

La metodología empleada en el presente trabajo sobre la Hoja de Balance de Alimentos 2000 es en esencia la misma que se explicó exhaustivamente en las publicaciones correspondientes a las HBA 1980-1999, 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 2000 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 INN-ULA con la participación de expertos en diferentes circuitos agroalimentarios y renglones; entre ellos: cantidades de harina de trigo destinadas cada año al consumo familiar, panaderías-pastelerías y fábricas de galletas; cantidades de azúcar refinado utilizadas anualmente por las fábricas de jugos, la confitería y la industria no alimentaria (años posteriores a la desaparición de la Distribuidora Venezolana de Azúcares); cantidades de diferentes frutas enviadas como materias primas a la industria de alimentos (años posteriores a la desaparición de FONDEFRU); cantidades de tomate fresco y de pasta de tomate procesados por la industria de alimentos, y cantidades de diversos productos generados por la misma.

Debe hacerse 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 1999.
- b) Los valores de referencia de energía y nutrientes ponderados para la población venezolana, contenidos en la publicación No. 53 de la Serie Cuadernos Azules publicada el Instituto Nacional de Nutrición en el año 2000, para el cálculo de la adecuación calórica y nutricional de la disponibilidad alimentaria promedio (per cápita diaria).

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

- a) En la fila “Caña de azúcar”, el valor asentado en la columna Producción es una estimación de la cantidad total de este bien agrícola cosechada en Venezuela y procesada, durante el año considerado, en los centrales azucareros activos en nuestro país.
- b) En la fila “Aceites de palma africana”, los valores asentados en las columnas Importación e Industria no alimentaria, son datos suministrados por ACUPALMA.
- c) En la fila “Margarina”, columna Importación , se ha incluido, además del código arancelario correspondiente a “Margarina, con exclusión de la margarina líquida”, el denominado “Las demás margarinas”.
- d) En la fila “Cambur”, todas las variables de la Hoja de Balance de Alimentos y las disponibilidades per cápita brutas (kilogramos/año y gramos/día), están expresadas en términos de racimos. En cambio, en la fila “Plátano”, esos mismos conceptos se han expresado en términos de dedos (unidades).
- e) En la fila “Café verde”, el valor asentado en la columna Producción, es una estimación de la producción cosechada en Venezuela y adquirida,

durante el año considerado, por la industria procesadora localizada en nuestro país; el dato reportado en la columna Importación incluye, además de las entradas “registradas” de este bien agrícola, una estimación de los ingresos “no registrados”.