



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2009

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



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN



HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS 2009

Metodología
Aplicaciones

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN

DIRECTIVA

Marilyn Di Luca Santaella

Directora Ejecutiva

Carmen Judith Dugarte

Subdirectora Ejecutiva

Aquiles Moreno

Director de Estadísticas Nutricionales (E)

Equipo de Trabajo

Coordinadora

Lorhelen Almenar

Edgar Abreu Olivo

Isbelis Barazarte

Paula Bravo

Ana Princ Leal

Marianela Boscán

Nincy Lorens

Gabriela Soto

Andreina Calatayud

Leisdir Bernal

Ana Yenny Carrillo

Contenido

CONTENIDO

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

Presentación

Como producto del esfuerzo realizado por el Instituto Nacional de Nutrición, a continuación se presenta la Hoja de Balance de Alimentos (HBA) del año 2009, así como un conjunto de aplicaciones seleccionadas de las mismas, las cuales constituyen una base objetiva para aproximarse al conocimiento de la evolución, a lo largo del año indicado, de diferentes aspectos relacionados con la calidad nutricional de la dieta del habitante “promedio” de Venezuela y con la autosuficiencia relativa del país en materia de alimentos, energía alimentaria y nutrientes.

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

El documento consta de cuatro (4) Secciones.

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

La Sección II contiene la Hoja de Balance de Alimentos 2009.

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

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

Con el presente se amplía el conjunto de documentos entregados formalmente a la comunidad institucional del país, el cual abarca ahora un período de veintinueve años (1980– 2009). 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 2009 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 2009 están explicadas en las matrices de “Métodos de Cálculo” incluidas en esta sección.

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

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

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

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

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

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

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

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

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
2009

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		<C>	dif	Dato*	A+B+D		DT*F2	Dato*
Maíz grano/Harina precocida	(Pro*F1)=A	Dato*	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Maíz grano/Salvado	A	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Maíz grano/Germen	A+B	Ins*F1				<C>			dif = P			
Maíz grano/Hojuelas cerveza	Pro*F1=B	IDA				IDA			Dato*			
Maíz grano/Pilado y otros	Dato*=D	Ins*F1	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Maíz grano/Nepe-pico-harinilla	D	Ins*F1				<C>	dif					
Arroz Cáscara bruto/A.C. neto	Dato	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=G		DT*F2	
Arroz cáscara/Salvado y Germen	G	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Arroz cáscara/Arroz pulido	G	Ins*F1	Dato	Dato		<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		<C>			dif=H		DT*F2	
Trigo grano/Salvado	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	
Trigo grano/Germen	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif				DT*F2	Dato*
Trigo grano/Harina	H	Ins*F1	Dato	Dato		<C>			dif=E		DT*F2	Dato*
/Harina trigo en Pan-pastelería		E-(M+J)	Dato	Dato		<C>						dif
/Harina trigo en Pastas alimenticias		Dato*=M	Dato	Dato		<C>						dif
/Harina trigo en Galletas y Otros		Dato*=J	Dato	Dato		<C>						dif
Cebada en Grano			Dato	Dato		<C>			dif=K		DT*F2	
Cebada grano/Harina y otros	K	Ins*F1				<C>					DT*F2	dif
Cebada grano/Salvado y Germen	K	Ins*F1				<C>	dif					
/Cebada maltera			Dato	Dato	Imp-DT	S/0,99			Dato*=S		dif	
Cebada maltera/Salvado y otros	S	Ins*F1				<C>	dif					
/Cebada maltera (en malta)		Dato*	Dato	Dato		<C>						dif
Avena en Grano			Dato	Dato	Imp-Exp-DT	1,01*X			X		dif	
Avena grano/Hojuelas y otros	Pro/F1=X	dif	Dato	Dato		1,01*DCH					DT-DCH	Dato*
Avena grano/Salvado y Germen	X	Ins*F1				<C>	dif					
Centeno en grano y Otros			Dato	Dato	dif	IDA			L			
Centeno en grano y Otros/Harina	Pro/F1=L	Dato*	Dato	Dato	dif	1,01*DCH					DT*F2	Dato*
Centeno grano y O./Salvado y Germen	L	Ins*F1	Dato	Dato		<C>	dif					

CEREALES
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2009

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

CEREALES

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie Cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril y octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2009. Marzo-Mayo 2011
- (4) Cantidades de cebada maltera y de hojuelas de maíz utilizadas En 2009 para la fabricación de cerveza y malta. Información suministrada por la industria cervecera. Mayo 2011
- (5) Datos de la industria fabricante de harina precocida de maíz. Abril 2011.
- (6) Cálculos propios del equipo INN.
- (7) AVEPASTAS. Marzo 2010
- (8) SENASEM. Producción de Semilla Certificada en Venezuela durante 2009. Junio de 2011

2.2 GRUPO DE ALIMENTOS:

“RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS”

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2009

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		<C>					Pro*F2	dif
Yuca		Dato	Dato	Dato		<C>	0,10*Pro		A		(DT-AA-IDA)*F2	dif
Yuca/Casabe	Pro*F1=A	Dato				<C>						dif
Ñame		Dato				<C>					DT*F2	dif
Apio		Dato		Dato		<C>					DT*F2	dif
Ocumo		Dato				<C>					Pro*F2	dif
Otras raíces y tubérculos		Dato	Dato	Dato		<C>					DT*F2	dif
Plátano		Dato	Dato	Dato		<C>	0,05*DT				Pro*F2	dif

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2009

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

RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
RTOF - 2009

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

2.3 GRUPO DE ALIMENTOS:

“AZÚCARES Y MIEL”

AZÚCARES Y MIEL
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

AZÚCARES Y MIEL

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

2.4 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LEGUMINOSAS”

LEGUMINOSAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

LEGUMINOSAS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela 2009. Marzo-Mayo 2011
- (4) SENASEM. Producción de Semilla Certificada en Venezuela durante 2009. Junio de 2011
- (5) Cálculos propios del equipo INN.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
LEGUMINOSAS 2009

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

2.5 GRUPO DE ALIMENTOS:

“NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS”

2.6 GRUPO DE ALIMENTOS:

“GRASAS VISIBLES”

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

2009

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

NUECES Y SEMILLAS OLEAGINOSAS + GRASAS VISIBLES

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

2.7 GRUPO DE ALIMENTOS:

“H O R T A L I Z A S”

HORTALIZAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponi- bilidad Total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de Existencias		Alimen- tación Animal	Semilla	INDUSTRIA		Pérdidas	Disponibilidad Consumo Humano
									Alimentaria	No Aliment.		
Cebolla		Dato	Dato	Dato		<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		<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		Dato		<C>					Pro * F2	dif
Otras Hortalizas		Dato	Dato	Dato		<C>					Pro * F2	dif

HORTALIZAS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2009

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				4-5		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										4-5	
Pimentón		1	3	3						2		
Zanahoria		1		3						2		
Repollo		1								2		
Lechuga		1	3	3						2		
Remolacha		1								2		
Otras Hortalizas		1	3	3						2		

