

# HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS EN VENEZUELA EN 1951 (\*)

*José María Bengoa, Magdalena González*

Instituto Nacional de Nutrición

y

*A. Sánchez Carrillo*

A fin de conocer el balance del consumo de alimentos de la población venezolana, el Instituto Nacional de Nutrición se ha preocupado desde hace tres años en elaborar las Hojas de Balance.

## I

A continuación, y para una mejor comprensión de las Hojas de Balance, se indica el significado de cada columna.

**Columna 1: PRODUCCION.**—En esta columna se anota el total de la producción nacional de toda clase de productos alimenticios, incluyendo las estimaciones de los cultivos de conucos y siembras privadas, que no se destinan a los mercados.

**Columna 2: CAMBIOS EN LAS EXISTENCIAS.**—Las cifras de esta columna representan el aumento o la disminución neto anual de las existencias, precedidas de los signos más (+) o menos (—) según los casos de aumento o de disminución.

### COMERCIO EXTERIOR

**Columna 3: EXPORTACION BRUTA.**—En esta columna se anotan las cantidades netas de alimentos vendidas al exterior.

**Columna 4: IMPORTACION.**—Corresponde esta columna a las cantidades netas de alimentos traídos del exterior, a fin de completar las existencias del país o de aquellos productos no cosechados en nuestro suelo.

### DISTRIBUCION

**Columna 5: DISPONIBILIDAD.**—Es el resultado de la columna uno (1) luego de haberle restado y sumado, respectivamente, las columnas tres (3), Exportación, y cuatro (4), Importación.

---

(\*) Los autores quieren expresar su reconocimiento a la División de Economía Agrícola del Ministerio de Agricultura y Cría, a la Dirección General de Estadística del Ministerio de Fomento, al Instituto Nacional de Agricultura, así como a los demás organismos que nos han facilitado los datos para la elaboración de estas Hojas de Balance.

**Columna 6: ALIMENTACION DE LOS ANIMALES.**—Indica las cantidades destinadas a la alimentación de ganado, de aquellos productos que son asimismo propios para la alimentación humana.

**Columna 7: SEMILLAS.**—Son las semillas, tanto producidas en el país como las importadas, que se han usado en el año para siembra. Se calcularon multiplicando por coeficientes dados las hectáreas cultivadas.

**Columna 8: MANUFACTURAS.**—Se refiere a las cantidades de productos alimenticios que pueden usarse para consumo humano, pero que han sido elaborados para fines industriales no alimenticios.

**Columna 9: DESPERDICIOS.**—Corresponde a las estimaciones de las pérdidas sufridas por la producción desde su cosecha hasta que llega a manos del consumidor, incluyendo los desperdicios de producción, las pérdidas de los procesos de manufactura y descomposición por almacenamiento; pero en ninguna forma incluyen los desperdicios de cada hogar.

**Columna 10: ALIMENTOS (cantidades brutas).**—Es el saldo de los datos de la columna cinco (5), a la que han de deducirse las cantidades asentadas en las columnas seis (6), alimentación de los animales; siete (7), semillas; ocho (8), manufacturas, y nueve (9) desperdicios. Representa, pues esta columna las cantidades de alimentos brutos disponibles para los consumidores.

**Columna 11: POR CIENTO DE EXTRACCION.**—Se refiere principalmente a los cereales, empleándose para efectuar la conversión de los granos en harina, y del arroz en cáscara o paddy en arroz descascarado.

**Columna 12: ALIMENTOS NETOS.**—Son las cantidades netas de alimentos disponibles para el consumo humano, una vez aplicado el porcentaje de extracción.

#### CONSUMO POR PERSONA

**Columna 13: KILOS DE ALIMENTOS POR AÑO.**—Son las cantidades de alimentos netos divididos entre la población total del país.

**Columna 14: GRAMOS POR DIA.**—Son los resultados de dividir la columna anterior (13) entre 365 días.

**Columnas 15, 16 y 17.**—Se refieren a los nutrientes calorías, proteínas y grasas, respectivamente, producidas por los alimentos y expresados por persona y por día.

