



Gobierno **Bolivariano**
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la **Salud**

Instituto
Nacional
de Nutrición



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2005

**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 2005

**Metodología
Aplicaciones**

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

IMPRESIÓN CARACAS, JUNIO 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
Isbelis Barazarte

Edgar Abreu Olivo
Lorhelen Almenar
Ana Princ Leal
Paula Bravo
Marianela Boscán
Nincy Lorens
Gabriela Soto
Andreina Calatayud
Leisdir Bernal
Ana Yenny Carrillo
Isabel Machado

Contenido

CONTENIDO

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

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
Isbelis Barazarte

Edgar Abreu Olivo
Lorhelen Almenar
Ana Princ Leal
Paula Bravo
Marianela Boscán
Nincy Lorens
Gabriela Soto
Andreina Calatayud
Leisdir Bernal
Ana Yenny Carrillo
Isabel Machado

Presentación

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 2005, así como un conjunto de aplicaciones seleccionadas de la misma 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 2005.

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.

Con el presente se amplía el conjunto de documentos entregados formalmente a la comunidad institucional del país, el cual abarca ahora un período de veinticinco años (1980 – 2005). Estos documentos recogen los resultados de un esfuerzo de actualización y mejoramiento metodológico de la Hoja de Balance de Alimentos y sus Aplicaciones, llevado a cabo desde agosto de 1984 por equipos técnicos estructurados dentro del marco de acuerdos de cooperación, suscritos por el Instituto Nacional de Nutrición. Conscientes de que ese proceso de mejoramiento metodológico debe continuar, se espera recibir de las personas e instituciones usuarias de la Hoja de Balance de Alimentos y/o generadoras de información que ella utiliza, opiniones y sugerencias que contribuyan a lograr dicho objetivo.

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

Sección I

Metodología

1.- NOTAS METODOLÓGICAS GENERALES

La metodología empleada en el presente trabajo sobre la Hoja de Balance de Alimentos 2005 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 2005 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 aplicando una variación interanual de dicha variable.
- 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 calculó mediante la aplicación estadística con un método de interpolación basado en datos publicados por CAVIDEA.

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 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.

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

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD					Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias	Alimen- tación Animal		Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Maíz Grano bruto/M.G. neto	Dato	Ins*F1	Dato	Dato	Dato	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
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.		
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-pasteleería			3-2	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 2005

- (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. Enero 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. Diciembre 2005
- (7) Datos de la industria fabricante de harina precocida de maíz. Agosto 2006.
- (8) Cálculos propios del equipo INN.
- (9) Información suministrada por la industria procesadora de avena. Septiembre 2005.
- (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	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
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
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.		
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

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.		
Papa		1	3	3	5						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	4			2				2	

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS

Lista de Códigos de Fuentes 2005

- (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
Enero 2008
- (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
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.		
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
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.		
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 gaseosas		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 2005

- (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 Enero 2008.
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (4) FESOCA Mayo 2007.
- (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. Mayo 2005.
- (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
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.		
Caraota		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>		Dato*			DT *F2	dif
Frijol		Dato	Dato	Dato	Dato	<C>		Dato*			DT*F2	dif
Arveja		Dato	Dato	Dato		<C>		Dato*			DT*F2	dif
Quinchoncho		Dato				<C>		Dato*			DT*F2	dif
Otros granos leguminosos			Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif

LEGUMINOSAS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2005

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				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 2005

- (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 . Enero 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
2005

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACION					Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	
									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 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.		
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 2005

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Enero 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. Julio 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. Abril 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
2005

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimentación 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
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.		
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 2005

- (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. Enero de 2008.
- (4) Cálculos propios del equipo INN basados en datos de CAVIDEA. Abril 2008

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
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.		
Cambur		Dato		Dato*		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Naranja		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Mango		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Piña		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Patilla		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Aguacate		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Lechosa		Dato		Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
Uva		Dato	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Otras frutas frescas		Dato	Dato	Dato		<C>			Dato*		(DT-IDA)*F2	dif
/Pulpas y conservas de frutas		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif

FRUTAS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2005

Reglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cambur		1		3-5-6				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 2005

- (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, Enero 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
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.			
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	Dato	<C>							dif
Ganado porcino (No.)		Dato				dif			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			Dato=F				
G. caprino (No.) /Carne caprino	F	Dato		Dato		<C>							dif
Ganado ovino (No.)		Dato				dif			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
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.		
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 2005

- (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. Mayo 2008.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Enero 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
 2005

58

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	Dato *	<C>			Dato*	0,01*Pro	(DT-IDA-INA)*F2	dif

HUEVOS
 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.		
/Huevos consumo		1-2	3	3	4-2			5-2	2	2		

HUEVOS

Lista de Códigos de Fuentes 2005

- (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. Enero 2008.
- (4) MPPAT. Dirección de Estadística. Almacenamiento de granos en silos y depósitos y de productos perecederos en frigoríficos, 2004-2005. Diciembre 2007
- (5) 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-equiv 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
2005

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Disponibilidad Consumo Humano
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias				Pérdidas		
										Alimentaria	
Atún		Dato	Dato	Dato	<C>			A		$(0,03*DT/2) + 0,01*(DT-IDA)$	dif
Atún /Conserva	Pro * F1 = A	Dato	Dato	Dato	<C>						dif
Sardina		Dato		Dato	<C>			B		$(0,02*DT) + 0,03*(DT-B)$	dif
Sardina /Conserva	Pro * F1 = B	Dato	Dato	Dato	<C>						dif
/Harina de pescado		Dato*	Dato	Dato	<C>	dif					
Otros pescados de mar		Dato	Dato*	Dato	<C>			Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif
Pescados de agua dulce		Dato	Dato		<C>			Dato*		$(0,01*Pro) + 0,01*(Pro-IDA)$	dif
/Pescados salados	Dato	Ins/F1	Dato	Dato	<C>						dif
/Pepitona (conserva)		Dato*			<C>						dif
Camarón		Dato	Dato	Dato	<C>					Pro*F2	dif
Otros Mariscos		Dato*	Dato*	Dato*	<C>					Pro*F2	dif

PESCADOS Y MARISCOS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
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 2005

- (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.
Enero 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
2005

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

LECHE Y DERIVADOS
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.		
Leche cruda		1-2				<C>					2	
L. cruda /Leche pasteurizada	2-4	2				<C>					2	
L. cruda /Leche polvo completa	2	4	3-5	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	3		DCH						5
/Leche polvo descremada	2	5-6	3	3		<C>						
/Crema de leche	2		3	3		<C>						5
/Otras leches	2		3	3		DCH						5

LECHE Y DERIVADOS

Lista de Códigos de Fuentes 2005

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

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-egv 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
/ Oras 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
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.		
Especcias varias			Dato	Dato		<C>						dif

ESPECIAS
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.		
Especias varias			1	1								

ESPECIAS

Lista de Códigos de Fuentes 2005

- (1) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela
2005. Enero 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-eqv 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

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.		
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
2005

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

ESTIMULANTES

Lista de Códigos de Fuentes 2005

- (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. Enero 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-eqv 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

