



Gobierno **Bolivariano**  
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular  
para la **Salud**

Instituto  
Nacional  
de Nutrición



# **HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2006**

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



**Gobierno Bolivariano**  
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular  
para la **Salud**

Instituto  
Nacional  
de Nutrición



# **HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2006**

**Metodología  
Aplicaciones**

Depósito Legal: pp 76-1699  
ISSN: 1316 – 4929

IMPRESIÓN CARACAS, AGOSTO 2008  
IMPRESO EN LA REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

# 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  
Ana Princ Leal  
Marianela Boscán  
Nincy Lorens  
Gabriela Soto  
Andreina Calatayud  
Leisdir Bernal  
Ana Yenny Carrillo  
Isabel Machado

# Contenido

# CONTENIDO

	<u>Página</u>
<b>PRESENTACIÓN .....</b>	<b>7</b>
<b>SECCIÓN I: METODOLOGÍA .....</b>	<b>10</b>
<b>1.- Notas metodológicas generales .....</b>	<b>11</b>
<b>2.- Matrices de “Métodos de Cálculo”, “Códigos de Fuentes” y “Coeficientes y Factores” explicativas de la metodología específica utilizada en cada Grupo de Alimentos y en el de las Bebidas Alcohólicas.....</b>	<b>15</b>
<b>SECCIÓN II: HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS .....</b>	<b>86</b>
<b>SECCIÓN III: APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS .....</b>	<b>101</b>
<b>SECCIÓN IV : APLICACIONES DE LA HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS .....</b>	<b>116</b>
<b>1.- Aportes energético y nutricionales de las Disponibilidades de Alimentos y Bebidas (“Tabla Maestra”) .....</b>	<b>117</b>
<b>2.- Patrones de “Disponibilidad para el Consumo Humano”.....</b>	<b>119</b>
<b>3.- Adecuación energética y nutricional de la disponibilidad alimentaria promedio .....</b>	<b>132</b>
<b>4.- Fórmula calórica .....</b>	<b>134</b>
<b>5.- Origen (vegetal-animal) de la energía, proteínas y grasas disponibles .....</b>	<b>136</b>
<b>6.- Estructura nutricional de la dieta.....</b>	<b>140</b>
<b>7.- Coeficiente de procedencia de la “Disponibilidad para el Consumo Humano”, y Estructura de la disponibilidad calórica, proteínas y grasas, en términos de procedencia (autoabastecimiento y dependencia externa)..</b>	<b>142</b>
<b>8.- Estructura de la dependencia externa en calorías, proteínas y grasas.....</b>	<b>148</b>
<b>9.- Aporte calórico y proteínico de alimentos seleccionados.....</b>	<b>152</b>

Como producto del esfuerzo realizado por el Instituto Nacional de Nutrición, a continuación se presenta la versión preliminar de la Hoja de Balance de Alimentos (HBA) del año 2006, 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.

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 2006.

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– 2006). 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.



# **Presentación**

## Sección I

---

### Metodología

## 1.- NOTAS METODOLÓGICAS GENERALES

---

La metodología empleada en el presente trabajo sobre la Hoja de Balance de Alimentos 2006 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 2006 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 las filas /Aceite vegetal (mezcla), /Margarina /Mayonesa y /Manteca Vegetal, los valores asentados en la columna Disponibilidad para el Consumo Humano (DCH), se calcularon tomando en cuenta la información sobre las ventas realizadas en el mercado interno, y los porcentajes de participación en dicho mercado, suministrada por las empresas fabricantes de estos renglones.
- b) En la fila/Crema de leche, el valor asentado en la columna Disponibilidad para el Consumo Humano (DCH) se calculó tomando en

cuenta la información correspondiente a las ventas y el porcentaje de participación en el mercado interno, suministrados por empresas fabricantes de lácteos.

c) 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.

d) 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.

e) En la fila de tomate, el dato de la columna Industria de Alimentos (IDA) se estimó mediante la aplicación de estimaciones por serie de tiempo con modelos autoregresivos de media móvil ARIMA.

f) En la fila Palma Africana, el valor asentado en la columna Cambio de Existencia corresponden a información aportada por el sector de la agroindustria.

g) En la fila/ Leche Condensada, el valor asentado en la columna Producción se calculó mediante el ajuste de la información suministrada por el INE (importación) y las ventas de las empresas fabricantes de lácteos (que incluyen productos importados).

- h) En la fila /Otras Leches el dato de la columna Producción fue estimado estadísticamente mediante estimaciones por serie de tiempo con un modelo autoregresivo de media móvil ARIMA.
- i) En las filas /Atún y /Otros Pescados de Mar, el valor asentado en la Columna Producción corresponde a la información de la Producción Nacional Marítima que No incluye las cifras del Desembarque en Puertos Extranjeros.
- j) En las filas /Atún y /Otros Pescados de Mar, el valor asentado en la columna Exportación se tomó directamente del dato de exportación reportado por el INE que No incluye las cifras del Desembarque en Puertos Extranjeros.
- k) En la fila Otros Pescados de Mar, el valor asentado en la columna Industria de Alimentos (IDA) se calculó a partir de estimaciones por serie de tiempo con modelos de suavización exponencial.

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

2005

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	Dato	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	Dato	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	<C>	dif				DT*F2	
Trigo en Grano		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>			dif=H		DT*F2	
Trigo grano/Salvado	H	Ins*F1	Dato		Dato	<C>	dif				DT*F2	
Trigo grano/Germen	H	Ins*F1		Dato		<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			<C>			dif=K		DT*F2	
Cebada grano/Harina y otros	K	Ins*F1	Dato	Dato	dif	1,01*DCH					DT*F2	Dato*
Cebada grano/Salvado y Germen	K	Ins*F1				<C>	dif					
/Cebada maltera			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			<C>						dif
Avena en Grano			Dato	Dato	Imp-Exp-DT	1,01*X			X		dif	
Avena grano/Hojuelas y otros	Pro/F1=X	dif	Dato			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				<C>	dif					

CEREALES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Maíz Grano bruto/M.G. neto	1	2-7	3	3		8	8	2-7			2	1-2-3
Maíz grano/Harina precocida	7	7	3	3	4						2	
Maíz grano/Salvado		2	3	3	4						2	
Maíz grano/Germen		2										
Maíz grano/Hojuelas cerveza	2								3-6			
Maíz grano/Pilado y otros	3-7	2	3	3							2	
Maíz grano/Nepe-pico-harinilla		2										
Arroz Cáscara bruto/A.C. neto	4	4	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	4						2	
Trigo en Grano		8	3	3	4						2	
Trigo grano/Salvado		2	3		4						2	
Trigo grano/Germen		2		3							2	8
Trigo grano/Harina		2	3-2	3-2	4						2	5
/Harina trigo en Pan-pastelería				3-2								
/Harina trigo en Pastas alimenticias		2-11	3-2	3-2								
/Harina trigo en Galletas y Otros		2-8	3-2	3-2								
Cebada en Grano			3		4						2	
Cebada grano/Harina y otros		2	3	3							2	8
Cebada grano/Salvado y Germen		2										
/Cebada maltera			3	3					6			
Cebada maltera/Salvado y otros		2										
/Cebada maltera (en malta)		6	3									
Avena en Grano			3	3								
Avena grano/Hojuelas y otros	2		3	3								9-10
Avena grano/Salvado y Germen		2										
Centeno en grano y Otros			3	3								
Centeno en grano y Otros/Harina	2	8	3	3								8
Centeno grano y O./Salvado y Germen		2	3	3								

## CEREALES

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Mayo 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Marzo 2008.
- (4) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, 2005 y 2007. Diciembre 2007
- (5) Estimaciones propias a partir de información suministrada por la industria molinera de trigo. Mayo de 2003.
- (6) Cantidades de cebada maltera y de hojuelas de maíz utilizadas en 2005 para la fabricación de cerveza y malta. Información suministrada por la industria cervecera. Junio 2008
- (7) Datos de la industria fabricante de harina precocida de maíz. junio 2008.
- (8) Cálculos propios del equipo INN.
- (9) Información suministrada por la industria procesadora de avena. julio 2008.
- (10) Revista Producto. Julio de 2005.
- (11) AVEPASTAS. Septiembre 2007.

CEREALES  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Pérdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Maíz grano bruto / M.G. neto	0,91	0,02	0,85	228	5,8	1,3	48,3	17,3	109,5	1,4	7,5	0,12	0,07	1,4	2,3
Maíz grano / Harina precocida	1,47	0,01	1,00	354	7,2	1,1	77,7	12,0	64,0	5,0	270,0	0,31	0,25	5,1	0,0
Maíz grano / Salvado	0,15	0,02													
Maíz grano / Germen	0,15														
Maíz grano / Hojuelas cerveza	1,20														
Maíz grano / pilado y otros	0,70	0,02	1,00	346	6,0	2,1	76,7	12,2	141,9	3,0	0,0	0,26	0,11	1,9	0,0
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	0,25														
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	0,87	0,02													
Arroz cáscara / Salvado y germen	0,12	0,01													
Arroz cáscara / Arroz pulido	0,64	0,01	1,00	345	8,1	0,7	76,5	8,0	147,0	0,9	0,0	0,08	0,04	1,5	0,0
Arroz pulido / Hojuelas de cerveza	1,01														
Sorgo grano bruto / S.G. neto	0,85	0,02													
Trigo en grano		0,02													
Trigo grano / Salvado	0,20	0,01													
Trigo grano / Germen	0,03	0,01	1,00	381	30,5	11,7	38,5	122,0	1.098,0	12,3	0,0	2,63	0,80	6,6	0,0
Trigo grano / Harina	0,74	0,01	1,00	347	13,5	1,2	70,5	19,0	131,0	3,8	0,0	0,32	0,34	3,4	0,0
/ Harina de trigo en pan-pastelería			1,00	347	13,5	1,2	70,5	19,0	131,0	3,8	0,0	0,32	0,34	3,4	0,0
/ Harina de trigo en pastas aliment.			1,00	339	14,0	2,8	64,5	26,0	395,0	2,1	0,0	0,45	0,08	3,8	0,0
/ Harina de trigo en galletas y otros			1,00	349	9,3	1,2	75,3	22,0	121,0	1,6	0,0	0,19	0,14	0,8	0,0
Cebada en grano		0,01													
Cebada en grano / Harina y otros	0,75	0,01	1,00	356	8,3	2,2	75,8	500,0	250,0	15,0	900,0	1,00	1,20	10,0	0,0
Cebada en grano / Salvado y germen	0,12														
/ Cebada maltera		0,01													
Cebada maltera / Salvado y otros	0,20														
/ Cebada maltera (en malta)			1,00	296	6,0	0,0	67,9	28,0	352,2	4,0	0,0	0,10	0,10	1,3	0,0
Avena en grano		0,01													
Avena grano / Hojuelas y otros	0,78	0,01	1,00	348	9,6	7,3	61,0	50,0	370,0	4,8	0,0	0,55	0,14	1,1	0,0
Avena grano / Salvado y germen	0,15														
Centeno en grano y otros															
Centeno en gr. y otros / Harina	0,82	0,01	1,00	380	8,3	2,0	50,0	50,0	383,0	3,5	0,0	0,40	0,10	1,5	0,0
Centeno en gr. y otros / Salv. y germen	0,15														

## 2.2 GRUPO DE ALIMENTOS:

“RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS”

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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		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		<C>	0,05*DT				Pro*F2	dif

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Alimentaria	No Aliment.		
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 2006

- (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 2006 mar-08
- (4) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos. Diciembre 2007