## II

La población considerada fué de 5.050.000 habitantes.

Los datos de producción de azúcar refinada, carne, pescado, arroz, papas, aceite, manteca y cerveza provienen de fuentes estadísticas bastante precisas, así como los relativos a importación y exportación.

Debemos observar que los datos de producción posiblemente subestiman la producción real, ya que escapa a las estadísticas una parte imposible de estimar, por lo que son algo imprecisos

los de producción de maíz, batata, plátanos, caraotas, hortalizas, frutas en general, huevos, leche integral, queso.

Los datos relativos a alimentación para animales, manufactura y desperdicios no existen para la mayoría de los alimentos, pero esta omisión es compensada por las subestimaciones de la producción.

### DESPERDICIOS

Los desperdicios para el reglón maíz se calcularon en un 3%, presumiéndose que puedan ser mayores; para papas se calculó como desperdicios un 10%.

### HARINA DE TRIGO

Al contrario de las Hojas de Balance anteriores, se ha adoptado en ésta el procedimiento de anotar los datos en forma de *harina de trigo*, ya que toda la importación se hace en dicha forma.

### AZUCAR Y PAPELON

Los datos acerca de la producción de azúcar y papelón han sido obtenidos de la División de la Caña de Azúcar dependiente del Instituto Nacional de Agricultura. Según dicha fuente, la producción de panela y papelón para el año 1950 fué de 142.800 toneladas, y para el año 1951, de 140.350 toneladas.

He aquí las cifras suministradas por dicha División para los años 1950 y 1951:

CUADRO N° 1

#### PRODUCCION DE AZUCAR Y PAPELON EN VENEZUELA

	1950	1951
Tons. totales de caña de azúcar . . . . .	2.500.000	2.515.000
„ caña para papelón y panela . . . . .	1.800.000	1.696.000
„ caña para azúcar . . . . .	700.000	719.000
„ caña para alcohol . . . . .	100.000	100.000
„ panela y papelón . . . . .	142.800	140.350
„ de azúcar . . . . .	44.000	44.500
Litros de alcohol . . . . .	1.365.000	1.365.000
Area total cultivada . . . . .	50.000	50.000
„ destinada para papelón y panela . . . . .	34.000	33.920
„ destinada para azúcar . . . . .	14.000	14.380
„ destinada para alcohol . . . . .	2.000	2.000

## CARNE

Las cifras correspondientes a la producción de carnes son las siguientes:

**CUADRO N° 2**  
**BENEFICIO DE GANADO POR ESPECIE, NUMERO DE CABEZAS**  
**Y PESO NETO OBTENIDO (CARNES)**

Año 1951		
	Número de cabezas	Peso neto kilogramos
Vacuno . . . . .	443.557	69.695.629
Porcino . . . . .	374.227	15.058.178
Cabrio . . . . .	50.625	569.632
Lanar . . . . .	26.000	274.373
Totales . . . .	894.459	85.597.812

Los datos referentes a la carne de vacuno producida representan, con bastante aproximación, el respectivo consumo, pero no ocurre lo mismo con los ganados lanar, porcino y particularmente cabrio, ya que un número elevado de estos animales es beneficiado por particulares; el consumo de estas últimas carnes es, por consiguiente, más crecido.

Los déficit de producción de carne son suplidos por la importación, cuyas cifras para 1951, especificadas por tipo, fueron las siguientes:

**CUADRO N° 3**  
**IMPORTACION DE CARNES EN VENEZUELA (1951)**

Tipo de carne	Kilogramos
Carnes congeladas (no especificadas) . . . . .	453.191
Carnes refrigeradas (no especificadas) . . . . .	3.522
Carnes secas y saladas . . . . .	51.525
Carnes congeladas, excepto picadillo . . . . .	22.436
Carnes envasadas o enlatadas . . . . .	523.636
Embutidos . . . . .	1.744.802
Embutidos (congelados) . . . . .	45.362
Jamones . . . . .	2.224.738
Jamones (congelados) . . . . .	32.009
Aves (congeladas) . . . . .	1.610.255
Aves (refrigeradas) . . . . .	1.302
<b>Total . . . . .</b>	<b>6.694.778</b>