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.		
/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
2005

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 2005

- (1) SENIAT. Gerencias Regionales de Tributos Internos; SIGER. Producción y expedición de alcohol y bebidas alcohólicas nacionales. Mayo 2007.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2006. Enero, 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
2005

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN = 26.577.423

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
Maíz grano bruto / M.G. neto	2.193.460	1.996.049	141.536	615	274.065	1.862.905	253.339	2.418	1.486.769	37.258	83.121	3,1	8,6	7,3
Maíz grano / Harina precocida	1.409.020	958.517	18.448	11.471	3.760	961.734				9.617	952.117	35,8	98,1	98,1
Maíz grano / Salvado	1.409.020	211.353	1.825	32		213.146	208.883			4.263		0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	1.459.745	218.962				218.962			218.962			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	50.725	42.271				42.271			42.271			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	27.024	18.917	15.664	140		34.441				689	33.752	1,3	3,5	3,5
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	27.024	6.756				6.756	6.756					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MAÍZ												40,2	110,2	108,9
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	1.004.518	873.931	17	803	(1.139)	874.284			856.799	17.486		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	856.799	102.816	0	42		102.774	101.746			1.028		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	856.799	548.351	616	12.255	(16.938)	553.650				5.536	548.113	20,6	56,5	56,5
Arroz pulido / Hojuelas de cerveza												0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL ARROZ												20,6	56,5	56,5
Sorgo grano bruto / S.G. neto	385.439	327.623			26.839	300.784	294.768			6.016		0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL SORGO												0,0	0,0	0,0
Trigo en grano		517	1.389.739	14	5.003	1.390.242			1.362.437	27.805		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	1.362.437	272.487	10.953	0	585	282.856	280.028			2.829		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	1.362.437	40.873	0	20		40.853	40.440			409	4	0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	1.362.437	1.008.203	7.503	1.884	22	1.013.800			914.542	10.138	89.121	3,4	9,2	9,2
/ Harina de trigo en Pan-pastelería		573.355	216	1.060		572.511					572.511	21,5	59,0	59,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.		267.356	2.618	1.789		268.185					268.185	10,1	27,6	27,6
/ Harina de trigo en Galletas y Otros		73.830	11.732	9.004		76.558					76.558	2,9	7,9	7,9
SUBTOTAL TRIGO												37,9	103,7	103,7
Cebada en grano			661	0		661			654	7		0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	654	491				491				5	486	0,0	0,1	0,1
Cebada en grano / Salvado y Germen	654	79				79	79					0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera			287.317		(63.392)	350.709			347.202	3.507		0,0	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	347.202	69.440				69.440	69.440					0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)		23.383	338	5		23.716					23.716	0,9	2,4	2,4
SUBTOTAL CEBADA												0,9	2,5	2,5
Avena en grano			25.683	6	1.605	24.072			23.834	241		0,0	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	23.834	18.590	72			18.662				185	18.477	0,7	1,9	1,9
Avena grano / Salvado y Germen	23.834	3.575				3.575	3.575					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AVENA												0,7	1,9	1,9
Centeno en Grano y Otros			263	62	(1.128)	1.329			1.329			0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	1.329	1.090	23.235	964	23.242	119				1	118	0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	1.329	199				199	199					0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CENTENO												0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES												100,3	274,9	273,6

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN = 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Papa		443.106	42.804	19	(674)	486.566					72.985	413.581	15,6	42,6	35,8
Yuca		531.304	2.664	104		533.863	53.386		67.599		165.151	247.727	9,3	25,5	19,2
Yuca / Casabe	67.599	22.533	0	0		22.533						22.533	0,8	2,3	2,3
Ñame		76.857				76.857					7.686	69.171	2,6	7,1	5,6
Apio		31.342		1		31.341					3.134	28.207	1,1	2,9	2,6
Ocurno		59.169				59.169					8.875	50.294	1,9	5,2	4,0
Otras raíces y tubérculos		17.293	17	686		16.624					1.662	14.961	0,6	1,5	1,2
Plátano		491.983		13.938		478.045	23.902				49.198	404.944	15,2	41,7	29,6
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS													47,1	129,0	100,3

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN = 26.577.423

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
Caña de azúcar		9.654.393	68.230		1.479.188	8.243.435			8.243.435				0,0	0,0	0,0
C. azúcar / Azúcar crudo	8.243.435	739.711	126.289	4.499		861.501			860.238		1.263		0,0	0,0	0,0
Azúcar crudo / Azúcar refinado	860.238	811.546	12.936	485	(172.755)	996.752			316.515	5.040	129	675.067	25,4	69,6	69,6
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas		177.742				177.742						177.742	6,7	18,3	18,3
/ Azúcar refinado en jugos		21.049				21.049						21.049	0,8	2,2	2,2
/ Azúcar refinado en conf. y otros		53.119	26.040	38		79.122						79.122	3,0	8,2	8,2
/ Melaza		329.737	3	28		329.712	81.249		231.978	16.486			0,0	0,0	0,0
Papelón		15.960	1.518	442		17.036						17.036	0,6	1,8	1,8
SUBTOTAL AZÚCARES													36,5	100,0	100,0
Miel		240	168			408						408	0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MIEL													0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL													36,5	100,0	100,0

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN = 26.577.423

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
Caraota		18.968	22.433	187	(338)	41.553		412			831	40.310	1,5	4,2	4,2
Frijol		24.213	7.204	389	126	30.902		338			618	29.946	1,1	3,1	3,1
Arveja		258	13.437	90		13.605		6			272	13.327	0,5	1,4	1,4
Quinchoncho		1.787				1.787		105			36	1.646	0,1	0,2	0,2
Otros granos leguminosos			20.657	262		20.395					408	19.987	0,8	2,1	2,1
SUBTOTAL LEGUMINOSAS													4,0	10,8	10,8