HORTALIZAS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector agrícola por grupo y rubro. Superficie Cosechada. Cuadro 2008-2010. Abril - Octubre 2011
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos, 1980-84.
- (3) INE.Comercio Exterior de Venezuela 2009. Marzo - Abril de 2011.
- (4) Heinz 2008, 2009 y 2010. Abril 2011
- (5) Cálculos Propios Equipo técnico HBA. Octubre 2011.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
HORTALIZAS 2009

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

2.8 GRUPO DE ALIMENTOS:

“FRUTAS”

FRUTAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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
2009

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

FRUTAS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
FRUTAS 2009

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

2.9 GRUPO DE ALIMENTOS:

“CARNES”

CARNES
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

CARNES

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas del Sector Agrícola por grupo y rubro. Cuadro 2008-2010. Abril-Octubre 2011.
- (2) MPPAT. Dirección de Estadística. Estadísticas número de cabezas de rubros pecuarios año 2009. Octubre 2011.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (5) INN-ULA. Hojas de Balance de Alimentos 1989-94.
- (6) FENAVI. Producción carne de pollo. Año 2009. Mayo 2010.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
CARNES 2009

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

2.10 GRUPO DE ALIMENTOS:

“HUEVOS”

HUEVOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2009

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

2009

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	5			4-2	2	2		

HUEVOS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) FENAVI. Departamento de Estadísticas. Mayo 2010.
- (2) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.
- (3) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (4) Información suministrada por empresas fabricantes de mayonesa.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
HUEVOS 2009

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

2.11 GRUPO DE ALIMENTOS:

“PESCADOS Y MARISCOS”

PESCADOS Y MARISCOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

PESCADOS Y MARISCOS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2009

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

PESCADOS Y MARISCOS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
PESCADOS Y MARISCOS 2009

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

2.12 GRUPO DE ALIMENTOS:

“LECHE Y DERIVADOS”

LECHE Y DERIVADOS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

LECHE Y DERIVADOS
MATRIZ DE CÓDIGOS DE FUENTES
2009

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								2		
L. cruda /Leche pasteurizada	2-4	2								2		
L. cruda /Leche polvo completa	2-4	4	3	3								
L. cruda /Queso industrial	1-2	1	3	3								
L. cruda /Queso finca	2	2								2		
/Leche evaporada			3	3								
/Leche condensada	2	5	3	3								
/Leche polvo descremada	2		3	3							5	
/Crema de leche	2	5	3	3								
/Otras leches	2	5	3	3								

LECHE Y DERIVADOS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
LECHE Y DERIVADOS 2009

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

2.13 GRUPO DE ALIMENTOS:

“E S P E C I A S”

ESPECIAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO

2009

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

2009

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			1		1							

ESPECIAS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

2.14 GRUPO DE ALIMENTOS:

“ESTIMULANTES”

ESTIMULANTES
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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		<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		<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
2009

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

ESTIMULANTES

Lista de Códigos de Fuentes 2009

- (1) MPPAT. Dirección de Estadística. Producción (t) del sector vegetal por grupo y rubro. Cuadro 2008-2010. Abril-Octubre 2011.
- (2) INE. Información sobre el Comercio Exterior de Venezuela año 2008-2009. Marzo-Mayo 2011.
- (3) INN-FP. Hojas de Balance de Alimentos 1980-84.

MATRIZ DE COEFICIENTES Y FACTORES
ESTIMULANTES 2009

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

2.15 GRUPO:

“BEBIDAS ALCOHÓLICAS”

BEBIDAS ALCOHÓLICAS
MATRIZ DE MÉTODOS DE CÁLCULO
2009

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

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Lista de Códigos de Fuentes 2009

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

Sección II

Hojas de Balance de Alimentos
2009

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2009

Población 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Maíz grano bruto / M.G. neto	1.981.931	1.803.557	1.566.587	96	22.846	3.347.202	1.465.973	2.715	1.728.388		66.944	83.183	2,9	8,0	6,8
Maíz grano / Harina precocida	1.667.632	1.134.443	6.829	154		1.141.118					11.411	1.129.707	39,8	109,0	109,0
Maíz grano / Salvado	1.667.632	250.145	661	-		250.805	245.789				5.016		0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	1.705.236	255.785				255.785				255.785			0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	37.605	31.337				31.337			31.337				0,0	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	23.152	16.206	5.511	9		21.709					434	21.275	0,7	2,1	2,1
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	23.152	5.788				5.788	5.788						0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MAÍZ													43,5	119,1	117,9
Arroz cáscara bruto / A.C. neto	1.193.957	1.038.743	247.700	-		1.286.443			1.260.714		25.729		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Salvado y germen	1.260.714	151.286	0	-		151.286	149.773				1.513		0,0	0,0	0,0
Arroz cáscara / Arroz pulido	1.260.714	806.857	25.344	360	(56.490)	888.331					8.883	879.447	31,0	84,9	84,9
SUBTOTAL ARROZ													31,0	84,9	84,9
Sorgo grano bruto / S.G. neto	427.868	363.688	0	-	(7.324)	371.012	363.592				7.420		0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL SORGO													0,0	0,0	0,0
Trigo en grano		200	1.372.629	14	(62.539)	1.372.814			1.345.358		27.456		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Salvado	1.345.358	269.072	5.664	-		274.736	271.989				2.747		0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Germen	1.345.358	40.361	0	-		40.361	39.954				404	3	0,0	0,0	0,0
Trigo grano / Harina	1.345.358	995.565	2.708	14		998.259			895.138		9.983	93.139	3,3	9,0	9,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería		520.926	272	-	(17.665)	538.863						538.863	19,0	52,0	52,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.		285.350	27.258	7	(44.874)	312.601						312.601	11,0	30,2	30,2
/ Harina de trigo en Galletas y Otros		88.862	10.425	54		99.233						99.233	3,5	9,6	9,6
SUBTOTAL TRIGO													36,8	100,8	100,8
Cebada en grano			267	0		267			264		3		0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	264	198				198					2	196	0,0	0,0	0,0
Cebada en grano / Salvado y Germen	264	32				32	32						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera			253.537	-	(55.459)	308.995			305.905		3.090		0,0	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	305.905	61.181				61.181	61.181						0,0	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)		31.418	471	-		31.889						31.889	1,1	3,1	3,1
SUBTOTAL CEBADA													1,1	3,1	3,1
Avena en grano			30.688	0		40.531			40.130		405		0,0	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	40.130	31.302	0	0	7.741	23.561					233	23.327	0,8	2,3	2,3
Avena grano / Salvado y Germen	40.130	6.020				6.020	6.020						0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AVENA													0,8	2,3	2,3
Centeno en Grano y Otros			70	0	1.705	1.775			1.775				0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	1.775	1.455	24.905	6	26.195	160					2	158	0,0	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	1.775	266	16	0		282	282						0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CENTENO													0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES													113,2	310,1	308,9