RAÍCES, TUBERCULOS Y OTROS FECULENTOS

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Papa		0,15	0,84	81	2,0	0,1	17,9	8,0	45,0	0,8	0,0	0,10	0,06	1,2	20,0
Yuca		0,40	0,75	143	1,1	0,2	34,2	29,0	53,0	0,7	0,0	0,06	0,03	0,6	35,0
Yuca / Casabe	3,00	0,00	1,00	333	1,3	0,6	80,6	60,0	78,0	3,1	0,0	0,08	0,05	0,7	0,0
Name		0,10	0,78	98	2,1	0,2	21,9	18,0	49,0	0,9	0,0	0,12	0,03	0,4	7,0
Apio		0,10	0,88	94	1,0	0,1	22,3	25,0	60,0	0,9	57,0	0,06	0,04	3,5	18,0
Ocumo		0,15	0,78	103	1,7	0,8	22,3	22,0	72,0	0,9	3,0	0,13	0,02	0,6	6,0
Otras Raíces y tubérculos		0,10	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		0,10	0,71	137	1,2	0,4	32,1	5,0	38,0	1,0	158,0	0,05	0,07	0,8	15,0

2.3 GRUPO DE ALIMENTOS:

“AZÚCARES Y MIEL”

---

AZÚCARES Y MIEL  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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		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*				<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			<C>						dif

AZÚCARES Y MIEL  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

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		8
	/Azúcar refinado en bebidas gaseosa	3-5-6	11	11								
	/Azúcar refinado en jugos	3-5										
	/Azúcar refinado en confitería y otros	3-5	2-10	2-10								
	/Melaza	4-8	2	2				9-10	3			
	Papelón	1	2	2								
	Miel	7	2	2								

## AZÚCARES Y MIEL

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Años 2002 al 2006. Mayo 2008
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006 Marzo 2008.
- (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) Información suministrada por distintos fabricantes de bebidas gaseosas.
- (7) MPPAT. DGCAP. Mayo 2008
- (8) Cálculos propios del equipo INN.
- (9) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos;SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales. Marzo 2008.
- (10) INN-ULA. Hojas de Balance de Alimentos 1989-94.
- (11) INN. Hojas de Balance de Alimentos 2002-2003.

AZÚCARES Y MIEL

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Caña de azúcar															
C. azúcar / Azúcar crudo		0,01													
Azúcar crudo / Azúcar refinado	1,06	0,01	1,00	398	0,0	0,0	99,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas			1,00	398	0,0	0,0	99,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00
/ Azúcar refinado en jugos			1,00	398	0,0	0,0	99,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00
/ Azúcar refinado en conf. y otros			1,00	398	0,0	0,0	99,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,00
/ Melaza															
Papelón			1,00	371	0,2	0,0	92,5	70,0	5,0	1,1	0,0	0,01	0,05	0,30	0,00
Miel			1,00	319	0,3	0,0	79,5	5,0	16,0	0,9	0,0	0,00	0,04	0,20	4,00

2.4 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LEGUMINOSAS”

---



LEGUMINOSAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Alimentaria	No Aliment.		
Carota		Dato	Dato	Dato			Dato*			DT *F2	dif	
Frijol		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  
2006

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		2-5-6			2		
Frijol		1	3	3	4		2-5-6			2		
Arveja		1	3	3	4		2-6			2		
Quinchoncho		1			4		2-6			2		
Otros granos leguminosos			3	3	4					2		

## LEGUMINOSAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Mayo 2008
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006 . Marzo 2008
- (4) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos. Diciembre 2008
- (5) SENASEM. Producción de Semilla Certificada en Venezuela durante 2004. Junio de 2007.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.

LEGUMINOSAS  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Caraota		0,02	1,00	248	23,0	1,6	35,4	130,0	567,0	9,0	0,0	0,77	0,25	3,1	8,0
Frijol		0,02	1,00	257	26,7	0,9	35,5	58,0	333,0	8,1	0,0	1,01	0,25	2,0	2,0
Arveja		0,02	1,00	271	23,2	1,4	41,3	63,0	337,0	4,3	30,0	0,62	0,21	3,0	0,0
Quinchoncho		0,02	1,00	250	20,9	1,0	39,3	133,0	300,0	4,9	35,0	0,72	0,10	2,6	0,0
Otros granos leguminosos		0,02	1,00	276	23,1	2,3	40,8	107,1	337,2	6,8	22,0	0,40	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  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad Total	Alimentación Animal	Semilla	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				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	Dato		<C>		dif=G			Dato*	
Algodón rama /Semilla algodón	Dato	Dato				<C>		dif=H				
Palma africana		Dato	Dato	Dato	dif	1,01*J		J		0,01*J		
Girasol		Dato	Dato	Dato		<C>		dif=F		DT*F2		
G. bovino (No.) /Grasas	Dato	Dato*	Dato			<C>	0,6*DT		0,3*DT	dif	0,05*DT	
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		<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		Dato	<C>	dif					
Maní descascarado /Aceite	G	Ins*F1	Dato			<C>		dif=Q				
Maní descascarado /Torta	G	Ins*F1				<C>	dif					
Semilla Algodón /Aceite	H	Ins*F1	Dato	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	Dato		<C>		dif=T				
Girasol /Torta	F	Ins*F1	Dato			<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				<C>	dif					
/Aceite de oliva			Dato	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  
MATRIZ DE CODIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Nueces, Almendras, Castañas			1	1								
Coco	2	3	1	1						3		4
Ajonjolí		2	1	1							3	
Soya		2	1		5						3	
Maní en cáscara		2	1								3	
M. en C. /Maní descascarado		3	1	1								4
Algodón rama /Semilla algodón	2	6										
Palma africana			1	1							3	
Girasol		2	1	1							3	
G. bovino (No.) /Grasas	7	3	1				3			3		3
G. porcino (No.) /Grasas	7-3	3	1	1			1				3	
/Mantequilla		4-8	1	1								
Coco /Copra		3							3			
Copra /Aceite		3	1							3		
Copra /Torta		3										
Ajonjolí /Aceite		3	1	1								
Ajonjolí /Torta		3										
Soya /Aceite		3	1	1								
Soya /Torta		3	1	1	5							
Maní descascarado /Aceite		3	1									
Maní descascarado /Torta		3										
Semilla Algodón /Aceite		3	1	1						3		
Semilla Algodón /Torta		3										
Palma Africana /Aceites	3	9	1	1	9					3		
Palma Africana /Torta		3										
Girasol /Aceite		3	1	1								
Girasol /Torta		3	1									4-10
/Aceite vegetal (mezcla)		3										
Germen de maíz /Aceite	3	3	1	1								
Germen de maíz /Torta	3	3										
/Aceite de oliva		1	1									
/Margarina	3		1	1								4-11
/Mayonesa	3		1	1								4-11
/Manteca vegetal	3		1	1								4-12

## NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Marzo de 2008.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Años 2006 - 2005. Mayo de 2008.
- (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) Fondo de Desarrollo Algodonero (FDA). Producción nacional de semilla de algodón. Enero de 2007.
- (7) MPPAT. Dirección de Estadística. Circuito Pecuario 2003 - 2007. Mayo de 2008.
- (8) Lactuario de Maracay. Producción de Mantequilla 2006-2007. Junio 2008.
- (9) ACUPALMA . Producción de aceites de palma y palmiste 2001 - 2007. Enero de 2008.
- (10) Cargill de Venezuela. Ventas de aceites envasados 2005-006. Agosto de 2007.
- (11) Empresas Polar. Ventas de margarina y mayonesa 2005 - 2006. Agosto 2007.
- (12) ASOGRASAS. Ventas de manteca vegetal 2006. Julio 2007.



NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Nueces, almendras, castañas			1,00	516	12,1	40,0	18,4	122,9	314,7	2,6	1,0	0,34	0,27	2,3	3,0
Coco	0,80	0,05	0,10	295	3,5	27,2	9,1	13,0	83,0	1,8	0,0	0,04	0,03	0,6	4,0
Ajonjolí		0,01													
Soya		0,01													
Maní en cáscara		0,05													
M. en C. / Maní descascarado	0,70		1,00	558	28,8	45,4	8,5	36,0	415,0	3,2	0,0	0,24	0,14	19,0	0,0
Algodón rama / Semilla algodón															
Palma africana		0,01													
G. bovino (No.) / Grasas			1,00	729	5,7	78,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
G. porcino (No.) / Grasas		0,08	1,00	637	15,0	63,8	0,8	33,0	136,5	3,1	0,0	0,25	0,17	3,8	0,0
/ Mantequilla			1,00	731	0,6	81,0	0,0	20,0	16,0	0,0	792,0	0,00	0,01	0,1	0,0
Coco / Copra	7,00														
Copra / Aceite	0,60														
Copra / Torta	0,35														
Ajonjolí / Aceite	0,48														
Ajonjolí / Torta	0,50														
Soya / aceite	0,16														
Soya / Torta	0,77														
Maní descascarado / Aceite	0,45														
Maní descascarado / Torta	0,50														
Semilla de algodón / Aceite	0,15														
Semilla de algodón / Torta	0,45														
Palma africana / Aceites	5,00														
Palma africana / Torta	0,02														
Girasol / Aceite	0,44														
/ Aceite vegetal (mezcla)	0,95		1,00	900	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Aceite	5,13		1,00	900	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Torta	0,80														
/ Aceite de oliva			1,00	900	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Margarina	0,80		1,00	733	0,6	81,0	0,4	20,0	16,0	0,0	510,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Mayonesa	0,70		1,00	748	1,1	80,0	6,2	9,0	30,0	0,4	34,0	0,02	0,03	0,0	0,0
/ Manteca vegetal	1,00		1,00	879	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

2.7 GRUPO DE ALIMENTOS:

“H O R T A L I Z A S”

---

HORTALIZAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cebolla		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro * F2	dif
Tomate		Dato		Dato		<C>			Dato* = T		(Pro - IDA) * F2	dif
Tomate /Salsa	T - (P + E)	Ins * F1	Dato	Dato		<C>						dif = S´
Tomate /Pasta	(Exp/F1) = P	Ins * F1	Dato	Dato		<C>			A			dif
Tomate /Entero enlatado y Otros	(Exp/F1) = E	Ins * F1	Dato	Dato		<C>						dif
Pasta de tomate / Salsa	(Pro/F1) = A	DCH				DCH						Dato - S´
Pimentón		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro * F2	dif
Zanahoria		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro * F2	dif
Repollo		Dato				<C>					Pro * F2	dif
Lechuga		Dato		Dato		<C>					Pro * F2	dif
Remolacha		Dato				<C>					Pro * F2	dif
Otras Hortalizas		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro * F2	dif

HORTALIZAS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
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						2		
Zanahoria		1	3	3						2		
Repollo		1								2		
Lechuga		1		3						2		
Remolacha		1		3						2		
Otras Hortalizas		1	3	3						2		

## HORTALIZAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

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

HORTALIZAS

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	Prot./100 g	Grasa/100 g	Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-egv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Cebolla		0,12	0,91	43	1,4	0,2	9,0	34,0	44,0	0,4	5,0	0,03	0,04	0,2	9,0
Tomate		0,30	0,83	17	1,2	0,5	1,8	19,0	23,0	0,9	126,0	0,08	0,03	0,7	8,0
Tomate / Salsa	0,33	0,01	1,00	94	2,0	0,4	20,6	12,0	18,0	0,8	190,0	0,09	0,07	22,0	10,0
Tomate / Pasta	0,17		1,00	78	5,2	0,2	13,8	53,0	107,0	2,0	287,0	0,30	0,20	3,6	28,0
Tomate / Entero, enlatado y otros	0,59		1,00	10	1,1	0,2	2,6	20,0	33,0	0,9	102,0	0,03	0,02	0,7	8,0
Pasta de tomate / Salsa	3,77		1,00	94	2,0	0,4	20,6	12,0	18,0	0,8	190,0	0,09	0,07	22,0	10,0
Pimentón		0,20	0,85	20	0,8	0,2	3,9	11,0	31,0	0,7	780,0	0,05	0,07	1,1	160,0
Zanahoria		0,15	0,87	32	1,0	0,2	6,5	42,0	34,0	0,6	850,0	0,06	0,05	0,5	5,0
Repollo		0,09	0,79	25	1,4	0,2	4,3	46,0	31,0	0,5	8,0	0,06	0,05	0,3	50,0
Lechuga		0,30	0,72	10	1,2	0,2	0,9	62,0	20,0	1,1	162,0	0,06	0,07	0,3	18,0
Remolacha		0,15	0,71	35	1,4	0,2	6,9	26,0	39,0	1,1	0,0	0,03	0,05	0,4	10,0
Otras hortalizas		0,24	0,76	32	2,0	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  
2006

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



FRUTAS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	VARIABLES DE UTILIZACION			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cambur		1		3-5-6				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 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Mayo 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006, Marzo 2008.
- (4) Consultas a expertos, para diseñar y utilizar exógenamente, un modelo que permitió obtener estimaciones de estas variables.
- (5) Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA). Importaciones de plátano fresco de Estados Unidos, procedentes de Venezuela. Marzo 2008.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.