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

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 brutos
Nueces, Almendras, Castañas			2.845	399		2.446					2.446	0,1	0,3	0,3
Coco	146.926	117.541	96	5.118		112.519		103.448		5.626	3.444	0,1	0,4	0,0
Ajonjolí		49.218	4	23.128		26.094		25.833		261		0,0	0,0	0,0
Soya		3.491	15.040	0	145	18.386		18.316		184		0,0	0,0	0,0
Maní en cáscara		801	763			1.564		1.486		78		0,0	0,0	0,0
M. en c. / Maní descascarado	1.486	1.040	5.985	0		7.025		6.543			482	0,0	0,0	0,0
Algodón rama / Semilla de algodón	40.976	4.407				4.407		4.407				0,0	0,0	0,0
Palma africana		304.468	5	18	(21.906)	326.387		323.155		3.232		0,0	0,0	0,0
Girasol		439	1.440	0		1.879		1.860		19		0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS												0,2	0,7	0,3
G. bovino (No.) / Grasas	1.886.254	13.204	16.278			29.481	17.689		8.844	1.474	1.474	0,1	0,2	0,2
G. porcino (No.) / Grasas	2.024.087	26.313	1.120	32		27.402	1.029			2.192	24.180	0,9	2,5	2,5
/ Mantequilla		5.000	595	58		5.537					5.537	0,2	0,6	0,6
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES												1,2	3,2	3,2
Coco / Copra	103.448	14.778				14.778		14.631		148		0,0	0,0	0,0
Copra / Aceite	14.631	8.778		1		8.777		4.389	4.389			0,0	0,0	0,0
Copra / Torta	14.631	5.121				5.121	5.121					0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Aceite	25.833	12.400	1			12.401		12.401				0,0	0,0	0,0
Ajonjolí / Torta	25.833	12.916				12.916	12.916					0,0	0,0	0,0
Soya / Aceite	18.316	2.931	212.615	134		215.411		215.411				0,0	0,0	0,0
Soya / Torta	18.316	14.103	706.756	55	(6.244)	727.049	727.049					0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Aceite	6.543	2.944	2			2.946		2.946				0,0	0,0	0,0
Maní descascarado / Torta	6.543	3.271				3.271	3.271					0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Aceite	4.407	661	49	1		709		617	71			0,0	0,0	0,0
Semilla de algodón / Torta	4.407	1.983				1.983	1.983					0,0	0,0	0,0
Palma africana / Aceites	323.155	64.631	30.294	247	45	94.633		77.599	17.034			0,0	0,0	0,0
Palma africana / Torta	323.155	6.463				6.463	6.463					0,0	0,0	0,0
Girasol / Aceite	1.860	818	19.493	3		20.309		20.309				0,0	0,0	0,0
Girasol / Torta	1.860	930	6.508			7.438	7.438					0,0	0,0	0,0
/ Aceite vegetal (mezcla)	251.684	239.100			30.582	208.518		60.908			147.610	5,6	15,2	15,2
Germe de maíz / Aceite	218.962	42.683	11.014	60		53.637					53.637	2,0	5,5	5,5
Germe de maíz / Torta	218.962	175.170				175.170	175.170					0,0	0,0	0,0
/ Aceite de oliva			2.980	145		2.834					2.834	0,1	0,3	0,3
/ Margarina	56.841	71.052	8.089	667		78.474					78.474	3,0	8,1	8,1
/ Mayonesa	52.510	75.014	2.380	1.063		76.331					76.331	2,9	7,9	7,9
/ Mantequilla	33.545	33.545	2.998	2.003		34.540					34.540	1,3	3,6	3,6
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES												14,8	40,6	40,6
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES												16,0	43,8	43,8

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

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		265.441	251	185		265.507					31.853	233.654	8,8	24,1	21,9
Tomate		211.655		1.997		209.658			10.893		60.229	138.537	5,2	14,3	11,9
Tomate / Salsa	10.745	3.546	853	1.139		3.261						3.261	0,1	0,3	0,3
Tomate / Pasta	141	24	19.101	24		19.101			8.284			10.817	0,4	1,1	1,1
Tomate / Entero enlatado y otros	7	4	4.913	4		4.913						4.913	0,2	0,5	0,5
Pasta de tomate / Salsa	8.284	31.232				31.232						31.232	1,2	3,2	3,2
Pimentón		94.161	9	598		93.572					18.832	74.740	2,8	7,7	6,5
Zanahoria		184.981	0	107		184.875					27.747	157.128	5,9	16,2	14,1
Repollo		92.616				92.616					8.335	84.280	3,2	8,7	6,9
Lechuga		35.130		589		34.541					10.539	24.002	0,9	2,5	1,8
Remolacha		19.879		0		19.879					2.982	16.897	0,6	1,7	1,2
Otras hortalizas		207.061	9.507	1.020		215.548					49.695	165.853	6,2	17,1	13,0
SUBTOTAL HORTALIZAS													35,6	97,4	82,5

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.			Kg/año	Gramos por día brutos netos	
Cambur		536.533		22.356		514.177		1.521			76.898	435.757	16,4	44,9	27,0
Naranja		374.417	0	5.341		369.075		124.561			36.677	207.837	7,8	21,4	15,9
Mango		74.941		2.626		72.314		2.693			10.443	59.178	2,2	6,1	4,6
Piña		349.182		433		348.749		6.347			51.360	291.042	11,0	30,0	18,0
Patilla		285.721		4.794		280.928					56.186	224.742	8,5	23,2	14,4
Aguacate		63.109		1.009		62.100					9.315	52.785	2,0	5,4	2,9
Lechosa		118.063		806		117.257		4.738			16.878	95.641	3,6	9,9	7,3
Uva		14.575	3.891	200		18.266					2.740	15.526	0,6	1,6	1,1
Otras frutas frescas		761.705	42.086	6.010		797.781		5.833			118.792	673.156	25,3	69,4	36,1
/ Pulpas y conservas de frutas		69.756	29.998	6.691		93.063						93.063	3,5	9,6	9,6
SUBTOTAL FRUTAS												80,8	221,5	136,7	

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

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	
/ Huevos de consumo		178.014	5.391	131	155	183.119			6.001	1.780	8.767	166.571	6,3	17,2	15,1
SUBTOTAL HUEVOS													6,3	17,2	15,1

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	netos
Atún		74.029	1.322	143		75.208			63.114		1.249	10.846	0,4	1,1	1,0
Atún / Conserva	63.114	44.762	8.096	14		52.844						52.844	2,0	5,4	5,4
Sardina		108.570	7	34.648		73.929			25.650		2.927	45.352	1,7	4,7	3,3
Sardina / Conserva	25.650	18.454	95	6.860		11.689						11.689	0,4	1,2	1,2
/ Harina de pescado		4.177	6.161	1		10.337	10.337					0,0	0,0	0,0	
Otros pescados de mar		159.045	6.263	5.361		159.947			4.095		3.140	152.712	5,7	15,7	11,6
Pescados de agua dulce		30.874	0	34		30.840			2.563		592	27.686	1,0	2,9	1,7
/ Pescados salados	5.748	1.916	484	121		2.279						2.279	0,1	0,2	0,1
SUBTOTAL PESCADOS													11,4	31,3	24,4
/ Pepitona (conserva)		453				453						453	0,0	0,0	0,0
Camarón		23.537	50	17.196		6.390					471	5.920	0,2	0,6	0,3
Otros Mariscos		3.234	5.391	315		8.310					65	8.246	0,3	0,8	0,8
SUBTOTAL MARISCOS													0,6	1,5	1,2
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS													12,0	32,8	25,6
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS en equivalente de producto fresco													13,4		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria			Pérdidas	Kg/año	Gramos por día
								Aliment.	No Aliment.			brutos	netos	
Leche cruda		1.347.663						1.329.649		18.014		0,0	0,0	0,0
L. cruda / Leche pasteurizada	237.347	232.600				232.600				2.326	230.274	8,7	23,7	23,7
L. cruda / Leche polvo completa	177.538	21.000	104.285	135		125.150					125.150	4,7	12,9	12,9
L. cruda / Queso industrial	665.491	80.685	7.120	27		87.778					87.778	3,3	9,0	8,4
L. cruda / Queso finca	128.731	15.448				15.448				154	15.293	0,6	1,6	1,5
/ Leche evaporada			5.065	0		5.065					5.065	0,2	0,5	0,5
/ Leche condensada	31.424	12.180	3.430	489		15.120					15.120	0,6	1,6	1,6
/ Leche polvo descremada	38.728	3.576	10.807	51		14.332					14.332	0,5	1,5	1,5
/ Crema de leche	22.494	7.279	37	11		7.305					7.305	0,3	0,8	0,8
/ Otras leches	27.896	3.301	12.798	187		15.913					15.913	0,6	1,6	1,6
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS en equivalente de leche cruda (litros/persona/año)												91,2		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