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2009

POBLACIÓN= 28.384.132

Reglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos
Papa		499.179	47.729	1		546.907				74.877	472.030	16,6	45,6	38,3
Yuca		491.611	2.299			493.910	49.161				354.410	12,5	34,2	25,7
Yuca / Casabe	90.339	30.113	0	0		30.113		90.339			30.113	1,1	2,9	2,9
Ñame		90.855				90.855				9.086	81.770	2,9	7,9	6,2
Apio		33.068				33.068				3.307	29.761	1,0	2,9	2,5
Ocumo		83.034				83.034				12.455	70.579	2,5	6,8	5,3
Otras raíces y tubérculos		16.918	65	4		16.979				1.698	15.281	0,5	1,5	1,2
Plátano		399.636	0	162		399.474	19.974			39.964	339.537	12,0	32,8	23,3
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS												49,1	134,5	183,6

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO: 2009						POBLACIÓN 28.384.132									
Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Caña de azúcar		8.907.666	27.750	-	3.087.858	5.847.558		5.847.558					0,0	0,0	0,0
C. azúcar / Azúcar crudo	5.847.558	434.129	437.800	-		871.929		867.551			4.378		0,0	0,0	0,0
Azúcar crudo / Azúcar refinado	867.551	932.851	61.442	-	(1.246)	1.098.048		367.947	5.859	614	723.627		25,5	69,8	69,8
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas		286.525	1.331	697		287.159					287.159		10,1	27,7	27,7
/ Azúcar refinado en jugos		123.068				123.068					123.068		4,3	11,9	11,9
/ Azúcar refinado en conf. y otros		76.269	26.326	39		102.557					102.557		3,6	9,9	9,9
Melaza		356.307	7.014	16.501		348.820	77.971	251.508	17.341				0,0	0,0	0,0
Papelón		51.287	1	0		51.288					51.288		1,8	5,0	5,0
SUBTOTAL AZÚCARES													45,4	124,3	124,3
Miel		366	142	0		508					508		0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL MIEL													0,0	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES Y MIEL													45,4	124,3	124,3

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009												Población		28.384.132		
Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos	
Carota		33.880	95.508	0	10.319	119.069		822				2.381	115.866	4,1	11,2	11,2
Frijol		31.066	9.050	440		39.676		376				794	38.507	1,4	3,7	3,7
Arveja		599	17.513	50		18.062		21				361	17.680	0,6	1,7	1,7
Quinchoncho		1.456				1.456		76				29	1.351	0,0	0,1	0,1
Otros granos leguminosos			31.751	42		31.710						634	31.076	1,1	3,0	3,0
SUBTOTAL LEGUMINOSAS														7,2	19,7	26,9

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO 2009		VARIABLES DE DISPONIBILIDAD										POBLACIÓN = 28.384.132			
Región	Insumo	Producción				Cambio de existencias	Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación					Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos netos
			3.993	27		3.966						3.966	0.1	0.4	0.4
		135.421	108.337	370	3.534	105.173			96.185		5.259	3.729	0.1	0.4	0.0
			14.839		7.554				7.212		73		0.0	0.0	0.0
			54.420	58.744		58.548			58.478		585		0.0	0.0	0.0
			651	126		777			738		39		0.0	0.0	0.0
		738	517	6.477		6.993			6.449			544	0.0	0.1	0.1
		7.221	5.961	0		5.961			5.961				0.0	0.0	0.0
			416.571	0		374.690			370.980		3.710		0.0	0.0	0.0
			34.549	3.247		37.796			37.777		19		0.0	0.0	0.0
													0.3	0.8	0.5
		2.051.148	14.358	18.842		33.200	21.580			9.960	1.660		0.0	0.0	0.0
		2.828.659	36.773	2.599		39.372	2.560				3.150	33.662	1.2	3.2	3.2
			46.364	1.732		48.096						48.096	1.7	4.6	4.6
													2.9	7.9	7.9
		96.185	13.741			13.741				13.603		137	0.0	0.0	0.0
		13.603	8.162	0		8.162				4.081	4.081		0.0	0.0	0.0
		13.603	4.761			4.761	4.761						0.0	0.0	0.0
		7.212	3.462	0		3.462				3.462			0.0	0.0	0.0
		7.212	3.606			3.606	3.606						0.0	0.0	0.0
		58.478	9.357	345.990	49	355.298			355.298				0.0	0.0	0.0
		58.478	45.028	883.318		928.346	928.346						0.0	0.0	0.0
		6.449	3.225			3.225			3.225				0.0	0.0	0.0
		5.961	894	0		894			802	89			0.0	0.0	0.0
		5.961	2.682			2.682	2.682						0.0	0.0	0.0
		370.980	74.196	46.053	(801)	121.050			99.261	21.789			0.0	0.0	0.0
		370.980	7.420			7.420	7.420						0.0	0.0	0.0
		37.777	16.622	14.246		30.868			30.868				0.0	0.0	0.0
		37.777	18.889	18		18.907	18.907						0.0	0.0	0.0
		393.655	373.972		(929)	373.043			91.095			281.948	9.9	27.2	27.2
		253.349	49.386	35.619		85.005						85.005	3.0	8.2	8.2
		253.349	202.679			202.679	202.679						0.0	0.0	0.0
				1.415	29	1.386						1.386	0.0	0.1	0.1
		84.434	105.542	15.901		121.444						121.444	4.3	11.7	11.7
		78.098	111.568	113	0	111.681						111.681	3.9	10.8	10.8
		31.906	31.906	1.467	0	36.124						36.124	1.3	3.5	3.5
													22,5	61,5	61,5
													25,3	69,4	69,4

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO : 2009

POBLACION= 28.384.132

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	
Cebolla		363.640	197	2		363.835					43.637	320.198	11,3	30,9	28,1
Tomate		236.058	0	88		235.970		17.239			65.646	153.085	5,4	14,8	12,3
Tomate / Salsa	16.345	5.394	300			5.694						5.694	0,2	0,5	0,5
Tomate / Pasta	894	152	28.495	152		28.495			9.811			18.684	0,7	1,8	1,8
Tomate / Entero enlatado y otros	-	-	11.499	-		11.499						11.499	0,4	1,1	1,1
Pasta de tomate / Salsa	9.811	36.987				36.987						36.987	1,3	3,6	3,6
Pimentón		139.239	0	46		139.193					27.848	111.345	3,9	10,7	9,1
Zanahoria		192.014	0	0		192.014					28.802	163.212	5,8	15,8	13,7
Repollo		105.019				105.019					9.452	95.567	3,4	9,2	7,3
Lechuga		43.278	0	0		43.278					31.506	11.772	0,4	1,1	0,8
Remolacha		17.682	0			17.682					2.652	15.030	0,5	1,5	1,0
Otras hortalizas		338.389	19.995	282		358.102					81.213	276.889	9,8	26,7	20,3
SUBTOTAL HORTALIZAS												43,0	117,8	99,7	

