
Azúcares y miel	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Leguminosas	0,9	3,1	4,0	22,7	77,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1	0,1	0,0	100,0
Hortalizas	1,1	0,1	1,2	92,2	7,8
Frutas	1,1	0,1	1,2	93,6	6,4
Carnes y huevos	7,5	15,6	23,2	32,5	67,5
Pescados y mariscos	3,2	1,1	4,2	75,2	24,8
Leche y derivados	4,9	4,4	9,3	52,4	47,6
Grasas visibles	0,3	0,3	0,6	51,4	48,6
Espicias	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Estimulantes	0,8	0,1	0,9	89,2	10,8
TOTAL	33,7	39,8	73,4	45,9	54,2

PROCEDENCIA DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	1,6	2,0	3,6	45,3	54,7
Raíces, tubérculos y otros feculentos	0,2	0,0	0,3	98,4	1,6
Azúcares y miel	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Leguminosas	0,0	0,2	0,2	0,0	100,0
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,2	0,2	0,0	100,0
Hortalizas	0,2	0,0	0,2	100,0	0,0
Frutas	0,9	0,0	1,0	96,9	3,1
Carnes y huevos	4,8	9,8	14,6	33,0	67,0
Pescados y mariscos	0,6	0,1	0,8	82,0	18,0
Leche y derivados	6,0	3,5	9,5	62,8	37,2
Grasas visibles	15,7	29,4	45,2	34,8	65,2
Espicias	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Estimulantes	0,9	0,3	1,2	72,3	27,7
TOTAL	31,1	45,6	76,8	40,6	59,4

8.- ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA
EXTERNA EN ENERGÍA, PROTEÍNAS Y
GRASAS

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN ENERGÍA
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías importadas / persona / día	%
Cereales	396	36,8
Raíces, tubérculos y otros feculentos	3	0,3
Azúcares y miel	119	11,0
Leguminosas	34	3,1
Nueces y semillas oleaginosas	3	0,3
Hortalizas	2	0,1
Frutas	6	0,5
Carnes y huevos	156	14,5
Pescados y mariscos	6	0,5
Leche y derivados	75	7,0
Grasas visibles	267	24,7
Especias	0	0,0
Estimulantes	10	0,9
TOTAL	1.076	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN PROTEÍNAS
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Proteínas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	14,8	37,2
Raíces, tubérculos y otros feculentos	0,1	0,2
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	3,1	7,9
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,2
Hortalizas	0,1	0,2
Frutas	0,1	0,2
Carnes y huevos	15,6	39,3
Pescados y mariscos	1,1	2,6
Leche y derivados	4,4	11,2
Grasas visibles	0,3	0,8
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,1	0,2
TOTAL	39,8	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN GRASAS
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2007

GRUPO DE ALIMENTOS	Grasas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	2,0	4,3
Raíces, tubérculos y otros feculentos	0,0	0,0
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,2	0,4
Nueces y semillas oleaginosas	0,2	0,5
Hortalizas	0,0	0,0
Frutas	0,0	0,1
Carnes y huevos	9,8	21,4
Pescados y mariscos	0,1	0,3
Leche y derivados	3,5	7,8
Grasas visibles	29,4	64,5
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,3	0,7
TOTAL	45,6	100,0

9.- APORTE ENERGÉTICO Y PROTEÍNICÓ DE ALIMENTOS SELECCIONADOS

APORTE ENERGÉTICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS
 (Calorías / persona / día y porcentajes)
 AÑO 2007

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Harina precocida de maíz	1	363	14,6	14,6
Azúcar refinado (consumo directo)	2	268	10,7	25,3
Arroz pulido	3	214	8,6	33,9
Aceite vegetal (mezcla)	4	177	7,1	41,0
Harina de trigo en pan-pastelería	5	130	5,2	46,2
Carnes de pollo y gallina	6	105	4,2	50,4
Harina de trigo en Pastas alimenticias	7	101	4,0	54,4
Leche en polvo completa	8	95	3,8	58,2
Azúcar refinado en bebidas gaseosas	9	84	3,4	61,6
Margarina	10	63	2,5	64,1
Subtotal		1.600	64,1	
APORTE TOTAL		2.494	100,0	

APORTE PROTEÍNICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS
 (Gramos / persona / día y porcentajes)
 AÑO 2007

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Carnes de pollo y gallina	1	11,6	15,8	15,8
Harina precocida de maíz	2	7,4	10,1	25,9
Carne de bovino	3	6,4	8,7	34,6
Harina de trigo en pan-pastelería	4	5,0	6,8	41,4
Arroz pulido	5	5,0	6,9	48,3
Leche en polvo completa	6	5,0	6,8	55,1
Harina de trigo en Pastas alimenticias	7	4,2	5,7	60,8
Quesos	8	2,5	3,4	64,2
Huevos de consumo	9	1,6	2,2	66,4
Otros pescados de mar	10	1,4	1,9	68,3
Subtotal		50,1	68,3	
APORTE TOTAL		73,4	100,0	