## PESCADO

Los datos sobre pescado seco y pescado en conserva se dan en forma de producto ya transformado, es decir, el peso del pescado ya salado (seco) y envasado (en conserva). Para hacer la conversión a pescado fresco se multiplicaría el peso del pescado seco por 2 (dos) y el de conserva (enlatado) por 1,5 (uno con cinco). Es de advertir que estos coeficientes son los adoptados por la Dirección de Pesca de la F. A. O., coeficientes que difieren notablemente del adoptado en Venezuela, al aceptar el valor cuatro (4) como coeficiente de conversión del pescado seco en fresco.

En consecuencia, adoptando los coeficientes de la Dirección de Pesca de la F. A. O., la producción total de pescado desembarcado en Venezuela para 1951 fué:

Pescado fresco . . . . .	34,2 toneladas
Pescado en conserva . . . . .	11,1    "
Pescado para salar . . . . .	19,8    "
	<hr/>
	65,1 toneladas

Las importaciones de pescado en conserva especificadas por renglón para 1951 fueron las siguientes:

CUADRO N° 4  
IMPORTACION DE PESCADO (1951)

Arenque . . . . .	35.779 kilos
Atún . . . . .	230.350   "
Bacalao . . . . .	5.376   "
Caviar . . . . .	3.024   "
Mariscos . . . . .	166.231   "
Productos de la pesca . . . . .	154.731   "
Salmón . . . . .	167.145   "
Sardinas . . . . .	1.627.798   "
	<hr/>
	2.390.434 kilos

Estos datos fueron suministrados por la Dirección General de Estadística y se refieren únicamente al pescado en conserva y no al seco (salado), cuyas importaciones para 1951 alcanzaron sólo a 575.572 kilogramos.

## LECHE

Las cifras relativas a la "leche integral" son simplemente estimaciones por no haber estadísticas al respecto, habiéndose mantenido las cifras dadas en la "hoja de balance" anterior.

## III

## VALORES NUTRITIVOS

El valor calórico de acuerdo con las Hojas de Balance de Alimentos fué de 2.372, lo cual representa un ligero aumento con relación a las Hojas de Balance anteriores. (Véase cuadro N° 5.)

El consumo promedio de proteínas fué de 64,1 gramos y el de grasas de 44,7 gramos, correspondiendo, por lo tanto (por diferencia), 428,3 gramos de hidratos de carbono.

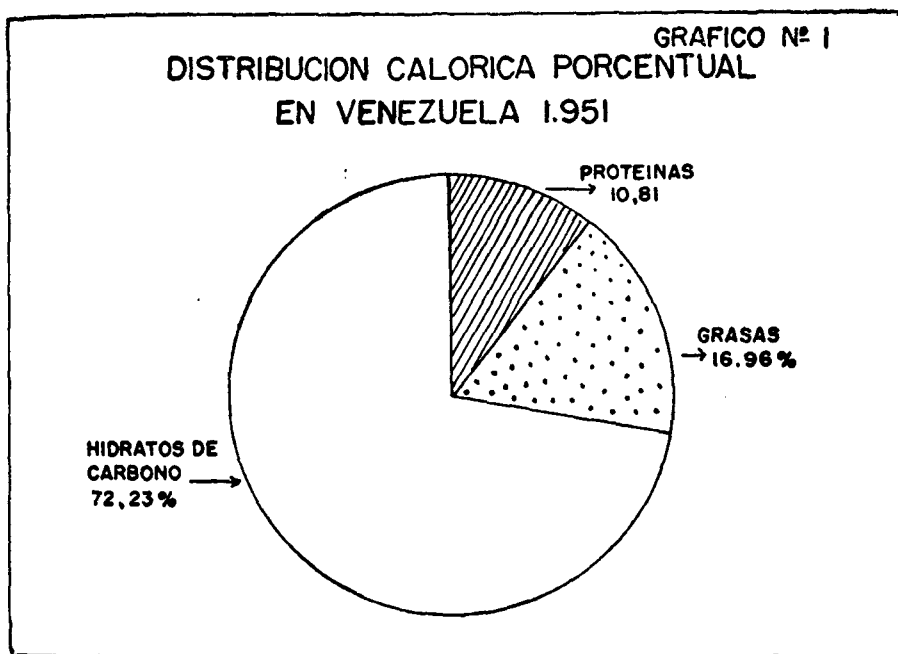
De acuerdo con estos datos, la distribución calórica porcentual es como sigue: calorías provistas por las proteínas, 10,81%; calorías provistas por las grasas, 16,96%; calorías provistas por los hidratos de carbono, 72,23%.