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	Alimentación animal	VARIABLES DE UTILIZACIÓN			Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias			Semilla	Industria			Pérdidas	Kg/año	Gramos por día
								Aliment.	No Aliment.			brutos	netos	
Cambur		403.382		13.871		389.511		1.538		58.196	329.777	11,6	31,8	19,1
Naranja		384.445	0	233		384.212		132.870		37.701	213.641	7,5	20,6	15,3
Mango		53.886		1.017		52.869		3.192		7.452	42.225	1,5	4,1	3,1
Piña		365.332		28		365.304		6.931		53.756	304.617	10,7	29,4	17,6
Patilla		189.355		81		189.274				37.855	151.419	5,3	14,6	9,1
Aguacate		68.701		2.466		66.235				9.935	56.300	2,0	5,4	2,9
Lechosa		126.495		75		126.420		4.984		18.215	103.221	3,6	10,0	7,4
Uva		13.319	6.055	-		19.374				2.906	16.468	0,6	1,6	1,1
Otras frutas frescas		557.109	43.219	476		599.852		6.182		89.051	504.620	17,8	48,7	25,3
/ Pulpas y conservas de frutas		74.611	42.983	657		116.937					116.937	4,1	11,3	11,3
SUBTOTAL FRUTAS												64,8	177,5	112,1

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año: 2009

POBLACIÓN= 28.384.132

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	Consumo Humano	Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos	
Ganado bovino (No)		2.279.053	480.348		708.253	2.051.148			2.051.148					0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Carne en canal	2.051.148	492.276	62.913			555.189			527.430		27.759			0,0	0,0	0,0
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	2.051.148	61.534	69			61.603					615		60.988	2,1	5,9	5,1
C. en canal / Carne de bovino	527.430	421.944	143.268		1389	563.823							563.823	19,9	54,4	39,7
SUBTOTAL BOVINO														22,0	60,3	44,8
Ganado porcino (No.)		2.934.598			105.939	2.828.659			2.828.659					0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	2.828.659	205.078				205.078			205.078					0,0	0,0	0,0
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	2.828.659	14.143	53.853			67.996					707		67.289	2,4	6,5	3,8
C. en canal / Carne de porcino	205.078	137.402	2.651	6	14.707	125.340					1.880		123.460	4,3	11,9	9,4
SUBTOTAL PORCINO														6,7	18,4	13,2
Ganado caprino (No.)		515.323			51.532	463.791			463.791					0,0	0,0	0,0
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	463.791	2.457		18		2.439							2.439	0,1	0,2	0,1
SUBTOTAL CAPRINO														0,1	0,2	0,1
Ganado ovino (No.)		208.664			(87.536)	296.200			296.200					0,0	0,0	0,0
G. ovino (No.) / Carne de ovino	296.200	8.886	-	-		8.886							8.886	0,3	0,9	0,4
SUBTOTAL OVINO														0,3	0,9	0,4
Aves (No.) / Carne de pollo*	524.401	936.542	232.492	3	-11.655	1.180.686							1.180.686	41,6	114,0	74,1
Aves (No.) / Carne de gallina*	4.669	14.048	76	0		14.124							14.124	0,5	1,4	0,9
SUBTOTAL AVES														42,1	115,3	75,0
SUBTOTAL CARNES														71,2	195,1	133,5

* El número de aves viene expresado en miles de cabezas

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año: 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Kg/año	Disponibilidad/persona	
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas			brutos	Gramos por día netos
/ Huevos de consumo		203.758	4.567	0	78.387	129.938			8.925	2.038	5.949	113.026	4,0	10,9	9,6
SUBTOTAL HUEVOS													4,0	10,9	9,6

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

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		62.654	1.716	26.488		37.882			26.409		683	10.790	0,4	1,0	0,9
Atún / Conserva	26.409	18.730	36.797	-		55.527						55.527	2,0	5,4	5,4
Sardina		48.271				48.271			14.029		1.993	32.249	1,1	3,1	2,2
Sardina / Conserva	14.029	10.093	590	-		10.683						10.683	0,4	1,0	1,0
/ Harina de pescado		6.772	3.334	0		10.106	10.106						0,0	0,0	0,0
Otros pescados de mar		78.550	15.565	133		93.981			4.121		1.530	88.330	3,1	8,5	6,3
Pescados de agua dulce		33.736				33.736			2.800		647	30.289	1,1	2,9	1,8
/ Pescados salados	6.281	2.094	1.176	9		3.260						3.260	0,1	0,3	0,2
SUBTOTAL PESCADOS													8,1	22,3	17,8
/ Pepitona (conserva)		3.210				3.210						3.210	0,1	0,3	0,3
Camarón		20.863	166	8.324		12.704					417	12.287	0,4	1,2	0,5
Otros Mariscos		4.038	10.482	400		14.120					81	14.040	0,5	1,4	1,4
SUBTOTAL MARISCOS													1,0	2,9	2,2
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS													9,2	25,2	20,0
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS en equivalente de producto fresco													12,5		

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

AÑO 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACION				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona				
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment. No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos netos			
Leche cruda		2.184.574				2.184.574			2.155.404		29.169	0,0	0,0	0,0		
L. cruda / Leche pasteurizada	178.116	276.400				276.400					2.764	273.636	9,6	26,4	26,4	
L. cruda / Leche polvo completa	187.683	22.200	210.439		-54.087	286.726						286.726	10,1	27,7	27,7	
L. cruda / Queso industrial	1.544.743	187.287	17.520	0		204.807						204.807	7,2	19,8	18,4	
L. cruda / Queso finca	210.786	25.294				25.294					253	25.041	0,9	2,4	2,3	
/ Leche evaporada				218		218						218	0,0	0,0	0,0	
/ Leche condensada				12.812		12.812						12.812	0,5	1,2	1,2	
/ Leche polvo descremada	14.213	1.312	10.697			12.009						12.009	0,4	1,2	1,2	
/ Crema de leche	19.864	6.428	8			6.436						6.436	0,2	0,6	0,6	
/ Otras leches			44.302	55		44.247						44.247	1,6	4,3	4,3	
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS, en equivalente de leche cruda (litros/persona/año)													176,0			

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	Industria No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	netos
Espicias varias			10.894	81		10.813						10.813	0,4	1,0	1,0
SUBTOTAL ESPECIAS													0,4	1,0	1,0

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN				Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.		Pérdidas	Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
Cacao almendra		20.920	25	2.792		18.153		18.062			91		0,0	0,0	0,0
C. a. / Licor de cacao	18.062	13.908				13.908		13.213	695				0,0	0,0	0,0
L. de c. / Polvo-manteca de cacao	13.213	12.948	620	168		13.400		9.380	4.020				0,0	0,0	0,0
P. m. de c. / Chocolate y otros	9.380	19.979	9.302	13		29.268					29.268		1,0	2,8	2,8
Café verde		63.193	5310			68.503		67.818		685			0,0	0,0	0,0
Café verde / Café tostado	67.818	53.824	1.326	84		55.067					55.067		1,9	5,3	5,3
Té y yerba mate			3.743	45		3.698					3.698		0,1	0,4	0,4
SUBTOTAL ESTIMULANTES												3,1	8,5	8,5	