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
Espicias varias			7.497	1.461		6.037					6.037	0,2	0,6	0,6
SUBTOTAL ESPECIAS												0,2	0,6	0,6

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN= 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Cacao almendra		16.946		5.750	734	10.463		10.411		52		0,0	0,0	0,0
C. a. / Licor de cacao	10.411	8.016				8.016		7.616	401			0,0	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	7.616	7.463	1.718	241		8.940		6.258	2.682			0,0	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	6.258	13.330	13.464	2.027		24.767					24.767	0,9	2,6	2,6
Café verde		64.484	0	0	3.000	61.484		60.869		615		0,0	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	60.869	48.309	820	506		48.623					48.623	1,8	5,0	5,0
Té y yerba mate			574	9		564					564	0,0	0,1	0,1
SUBTOTAL ESTIMULANTES												2,8	7,6	7,6

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2005

POBLACIÓN = 26.577.423

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	Industria No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
/ Cerveza		3.054.427	481	14.096		3.040.811						3.040.811	114,4	313,5	313,5
/ Ron		38.663	60	18.218		20.505						20.505	0,8	2,1	2,1
/ Whisky		3.256	20.623	20		23.859						23.859	0,9	2,5	2,5
/ Vino		19.020	15.310	3		34.327						34.327	1,3	3,5	3,5
/ Otros vinos y aguardientes		104.400	5.259	855		108.805						108.805	4,1	11,2	11,2
SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS													121,5	332,8	332,8

Sección III

Aportes nutricionales de las
disponibilidades alimentarias
2005

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

AÑO: 2005

RENLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Maíz grano bruto / M.G. neto	7,3	17	0,4	0,1	3,5	1,3	8,0	0,1	0,5	0,01	0,01	0,1	0,2
Maíz grano / Harina precocida	98,1	347	7,1	1,1	76,3	11,8	62,8	4,9	265,0	0,30	0,25	5,0	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	3,5	12	0,2	0,1	2,7	0,4	4,9	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
SUBTOTAL MAÍZ		376	7,7	1,2	82,4	13,5	75,7	5,1	265,5	0,32	0,25	5,2	0,2
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	56,5	195	4,6	0,4	43,2	4,5	83,1	0,5	0,0	0,05	0,02	0,8	0,0
Arroz pulido / Hojuelas de cerveza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ARROZ		195	4,6	0,4	43,2	4,5	83,1	0,5	0,0	0,05	0,02	0,8	0,0
Sorgo grano bruto / S.G. neto	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL SORGO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	9,2	32	1,2	0,1	6,5	1,7	12,0	0,3	0,0	0,03	0,03	0,3	0,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería	59,0	205	8,0	0,7	41,6	11,2	77,3	2,2	0,0	0,19	0,20	2,0	0,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.	27,6	94	3,9	0,8	17,8	7,2	109,2	0,6	0,0	0,12	0,02	1,1	0,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros	7,9	28	0,7	0,1	5,9	1,7	9,5	0,1	0,0	0,01	0,01	0,1	0,0
SUBTOTAL TRIGO		358	13,8	1,7	71,9	21,9	208,1	3,3	0,0	0,36	0,27	3,4	0,0
Cebada en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,5	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)	2,4	7	0,1	0,0	1,7	0,7	8,6	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEBADA		7	0,2	0,0	1,7	0,9	8,7	0,1	0,5	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	1,9	7	0,2	0,1	1,2	1,0	7,0	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AVENA		7	0,2	0,1	1,2	1,0	7,0	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Centeno en Grano y Otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	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
SUBTOTAL CENTENO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES		943	26,4	3,5	200,4	41,8	382,7	9,1	266,0	0,74	0,55	9,5	0,2

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

AÑO: 2005

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	35,8	29	0,7	0,0	6,4	2,9	16,1	0,3	0,0	0,04	0,02	0,4	7,2
Yuca	19,2	27	0,2	0,0	6,6	5,6	10,2	0,1	0,0	0,01	0,01	0,1	6,7
Yuca / Casabe	2,3	8	0,0	0,0	1,9	1,4	1,8	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ñame	5,6	5	0,1	0,0	1,2	1,0	2,7	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,4
Apio	2,6	2	0,0	0,0	0,6	0,6	1,5	0,0	1,5	0,00	0,00	0,1	0,5
Ocumo	4,0	4	0,1	0,0	0,9	0,9	2,9	0,0	0,1	0,01	0,00	0,0	0,2
Otras raíces y tubérculos	1,2	1	0,0	0,0	0,3	0,2	0,6	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	0,2
Plátano	29,6	41	0,4	0,1	9,5	1,5	11,3	0,3	46,8	0,01	0,02	0,2	4,4
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS		118	1,5	0,3	27,3	14,0	47,2	0,9	48,9	0,08	0,05	0,9	19,6

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

AÑO: 2005

RENLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Caña de azúcar	0,0												
C. azúcar / Azúcar crudo	0,0												
Azúcar crudo / Azúcar refinado	69,6	277	0,0	0,0	69,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas	18,3	73	0,0	0,0	18,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en jugos	2,2	9	0,0	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros	8,2	32	0,0	0,0	8,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Melaza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Papelón	1,8	7	0,0	0,0	1,6	1,2	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES		398	0,0	0,0	99,4	1,2	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Miel	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MIEL		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL		398	0,0	0,0	99,4	1,2	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

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

AÑO: 2005

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)
Caraota	4,2	10	1,0	0,1	1,5	5,4	23,6	0,4	0,0	0,03	0,01	0,1	0,3
Frijol	3,1	8	0,8	0,0	1,1	1,8	10,3	0,3	0,0	0,03	0,01	0,1	0,1
Arveja	1,4	4	0,3	0,0	0,6	0,9	4,6	0,1	0,4	0,01	0,00	0,0	0,0
Quinchoncho	0,2	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,5	0,0	0,1	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros granos leguminosos	2,1	6	0,5	0,0	0,8	2,2	6,9	0,1	0,5	0,01	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL LEGUMINOSAS		28	2,6	0,2	4,0	10,5	45,9	0,8	0,9	0,08	0,02	0,3	0,4