He aquí el cuadro resumen:

CUADRO N° 5

## DISTRIBUCION CALORICA PORCENTUAL

	Calorías	%
Proteínas: 64,1 × 4 . . . . .	256,4	10,81
Grasas: 44,7 × 9 . . . . .	402,3	16,96
H. de C.: 428,3 × 4 . . . . .	1.713,3	72,23
	2.372,0	100,00



Las calorías producidas por los diferentes grupos de alimentos fueron para 1951:

CUADRO N° 6

**DISTRIBUCION CALORICA PORCENTUAL POR GRUPOS  
DE ALIMENTOS**

Grupos de alimentos	Calorías	%
Cereales . . . . .	874	36,85
Tubérculos y raíces . . . . .	299	12,60
Azúcar refinada y papelón . . . . .	468	19,73
Leguminosas . . . . .	158	6,66
Hortalizas . . . . .	2	0,08
Frutas . . . . .	70	2,95
Carnes . . . . .	82	3,46
Huevos . . . . .	8	0,34
Pescado . . . . .	38	1,60
Leche y queso . . . . .	193	8,14
Grasas . . . . .	153	6,45
Cerveza y vino . . . . .	27	1,14
	2.372	100,00

El porcentaje mayor está representado por el grupo de los cereales, que cubre el 36,85% del total de las calorías.

El consumo de azúcar refinada y de papelón representa un 19,73% de las calorías totales, el cual es muy alto; sin embargo, debemos hacer notar que en los últimos años se ha incrementado en alto grado las industrias de bebidas gaseosas, caramelos y dulces, que abarcan gran parte de la disponibilidad del azúcar y del papelón. El 12,60% de las calorías son suministradas por los tubérculos y raíces, en cuyo grupo hemos incluido los plátanos, que si bien no pertenece al grupo, tiene con él semejanzas en su composición, siendo un alimento de consumo muy popular.

La leche y el queso cubren un 8,14%; las carnes y el pescado, un 5,06%. Las leguminosas representan el 6,66%, incluyendo el grupo alimentos de consumo muy extendido, sobre todo en nuestras clases obrera y media, tales como caraotas y frijoles, que son los de mayor aceptación.

Las frutas suministran un 2,95% de las calorías; el 8,01% restante es suministrado por los huevos, las hortalizas, las grasas, cervezas y vino.

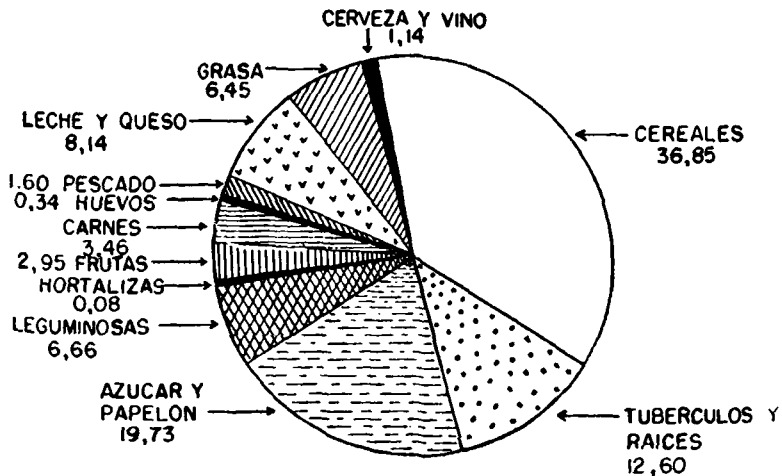
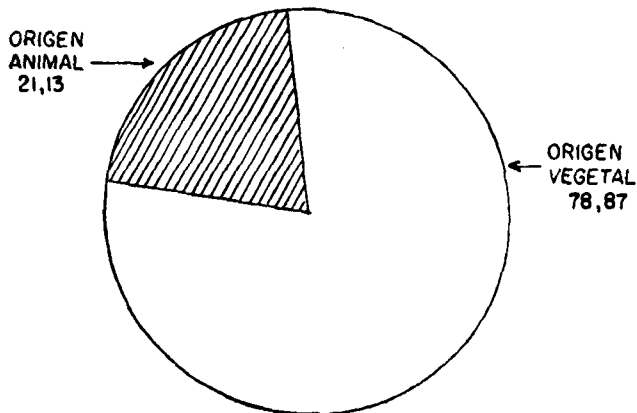
En resumen, el 82,29% de las calorías consumidas por el venezolano medio son suministradas por cinco grupos de alimentos, a saber: cereales, tubérculos y raíces, azúcar y papelón, leguminosas y grasa.