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
(toneladas métricas)

Año 2009

POBLACIÓN = 28.384.132

Renglón	Insumo	VARIABLES DE DISPONIBILIDAD				Disponibilidad total	VARIABLES DE UTILIZACIÓN					Disponibilidad Consumo Humano	Disponibilidad/persona		
		Producción	Importación	Exportación	Cambio de existencias		Alimentación animal	Semilla	Industria Aliment.	No Aliment.	Pérdidas		Kg/año	Gramos por día brutos	Gramos por día netos
/ Cerveza		1.285.326	514	7.367		1.278.472						1.278.472	45,0	123,4	123,4
/ Ron		26.816	607	6.283		21.140						21.140	0,7	2,0	2,0
/ Whisky		3.085	20.679	6		23.758						23.758	0,8	2,3	2,3
/ Vino		10.380	19.683	16		30.047						30.047	1,1	2,9	2,9
/ Otros vinos y aguardientes		93.088	6.357	1.002		98.443						98.443	3,5	9,5	9,5
SUBTOTAL BEBIDAS ALCOHÓLICAS													51,2	140,1	140,1

Sección III

Aportes nutricionales de las
disponibilidades alimentarias
2009

VENEZUELA-APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

(Valores promedios por persona y por día)

AÑO: 2009

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Maíz grano bruto / M.G. neto	6,8	16	0,4	0,1	3,3	1,2	7,5	0,1	0,5	0,01	0,00	0,1	0,2
Maíz grano / Harina precocida	109,0	386	7,9	1,2	84,7	13,1	69,8	5,5	294,4	0,34	0,27	5,6	0,0
Maíz grano / Salvado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Hojuelas cerveza	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Pilado y otros	2,1	7	0,1	0,0	1,6	0,3	2,9	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Maíz grano / Nepe-pico-harinilla	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MAÍZ		409	8,4	1,3	89,6	14,5	80,2	5,6	294,9	0,35	0,28	5,7	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	84,9	293	6,9	0,6	64,9	6,8	124,8	0,8	0,0	0,07	0,03	1,3	0,0
SUBTOTAL ARROZ		293	6,9	0,6	64,9	6,8	124,8	0,8	0,0	0,07	0,03	1,3	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	9,0	31	1,2	0,1	6,3	1,7	11,8	0,3	0,0	0,03	0,03	0,3	0,0
/ Harina de trigo en Pan-pastelería	52,0	180	7,0	0,6	36,7	9,9	68,1	2,0	0,0	0,17	0,18	1,8	0,0
/ Harina de trigo en Pastas aliment.	30,2	102	4,2	0,8	19,5	7,8	119,2	0,6	0,0	0,14	0,02	1,1	0,0
/ Harina de trigo en Galletas y Otros	9,6	33	0,9	0,1	7,2	2,1	11,6	0,2	0,0	0,02	0,01	0,1	0,0
SUBTOTAL TRIGO		347	13,4	1,7	69,7	21,5	210,7	3,1	0,0	0,35	0,24	3,3	0,0
Cebada en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Harina y otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,2	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada en grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Cebada maltera	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Cebada maltera / Salvado y otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Cebada maltera (en malta)	3,1	9	0,2	0,0	2,1	0,9	10,8	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEBADA		9	0,2	0,0	2,1	1,0	10,9	0,1	0,2	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena en grano	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Hojuelas y otros	2,3	8	0,2	0,2	1,4	1,1	8,3	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Avena grano / Salvado y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AVENA		8	0,2	0,2	1,4	1,1	8,3	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,0
Centeno en Grano y Otros	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Harina	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Centeno en Gr. y Otros / Salv. y Germen	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CENTENO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CEREALES		1066	29,0	3,8	227,7	44,9	434,9	9,7	295,1	0,78	0,57	10,3	0,2

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

AÑO: 2009

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	38,3	31	0,8	0,0	6,9	3,1	17,2	0,3	0,0	0,04	0,02	0,5	7,7
Yuca	25,7	37	0,3	0,1	8,8	7,4	13,6	0,2	0,0	0,02	0,01	0,2	9,0
Yuca / Casabe	2,9	10	0,0	0,0	2,3	1,7	2,3	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ñame	6,2	6	0,1	0,0	1,3	1,1	3,0	0,1	0,0	0,01	0,00	0,0	0,4
Apio	2,5	2	0,0	0,0	0,6	0,6	1,5	0,0	1,4	0,00	0,00	0,1	0,5
Ocumo	5,3	5	0,1	0,0	1,2	1,2	3,8	0,0	0,2	0,01	0,00	0,0	0,3
Otras raíces y tubérculos	1,2	1	0,0	0,0	0,3	0,2	0,6	0,0	0,5	0,00	0,00	0,0	0,2
Plátano	23,3	32	0,3	0,1	7,5	1,2	8,8	0,2	36,8	0,01	0,02	0,2	3,5
SUBTOTAL RAÍCES, TUBÉRCULOS Y OTROS FECULENTOS		124	1,6	0,3	28,8	16,5	50,9	0,9	38,8	0,08	0,05	1,0	21,6

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

AÑO: 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Caña de azúcar	0,0												
C. azúcar / Azúcar crudo	0,0												
Azúcar crudo / Azúcar refinado	69,8	276	0,0	0,0	69,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en bebidas gaseosas	27,7	110	0,0	0,0	27,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en jugos	11,9	47	0,0	0,0	11,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Azúcar refinado en conf. y otros	9,9	39	0,0	0,0	9,8	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	5,0	18	0,0	0,0	4,6	3,5	0,2	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL AZÚCARES		493	0,0	0,0	123,3	3,5	0,2	0,1	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		493	0,0	0,0	123,4	3,5	0,3	0,1	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 2009

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)
Caracota	11,2	28	2,6	0,2	4,0	14,5	63,4	1,0	0,0	0,09	0,03	0,3	0,9
Frijol	3,7	10	1,0	0,0	1,3	2,2	12,4	0,3	0,0	0,04	0,01	0,1	0,1
Aveja	1,7	5	0,4	0,0	0,7	1,1	5,8	0,1	0,5	0,01	0,00	0,1	0,0
Quinchoncho	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros granos leg	3,0	8	0,7	0,1	1,2	3,2	10,1	0,2	0,7	0,01	0,00	0,1	0,0
SUBTOTAL LEGUMINOSAS		51	4,7	0,3	7,3	21,2	92,0	1,6	1,2	0,15	0,05	0,5	1,0