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

AÑO: 2005

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)
Nueces, Almendras, Castañas	0,25	1	0,0	0,1	0,0	0,3	0,8	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Coco	0,04	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ajonjolí	0,00												
Soya	0,00												
Maní en cáscara	0,00												
M. en c. / Maní descascarado	0,05	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	0,00												
Palma africana	0,00												
Girasol	0,00												
SUBTOTAL NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS		2	0,0	0,1	0,1	0,3	1,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
G. bovino (No.) / Grasas	0,15	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	2,49	16	0,4	1,6	0,0	0,8	3,4	0,1	0,0	0,01	0,00	0,1	0,0
/ Mantequilla	0,57	4	0,0	0,5	0,0	0,1	0,1	0,0	4,5	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES ANIMALES		21	0,4	2,2	0,0	0,9	3,5	0,1	4,5	0,01	0,00	0,1	0,0
Coco / Copra	0,00												
Copra / Aceite	0,00												
Copra / Torta	0,00												
Ajonjolí / Aceite	0,00												
Ajonjolí / Torta	0,00												
Soya / Aceite	0,00												
Soya / Torta	0,00												
Maní descascarado / Aceite	0,00												
Maní descascarado / Torta	0,00												
Semilla de algodón / Aceite	0,00												
Semilla de algodón / Torta	0,00												
Palma africana / Aceites	0,00												
Palma africana / Torta	0,00												
Girasol / Aceite	0,00												
Girasol / Torta	0,00												
/ Aceite vegetal (mezcla)	15,22	137	0,0	15,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Aceite	5,53	50	0,0	5,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Germen de maíz / Torta	0,00												
/ Aceite de oliva	0,29	3	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Margarina	8,09	59	0,0	6,6	0,0	1,6	1,3	0,0	41,3	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Mayonesa	7,87	59	0,1	6,3	0,5	0,7	2,4	0,0	2,7	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Manteca vegetal	3,56	31	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES VEGETALES		339	0,1	37,4	0,5	2,3	3,7	0,0	43,9	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL GRASAS VISIBLES		360	0,5	39,6	0,5	3,3	7,1	0,1	48,5	0,01	0,01	0,1	0,0

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

AÑO: 2005

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)
Cebolla	21,9	9	0,3	0,0	2,0	7,5	9,6	0,1	1,1	0,01	0,01	0,0	2,0
Tomate	11,9	2	0,1	0,1	0,2	2,3	2,7	0,1	14,9	0,01	0,00	0,1	0,9
Tomate / Salsa	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,6	0,00	0,00	0,1	0,0
Tomate / Pasta	1,1	1	0,1	0,0	0,2	0,6	1,2	0,0	3,2	0,00	0,00	0,0	0,3
Tomate / Entero enlatado y otros	0,5	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	0,0
Pasta de tomate / Salsa	3,2	3	0,1	0,0	0,7	0,4	0,6	0,0	6,1	0,00	0,00	0,7	0,3
Pimentón	6,5	1	0,1	0,0	0,3	0,7	2,0	0,0	51,1	0,00	0,00	0,1	10,5
Zanahoria	14,1	5	0,1	0,0	0,9	5,9	4,8	0,1	119,8	0,01	0,01	0,1	0,7
Repollo	6,9	2	0,1	0,0	0,3	3,2	2,1	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	3,4
Lechuga	1,8	0	0,0	0,0	0,0	1,1	0,4	0,0	2,9	0,00	0,00	0,0	0,3
Remolacha	1,2	0	0,0	0,0	0,1	0,3	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,1
Otras hortalizas	13,0	4	0,3	0,0	0,3	3,7	6,7	0,1	1,6	0,01	0,01	0,1	3,1
SUBTOTAL HORTALIZAS		28	1,2	0,2	5,0	25,8	30,9	0,6	202,4	0,05	0,04	1,2	21,8

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

AÑO: 2005

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)
Cambur	27,0	25	0,5	0,2	5,3	5,1	5,4	0,2	16,4	0,01	0,01	0,2	3,0
Naranja	15,9	6	0,1	0,0	1,4	10,3	3,3	0,2	1,1	0,01	0,01	0,1	7,1
Mango	4,6	3	0,0	0,0	0,7	0,5	0,6	0,0	13,7	0,00	0,00	0,0	3,2
Piña	18,0	10	0,1	0,0	1,5	2,9	2,0	0,1	2,5	0,01	0,00	0,0	4,7
Patilla	14,4	3	0,1	0,0	0,7	1,6	1,1	0,1	5,7	0,00	0,00	0,0	0,6
Aguacate	2,9	4	0,0	0,4	0,1	0,3	1,1	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	0,4
Lechosa	7,3	2	0,0	0,0	0,5	1,4	1,0	0,0	11,0	0,00	0,00	0,0	4,4
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	36,1	25	0,3	0,2	2,9	7,6	7,2	0,2	34,6	0,01	0,01	0,2	13,4
/ Pulpas y conservas de frutas	9,6	6	0,1	0,0	1,5	4,7	2,6	0,1	4,9	0,01	0,00	0,1	3,7
SUBTOTAL FRUTAS		85	1,2	0,9	14,8	34,6	24,6	1,0	90,8	0,07	0,05	0,7	40,4

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

AÑO: 2005

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.	5,1	6	0,8	0,2	0,1	0,8	9,1	0,2	77,1	0,01	0,05	0,2	0,5
C. en canal / Carne de bovino	25,1	49	5,0	3,0	0,0	3,0	40,2	0,7	0,0	0,02	0,04	1,2	0,0
SUBTOTAL BOVINO		55	5,9	3,2	0,1	3,8	49,3	0,9	77,1	0,03	0,09	1,4	0,5
Ganado porcino (No.)	0,0												
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	0,0												
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	0,7	1	0,1	0,1	0,0	0,1	1,4	0,1	2,4	0,00	0,00	0,0	0,0
C. en canal / Carne de porcino	7,3	21	1,2	1,3	0,0	0,4	12,9	0,1	0,0	0,05	0,02	0,2	0,0
SUBTOTAL PORCINO		22	1,3	1,4	0,0	0,5	14,4	0,2	2,4	0,06	0,02	0,2	0,0
Ganado caprino (No.)	0,0												
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	0,4	1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CAPRINO		1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ganado ovino (No.)	0,0												
G. ovino (No.) / Carne de ovino	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL OVINO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Aves (No.) / Carne de pollo*	49,1	90	9,9	5,6	0,0	6,9	98,3	0,7	0,0	0,04	0,08	4,2	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
SUBTOTAL AVES		92	10,1	5,7	0,0	7,0	99,7	0,7	0,0	0,04	0,08	4,2	0,0
SUBTOTAL CARNES		169	17,3	10,4	0,1	11,3	163,6	1,9	79,5	0,12	0,19	5,9	0,5

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

AÑO: 2005

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)
/ Huevos de consumo	15,1	24	1,9	1,7	0,2	8,3	30,2	0,4	36,3	0,02	0,05	0,0	0,0
SUBTOTAL HUEVOS		24	1,9	1,7	0,2	8,3	30,2	0,4	36,3	0,02	0,05	0,0	0,0