## FRUTAS

## MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-equiv. Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Cambur	0,15	0,60	92	1,9	0,7	19,8	19,0	20,0	0,7	61,0	0,04	0,05	0,8	11,0	
Naranja	0,15	0,74	35	0,7	0,0	8,8	65,0	21,0	1,4	7,0	0,08	0,04	0,4	45,0	
Mango	0,15	0,75	62	0,6	0,1	14,6	12,0	13,0	0,5	300,0	0,04	0,06	0,4	70,0	
Piña	0,15	0,60	55	0,4	0,2	8,4	16,0	11,0	0,5	14,0	0,08	0,02	0,2	26,0	
Patilla	0,20	0,62	21	0,5	0,0	4,8	11,0	8,0	0,8	40,0	0,03	0,03	0,2	4,0	
Aguacate	0,15	0,53	152	1,3	14,0	5,2	10,0	39,0	0,6	22,0	0,04	0,10	1,4	13,0	
Lechosa	0,15	0,74	31	0,6	0,1	6,9	19,0	14,0	0,3	151,0	0,03	0,04	0,3	60,0	
Uva	0,15	0,70	68	0,7	0,3	15,7	17,0	21,0	0,6	8,0	0,06	0,04	0,2	4,0	
Otras frutas frescas	0,15	0,52	70	0,7	0,6	8,0	21,0	20,0	0,6	96,0	0,04	0,02	0,5	37,0	
/ Pulpas y conservas de frutas		1,00	64	1,0	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  
2006

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

CARNES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

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

## CARNES

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas del Sector Agrícola por grupo y rubro. Año 2006. Mayo 2008.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas Pecuarias Beneficio y Producción de rubros pecuarios año 2006. 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 2006. Marzo 2008.
- (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. Enero 2008. 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 2005-2006. Diciembre 2007.

CARNES  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-egv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
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	16,0	180,0	3,6	1525,0	0,16	1,02	4,2	9,4
C. en canal / Carne de bovino	0,80		0,73	194	20,0	11,8	0,0	12,0	160,0	2,9	0,0	0,07	0,16	4,7	0,0
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	0,9	9,0	218,0	11,6	360,0	0,51	0,74	4,7	0,0
C. en canal / Carne de porcino	0,67	0,03	0,79	283	15,8	18,0	0,0	5,4	177,0	1,8	0,0	0,71	0,21	2,3	0,0
SUBTOTAL PORCINO															
Ganado caprino (No.)															
G. Caprino (No.) / Carne de caprino			0,63	165	18,7	9,4	0,0	11,0	0,0	2,2	0,0	0,17	0,32	5,6	0,0
SUBTOTAL CAPRINO															
Ganado ovino (No.)															
G. ovino (No.) / Carne de ovino			0,43	253	18,2	19,4	0,0	7,0	190,0	2,5	0,0	0,07	0,15	2,0	0,0
SUBTOTAL OVINO															
Aves (No.) / Carne de pollo*			0,65	183	20,2	11,4	0,0	14,0	200,0	1,5	0,0	0,08	0,16	8,5	0,0
Aves (No.) / Carne de gallina*			0,65	240	18,5	18,4	0,0	18,0	200,0	1,7	0,0	0,06	0,14	8,0	0,0



2.10 GRUPO DE ALIMENTOS:

“HUEVOS”

---

HUEVOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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  
2006

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 2006

- (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. Marzo 2008.
- (4) Información suministrada por empresas fabricantes de mayonesa. Agosto 2007.

HUEVOS

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
/ Huevos de consumo		0,05	0,88	156	12,4	11,1	1,5	55,0	200,0	2,8	240,0	0,11	0,30	0,1	0,0

2.11 GRUPO DE ALIMENTOS:

“PESCADOS Y MARISCOS”

PESCADOS Y MARISCOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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

PESCADOS Y MARISCOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2005

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Atún		1	3	3							2	
Atún /Conserva	2	4	3	3								
Sardina		1		3							2	
Sardina /Conserva	2	4	3	3								
/Harina de pescado		5-6	3	3								
Otros pescados de mar		1	1-3	3				1-6			2	
Pescados de agua dulce		1	3					6			2	
/Pescados salados	6	2	3	3								
/Pepitona (conserva)		1-2										
Camarón		1	3	3							2	
Otros Mariscos		1-2	3-2	3-2							2	



## PESCADOS Y MARISCOS

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT-INSOPESCA. Producción Nacional Marítima; Producción Nacional Acuícola; Producción Nacional Fluvial  
Producción de Plantas Procesadoras, año 2006.  
Septiembre 2006. Mayo 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006.  
Marzo 2008.
- (4) CAVENPESCA. Mayo 2008. Junio 2008.
- (5) FENAVI. Enero 2008.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.

PESCADOS Y MARISCOS  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Atún			0,88	111	26,1	0,7	0,0	40,0	295,0	1,1	18,0	0,12	0,20	5,1	0,0
Atún / Conserva	1,41		1,00	167	29,0	5,7	0,0	7,0	230,0	1,1	0,0	0,13	0,10	11,3	0,0
Sardina			0,70	145	20,6	7,0	0,0	127,0	303,0	2,4	0,0	0,01	0,35	9,7	0,0
Sardina / Conserva	1,39		1,00	183	24,9	9,3	0,0	398,0	478,0	3,6	0,0	0,05	0,34	8,3	0,0
/ Harina de pescado															
Otros pescados de mar			0,74	99	19,0	1,9	0,0	93,0	224,0	2,5	17,0	0,08	0,00	3,8	0,0
Pescados de agua dulce			0,61	127	16,5	6,3	0,0	18,0	206,0	1,3	0,0	0,00	0,00	4,0	0,0
/ Pescados salados	3,00		0,62	187	41,8	2,2	0,0	39,4	400,0	1,0	0,0	0,03	0,03	7,2	0,0
SUBTOTAL PESCADOS															
/ Pepitona conserva			1,00	88	16,8	1,2	2,4	115,0	186,0	7,6	0,0	0,00	0,27	0,7	0,0
Camarón		0,02	0,46	91	19,7	1,3	0,0	93,0	209,0	1,6	0,0	0,02	0,10	1,8	0,0
Otros mariscos		0,02	1,00	80	16,1	1,3	0,0	45,0	153,0	12,1	0,0	0,04	0,05	2,0	0,0

2.12 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LECHE Y DERIVADOS”

LECHE Y DERIVADOS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad Total	Alimentación Animal	Semilla	VARIABLES DE UTILIZACIÓN		Disponibilidad Consumo Humano	
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				INDUSTRIA			Pérdidas
									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		DCH				dif		
/Leche polvo descremada	Pro*F1=J	Dato*	Dato	Dato		<C>				dif		
/Crema de leche	Pro*F1=K	dif	Dato	Dato		DCH				Dato*		
/Otras leches	Pro*F1=L	Dato*	Dato	Dato		DCH				dif		

LECHE Y DERIVADOS  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Alimentaria	No Aliment.		
Leche cruda		1-2				<C>				2		
L. cruda /Leche pasteurizada	2-4	2				<C>				2		
L. cruda /Leche polvo completa	2	4	3	3		<C>						
L. cruda /Queso industrial	2	1	3	3		<C>						
L. cruda /Queso finca		2				<C>				2		
/Leche evaporada			3	3		<C>						
/Leche condensada	2	3-5-7	3	3		DCH						
/Leche polvo descremada	2	5-6	3	3		<C>						
/Crema de leche	2		3	3		<C>					5-7	
/Otras leches	2	5	3	3		DCH						

## LECHE Y DERIVADOS

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística.Circuito Pecuario.  
Producción (t) nacional de leche por tipo. Años 2006-2007.  
Febrero de 2008.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela  
2006. Marzo de 2008.
- (4) CAVILAC. Agosto de 2007.
- (5) Cálculos propios del equipo INN.
- (6) PARMALAT. Septiembre de 2007.
- (7) NESTLE. Ventas de productos lácteos 2006. Junio de 2008

LECHE Y DERIVADOS  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Leche cruda			1,00												
L. cruda / Leche pasteurizada	0,98	0,01	1,00	63	3,5	3,4	4,7	131,0	90,0	0,0	36,0	0,04	0,20	0,1	1,0
L. cruda / Leche polvo completa			1,00	492	25,8	26,7	38,0	949,0	728,0	0,6	960,0	0,30	1,46	0,7	0,0
L. cruda / Queso industrial			0,93	389	24,9	31,5	1,4	848,0	650,0	0,8	360,0	0,05	0,53	0,1	0,0
L. cruda / Queso finca	0,12	0,01	0,96	343	20,7	27,4	3,4	621,0	430,0	0,7	282,0	0,03	0,30	0,1	0,0
/ Leche evaporada			1,00	138	6,8	7,9	9,8	214,0	195,0	0,2	96,0	0,06	0,36	0,2	0,0
/ Leche condensada	2,58		1,00	324	8,0	8,7	53,5	276,0	229,0	0,2	100,0	0,05	0,41	0,2	0,0
/ Leche polvo descremada	10,83		1,00	356	35,0	1,0	51,8	1290,0	1030,0	0,8	11,0	0,30	1,83	0,9	0,0
/ Crema de leche	3,09		1,00	382	2,0	40,3	2,9	77,0	62,0	0,3	0,0	0,04	0,06	0,4	0,0
/ Otras leches	8,45		1,00	359	35,0	1,0	51,8	1290,0	1030,0	0,8	11,0	0,32	1,83	0,9	0,0

2.13 GRUPO DE ALIMENTOS:

“E S P E C I A S”

---



ESPECIAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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

ESPECIAS  
 MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
 2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Pérdidas		
										Alimentaria	
Especcias varias			1	1							

ESPECIAS

Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela  
2006. Marzo 2008,

## ESPECIAS

## MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	g Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-equiv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
Espicias varias			1,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

2.14 GRUPO DE ALIMENTOS:

“ESTIMULANTES”

---

ESTIMULANTES  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

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

ESTIMULANTES  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
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								
Té y Yerba mate			2	2								

## ESTIMULANTES

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (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 2006. Marzo 2008.
- (3) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, años 2005-2006. Diciembre 2007.
- (4) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.