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

AÑO : 2009

RENLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cebolla	28,1	12	0,4	0,1	2,5	9,6	12,4	0,1	1,4	0,01	0,01	0,1	2,5
Tomate	12,3	2	0,1	0,1	0,2	2,3	2,8	0,1	15,5	0,01	0,00	0,1	1,0
Tomate / Salsa	0,5	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,0	1,0	0,00	0,00	0,1	0,1
Tomate / Pasta	1,8	1	0,1	0,0	0,2	1,0	1,9	0,0	5,2	0,01	0,00	0,1	0,5
Tomate / Entero enlatado y otros	1,1	0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	1,1	0,00	0,00	0,0	0,1
Pasta de tomate / Salsa	3,6	3	0,1	0,0	0,7	0,4	0,6	0,0	6,8	0,00	0,00	0,8	0,4
Pimentón	9,1	2	0,1	0,0	0,4	1,0	2,8	0,1	71,3	0,00	0,01	0,1	14,6
Zanahoria	13,7	4	0,1	0,0	0,9	5,8	4,7	0,1	116,5	0,01	0,01	0,1	0,7
Repollo	7,3	2	0,1	0,0	0,3	3,4	2,3	0,0	0,6	0,00	0,00	0,0	3,6
Lechuga	0,8	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,2	0,0	1,3	0,00	0,00	0,0	0,1
Remolacha	1,0	0	0,0	0,0	0,1	0,3	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,1
Otras hortalizas	20,3	6	0,4	0,0	0,5	5,8	10,5	0,2	2,5	0,02	0,01	0,1	4,8
SUBTOTAL HORTALIZAS		35	1,5	0,2	6,0	30,3	39,1	0,7	223,1	0,06	0,05	1,4	28,5

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

Año 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cambur	19,1	18	0,4	0,1	3,8	3,6	3,8	0,1	11,7	0,01	0,01	0,2	2,1
Naranja	15,3	5	0,1	0,0	1,3	9,9	3,2	0,2	1,1	0,01	0,01	0,1	6,9
Mango	3,1	2	0,0	0,0	0,4	0,4	0,4	0,0	9,2	0,00	0,00	0,0	2,1
Piña	17,6	10	0,1	0,0	1,5	2,8	1,9	0,1	2,5	0,01	0,00	0,0	4,6
Patilla	9,1	2	0,0	0,0	0,4	1,0	0,7	0,1	3,6	0,00	0,00	0,0	0,4
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	7,4	2	0,0	0,0	0,5	1,4	1,0	0,0	11,1	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	25,3	18	0,2	0,2	2,0	5,3	5,1	0,2	24,3	0,01	0,01	0,1	9,4
/ Pulpas y conservas de frutas	11,3	7	0,1	0,0	1,7	5,6	3,0	0,2	5,7	0,01	0,01	0,1	4,3
SUBTOTAL FRUTAS		69	1,0	0,8	12,1	30,5	20,6	0,9	69,9	0,06	0,04	0,5	34,6

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

Año: 2009

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)
Ganado bovino (No.)	0,0												
G. Bovino (No.) / Carne en canal	0,0												
G. Bovino (No.) / Otros prod. com.	5,1	6	0,9	0,2	0,1	0,8	9,2	0,2	78,1	0,01	0,05	0,2	0,5
C. en canal / Carne de bovino	39,7	77	7,9	4,7	0,0	4,8	63,6	1,2	0,0	0,03	0,06	1,9	0,0
SUBTOTAL BOVINO		83	8,8	4,9	0,1	5,6	72,8	1,3	78,1	0,04	0,12	2,1	0,5
Ganado porcino (No.)	0,0												
Ganado porcino (No.) / Carne en canal	0,0												
Ganado porcino (No.) / Otros prod. com.	3,8	6	0,7	0,4	0,0	0,3	8,2	0,4	13,6	0,02	0,03	0,2	0,0
C. en canal / Carne de porcino	9,4	27	1,5	1,7	0,0	0,5	16,7	0,2	0,0	0,07	0,02	0,2	0,0
SUBTOTAL PORCINO		33	2,2	2,1	0,0	0,8	24,9	0,6	13,6	0,09	0,05	0,4	0,0
Ganado caprino (No.)	0,0												
G. Caprino (No.) / Carne de caprino	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL CAPRINO		0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Ganado ovino (No.)	0,0												
G. ovino (No.) / Carne de ovino	0,4	1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL OVINO		1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Aves (No.) / Carne de pollo*	74,1	136	15,0	8,4	0,0	10,4	148,2	1,1	0,0	0,06	0,12	6,3	0,0
Aves (No.) / Carne de gallina*	0,9	2	0,2	0,2	0,0	0,2	1,8	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
SUBTOTAL AVES		138	15,1	8,6	0,0	10,5	149,9	1,1	0,0	0,06	0,12	6,4	0,0
SUBTOTAL CARNES		255	26,2	15,7	0,1	17,0	248,3	3,1	91,7	0,18	0,28	8,9	0,5

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

Año: 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
/ Huevos de consumo	9,6	15	1,2	1,1	0,1	5,3	19,2	0,3	23,0	0,01	0,03	0,0	0,0
SUBTOTAL HUEVOS		15	1,2	1,1	0,1	5,3	19,2	0,3	23,0	0,01	0,03	0,0	0,0

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

Año 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Atún	0,9	1	0,2	0,0	0,0	0,4	2,7	0,0	0,2	0,00	0,00	0,0	0,0
Atún / Conserva	5,4	9	1,6	0,3	0,0	0,4	12,3	0,1	0,0	0,01	0,01	0,6	0,0
Sardina	2,2	3	0,4	0,2	0,0	2,8	6,6	0,1	0,0	0,00	0,01	0,2	0,0
Sardina / Conserva	1,0	2	0,3	0,1	0,0	4,1	4,9	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
/ Harina de pescado	0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros pescados de mar	6,3	6	1,2	0,1	0,0	5,9	14,1	0,2	1,1	0,01	0,00	0,2	0,0
Pescados de agua dulce	1,8	2	0,3	0,1	0,0	0,3	3,7	0,0	0,0	0,00	0,00	0,1	0,0
/ Pescados salados	0,2	0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,8	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS		24	4,1	0,8	0,0	13,9	45,1	0,3	1,2	0,01	0,02	1,3	0,0
/ Pepitona conserva	0,3	0	0,1	0,0	0,0	0,4	0,6	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Camarón	0,5	0	0,1	0,0	0,0	0,5	1,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Otros Mariscos	1,4	1	0,2	0,0	0,0	0,6	2,1	0,2	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL MARISCOS		2	0,4	0,0	0,0	1,5	3,8	0,2	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL PESCADOS Y MARISCOS		26	4,5	0,8	0,0	15,4	48,9	0,5	1,2	0,01	0,02	1,3	0,0