Solamente el 13,54% de las calorías son suministradas por alimentos de origen animal, y el 3,03% por hortalizas y frutas frescas. El 1,14% proceden de la cerveza y el vino (no se han tomado en cuenta las calorías suministradas por el aguardiente, el ron, etc.).

# DISTRIBUCION PORCENTUAL DEL CONSUMO CALORICO EN VENEZUELA 1.951

GRAFICO N° 2

CONSUMO PROMEDIO: 2.377 calorías



## PROTEINAS

De los 64,1 gramos de proteínas, 26,3 son suministrados por alimentos de origen animal y 37,8 por alimentos de origen vegetal.

En el siguiente cuadro podemos apreciar las proteínas suministradas por los diferentes grupos de alimentos:

CUADRO N° 7

### DISTRIBUCION PORCENTUAL DEL CONSUMO DE PROTEINAS

	Proteínas	%	
Cereales . . . . .	23,1	36,04	} 58,97
Tubérculos y raíces . . . . .	3,7	5,77	
Leguminosas . . . . .	10,2	15,91	
Frutas . . . . .	0,8	1,25	
Carnes . . . . .	7,5	11,70	} 41,03
Huevos . . . . .	0,7	1,09	
Pescado . . . . .	7,4	11,55	
Leche y queso . . . . .	10,7	16,69	
	<u>64,1</u>	<u>100,00</u>	

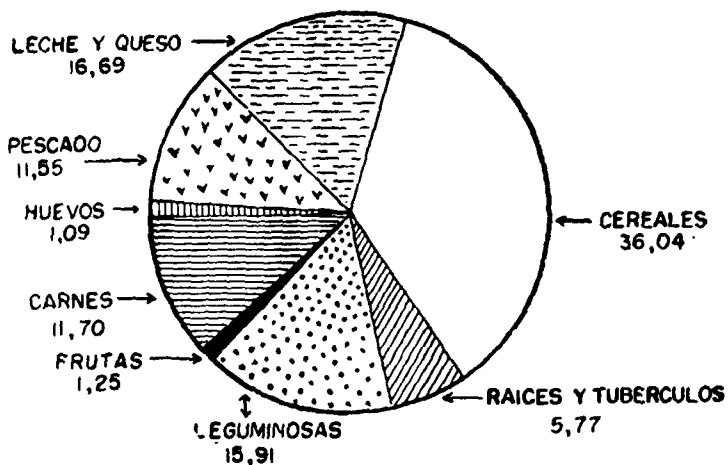
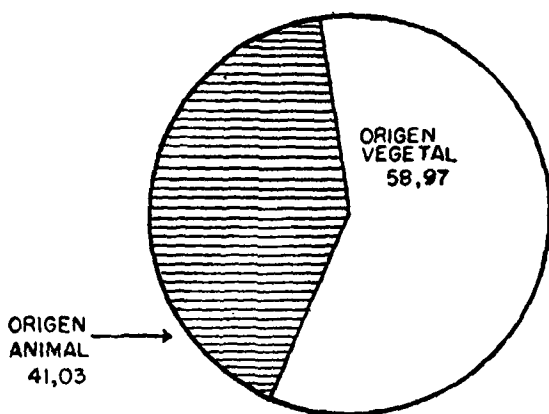
Del análisis observamos que el 58,97% de las proteínas son suministradas por alimentos de origen vegetal, y el 41,03% por alimentos de origen animal. Los cereales son las principales fuentes de suministro de proteínas, ya que el 36,04% se obtienen del consumo de dicho grupo. Las leguminosas suministran un 15,91% de las proteínas, lo cual, sumado a las de los cereales, representa el 51,95%; las carnes y el pescado representan el 23,25%, y el de leche y queso, un 16,69%.