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

AÑO: 2005

RENLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Atún	1,0	1	0,3	0,0	0,0	0,4	2,9	0,0	0,2	0,00	0,00	0,1	0,0
Atún / Conserva	5,4	9	1,6	0,3	0,0	0,4	12,5	0,1	0,0	0,01	0,01	0,6	0,0
Sardina	3,3	5	0,7	0,2	0,0	4,2	9,9	0,1	0,0	0,00	0,01	0,3	0,0
Sardina / Conserva	1,2	2	0,3	0,1	0,0	4,8	5,8	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	11,6	12	2,2	0,2	0,0	10,8	26,1	0,3	2,0	0,01	0,00	0,4	0,0
Pescados de agua dulce	1,7	2	0,3	0,1	0,0	0,3	3,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
/ Pescados salados	0,1	0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS		31	5,4	1,0	0,0	20,9	61,4	0,5	2,2	0,02	0,02	1,6	0,0
/ Pepitona conserva	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Camarón	0,3	0	0,1	0,0	0,0	0,3	0,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros Mariscos	0,8	1	0,1	0,0	0,0	0,4	1,3	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MARISCOS		1	0,2	0,0	0,0	0,7	2,0	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS		32	5,6	1,0	0,0	21,6	63,3	0,6	2,2	0,02	0,02	1,6	0,0

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

AÑO: 2005

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
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	23,7	15	0,8	0,8	1,1	31,1	21,4	0,0	8,5	0,01	0,05	0,0	0,2
L. cruda / Leche polvo completa	12,9	63	3,3	3,4	4,9	122,4	93,9	0,1	123,9	0,04	0,19	0,1	0,0
L. cruda / Queso industrial	8,4	33	2,1	2,7	0,1	71,4	54,7	0,1	30,3	0,00	0,04	0,0	0,0
L. cruda / Queso finca	1,5	5	0,3	0,4	0,1	9,4	6,5	0,0	4,3	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Leche evaporada	0,5	1	0,0	0,0	0,1	1,1	1,0	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Leche condensada	1,6	5	0,1	0,1	0,8	4,3	3,6	0,0	1,6	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche polvo descremada	1,5	5	0,5	0,0	0,8	19,1	15,2	0,0	0,2	0,00	0,03	0,0	0,0
/ Crema de leche	0,8	3	0,0	0,3	0,0	0,6	0,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otras leches	1,6	6	0,6	0,0	0,8	21,2	16,9	0,0	0,2	0,01	0,03	0,0	0,0
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS		136	7,8	7,8	8,7	280,5	213,7	0,2	169,4	0,06	0,35	0,2	0,2

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

AÑO: 2005

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)
Espicias varias	0,6	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ESPECIAS		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0

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

AÑO: 2005

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	2,6	12	0,1	0,4	1,9	1,2	3,8	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Café verde	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	5,0	20	0,7	0,7	3,1	7,5	10,0	0,3	0,0	0,00	0,01	1,8	0,0
Té y yerba mate	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ESTIMULANTES		32	0,8	1,1	5,1	8,9	14,0	0,3	0,0	0,00	0,01	1,8	0,0

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

AÑO: 2005

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)
/ Cerveza	313,5	150	1,9	0,0	11,9	12,5	81,5	0,0	0,0	0,00	0,09	0,6	0,0
/ Ron	2,1	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Whisky	2,5	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Vino	3,5	2	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otros vinos y aguardientes	11,2	25	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS		191	1,9	0,0	11,9	12,9	81,9	0,0	0,0	0,00	0,09	0,6	0,0

Sección IV

Aplicaciones de las Hojas de Balance de Alimentos 2005

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 2005

GRUPO	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)
Cereales	943	26,4	3,5	200,4	41,8	382,7	9,1	266,0	0,74	0,55	9,5	0,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	118	1,5	0,3	27,3	14,0	47,2	0,9	48,9	0,08	0,05	0,9	19,6
Azúcares y miel	398	0,0	0,0	99,4	1,2	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Leguminosas	28	2,6	0,2	4,0	10,5	45,9	0,8	0,9	0,08	0,02	0,3	0,4
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,0	0,1	0,1	0,3	1,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Hortalizas	28	1,2	0,2	5,0	25,8	30,9	0,6	202,4	0,05	0,04	1,2	21,8
Frutas	85	1,2	0,9	14,8	34,6	24,6	1,0	90,8	0,07	0,05	0,7	40,4
Carnes	169	17,3	10,4	0,1	11,3	163,6	1,9	79,5	0,12	0,19	5,9	0,5
Huevos	24	1,9	1,7	0,2	8,3	30,2	0,4	36,3	0,02	0,05	0,0	0,0
Pescados y mariscos	32	5,6	1,0	0,0	21,6	63,3	0,6	2,2	0,02	0,02	1,6	0,0
Leche y derivados	136	7,8	7,8	8,7	280,5	213,7	0,2	169,4	0,06	0,35	0,2	0,2
Grasas visibles	360	0,5	39,6	0,5	3,3	7,1	0,1	48,5	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	32	0,8	1,1	5,1	8,9	14,0	0,3	0,0	0,00	0,01	1,8	0,0
TOTAL ALIMENTOS	2.355	66,9	66,8	365,6	462,2	1.024,5	16,0	944,7	1,25	1,35	22,1	83,1
Bebidas alcohólicas	191	1,9	0,0	11,9	12,9	81,9	0,0	0,0	0,00	0,09	0,6	0,0
TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS	2.546	68,8	66,8	377,5	475,1	1.106,3	16,0	944,7	1,25	1,44	22,7	83,1

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

ENERGÍA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías aportadas / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	943	40,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	118	5,0
Azúcares y miel	398	16,9
Leguminosas	28	1,2
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,1
Hortalizas	28	1,2
Frutas	85	3,6
Carnes	169	7,2
Huevos	24	1,0
Pescados y mariscos	32	1,4
Leche y derivados	136	5,8
Grasas visibles	360	15,3
Especias	0	0,0
Estimulantes	32	1,4
TOTAL	2355	100,0

PROTEÍNAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	26,4	39,5
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,5	2,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	2,6	3,9
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	1,2	1,8
Frutas	1,2	1,8
Carnes	17,3	25,9
Huevos	1,9	2,8
Pescados y mariscos	5,6	8,3
Leche y derivados	7,8	11,7
Grasas visibles	0,5	0,8
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,8	1,2
TOTAL	66,9	100,0

GRASAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	3,5	5,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,3	0,4
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,2	0,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,2
Hortalizas	0,2	0,3
Frutas	0,9	1,3
Carnes	10,4	15,5
Huevos	1,7	2,5
Pescados y mariscos	1,0	1,5
Leche y derivados	7,8	11,7
Grasas visibles	39,6	59,3
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	1,1	1,7
TOTAL	66,8	100,0

CARBOHIDRATOS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de carbohidratos aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	200,4	54,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	27,3	7,5
Azúcares y miel	99,4	27,2
Leguminosas	4,0	1,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,0
Hortalizas	5,0	1,4
Frutas	14,8	4,0
Carnes	0,1	0,0
Huevos	0,2	0,1
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	8,7	2,4
Grasas visibles	0,5	0,1
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	5,1	1,4
TOTAL	365,6	100,0