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

AÑO 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-egv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
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	26,4	17	0,9	0,9	1,2	34,6	23,8	0,0	9,5	0,01	0,05	0,0	0,3
L. cruda / Leche polvo completa	27,7	136	7,1	7,4	10,5	262,6	201,5	0,2	265,7	0,08	0,40	0,2	0,0
L. cruda / Queso industrial	18,4	72	4,6	5,8	0,3	155,9	119,5	0,1	66,2	0,01	0,10	0,0	0,0
L. cruda / Queso finca	2,3	8	0,5	0,6	0,1	14,4	10,0	0,0	6,5	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche evaporada	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
/ Leche condensada	1,2	4	0,1	0,1	0,7	3,4	2,8	0,0	1,2	0,00	0,01	0,0	0,0
/ Leche polvo descremada	1,2	4	0,4	0,0	0,6	15,0	11,9	0,0	0,1	0,00	0,02	0,0	0,0
/ Crema de leche	0,6	2	0,0	0,3	0,0	0,5	0,4	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otras leches	4,3	15	1,5	0,0	2,2	55,1	44,0	0,0	0,5	0,01	0,08	0,0	0,0
SUBTOTAL LECHE Y DERIVADOS		258	15,1	15,1	15,6	541,5	413,9	0,4	349,8	0,12	0,67	0,3	0,3

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

Año 2009

REGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Espicias varias	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
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 2009

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	2,8	13	0,1	0,5	2,1	1,3	4,2	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	5,3	21	0,8	0,7	3,3	8,0	10,6	0,3	0,0	0,00	0,01	1,9	0,0
Té y yerba mate	0,4	1	0,0	0,0	0,3	1,4	1,1	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
SUBTOTAL ESTIMULANTES		35	0,9	1,2	5,7	10,7	15,9	0,4	0,0	0,01	0,01	1,9	0,0

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

Año 2009

RENGLÓN	Disponibilidad neta (gr/pers/día)	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-equiv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
/ Cerveza	123,4	59	0,7	0,0	4,7	4,9	32,1	0,0	0,0	0,00	0,04	0,2	0,0
/ Ron	2,0	6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Whisky	2,3	7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Vino	2,9	2	0,0	0,0	0,0	0,3	0,3	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
/ Otros vinos y aguardientes	9,5	21	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		95	0,7	0,0	4,7	5,2	32,4	0,0	0,0	0,00	0,04	0,2	0,0

Sección IV

Aplicaciones de las Hojas de Balance de Alimentos 2009

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 2009

GRUPO	Calorías	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Fósforo (mg)	Hierro (mg)	Vitamina A (retinol) (mcg-eqv)	Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	Vitamina C (mg)
Cereales	1066	29,0	3,8	227,7	44,9	434,9	9,7	295,1	0,78	0,57	10,3	0,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	124	1,6	0,3	28,8	16,5	50,9	0,9	38,8	0,08	0,05	1,0	21,6
Azúcares y miel	493	0,0	0,0	123,4	3,5	0,3	0,1	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Leguminosas	51	4,7	0,3	7,3	21,2	92,0	1,6	1,2	0,15	0,05	0,5	1,0
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,1	0,2	0,1	0,5	1,5	0,0	0,0	0,00	0,00	0,0	0,0
Hortalizas	35	1,5	0,2	6,0	30,3	39,1	0,7	223,1	0,06	0,05	1,4	28,5
Frutas	69	1,0	0,8	12,1	30,5	20,6	0,9	69,9	0,06	0,04	0,5	34,6
Carnes	255	26,2	15,7	0,1	17,0	248,3	3,1	91,7	0,18	0,28	8,9	0,5
Huevos	15	1,2	1,1	0,1	5,3	19,2	0,3	23,0	0,01	0,03	0,0	0,0
Pescados y mariscos	26	4,5	0,8	0,0	15,4	48,9	0,5	1,2	0,01	0,02	1,3	0,0
Leche y derivados	258	15,1	15,1	15,6	541,5	413,9	0,4	349,8	0,12	0,67	0,3	0,3
Grasas visibles	572	0,7	63,0	0,7	5,3	10,3	0,1	100,2	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	35	0,9	1,2	5,7	10,7	15,9	0,4	0,0	0,01	0,01	1,9	0,0
TOTAL ALIMENTOS	3001	86,4	102,5	427,6	742,5	1395,8	18,7	1194,1	1,49	1,78	26,3	86,6
Bebidas alcohólicas	95	0,7	0,0	4,7	5,2	32,4	0,0	0,0	0,00	0,04	0,2	0,0
TOTAL ALIMENTOS Y BEBIDAS	3096	87,1	102,5	432,3	747,8	1428,2	18,7	70,0	1,49	1,82	26,6	86,6

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

ENERGÍA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Calorías aportadas / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	1066	35,5
Raíces, tubérculos y otros fec.	124	4,1
Azúcares y miel	493	16,4
Leguminosas	51	1,7
Nueces y semillas oleaginosas	2	0,1
Hortalizas	35	1,2
Frutas	69	2,3
Carnes	255	8,5
Huevos	15	0,5
Pescados y mariscos	26	0,9
Leche y derivados	258	8,6
Grasas visibles	572	19,1
Espicias	0	0,0
Estimulantes	35	1,2
TOTAL	3001	100,0

PROTEÍNAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de proteínas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	29,0	33,6
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,6	1,9
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	4,7	5,4
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,1
Hortalizas	1,5	1,7
Frutas	1,0	1,1
Carnes	26,2	30,3
Huevos	1,2	1,4
Pescados y mariscos	4,5	5,2
Leche y derivados	15,1	17,5
Grasas visibles	0,7	0,8
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,9	1,0
TOTAL	86,4	100,1

GRASAS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de grasas aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	3,8	3,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,3	0,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	0,3	0,3
Nueces y semillas oleaginosas	0,2	0,2
Hortalizas	0,2	0,2
Frutas	0,8	0,7
Carnes	15,7	15,3
Huevos	1,1	1,0
Pescados y mariscos	0,8	0,8
Leche y derivados	15,1	14,8
Grasas visibles	63,0	61,5
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	1,2	1,2
TOTAL	102,5	100,00

CARBOHIDRATOS - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Gramos de carbohidratos aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	227,7	53,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	28,8	6,7
Azúcares y miel	123,4	28,9
Leguminosas	7,3	1,7
Nueces y semillas oleaginosas	0,1	0,0
Hortalizas	6,0	1,4
Frutas	12,1	2,8
Carnes	0,1	0,0
Huevos	0,1	0,0
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	15,6	3,6
Grasas visibles	0,7	0,2
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	5,7	1,3
TOTAL	427,6	100,0

CALCIO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de calcio aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	44,9	6,1
Raíces, tubérculos y otros fec.	16,5	2,2
Azúcares y miel	3,5	0,5
Leguminosas	21,2	2,8
Nueces y semillas oleaginosas	0,5	0,1
Hortalizas	30,3	4,1
Frutas	30,5	4,1
Carnes	17,0	2,3
Huevos	5,3	0,7
Pescados y mariscos	15,4	2,1
Leche y derivados	541,5	72,9
Grasas visibles	5,3	0,7
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	10,7	1,4
TOTAL	742,5	100,0