ESTIMULANTES  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	Prot./100 g	Grasa/100 g	Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-equiv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
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		1,00	467	3,8	16,8	76,1	46,0	150,0	2,8	0,0	0,05	0,09	0,5	0,0
Café verde		0,01													
Café verde / Café tostado	1,26		1,00	398	14,2	14,0	61,4	150,0	200,0	5,0	0,0	0,07	0,10	35,0	0,0
Té y yerba mate			1,00	308	8,0	4,0	71,4	400,0	300,0	11,9	0,0	0,08	0,73	6,5	0,0

2.15 GRUPO:

“BEBIDAS ALCOHÓLICAS”

BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
/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  
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES  
2006

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
/Cerveza			3	3								1-3-2
/Ron			3	3								1-3-2
/Whisky			3	3								1-3-2
/Vino			3	3								1-3-2
/Otros vinos y aguardientes			3	3								1-3-2

## BEBIDAS ALCOHÓLICAS

### Lista de Códigos de Fuentes 2006

- (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 2006. Marzo 2008.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS  
MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES

	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15
	Coef.	Perdidas	Bruto a neto	Cal/100 g	g Prot./100 g	g Grasa/100 g	Carb./100 g	mg Calcio/100 g	mg Fósforo/100 g	mg Hierro/100 g	mcg-eqv Vit. A/100 g	mg Tiamina/100 g	mg Riboflavina/100 g	mg Niacina/100 g	mg Vit. C/100 g
/ Cerveza			1,00	48	0,6	0,0	3,8	4,0	26,0	0,0	0,0	0,00	0,03	0,2	0,0
/ Ron			1,00	305	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Whisky			1,00	293	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Vino			1,00	53	0,0	0,0	0,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otros vinos y aguardientes			1,00	223	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

## Sección II

Hojas de Balance de Alimentos  
2006

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

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	
Maíz grano bruto / M.G. neto	2.336.834	2.126.519	35.736	33	(157.163)	2.319.384	615.762	2.387	1.563.835		46.388	91.013	3,4	9,2	7,8
Maíz grano / Harina precocida	1.473.530	1.002.401	21.650	5.542	(3.436)	1.021.945					10.219	1.011.725	37,4	102,5	102,5
Maíz grano / Salvado	1.473.530	221.030	416	0		221.446	217.017				4.429		0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	1.533.722	230.058				230.058			230.058				0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	60.192	50.160				50.160			50.160				0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	30.113	21.079	17.978	41		39.015					780	38.235	1,4	3,9	3,9
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	30.113	7.528				7.528	7.528						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MAÍZ</b>													<b>42,2</b>	<b>115,6</b>	<b>114,3</b>
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	1.122.807	976.842	280	147	(9.342)	986.317			966.590		19.726		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	966.590	115.991	4	3		115.988	114.828				1.160		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	966.590	618.618	1.006	18.384	(16.938)	618.178					6.182	611.996	22,6	62,0	62,0
Arroz pulido / Hojuelas de cerveza													0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL ARROZ</b>													<b>22,6</b>	<b>62,0</b>	<b>62,0</b>
Sorgo grano bruto / S.G. neto	584.376	496.720	0	2	51.784	444.934	436.035				8.899		0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL SORGO</b>													<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Trigo en grano		220	1.155.582	0	1.395	1.155.802			1.132.686		23.116		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	1.132.686	226.537	3.368	0	(713)	230.618	228.312				2.306		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	1.132.686	33.981	0	19		33.962	33.618				340	4	0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	1.132.686	838.188	3.588	1.617	(2)	840.162			739.074		8.402	92.686	3,4	9,4	9,4
/ Harina de trigo en Pan-pastelería		367.873	408	27		368.254						368.254	13,6	37,3	37,3
/ Harina de trigo en Pastas aliment.		292.203	3.468	1.734		293.937						293.937	10,9	29,8	29,8
/ Harina de trigo en Galletas y Otros		78.998	14.209	9.728		83.479						83.479	3,1	8,5	8,5
<b>SUBTOTAL TRIGO</b>													<b>31,0</b>	<b>85,0</b>	<b>85,0</b>
Cebada en grano			1.264	0		1.264			1.251		13		0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	1.251	938				938					9	929	0,0	0,1	0,1
Cebada en grano / Salvado y Germen	1.251	150				150	150						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera			303.541		(18.129)	321.670			318.453		3.217		0,0	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	318.453	63.691				63.691	63.691						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)		31.473	474			31.947						31.947	1,2	3,2	3,2
<b>SUBTOTAL CEBADA</b>													<b>1,2</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>
Avena en grano			28.032	1	2.417	25.614			25.361		256		0,0	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	25.361	19.781				19.781					196	19.586	0,7	2,0	2,0
Avena grano / Salvado y Germen	25.361	3.804				3.804	3.804						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL AVENA</b>													<b>0,7</b>	<b>2,0</b>	<b>2,0</b>
Centeno en Grano y Otros			212	0		1.449			1.449				0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	1.449	1.188	3.705	638	4.126	130					1	129	0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	1.449	217				217	217						0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CENTENO</b>													<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CEREALES</b>													<b>97,8</b>	<b>268,0</b>	<b>266,6</b>



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN=

27.030.656

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
Papa		454.142	46.909	25	(352)	501.377				68.121	433.256	16,0	43,9	36,9
Yuca		489.177	4.538	30		493.684	48.918	77.094		147.069	220.604	8,2	22,4	16,8
Yuca / Casabe	77.094	25.698	0	0		25.698					25.698	1,0	2,6	2,6
Ñame		87.243				87.243				8.724	78.519	2,9	8,0	6,2
Apio		35.955		1		35.954				3.595	32.359	1,2	3,3	2,9
Ocumo		85.954				85.954				12.893	73.061	2,7	7,4	5,8
Otras raíces y tubérculos		23.014	68	194		22.888				2.289	20.599	0,8	2,1	1,6
Plátano		335.275	0	12.280		322.996	16.150			33.528	289.468	10,7	29,3	20,8
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS												<b>43,4</b>	<b>118,9</b>	<b>162,4</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Caña de azúcar		9.322.937	68.628		428.713	8.962.852		8.962.852				0,0	0,0	0,0
C. azúcar / Azúcar crudo	8.962.852	788.902	113.488	1.603		900.787		899.653		1.135		0,0	0,0	0,0
Azúcar crudo / Azúcar refinado	899.653	848.729	17.039	424	(148.131)	1.013.474		344.684	5.489	170	663.131	24,5	67,2	67,2
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas		206.181	1.941	301		207.821					207.821	7,7	21,1	21,1
/ Azúcar refinado en jugos		32.112				32.112					32.112	1,2	3,3	3,3
/ Azúcar refinado en conf. y otros		54.713	31.705	8		86.411					86.411	3,2	8,8	8,8
/ Melaza		358.514	11	3.006		355.520			17.776			0,0	0,0	0,0
Papelón		21.801	931	885		21.847					21.847	0,8	2,2	0,0
<b>SUBTOTAL AZÚCARES</b>												37,4	<b>102,5</b>	<b>100,3</b>
Miel		358	187	0		545					545	0,0	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL MIEL</b>												0,0	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL</b>												<b>37,4</b>	<b>102,6</b>	<b>100,3</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN=

27.030.656

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	Gramos por día netos
	Caraota	10.708	51.937	18	0	62.626		206			1.253	62.421	2,3	6,3	6,3
	Frijol	8.343	26.516	0	(513)	35.372		604			707	34.768	1,3	3,5	3,5
	Arveja	256	17.851	14	0	18.094		9			362	18.085	0,7	1,8	1,8
	Quinchoncho	3.015				3.015		76			60	2.878	0,1	0,3	0,3
	Otros granos leguminosos		21.598	19		21.579					432	21.147	0,8	2,1	2,1
	<b>SUBTOTAL LEGUMINOSAS</b>												<b>5,2</b>	<b>14,1</b>	<b>19,3</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

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
Nueces, Almendras, Castañas			3.586	126		3.460					3.460	0,1	0,4	0,4
Coco	173.397	138.718	274	1.078	41	137.872			127.431	6.894	3.547	0,1	0,4	0,0
Ajonjolí		25.874	4	19.757		6.121			6.060	61		0,0	0,0	0,0
Soya		23.871	47.364	1	129	71.104			71.034	711		0,0	0,0	0,0
Maní en cáscara		1.315	735	0		2.050			1.947	102		0,0	0,0	0,0
M. en c. / Maní descascarado	1.947	1.363	6.253	0		7.616			7.120		496	0,0	0,1	0,1
Algodón rama / Semilla de algodón	15.073	6.600				6.600			6.600			0,0	0,0	0,0
Palma africana		307.403	6	100	(36.945)	344.253			340.845	3.408		0,0	0,0	0,0
Girasol		5.230	2.675	0		7.905			7.886	19		0,0	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS</b>												<b>0,3</b>	<b>0,8</b>	<b>0,4</b>
G. bovino (No.) / Grasas	2.173.627	15.215	19.298			34.513	20.708			10.354	1.726	1,726	0,2	0,2
G. porcino (No.) / Grasas	2.265.041	29.446	2.077	95		31.427	2.042				2.514	26.870	1,0	2,7
/ Mantequilla		20.000	1.139	55		21.084						21.084	0,8	2,1
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES</b>													<b>1,8</b>	<b>5,0</b>
Coco / Copra	127.431	18.204				18.204			18.022	182		0,0	0,0	0,0
Copra / Aceite	18.022	10.813	0	1		10.812			5.406	5.406		0,0	0,0	0,0
Copra / Torta	18.022	6.308				6.308	6.308					0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Aceite	6.060	2.909	1	0		2.909			2.909			0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Torta	6.060	3.030				3.030	3.030					0,0	0,0	0,0
Soya / Aceite	71.034	11.365	345.942	4		357.304			357.304			0,0	0,0	0,0
Soya / Torta	71.034	54.696	907.178	1	2.368	959.505	959.505					0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Aceite	7.120	3.204	2	0		3.206			3.206			0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Torta	7.120	3.560				3.560	3.560					0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Aceite	6.600	990	2.857	0		3.847			3.755	385		0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Torta	6.600	2.970				2.970	2.970					0,0	0,0	0,0
Palma africana / Aceites	340.845	68.169	77.584	10	(283)	146.026			119.741	26.285		0,0	0,0	0,0
Palma africana / Torta	340.845	6.817				6.817	6.817					0,0	0,0	0,0
Girasol / Aceite	7.886	3.470	29.970	1		33.439			33.439			0,0	0,0	0,0
Girasol / Torta	7.886	3.943	4.201	0		8.144	8.144					0,0	0,0	0,0
/ Aceite vegetal (mezcla)	400.614	380.583			156.651	223.932			30.321		193.611	7,2	19,6	19,6
Germen de maíz / Aceite	230.058	44.846	16.394	14		61.225					61.225	2,3	6,2	6,2
Germen de maíz / Torta	230.058	184.046				184.046	184.046					0,0	0,0	0,0
/ Aceite de oliva			3.973	0		3.972					3.972	0,1	0,4	0,4
/ Margarina	62.937	78.671	6.714	903		84.482					84.482	3,1	8,6	8,6
/ Mayonesa	55.367	79.096	2.644	311		81.429					81.429	3,0	8,3	8,3
/ Mantequilla vegetal	37.164	37.164	1.748	2.788		36.124					36.124	1,3	3,7	3,7
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES</b>												<b>17,0</b>	<b>46,7</b>	<b>46,7</b>
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES</b>												<b>18,9</b>	<b>51,7</b>	<b>51,7</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	netos
Cebolla		254.969	208	159		255.017					30.596	224.421	8,3	22,7	20,7
Tomate		195.944		0		195.944			9.698		55.874	130.372	4,8	13,2	11,0
Tomate / Salsa	9.557	3.154	1.586	1.280		3.460						3.460	0,1	0,4	0,4
Tomate / Pasta	119	20	16.564	20		16.564			9.060			7.504	0,3	0,8	0,8
Tomate / Entero enlatado y otros	22	13	6.513	13		6.513						6.513	0,2	0,7	0,7
Pasta de tomate / Salsa	9.060	34.155				34.155						34.155	1,3	3,5	3,5
Pimentón		101.143	1	275		100.869					20.229	80.641	3,0	8,2	6,9
Zanahoria		211.564	0	72		211.492					31.735	179.757	6,7	18,2	15,9
Repollo		101.412				101.412					9.127	92.285	3,4	9,4	7,4
Lechuga		40.740	0	123		40.617					12.222	28.395	1,1	2,9	2,1
Remolacha		22.643	0			22.643					3.396	19.246	0,7	2,0	1,4
Otras hortalizas		208.458	15.220	1.145		222.534					50.030	172.504	6,4	17,5	13,3
SUBTOTAL HORTALIZAS												36,2	99,3	83,8	