CALCIO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de calcio aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	41,8	9,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	14,0	3,0
Azúcares y miel	1,2	0,3
Leguminosas	10,5	2,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,3	0,1
Hortalizas	25,8	5,6
Frutas	34,6	7,5
Carnes	11,3	2,5
Huevos	8,3	1,8
Pescados y mariscos	21,6	4,7
Leche y derivados	280,5	60,7
Grasas visibles	3,3	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	8,9	1,9
TOTAL	462,2	100,0

FÓSFORO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de fósforo aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	382,7	37,4
Raíces, tubérculos y otros fec.	47,2	4,6
Azúcares y miel	0,1	0,0
Leguminosas	45,9	4,5
Nueces y semillas oleaginosas	1,0	0,1
Hortalizas	30,9	3,0
Frutas	24,6	2,4
Carnes	163,6	16,0
Huevos	30,2	2,9
Pescados y mariscos	63,3	6,2
Leche y derivados	213,7	20,9
Grasas visibles	7,1	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	14,0	1,4
TOTAL	1.024,5	100,0

HIERRO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de hierro aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,1	57,0
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	5,7
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,8	5,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	0,6	3,4
Frutas	1,0	6,5
Carnes	1,9	11,7
Huevos	0,4	2,6
Pescados y mariscos	0,6	3,9
Leche y derivados	0,2	1,2
Grasas visibles	0,1	0,7
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,3	2,1
TOTAL	16,0	100,0

VITAMINA A - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Mcg-eqv de retinol aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	266,0	28,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	48,9	5,2
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,9	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	202,4	21,4
Frutas	90,8	9,6
Carnes	79,5	8,4
Huevos	36,3	3,8
Pescados y mariscos	2,2	0,2
Leche y derivados	169,4	17,9
Grasas visibles	48,5	5,1
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
TOTAL	944,7	100,0

TIAMINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de tiamina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,74	59,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,08	6,3
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,08	6,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,0
Hortalizas	0,05	4,0
Frutas	0,07	5,6
Carnes	0,12	9,7
Huevos	0,02	1,3
Pescados y mariscos	0,02	1,5
Leche y derivados	0,06	5,1
Grasas visibles	0,01	0,5
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,00	0,0
TOTAL	1,25	100,0

RIBOFLAVINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de riboflavina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,55	40,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,05	4,0
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,02	1,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,0
Hortalizas	0,04	3,2
Frutas	0,05	3,6
Carnes	0,19	14,4
Huevos	0,05	3,6
Pescados y mariscos	0,02	1,6
Leche y derivados	0,35	26,1
Grasas visibles	0,01	0,5
Espicias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,7
TOTAL	1,34	100,0

NIACINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de niacina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,5	43,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	4,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,3	1,2
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	1,2	5,3
Frutas	0,7	3,1
Carnes	5,9	26,5
Huevos	0,0	0,0
Pescados y mariscos	1,6	7,4
Leche y derivados	0,2	0,7
Grasas visibles	0,1	0,4
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	1,8	8,0
TOTAL	22,1	100

VITAMINA C - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de vitamina C aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,2	0,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	19,6	23,7
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,4	0,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	21,8	26,2
Frutas	40,4	48,6
Carnes	0,5	0,6
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
TOTAL	83,1	100,0

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

ADECUACIÓN DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
A LOS REQUERIMIENTOS DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (1)
AÑO 2005

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas		APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
		Detal-Boca del consumidor FPDB				
Energía (Cal)	2355	1,10		2.140	2300	93,1
Proteínas (g)	66,9	1,10		60,9	65	93,6
Calcio (mg)	462,2	1,10		420,2	1000	42,0
Hierro (mg)	16,0	1,10		14,6	12	121,4
Retinol (mcg-equiv)	944,7	1,10		859	840	102,2
Tiamina (mg)	1,25	1,10		1,14	1,00	113,8
Riboflavina (mg)	1,35	1,10		1,22	1,10	111,25
Niacina (mg)	22,1	1,10		20	14	143,6
Vitamina C (mg)	83,1	1,10		76	60	126

(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 2005

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas		APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
		Detal-Boca del consumidor FPDB				
Energía (Cal)	2355	1,04691		2.249	2.300	97,9
Proteínas (g)	66,9	1,02238		65,5	65	100,6
Calcio (mg)	462,2	1,02700		450,0	1.000	45,0
Hierro (mg)	16,0	1,04732		15,3	12	127,5
Retinol (mcg-equiv)	944,7	1,07410		879,5	840	104,7
Tiamina (mg)	1,25	1,03716		1,21	1,00	120,5
Riboflavina (mg)	1,35	1,02904		1,31	1,10	119,0
Niacina (mg)	22,1	1,03059		21,5	14	153,3
Vitamina C (mg)	83,1	1,19744		69,4	60	115,6

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

4.- FÓRMULA CALÓRICA

FÓRMULA CALÓRICA ASOCIADA A LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS
 DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
 AÑO 2005

Nutrientes	Gramos / persona / día	Calorías / persona / día	FÓRMULA CALÓRICA (Porcentajes)
Proteínas	66,9	268	11,5
Grasas	66,8	601	25,8
Carbohidratos	365,6	1.462	62,7
TOTAL		2.331	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 2005

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	382	16
Vegetal	1972	84
TOTAL	2355	100

ORIGEN DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
AÑO 2005

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	33	49
Vegetal	34	51
TOTAL	67	100

ORIGEN DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
AÑO 2005

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	23	34
Vegetal	44	65
TOTAL	67	100

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 2005

	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	28,4	28,4	196,3	6,8	401,2	0,53	0,57	9,4	35,3
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
2005**

RENGLÓN	PRODUCCIÓN NACIONAL	IMPORTACIÓN
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	0,44	0,56
Frijol	0,76	0,24
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	0,08	0,92
G. bovino (No.) / Grasas	0,45	0,55
G. porcino (No.) / Grasas	0,45	0,55

/ Mantequilla	0,89	0,11
/ Aceite vegetal (mezcla)	0,05	0,95
Germen de maíz / Aceite	0,79	0,21
/ Aceite de oliva	0,00	1,00
/ Margarina	0,38	0,62
/ Mayonesa	0,41	0,59
/ Manteca vegetal	0,39	0,61
Cebolla	1,00	0,00
Tomate	1,00	0,00
Tomate / Salsa	0,74	0,26
Tomate / Pasta	0,00	1,00
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	0,94	0,06
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	0,79	0,21
Otras frutas frescas	0,95	0,05
/ Pulpas y conservas de frutas	0,68	0,32
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	0,95	0,05
C. en canal / Carne de bovino	0,89	0,11
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	0,94	0,06
C. en canal / Carne de porcino	0,87	0,13
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*	1,00	0,00
Aves (No.) / Carne de gallina*	1,00	0,00
HUEVOS		
/ Huevos de consumo	0,46	0,54
Atún	0,89	0,11
Atún / Conserva	0,85	0,15
Sardina	1,00	0,00
Sardina / Conserva	0,99	0,01
Otros pescados de mar	0,96	0,04