FÓSFORO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
 SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
 AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de fósforo aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	434,9	31,2
Raíces, tubérculos y otros fec.	50,9	3,6
Azúcares y miel	0,3	0,0
Leguminosas	92,0	6,6
Nueces y semillas oleaginosas	1,5	0,1
Hortalizas	39,1	2,8
Frutas	20,6	1,5
Carnes	248,3	17,8
Huevos	19,2	1,4
Pescados y mariscos	48,9	3,5
Leche y derivados	413,9	29,7
Grasas visibles	10,3	0,7
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	15,9	1,1
TOTAL	1.395,8	100,0

HIERRO - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de hierro aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	9,7	51,9
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,9	5,2
Azúcares y miel	0,1	0,3
Leguminosas	1,6	8,5
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	0,7	3,6
Frutas	0,9	4,7
Carnes	3,1	16,5
Huevos	0,3	1,4
Pescados y mariscos	0,5	2,9
Leche y derivados	0,4	2,1
Grasas visibles	0,1	0,8
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,4	2,0
TOTAL	18,7	100,0

VITAMINA A - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Mcg-eqv de retinol aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	295,1	24,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	38,8	3,3
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,2	0,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	223,1	18,7
Frutas	69,9	5,9
Carnes	91,7	7,7
Huevos	23,0	1,9
Pescados y mariscos	1,2	0,1
Leche y derivados	349,8	29,3
Grasas visibles	100,2	8,4
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
TOTAL	1.194,1	100,0

TIAMINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de tiamina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,78	52,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,08	5,7
Azúcares y miel	0,00	0,0
Leguminosas	0,15	9,9
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,06	4,2
Frutas	0,06	4,1
Carnes	0,18	12,3
Huevos	0,01	0,7
Pescados y mariscos	0,01	1,0
Leche y derivados	0,12	8,1
Grasas visibles	0,01	0,8
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,7
TOTAL	1,49	100,0

RIBOFLAVINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de riboflavina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,57	31,7
Raíces, tubérculos y otros fec.	0,05	3,0
Azúcares y miel	0,00	0,1
Leguminosas	0,05	2,6
Nueces y semillas oleaginosas	0,00	0,1
Hortalizas	0,05	3,0
Frutas	0,04	2,3
Carnes	0,28	16,0
Huevos	0,03	1,8
Pescados y mariscos	0,02	0,9
Leche y derivados	0,67	37,4
Grasas visibles	0,01	0,5
Especias	0,00	0,0
Estimulantes	0,01	0,7
TOTAL	1,78	100,0

NIACINA - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de niacina aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	10,3	39,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	1,0	3,7
Azúcares y miel	0,0	0,1
Leguminosas	0,5	2,0
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,1
Hortalizas	1,4	5,3
Frutas	0,5	2,1
Carnes	8,9	33,7
Huevos	0,0	0,0
Pescados y mariscos	1,3	5,0
Leche y derivados	0,3	1,1
Grasas visibles	0,1	0,5
Especias	0,0	0,0
Estimulantes	1,9	7,2
TOTAL	26,3	100,0

VITAMINA C - PATRÓN DE DISPONIBILIDAD PARA CONSUMO HUMANO
 SEGÚN GRUPOS DE ALIMENTOS
 AÑO 2009

GRUPO DE ALIMENTOS	Miligramos de vitamina C aportados / persona / día	Porcentajes (%)
Cereales	0,2	0,3
Raíces, tubérculos y otros fec.	21,6	24,9
Azúcares y miel	0,0	0,0
Leguminosas	1,0	1,1
Nueces y semillas oleaginosas	0,0	0,0
Hortalizas	28,5	32,9
Frutas	34,6	40,0
Carnes	0,5	0,6
Huevos	0,0	0,0
Pescados y mariscos	0,0	0,0
Leche y derivados	0,3	0,3
Grasas visibles	0,0	0,0
Espicias	0,0	0,0
Estimulantes	0,0	0,0
TOTAL	86,6	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 2009

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas Detal-Boca del consumidor FPDB	APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
Energía (Cal)	3001	1,10	2729	2300,0	118,6
Proteínas (g)	86,4	1,10	78,5	65	120,8
Calcio (mg)	742,5	1,10	675,0	1000	67,5
Hierro (mg)	18,7	1,10	17,0	12	141,4
Retinol (mcg-eqv)	1194,1	1,10	1085,5	840	129,2
Tiamina (mg)	1,49	1,10	1,35	1,00	135,1
Riboflavina (mg)	1,78	1,10	1,62	1,10	147,2
Niacina (mg)	26,3	1,10	23,9	14	170,9
Vitamina C (mg)	86,6	1,10	78,7	60	131,2

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

ADECUACIÓN DE LOS APORTES NUTRICIONALES DE LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
A LOS REQUERIMIENTOS DE LA POBLACIÓN VENEZOLANA (2)
AÑO 2009

NUTRIENTES	APORTE (nivel detallista)	Factor de Pérdidas Detal-Boca del consumidor FPDB	APORTE FPDB =(AA)	Valor de Referencia (VR)	Adecuación (%) =(AA/VR)*100
Energía (Cal)	3001	1,04691	2867	2.300	124,7
Proteínas (g)	86,4	1,02238	84,5	65	129,9
Calcio (mg)	742,5	1,02700	723,0	1.000	72,3
Hierro (mg)	18,7	1,04732	17,8	12	148,6
Retinol (mcg-eqv)	1194,1	1,07410	1111,7	840	132,3
Tiamina (mg)	1,49	1,03716	1,43	1,00	143,1
Riboflavina (mg)	1,78	1,02904	1,73	1,10	157,4
Niacina (mg)	26,3	1,03059	25,5	14	182,4
Vitamina C (mg)	86,6	1,19744	72,3	60	120,5

(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 2009

Nutrientes	Gramos / persona / día	Calorías / persona / día	FÓRMULA CALÓRICA (Porcentajes)
Proteínas	86,4	346	12,0
Grasas	102,5	922	31,0
Carbohidratos	427,6	1.710	57,0
TOTAL		2.978	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 2009

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	609	20,3
Vegetal	2393	79,7
TOTAL	3001	100,0

ORIGEN DE LAS PROTEÍNAS APORTADAS POR LAS
DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS

AÑO 2009

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	47,5	54,9
Vegetal	38,9	45,0
TOTAL	86,5	100,0

ORIGEN DE LAS GRASAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES
ALIMENTARIAS

AÑO 2009

ORIGEN	gramos / persona / día	Porcentajes %
Animal	38,6	37,6
Vegetal	63,9	62,5
TOTAL	102,5	100,0

6.- ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA DIETA

ESTRUCTURA NUTRICIONAL DE LA DIETA POR CADA 1.000 CALORÍAS APORTADAS POR LAS DISPONIBILIDADES ALIMENTARIAS
 (promedios per cápita diarios)
 AÑO 2009

	Proteínas g	Grasas g	Calcio mg	Hierro mg	Vit. A (Retinol) mcg-egv	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina mg	Vit. C mg
Aporte por cada 1.000 calorías	28,8	34,1	247,4	6,2	397,8	0,50	0,59	8,8	28,8
Valores adecuados según requerimientos	28,3		434,8	5,2	365,2	0,43	0,48	6,1	26,1