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

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	netos
Cambur		524.041		14.432		509.609		1.582			76.204	431.822	16,0	43,8	26,3
Naranja		377.881	0	1.183		376.698		129.543			37.073	210.082	7,8	21,3	15,8
Mango		74.426		1.750		72.676		2.801			10.481	59.394	2,2	6,0	4,5
Piña		356.879		323		356.557		6.601			52.493	297.462	11,0	30,1	18,1
Patilla		150.746		1.949		148.797					29.759	119.038	4,4	12,1	7,5
Aguacate		58.663		466		58.197					8.730	49.467	1,8	5,0	2,7
Lechosa		151.353		543		150.810		4.928			21.882	124.000	4,6	12,6	9,3
Uva		13.137	5.586	26		18.696					2.804	15.892	0,6	1,6	1,1
Otras frutas frescas		588.267	59.732	3.177		644.822		6.066			95.813	542.943	20,1	55,0	28,6
/ Pulpas y conservas de frutas		72.547	45.923	2.115		116.355						116.355	4,3	11,8	11,8
<b>SUBTOTAL FRUTAS</b>													<b>72,7</b>	<b>199,3</b>	<b>125,6</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

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
Ganado bovino (No.)		2.420.947	2.741	0	250.061	2.173.627		2.173.627				0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Carne en canal	2.173.627	489.868	17.184	9		507.044		481.692		25.352		0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	2.173.627	65.209	394	6		65.596				652	64.944	2,4	6,6	5,7
C. en canal / Carne de bovino	481.692	385.353	44.010	7		429.356					429.356	15,9	43,5	31,8
SUBTOTAL BOVINO												18,3	50,1	37,5
Ganado porcino (No.)		2.135.407			(129.634)	2.265.041		2.265.041				0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	2.265.041	147.208				147.208		147.208				0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	2.265.041	11.325	39.474	3		50.796				566	50.230	1,9	5,1	3,0
C. en canal / Carne de porcino	147.208	98.630	172	30	(134)	98.906				1.484	97.422	3,6	9,9	7,8
SUBTOTAL PORCINO												5,5	15,0	10,8
Ganado caprino (No.)		491.418			269.101	222.317		222.317				0,0	0,0	0,0
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	222.317	2.468	0	15		2.453					2.453	0,1	0,2	0,2
SUBTOTAL CAPRINO												0,1	0,2	0,2
Ganado ovino (No.)		179.127			0 (73.330)	252.457		252.457				0,0	0,0	0,0
G. ovino (No.) / Carne de ovino	252.457	4.334	10			4.344					4.344	0,2	0,4	0,2
SUBTOTAL OVINO												0,2	0,4	0,2
Aves (No.) / Carne de pollo*	416.263	744.158	129.219	345	(420)	873.452					873.452	32,3	88,5	57,5
Aves (No.) / Carne de gallina*	4.669	11.162	10	1		11.172					11.172	0,4	1,1	0,7
SUBTOTAL AVES												32,7	89,7	58,3
SUBTOTAL CARNES												56,7	155,4	106,9

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

Datos introducidos a mano de fuente MPPAT recibido: Febrero 2008

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN= 27.030.656

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
/ Huevos de consumo		156.793	6.729	57		163.464			6.328	1.568	7.778	147.790	5,5	15,0	13,2
<b>SUBTOTAL HUEVOS</b>													<b>5,5</b>	<b>15,0</b>	<b>13,2</b>



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN = 27.030.656

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
Atún		61.189	269	1		61.457		52.408		1.012	8.037	0,3	0,8	0,7
Atún / Conserva	52.408	37.169	13.223	41		50.350					50.350	1,9	5,1	5,1
Sardina		63.426	0	50		63.376		14.621		2.730	46.025	1,7	4,7	3,3
Sardina / Conserva	14.621	10.519	167	698		9.987					9.987	0,4	1,0	1,0
/ Harina de pescado		4.260	7.622	1		11.881	11.881					0,0	0,0	0,0
Otros pescados de mar		95.249	9.568	1.537		103.280		4.066		1.864	97.349	3,6	9,9	7,3
Pescados de agua dulce		50.985		0		50.985		2.665		993	47.327	1,8	4,8	2,9
/ Pescados salados	5.978	1.993	428	30		2.391					2.391	0,1	0,2	0,2
<b>SUBTOTAL PESCADOS</b>												<b>9,7</b>	<b>26,5</b>	<b>20,5</b>
/ Pepitona (conserva)		679				679					679	0,0	0,1	0,1
Camarón		32.104	14	9.368		22.751				642	22.108	0,8	2,2	1,0
Otros Mariscos		4.278	6.313	238		10.353				86	10.267	0,4	1,0	1,0
<b>SUBTOTAL MARISCOS</b>												<b>1,2</b>	<b>3,4</b>	<b>2,1</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS</b>												<b>10,9</b>	<b>29,9</b>	<b>22,6</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS en equivalente de producto fresco</b>												<b>12,5</b>		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN = 27.030.656

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	Semilla	VARIABLES DE UTILIZACIÓN		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias				Industria Aliment.	Industria No Aliment.			Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Leche cruda		1.431.152						1.413.286		17.867		0,0	0,0	0,0	
L. cruda / Leche pasteurizada	231.521	226.891				226.891				2.269	224.622	8,3	22,8	22,8	
L. cruda / Leche polvo completa	216.428	25.600	165.570	8		191.163					191.163	7,1	19,4	19,4	
L. cruda / Queso industrial	651.741	79.018	12.063	8		91.074					91.074	3,4	9,2	8,6	
L. cruda / Queso finca	138.532	16.624				16.624				166	16.458	0,6	1,7	1,6	
/ Leche evaporada			1.010	0		1.010					1.010	0,0	0,1	0,1	
/ Leche condensada	23.251	9.012	19.595	313		28.293					28.293	1,0	2,9	2,9	
/ Leche polvo descremada	34.468	3.183	11.776	10		14.948					14.948	0,6	1,5	1,5	
/ Crema de leche	4.166	1.348	173	201		1.321					1.321	0,0	0,1	0,1	
/ Otras leches	29.541	3.496	26.260	2.805		26.951					26.951	1,0	2,7	2,7	
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS, en equivalente de leche cruda (litros/persona/año)												<b>114,7</b>			

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN = 27.030.656

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 brutos	Gramos por día netos
Especcias varias			10.309	669		9.640					9.640	0,4	1,0	1,0
<b>SUBTOTAL ESPECIAS</b>												<b>0,4</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN = 27.030.656

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Consumo Humano	Kg/año	Gramos por día brutos
Cacao almendra		17.154		308	(84)	16.930			16.845		85		0,0	0,0	0,0
C. a. / Licor de cacao	16.845	12.971				12.971			12.322	649			0,0	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	12.322	12.076	1.362	0		13.438			9.406	4.031			0,0	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	9.406	20.036	18.200	1.016		37.220					37.220		1,4	3,8	3,8
Café verde		74.332	0		(2.282)	76.614			75.848		766		0,0	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	75.848	60.197	1.555	174	45	61.533					61.533		2,3	6,2	6,2
Té y yerba mate			649	1		648					648		0,0	0,1	0,1
<b>SUBTOTAL ESTIMULANTES</b>													<b>3,7</b>	<b>10,1</b>	<b>10,1</b>

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS  
(toneladas métricas)

AÑO: 2006

POBLACIÓN = 27.030.656

Región	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	Gramos por día netos
/ Cerveza		2.404.190	619	5.043		2.399.766					2.399.766	88,8	243,2	243,2	
/ Ron		33.311	416	8.224		25.503					25.503	0,9	2,6	2,6	
/ Whisky		3.962	25.169	0		29.131					29.131	1,1	3,0	3,0	
/ Vino		26.033	23.786	0		49.819					49.819	1,8	5,0	5,0	
/ Otros vinos y aguardientes		87.940	6.816	136		94.621					94.621	3,5	9,6	9,6	
<b>SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>												<b>96,1</b>	<b>263,4</b>	<b>263,4</b>	

## Sección III

Aportes nutricionales de las  
disponibilidades alimentarias  
2006

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

AÑO: 2006

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)
Maíz grano bruto / M.G. neto	7,8	18	0,5	0,1	3,8	1,4	8,6	0,1	0,6	0,01	0,01	0,1	0,2
Maíz grano / Harina precocida	102,5	363	7,4	1,1	79,7	12,3	65,6	5,1	276,9	0,32	0,26	5,2	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	3,9	13	0,2	0,1	3,0	0,5	5,5	0,1	0,0	0,01	0,00	0,1	0,0
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MAÍZ</b>		<b>394</b>	<b>8,1</b>	<b>1,3</b>	<b>86,4</b>	<b>14,1</b>	<b>79,7</b>	<b>5,4</b>	<b>277,5</b>	<b>0,34</b>	<b>0,27</b>	<b>5,4</b>	<b>0,2</b>
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	62,0	214	5,0	0,4	47,5	5,0	91,2	0,6	0,0	0,05	0,02	0,9	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
<b>SUBTOTAL ARROZ</b>		<b>214</b>	<b>5,0</b>	<b>0,4</b>	<b>47,5</b>	<b>5,0</b>	<b>91,2</b>	<b>0,6</b>	<b>0,0</b>	<b>0,05</b>	<b>0,02</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>
Sorgo grano bruto / S.G. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL SORGO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Trigo en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	9,4	33	1,3	0,1	6,6	1,8	12,3	0,4	0,0	0,03	0,03	0,3	0,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería	37,3	130	5,0	0,4	26,3	7,1	48,9	1,4	0,0	0,12	0,13	1,3	0,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.	29,8	101	4,2	0,8	19,2	7,7	117,7	0,6	0,0	0,13	0,02	1,1	0,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros	8,5	30	0,8	0,1	6,4	1,9	10,2	0,1	0,0	0,02	0,01	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL TRIGO</b>		<b>293</b>	<b>11,3</b>	<b>1,5</b>	<b>58,5</b>	<b>18,5</b>	<b>189,1</b>	<b>2,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,30</b>	<b>0,19</b>	<b>2,8</b>	<b>0,0</b>
Cebada en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,5	0,2	0,0	0,8	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	10	0,2	0,0	2,2	0,9	11,4	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CEBADA</b>		<b>10</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>2,3</b>	<b>1,4</b>	<b>11,6</b>	<b>0,1</b>	<b>0,8</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>
Avena en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	2,0	7	0,2	0,1	1,2	1,0	7,3	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL AVENA</b>		<b>7</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>1,2</b>	<b>1,0</b>	<b>7,3</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Centeno en Grano y Otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CENTENO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CERALES</b>		<b>918</b>	<b>24,8</b>	<b>3,4</b>	<b>195,9</b>	<b>40,0</b>	<b>379,1</b>	<b>8,7</b>	<b>278,3</b>	<b>0,70</b>	<b>0,49</b>	<b>9,2</b>	<b>0,2</b>