Pescados de agua dulce	1,00	0,00
/ Pescados salados	0,79	0,21
/ Pepitona conserva	1,00	0,00
Camarón	0,99	0,01
Otros mariscos	0,35	0,65
L. cruda / Leche pasteurizada	1,00	0,00
L. cruda / Leche polvo completa	0,17	0,83
L. cruda / Queso industrial	0,92	0,08
L. cruda / Queso finca	1,00	0,00
/ Leche evaporada	0,00	1,00
/ Leche condensada	0,77	0,23
/ Leche polvo descremada	0,25	0,75
/ Crema de leche	0,99	0,01
/ Otras leches	0,20	0,80
P. m. de c. / Chocolate y otros	0,65	0,35
Café verde / Café tostado	0,98	0,02
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 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	555	388	943	58,85	41,15
Raíces y tubérculos y otros fec.	105	13	118	89,39	10,61
Azúcares y miel	329	69	398	82,64	17,36
Leguminosas	11	17	28	39,27	60,73
Nueces y semillas oleaginosas	0	2	2	0,00	100,00
Hortalizas	27	1	28	95,53	4,47
Frutas	82	3	85	96,01	3,99
Carnes	161	8	169	95,02	4,98
Huevos	11	13	24	46,00	54,00
Pescados y mariscos	30	2	32	92,31	7,69
Leche y derivados	70	66	136	51,62	48,38
Grasas visibles	116	244	360	32,33	67,67
Espicias	0	0	0	0,00	0,00
Estimulantes	27	5	32	85,18	14,82
TOTAL	1.524	831	2.355	64,7	35,3

PROCEDENCIA DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	11,9	14,5	26,4	45,2	54,8
Raíces y tubérculos y otros fec.	1,4	0,2	1,5	90,2	9,8
Azúcares y miel	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Leguminosas	1,1	1,5	2,6	41,6	58,4
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Hortalizas	1,1	0,1	1,2	93,1	6,9
Frutas	1,2	0,0	1,2	100,0	0,0
Carnes y huevos	17,4	1,8	19,2	90,8	9,2
Huevos	5,1	0,5	5,6	91,8	8,2
Pescados y mariscos	4,0	3,8	7,8	51,0	49,0
Leche y derivados	0,2	0,3	0,5	44,0	56,0
Grasas visibles	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Espicias	0,8	0,1	0,8	93,5	6,5
TOTAL	44,2	22,7	66,9	66,1	33,9

PROCEDENCIA DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
ESPECIFICADAS POR GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas / persona / día			PORCENTAJES	
	Producción nacional	Importación	TOTAL	Producción nacional	Importación
Cereales	1,6	1,9	3,5	45,4	54,6
Raíces y tubérculos y otros fec.	0,2	0,0	0,2	100,0	0,0
Azúcares y miel	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Leguminosas	0,1	0,1	0,2	32,1	67,9
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1	0,1	0,0	100,0
Hortalizas	0,2	0,0	0,2	100,0	0,0
Frutas	0,9	0,0	0,9	100,0	0,0
Carnes y huevos	10,7	1,4	12,2	88,3	11,7
Huevos	0,9	0,1	1,0	93,5	6,5
Pescados y mariscos	4,7	3,2	7,8	59,5	40,5
Leche y derivados	12,8	26,8	39,6	32,2	67,8
Grasas visibles	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Espicias	1,0	0,2	1,1	85,3	14,7
TOTAL	33,0	33,8	66,8	49,4	50,6

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

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN ENERGÍA
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías importadas / persona / día	%
Cereales	388	46,7
Raíces y tubérculos y otros fec.	13	1,5
Azúcares y miel	69	8,3
Leguminosas	17	2,1
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,2
Hortalizas	1	0,2
Frutas	3	0,4
Carnes y huevos	21	2,5
Huevos	2	0,3
Pescados y mariscos	66	7,9
Leche y derivados	244	29,3
Grasas visibles	0	0,0
Espicias	5	0,6
TOTAL	831	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN PROTEÍNAS
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Proteínas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	14,5	63,8
Raíces y tubérculos y otros fec.	0,2	0,7
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,5	6,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,2
Hortalizas	0,1	0,4
Frutas	0,0	0,0
Carnes y huevos	1,8	7,8
Huevos	0,5	2,0
Pescados y mariscos	3,8	16,9
Leche y derivados	0,3	1,3
Grasas visibles	0,0	0,0
Espicias	0,1	0,2
TOTAL	22,7	100,0

ESTRUCTURA DE LA DEPENDENCIA EXTERNA EN GRASAS
SEGUN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2005

GRUPO DE ALIMENTOS	Grasas importadas / persona / día (gramos)	%
Cereales	1,9	5,6
Raíces y tubérculos y otros fec.	0,0	0,0
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,1	0,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,4
Hortalizas	0,0	0,0
Frutas	0,0	0,0
Carnes y huevos	1,4	4,2
Huevos	0,1	0,2
Pescados y mariscos	3,2	9,4
Leche y derivados	26,8	79,4
Grasas visibles	0,0	0,0
Espicias	0,2	0,5
TOTAL	33,8	100,0

9.- APORTE ENERGÉTICO Y PROTEÍNICÓ DE ALIMENTOS SELECCIONADOS

APORTE ENERGÉTICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS
(Calorías / persona / día y porcentajes)
AÑO 2005

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Harina precocida de maíz	1	347	14,7	14,7
Azúcar refinado (consumo directo)	2	277	11,8	26,5
Harina de trigo en pan-pastelería	3	205	8,7	35,2
Arroz pulido	4	195	8,3	43,5
Aceite vegetal (mezcla)	5	137	5,8	49,3
Harina de trigo en pastas alimenticias	6	94	4,0	53,3
Carne de pollo*	7	90	3,8	57,1
Azúcar refinado en bebidas gaseosas	8	73	3,1	60,2
Leche polvo completa	9	63	2,7	62,9
Margarina	10	59	2,5	65,4
Subtotal		1.540	65,4	
APORTE TOTAL		2.355	100,0	

APORTE PROTEÍNICO DE ALIMENTOS SELECCIONADOS
 (Gramos / persona / día y porcentajes)
 AÑO 2005

ALIMENTO	Posición	No.	%	% Acumulado
Carne de pollo*	1	9,9	14,8	14,8
Harina de trigo en pan-pastelería	2	8,0	11,9	26,7
Harina precocida de maíz	3	7,1	10,6	37,3
Carne de bovino	4	5,0	7,5	44,8
Arroz pulido	5	4,6	6,8	51,6
Harina de trigo en pastas alimenticias	6	3,9	5,8	57,4
Leche polvo completa	7	3,3	5,0	62,4
Otros pescados de mar	8	2,2	3,3	65,7
Queso industrial	9	2,1	3,1	68,8
Huevos de consumo	10	1,9	2,8	71,6
Subtotal		47,9	71,5	
APORTE TOTAL		66,9	100,0	