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

AÑO: 2006

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	3,0	16,6	0,3	0,0	0,04	0,02	0,4	7,4
Yuca	16,8	24	0,2	0,0	5,7	4,9	8,9	0,1	0,0	0,01	0,01	0,1	5,9
Yuca / Casabe	2,6	9	0,0	0,0	2,1	1,6	2,0	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	2,9	3	0,0	0,0	0,6	0,7	1,7	0,0	1,6	0,00	0,00	0,1	0,5
Ocumo	5,8	6	0,1	0,0	1,3	1,3	4,2	0,1	0,2	0,01	0,00	0,0	0,3
Otras raíces y tubérculos	1,6	2	0,0	0,0	0,4	0,3	0,9	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	0,3
Plátano	20,8	29	0,2	0,1	6,7	1,0	7,9	0,2	32,9	0,01	0,01	0,2	3,1
<b>SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS</b>		<b>108</b>	<b>1,5</b>	0,2	<b>24,8</b>	<b>13,8</b>	<b>45,2</b>	<b>0,9</b>	<b>35,4</b>	<b>0,08</b>	<b>0,05</b>	<b>0,9</b>	<b>18,0</b>



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

AÑO: 2006

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)
Caña de azúcar	0,0												
C. azúcar / Azúcar crudo	0,0												
Azúcar crudo / Azúcar refinado	67,2	268	0,0	0,0	66,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas	21,1	84	0,0	0,0	21,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en jugos	3,3	13	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros	8,8	35	0,0	0,0	8,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Melaza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Papelón	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL AZÚCARES</b>		<b>399</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>99,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
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
<b>SUBTOTAL MIEL</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL</b>		<b>399</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>99,8</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

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

AÑO: 2006

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	6,3	16	1,5	0,1	2,2	8,2	35,9	0,6	0,0	0,05	0,02	0,2	0,5
Frijol	3,5	9	0,9	0,0	1,3	2,0	11,7	0,3	0,0	0,04	0,01	0,1	0,1
Arveja	1,8	5	0,4	0,0	0,8	1,2	6,2	0,1	0,5	0,01	0,00	0,1	0,0
Quinchoncho	0,3	1	0,1	0,0	0,1	0,4	0,9	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros granos leguminosos	2,1	6	0,5	0,0	0,9	2,3	7,2	0,1	0,5	0,01	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL LEGUMINOSAS</b>		<b>36</b>	<b>3,4</b>	<b>0,2</b>	<b>5,2</b>	<b>14,1</b>	<b>61,9</b>	<b>1,1</b>	<b>1,1</b>	<b>0,11</b>	<b>0,03</b>	<b>0,4</b>	<b>0,6</b>

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

AÑO: 2006

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	0,4	2	0,0	0,1	0,1	0,4	1,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Coco	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ajonjolí	0,0												
Soya	0,0												
Maní en cáscara	0,0												
M. en c. / Maní descascarado	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Algodón rama / Semilla de algodón	0,0												
Palma africana	0,0												
Girasol	0,0												
<b>SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS</b>		<b>2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>0,4</b>	<b>1,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
G. bovino (No.) / Grasas	0,2	1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
G. porcino (No.) / Grasas	2,7	17	0,4	1,7	0,0	0,9	3,7	0,1	0,0	0,01	0,00	0,1	0,0
/ Mantequilla	2,1	16	0,0	1,7	0,0	0,4	0,3	0,0	16,9	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES</b>		<b>34</b>	<b>0,4</b>	<b>3,5</b>	<b>0,0</b>	<b>1,3</b>	<b>4,1</b>	<b>0,1</b>	<b>16,9</b>	<b>0,01</b>	<b>0,00</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>
Coco / Copra	0,0												
Copra / Aceite	0,0												
Copra / Torta	0,0												
Ajonjolí / Aceite	0,0												
Ajonjolí / Torta	0,0												
Soya / Aceite	0,0												
Soya / Torta	0,0												
Maní descascarado / Aceite	0,0												
Maní descascarado / Torta	0,0												
Semilla de algodón / Aceite	0,0												
Semilla de algodón / Torta	0,0												
Palma africana / Aceites	0,0												
Palma africana / Torta	0,0												
Girasol / Aceite	0,0												
Girasol / Torta	0,0												
/ Aceite vegetal (mezcla)	19,6	177	0,0	19,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Aceite	6,2	56	0,0	6,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Torta	0,0												
/ Aceite de oliva	0,4	4	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Margarina	8,6	63	0,1	6,9	0,0	1,7	1,4	0,0	43,7	0,00	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	0,00	0,0	0,0
/ Manteca vegetal	3,7	32	0,0	3,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES</b>		<b>393</b>	<b>0,2</b>	<b>43,4</b>	<b>0,5</b>	<b>2,4</b>	<b>3,8</b>	<b>0,0</b>	<b>46,5</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL GRASAS VISIBLES</b>		<b>427</b>	<b>0,6</b>	<b>46,9</b>	<b>0,6</b>	<b>3,7</b>	<b>7,9</b>	<b>0,1</b>	<b>63,4</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>

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

AÑO: 2006

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)
Cebolla	20,7	9	0,3	0,0	1,9	7,0	9,1	0,1	1,0	0,01	0,01	0,0	1,9
Tomate	11,0	2	0,1	0,1	0,2	2,1	2,5	0,1	13,8	0,01	0,00	0,1	0,9
Tomate / Salsa	0,4	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,7	0,00	0,00	0,1	0,0
Tomate / Pasta	0,8	1	0,0	0,0	0,1	0,4	0,8	0,0	2,2	0,00	0,00	0,0	0,2
Tomate / Entero enlatado y otros	0,7	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,7	0,00	0,00	0,0	0,1
Pasta de tomate / Salsa	3,5	3	0,1	0,0	0,7	0,4	0,6	0,0	6,6	0,00	0,00	0,8	0,3
Pimentón	6,9	1	0,1	0,0	0,3	0,8	2,2	0,0	54,2	0,00	0,00	0,1	11,1
Zanahoria	15,9	5	0,2	0,0	1,0	6,7	5,4	0,1	134,7	0,01	0,01	0,1	0,8
Repollo	7,4	2	0,1	0,0	0,3	3,4	2,3	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	3,7
Lechuga	2,1	0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,4	0,0	3,4	0,00	0,00	0,0	0,4
Remolacha	1,4	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,1
Otras hortalizas	13,3	4	0,3	0,0	0,3	3,8	6,9	0,1	1,6	0,01	0,01	0,1	3,1
SUBTOTAL HORTALIZAS		28	1,2	0,2	5,0	26,4	31,0	0,6	219,4	0,05	0,04	1,2	22,6

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

AÑO: 2006

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)
Cambur	26,3	24	0,5	0,2	5,2	5,0	5,3	0,2	16,0	0,01	0,01	0,2	2,9
Naranja	15,8	6	0,1	0,0	1,4	10,2	3,3	0,2	1,1	0,01	0,01	0,1	7,1
Mango	4,5	3	0,0	0,0	0,7	0,5	0,6	0,0	13,5	0,00	0,00	0,0	3,2
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	7,5	2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,6	0,1	3,0	0,00	0,00	0,0	0,3
Aguacate	2,7	4	0,0	0,4	0,1	0,3	1,0	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	0,3
Lechosa	9,3	3	0,1	0,0	0,6	1,8	1,3	0,0	14,0	0,00	0,00	0,0	5,6
Uva	1,1	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	28,6	20	0,2	0,2	2,3	6,0	5,7	0,2	27,5	0,01	0,01	0,1	10,6
/ Pulpas y conservas de frutas	11,8	8	0,1	0,0	1,8	5,8	3,2	0,2	6,0	0,01	0,01	0,1	4,5
<b>SUBTOTAL FRUTAS</b>		<b>79</b>	<b>1,2</b>	<b>0,8</b>	<b>14,2</b>	<b>33,5</b>	<b>23,2</b>	<b>1,0</b>	<b>84,4</b>	<b>0,07</b>	<b>0,05</b>	<b>0,6</b>	<b>39,2</b>

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

AÑO: 2006

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)
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	10,3	0,2	87,3	0,01	0,06	0,2	0,5
C. en canal / Carne de bovino	31,8	62	6,4	3,7	0,0	3,8	50,8	0,9	0,0	0,02	0,05	1,5	0,0
<b>SUBTOTAL BOVINO</b>		<b>69</b>	<b>7,3</b>	<b>4,0</b>	<b>0,1</b>	<b>4,7</b>	<b>61,1</b>	<b>1,1</b>	<b>87,3</b>	<b>0,03</b>	<b>0,11</b>	<b>1,7</b>	<b>0,5</b>
Ganado porcino (No.)	0,0												
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	0,0												
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	3,0	5	0,5	0,3	0,0	0,3	6,4	0,3	10,6	0,02	0,02	0,1	0,0
C. en canal / Carne de porcino	7,8	22	1,2	1,4	0,0	0,4	13,8	0,1	0,0	0,06	0,02	0,2	0,0
<b>SUBTOTAL PORCINO</b>		<b>27</b>	<b>1,8</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,7</b>	<b>20,2</b>	<b>0,5</b>	<b>10,6</b>	<b>0,07</b>	<b>0,04</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>
Ganado caprino (No.)	0,0												
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL CAPRINO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Ganado ovino (No.)	0,0												
G. ovino (No.) / Carne de ovino	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL OVINO</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
Aves (No.) / Carne de pollo*	57,5	105	11,6	6,6	0,0	8,1	115,1	0,9	0,0	0,05	0,09	4,9	0,0
Aves (No.) / Carne de gallina*	0,7	2	0,1	0,1	0,0	0,1	1,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
<b>SUBTOTAL AVES</b>		<b>107</b>	<b>11,8</b>	<b>6,7</b>	<b>0,0</b>	<b>8,2</b>	<b>116,6</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>0,05</b>	<b>0,09</b>	<b>5,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL CARNES</b>		<b>204</b>	<b>20,9</b>	<b>12,5</b>	<b>0,2</b>	<b>13,6</b>	<b>198,3</b>	<b>2,5</b>	<b>98,0</b>	<b>0,15</b>	<b>0,24</b>	<b>7,0</b>	<b>0,5</b>

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

AÑO: 2006

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	13,2	21	1,6	1,5	0,2	7,3	26,4	0,4	31,6	0,01	0,04	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL HUEVOS</b>		<b>21</b>	<b>1,6</b>	<b>1,5</b>	<b>0,2</b>	<b>7,3</b>	<b>26,4</b>	<b>0,4</b>	<b>31,6</b>	<b>0,01</b>	<b>0,04</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

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

AÑO: 2006

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)
Atún	0,7	1	0,2	0,0	0,0	0,3	2,1	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Atún / Conserva	5,1	9	1,5	0,3	0,0	0,4	11,7	0,1	0,0	0,01	0,01	0,6	0,0
Sardina	3,3	5	0,7	0,2	0,0	4,1	9,9	0,1	0,0	0,00	0,01	0,3	0,0
Sardina / Conserva	1,0	2	0,3	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	5,2	5	1,0	0,1	0,0	4,8	11,6	0,1	0,9	0,00	0,00	0,2	0,0
Pescados de agua dulce	2,9	4	0,5	0,2	0,0	0,5	6,0	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
<b>SUBTOTAL PESCADOS</b>		<b>26</b>	<b>4,1</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>14,2</b>	<b>46,8</b>	<b>0,3</b>	<b>1,0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>	<b>1,3</b>	<b>0,0</b>
/ Pepitona conserva	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Camarón	0,7	1	0,1	0,0	0,0	0,6	1,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros Mariscos	1,0	1	0,2	0,0	0,0	0,5	1,5	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL MARISCOS</b>		<b>2</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1,1</b>	<b>3,0</b>	<b>0,1</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS</b>		<b>28</b>	<b>4,4</b>	<b>0,9</b>	<b>0,0</b>	<b>15,4</b>	<b>49,8</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,02</b>	<b>1,4</b>	<b>0,0</b>



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

AÑO: 2006

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)
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	22,8	14	0,8	0,8	1,1	29,8	20,5	0,0	8,2	0,01	0,05	0,0	0,2
L. cruda / Leche polvo completa	19,4	95	5,0	5,2	7,4	183,9	141,1	0,1	186,0	0,06	0,28	0,1	0,0
L. cruda / Queso industrial	8,6	33	2,1	2,7	0,1	72,8	55,8	0,1	30,9	0,00	0,05	0,0	0,0
L. cruda / Queso finca	1,6	5	0,3	0,4	0,1	9,9	6,9	0,0	4,5	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Leche evaporada	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Leche condensada	2,9	9	0,2	0,2	1,5	7,9	6,6	0,0	2,9	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche polvo descremada	1,5	5	0,5	0,0	0,8	19,5	15,6	0,0	0,2	0,00	0,03	0,0	0,0
/ Crema de leche	0,1	1	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otras leches	2,7	10	1,0	0,0	1,4	35,2	28,1	0,0	0,3	0,01	0,05	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS</b>		<b>174</b>	<b>10,0</b>	<b>9,4</b>	<b>12,4</b>	<b>359,5</b>	<b>274,8</b>	<b>0,2</b>	<b>233,1</b>	<b>0,09</b>	<b>0,47</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>

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

AÑO: 2006

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)
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
<b>SUBTOTAL ESPECIAS</b>		<b>0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

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

AÑO: 2006

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)
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	3,8	18	0,1	0,6	2,9	1,7	5,7	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	6,2	25	0,9	0,9	3,8	9,4	12,5	0,3	0,0	0,00	0,01	2,2	0,0
Té y yerba mate	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL ESTIMULANTES</b>		<b>43</b>	<b>1,0</b>	<b>1,5</b>	<b>6,7</b>	<b>11,4</b>	<b>18,3</b>	<b>0,4</b>	<b>0,0</b>	<b>0,01</b>	<b>0,01</b>	<b>2,2</b>	<b>0,0</b>

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

AÑO: 2006

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)
/ Cerveza	243,2	117	1,5	0,0	9,2	9,7	63,2	0,0	0,0	0,00	0,07	0,5	0,0
/ Ron	2,6	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	5,0	3	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	9,6	21	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
<b>SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS</b>		<b>157</b>	<b>1,5</b>	<b>0,0</b>	<b>9,2</b>	<b>10,2</b>	<b>63,7</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,00</b>	<b>0,07</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>

## Sección IV

---

# Aplicaciones de las Hojas de Balance de Alimentos 2006

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 2006

GRUPO	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cereales	918	24,8	3,4	195,9	40,0	379,1	8,7	278,3	0,70	0,49	9,2	0,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	108	1,5	0,2	24,8	13,8	45,2	0,9	35,4	0,08	0,05	0,9	18,0
Azúcares y miel	399	0,0	0,0	99,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Leguminosas	36	3,4	0,2	5,2	14,1	61,9	1,1	1,1	0,11	0,03	0,4	0,6
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,0	0,1	0,1	0,4	1,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Hortalizas	28	1,2	0,2	5,0	26,4	31,0	0,6	219,4	0,05	0,04	1,2	22,6
Frutas	79	1,2	0,8	14,2	33,5	23,2	1,0	84,4	0,07	0,05	0,6	39,2
Carnes	204	20,9	12,5	0,2	13,6	198,3	2,5	98,0	0,15	0,24	7,0	0,5
Huevos	21	1,6	1,5	0,2	7,3	26,4	0,4	31,6	0,01	0,04	0,0	0,0
Pescados y mariscos	30	4,9	1,0	0,0	17,6	55,4	0,5	1,4	0,01	0,02	1,5	0,0
Leche y derivados	174	10,0	9,4	12,4	359,5	274,8	0,2	233,1	0,09	0,47	0,2	0,2
Grasas visibles	427	0,6	46,9	0,6	3,7	7,9	0,1	63,4	0,01	0,01	0,1	0,0
Espicias	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Estimulantes	43	1,0	1,5	6,7	11,4	18,3	0,4	0,0	0,01	0,01	2,2	0,0
<b>TOTAL ALIMENTOS</b>	<b>2468</b>	<b>71,1</b>	<b>77,7</b>	<b>365,0</b>	<b>541,1</b>	<b>1122,9</b>	<b>16,4</b>	<b>1046,1</b>	<b>1,28</b>	<b>1,45</b>	<b>23,4</b>	<b>81,4</b>
Bebidas alcohólicas	157	1,5	0,0	9,2	10,2	63,7	0,0	0,0	0,00	0,07	0,5	0,0
<b>TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>2625</b>	<b>72,5</b>	<b>77,7</b>	<b>374,3</b>	<b>551,4</b>	<b>1186,7</b>	<b>16,4</b>	<b>70,0</b>	<b>1,28</b>	<b>1,53</b>	<b>23,9</b>	<b>81,4</b>

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

---



ENERGÍA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías aportadas / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	918	37,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	108	4,4
Azúcares y miel	399	16,2
Leguminosas	36	1,5
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,1
Hortalizas	28	1,1
Frutas	79	3,2
Carnes	204	8,2
Huevos	21	0,8
Pescados y mariscos	30	1,2
Leche y derivados	174	7,0
Grasas visibles	427	17,3
Especias	0	0,0
Estimulantes	43	1,7
<b>TOTAL</b>	<b>2468</b>	<b>100,0</b>

PROTEÍNAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	24,8	34,8
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,5	2,1
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	3,4	4,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	(0,1)
Hortalizas	1,2	1,6
Frutas	1,2	1,6
Carnes	20,9	29,4
Huevos	1,6	2,3
Pescados y mariscos	4,9	6,9
Leche y derivados	10,0	14,1
Grasas visibles	0,6	0,8
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	1,0	1,5
<b>TOTAL</b>	<b>71,1</b>	<b>100,0</b>

GRASAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	3,4	4,4
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,2	0,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,2	0,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,1
Hortalizas	0,2	0,3
Frutas	0,8	1,0
Carnes	12,5	16,0
Huevos	1,5	1,9
Pescados y mariscos	1,0	1,3
Leche y derivados	9,4	12,2
Grasas visibles	46,9	60,4
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	1,5	1,9
<b>TOTAL</b>	<b>77,7</b>	<b>100,00</b>

CARBOHIDRATOS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de carbohidratos aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	195,9	53,6
Raíces, tubérculos y otros fec.	24,8	6,8
Azúcares y miel	99,8	27,3
Leguminosas	5,2	1,4
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,0
Hortalizas	5,0	1,4
Frutas	14,2	3,9
Carnes	0,2	0,0
Huevos	0,2	0,1
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	12,4	3,4
Grasas visibles	0,6	0,2
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	6,7	1,8
<b>TOTAL</b>	<b>365,0</b>	<b>100,0</b>

CALCIO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de calcio aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	40,0	7,4
Raíces, tubérculos y otros fec.	13,8	2,6
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	14,1	2,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,4	0,1
Hortalizas	26,4	4,9
Frutas	33,5	6,2
Carnes	13,6	2,5
Huevos	7,3	1,3
Pescados y mariscos	17,6	3,3
Leche y derivados	359,5	66,4
Grasas visibles	3,7	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	11,4	2,1
<b>TOTAL</b>	<b>541,1</b>	<b>100,0</b>

FÓSFORO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
 SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
 AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de fósforo aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	379,1	33,8
Raíces, tubérculos y otros fec.	45,2	4,0
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	61,9	5,5
Nueces y semillas oleaginosas	1,3	0,1
Hortalizas	31,0	2,8
Frutas	23,2	2,1
Carnes	198,3	17,7
Huevos	26,4	2,3
Pescados y mariscos	55,4	4,9
Leche y derivados	274,8	24,5
Grasas visibles	7,9	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	18,3	1,6
<b>TOTAL</b>	<b>1.122,9</b>	<b>100,0</b>

HIERRO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de hierro aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	8,7	53,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	5,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,1	6,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	0,6	3,4
Frutas	1,0	5,9
Carnes	2,5	15,2
Huevos	0,4	2,3
Pescados y mariscos	0,5	3,4
Leche y derivados	0,2	1,5
Grasas visibles	0,1	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,4	2,5
<b>TOTAL</b>	<b>16,4</b>	<b>100,0</b>

VITAMINA A - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
 SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
 AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Mcg-eqv de retinol aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	278,3	26,6
Raíces, tubérculos y otros fec.	35,4	3,4
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,1	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	219,4	21,0
Frutas	84,4	8,1
Carnes	98,0	9,4
Huevos	31,6	3,0
Pescados y mariscos	1,4	0,1
Leche y derivados	233,1	22,3
Grasas visibles	63,4	6,1
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
<b>TOTAL</b>	<b>1.046,1</b>	<b>100,0</b>



TIAMINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de tiamina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,70	54,5
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,08	6,1
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,11	8,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,05	3,9
Frutas	0,07	5,2
Carnes	0,15	11,6
Huevos	0,01	1,1
Pescados y mariscos	0,01	1,2
Leche y derivados	0,09	6,7
Grasas visibles	0,01	0,8
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,8
<b>TOTAL</b>	<b>1,28</b>	<b>100,0</b>

RIBOFLAVINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de riboflavina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,49	33,9
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,05	3,3
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,03	2,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,04	3,0
Frutas	0,05	3,2
Carnes	0,24	16,6
Huevos	0,04	2,9
Pescados y mariscos	0,02	1,4
Leche y derivados	0,47	32,2
Grasas visibles	0,01	0,5
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,8
<b>TOTAL</b>	<b>1,45</b>	<b>100,0</b>

NIACINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de niacina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,2	39,4
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	3,9
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,4	1,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	1,2	5,3
Frutas	0,6	2,7
Carnes	7,0	30,0
Huevos	0,0	0,1
Pescados y mariscos	1,5	6,2
Leche y derivados	0,2	0,9
Grasas visibles	0,1	0,5
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	2,2	9,4
<b>TOTAL</b>	<b>23,4</b>	<b>100,0</b>

VITAMINA C - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO  
 SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS  
 AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de vitamina C aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,2	0,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	18,0	22,1
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,6	0,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	22,6	27,8
Frutas	39,2	48,2
Carnes	0,5	0,7
Huevos	0,0	0,0
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	0,2	0,3
Grasas visibles	0,0	0,0
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
<b>TOTAL</b>	<b>81,4</b>	<b>100,0</b>

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

---

ADECUACIÓN DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
A LOS REQUERIMIENTOS DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (1)  
AÑO 2006

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)	2468	1,10	2243	2300,0	97,5
Proteínas (g)	71,1	1,10	64,6	65	99,4
Calcio (mg)	541,1	1,10	492,0	1000	49,2
Hierro (mg)	16,4	1,10	14,9	12	124,0
Retinol (mcg-equiv)	1046,1	1,10	951,0	840	113,2
Tiamina (mg)	1,28	1,10	1,17	1,00	116,8
Riboflavina (mg)	1,45	1,10	1,32	1,10	120,2
Niacina (mg)	23,4	1,10	21,2	14	151,7
Vitamina C (mg)	81,4	1,10	74,0	60	123,3

(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 2006

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)	2468	1,04691	2357	2.300	102,6
Proteínas (g)	71,1	1,02238	69,5	65	106,8
Calcio (mg)	541,1	1,02700	526,9	1.000	52,7
Hierro (mg)	16,4	1,04732	15,6	12	130,2
Retinol (mcg-equiv)	1046,1	1,07410	973,9	840	115,9
Tiamina (mg)	1,28	1,03716	1,24	1,00	123,7
Riboflavina (mg)	1,45	1,02904	1,41	1,10	128,6
Niacina (mg)	23,4	1,03059	22,7	14	162,0
Vitamina C (mg)	81,4	1,19744	68,0	60	113,3

(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 2006

Nutrientes	Gramos / persona / día	Calorías / persona / día	FÓRMULA CALÓRICA (Porcentajes)
Proteínas	71,1	284	11,6
Grasas	77,7	699	28,6
Carbohidratos	365,0	1.460	59,7
TOTAL		2.444	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: 2006

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	462	18,7
Vegetal	2006	81,3
TOTAL	2468	100,0

ORIGEN DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS  
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
AÑO: 2006

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	38	53,3
Vegetal	33	46,7
TOTAL	71,1	100,0

ORIGEN DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS  
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
AÑO: 2006

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	27,9	35,8
Vegetal	49,9	64,3
TOTAL	77,7	100,1

## 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 2006

	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	28,8	31,5	219,3	6,6	423,9	0,52	0,59	9,5	33,0
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  
2006**

<b>RENLÓN</b>	<b>PRODUCCIÓN NACIONAL</b>	<b>IMPORTACIÓN</b>
Maíz grano bruto / M.G. neto	0,88	0,12
Maíz grano / Harina precocida	0,98	0,02
Maíz grano / Pilado y otros	0,57	0,43
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	0,66	0,34
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	0,99	0,01
Plátano	1,00	0,00
Azúcar crudo / Azúcar refinado	0,85	0,15
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas	0,85	0,15
/ Azúcar refinado en jugos	0,85	0,15
/ Azúcar refinado en conf. y otros	0,54	0,46
Papelón	0,96	0,04
Miel	0,66	0,34
Caraota	0,16	0,84
Frijol	0,22	0,78
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	0,11	0,89
G. bovino (No.) / Grasas	0,44	0,56
G. porcino (No.) / Grasas	0,56	0,44
/ Mantequilla	0,95	0,05
/ Aceite vegetal (mezcla)	0,03	0,97
Germen de maíz / Aceite	0,73	0,27
/ Aceite de oliva	0,00	1,00
/ Margarina	0,37	0,63
/ Mayonesa	0,39	0,61
/ Manteca vegetal	0,34	0,66
Cebolla	1,00	0,00
Tomate	1,00	0,00
Tomate / Salsa	0,54	0,46
Tomate / Pasta	0,00	1,00



**COEFICIENTES DE PROCEDENCIA DE LA DCH  
2006**

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	0,70	0,30
Otras frutas frescas	0,90	0,10
/ Pulpas y conservas de frutas	0,61	0,39
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	0,99	0,01
C. en canal / Carne de bovino	0,83	0,17
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	0,12	0,88
C. en canal / Carne de porcino	0,60	0,40
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	1,00	0,00
G. ovino (No.) / Carne de ovino	1,00	0,00
Aves (No.) / Carne de pollo*	0,51	0,49
Aves (No.) / Carne de gallina*	1,00	0,00
/ Huevos de consumo	0,58	0,42
Atún	0,97	0,03
Atún / Conserva	0,74	0,26
Sardina	1,00	0,00
Sardina / Conserva	0,98	0,02
Otros pescados de mar	0,90	0,10
Pescados de agua dulce	1,00	0,00
/ Pescados salados	0,82	0,18
/ Pepitona conserva	1,00	0,00
Camarón	1,00	0,00
Otros mariscos	0,36	0,64
L. cruda / Leche pasteurizada	1,00	0,00
L. cruda / Leche polvo completa	0,13	0,87
L. cruda / Queso industrial	0,87	0,13
L. cruda / Queso finca	1,00	0,00
/ Leche evaporada	0,00	1,00
/ Leche condensada	0,31	0,69
/ Leche polvo descremada	0,21	0,79
/ Crema de leche	0,87	0,13
/ Otras leches	0,03	0,97
P. m. de c. / Chocolate y otros	0,54	0,46
Café verde / Café tostado	0,97	0,03
Té y yerba mate	0,00	1,00
Especias	0,00	1,00

PROCEDENCIA DE LA ENERGÍA APORTADA POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	591	327	918	64,4	35,6
Raíces, tubérculos y otros feculentos	96	11	108	89,3	10,7
Azúcares y miel	328	71	399	82,3	17,7
Leguminosas	5	31	36	14,5	85,5
Nueces y semillas oleaginosas	0	2	2	0,0	100,0
Hortalizas	27	1	28	95,8	4,2
Frutas	74	5	79	93,5	6,5
Carnes y huevos	141	84	225	62,6	37,4
Pescados y mariscos	26	4	30	87,7	12,3
Leche y derivados	66	108	174	38,0	62,0
Grasas visibles	129	298	427	30,3	69,7
Espicias	0	0	0	0,0	0,0
Estimulantes	34	9	43	78,8	21,2
<b>TOTAL</b>	<b>1.518</b>	<b>950</b>	<b>2.468</b>	<b>61,5</b>	<b>38,5</b>

PROCEDENCIA DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	12,7	12,0	24,8	51,5	48,5
Raíces, tubérculos y otros feculentos	1,3	0,1	1,5	90,3	9,7
Azúcares y miel	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Leguminosas	0,5	2,9	3,4	15,0	85,0
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1	0,1	0,0	100,0
Hortalizas	1,1	0,1	1,2	93,7	6,3
Frutas	1,1	0,1	1,2	94,1	5,9
Carnes y huevos	14,1	8,4	22,5	62,6	37,4
Pescados y mariscos	4,3	0,7	4,9	86,7	13,3
Leche y derivados	3,9	6,1	10,0	38,6	61,4
Grasas visibles	0,3	0,3	0,6	52,3	47,7
Espicias	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Estimulantes	0,9	0,1	1,0	90,5	9,5
<b>TOTAL</b>	<b>40,3</b>	<b>30,8</b>	<b>71,1</b>	<b>56,7</b>	<b>43,3</b>

PROCEDENCIA DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS  
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	1,7	1,7	3,4	49,3	50,7
Raíces, tubérculos y otros feculentos	0,2	0,0	0,2	100,0	0,0
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	0,1	0,1	0,0	100,0
Hortalizas	0,2	(0,0)	0,2	100,1	(0,1)
Frutas	0,8	0,0	0,8	100,0	0,0
Carnes y huevos	8,7	5,3	14,0	62,3	37,7
Pescados y mariscos	0,9	0,1	1,0	89,6	10,4
Leche y derivados	4,4	5,1	9,4	46,2	53,8
Grasas visibles	14,2	32,9	46,9	30,2	70,0
Espicias	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Estimulantes	1,2	0,3	1,5	78,8	21,2
<b>TOTAL</b>	<b>32,2</b>	<b>45,6</b>	<b>77,7</b>	<b>41,5</b>	<b>58,7</b>

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

---

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN ENERGÍA  
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías importadas / persona / día	%
Cereales	327	34,4
Raíces, tubérculos y otros feculentos	11	1,2
Azúcares y miel	71	7,4
Leguminosas	31	3,3
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,2
Hortalizas	1	0,1
Frutas	5	0,5
Carnes y huevos	84	8,8
Pescados y mariscos	4	0,4
Leche y derivados	108	11,3
Grasas visibles	298	31,2
Especias	0	0,0
Estimulantes	9	1,0
TOTAL	950	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN PROTEÍNAS  
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Proteínas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	12,0	39,0
Raíces, tubérculos y otros feculentos	0,1	0,5
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	2,9	9,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,2
Hortalizas	0,1	0,2
Frutas	0,1	0,2
Carnes y huevos	8,4	27,4
Pescados y mariscos	0,7	2,1
Leche y derivados	6,1	19,9
Grasas visibles	0,3	0,9
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,1	0,3
TOTAL	30,8	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN GRASAS  
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS  
AÑO 2006

GRUPO DE ALIMENTOS	Grasas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	1,7	3,8
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	0,4
Hortalizas	0,0	0,0
Frutas	0,0	0,0
Carnes y huevos	5,3	11,6
Pescados y mariscos	0,1	0,2
Leche y derivados	5,1	11,1
Grasas visibles	32,9	71,8
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,3	0,7
TOTAL	45,7	100,0



## 9.- APORTE ENERGÉTICO Y PROTEÍNICÓ DE ALIMENTOS SELECCIONADOS

---

**APORTE ENERGÉTICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS**  
 (Calorías / persona / día y porcentajes)  
 AÑO 2006

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Harina precocida de maíz	1	363	14,7	14,7
Azúcar refinado (consumo directo)	2	268	10,9	25,6
Arroz pulido	3	214	8,7	34,3
Aceite vegetal (mezcla)	4	177	7,2	41,5
Harina de trigo en pan-pastelería	5	130	5,3	46,8
Carnes de pollo y gallina	6	105	4,3	51,1
Harina de trigo en Pastas alimenticias	7	101	4,1	55,2
Leche en polvo completa	8	95	3,8	59,0
Azúcar refinado en bebidas gaseosas	9	84	3,4	62,4
Margarina	10	63	2,6	65,0
Subtotal		1.600	65,0	
<b>APORTE TOTAL</b>		<b>2.468</b>	<b>100,0</b>	

**APORTE PROTEÍNICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS**  
 (Gramos / persona / día y porcentajes)  
 AÑO 2006

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Carnes de pollo y gallina	1	11,6	16,3	16,3
Harina precocida de maíz	2	7,4	10,4	26,7
Carne de bovino	3	6,4	9,0	35,7
Harina de trigo en pan-pastelería	4	5,0	7,0	42,7
Arroz pulido	5	5,0	7,1	49,8
Leche en polvo completa	6	5,0	7,0	56,8
Harina de trigo en Pastas alimenticias	7	4,2	5,9	62,7
Quesos	8	2,5	3,5	66,2
Huevos de consumo	9	1,6	2,3	68,5
Atún en Conserva	10	1,5	2,1	70,6
Subtotal		50,2	70,7	
<b>APORTE TOTAL</b>		<b>71,1</b>	<b>100,0</b>	