# DISTRIBUCION PORCENTUAL DEL CONSUMO DE PROTEINAS EN VENEZUELA

1-951

GRAFICO N° 3

CONSUMO PROMEDIO: 64,1 gs.



## GRASAS

El suministro de grasas por los diferentes grupos de alimentos fué:

CUADRO N° 8  
DISTRIBUCION PORCENTUAL DEL CONSUMO DE GRASAS

Grupos de alimentos	gramos	%
Cereales . . . . .	6,7	14,99
Tubérculos y raíces . . . . .	0,6	1,34
Leguminosas . . . . .	0,9	2,01
Frutas . . . . .	0,2	0,45
Carnes . . . . .	4,9	10,96
Huevos . . . . .	0,6	1,34
Pescados . . . . .	1,3	2,91
Leche y queso . . . . .	12,0	26,85
Grasas, aceite, manteca y mantequilla) . .	17,5	39,15
	44,7	100,00

Debemos notar que el 26,85% de las grasas son suministradas por la leche y el queso; el 14,99%, por los cereales, y la carne suministra un 10,96%.

El 39,15% de las grasas consumidas corresponden a grasas visibles.

## IV

*BREVE COMPARACION DE LAS HOJAS DE BALANCE  
DE ALIMENTOS DE VENEZUELA*

Analizando los resultados de las Hojas de Balance de Alimentos elaboradas en Venezuela, observamos que las calorías han aumentado progresivamente en los tres años estudiados.

En las Hojas de Balance de Alimentos del año 1950 se tomó como cifra de producción de papelón 77,9 miles de toneladas. Sin embargo, el Instituto de Agricultura, en información recogida posteriormente, dió la cifra de 142,8 miles de toneladas por dicho año.

En el grupo de pescado (seco y en conserva) debemos hacer notar que para 1951 se adoptaron los coeficientes dados por la FAO, como explicamos en nota respectiva, mientras que en años

anteriores se adoptaron los coeficientes empleados por el Ministerio de Agricultura y Cría.

En el cuadro siguiente puede apreciarse las calorías suministradas por los diferentes grupos de alimentos en los años 1949, 1950 y 1951.

CUADRO N° 9  
CALORIAS SUMINISTRADAS POR LOS GRUPOS DE ALIMENTOS  
SEGUN LAS HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS DE LOS  
AÑOS 1949, 1950 y 1951

Grupos de alimentos	1949	1950	1951
Cereales . . . . .	852	882	874
Tubérculos y raíces . . . . .	216	211	299
Azúcar refinada y papelón . . . . .	460	330 (1)	468
Leguminosas . . . . .	135	139	158
Hortalizas . . . . .	1	1,5	2
Frutas . . . . .	74	71	70
Carnes . . . . .	96	86	82
Huevos . . . . .	10	9	8
Pescado . . . . .	58 (2)	63 (2)	38 (2)
Leche y queso . . . . .	175	188	193
Grasas . . . . .	117	147	153
Cerveza y vino . . . . .	16	19	27
Calorías totales . . . . .	2.210	2.146	2.372
Corrección para el año 1950 .		136	
		2.282	

(1) Esta cifra de 330 calorías entre azúcar y papelón está en base de una producción de papelón de 77,9 miles de toneladas. Pero, como se ha indicado anteriormente en la sección de azúcar y papelón, el Instituto Nacional de Agricultura suministró el dato de producción para dicho año de 142,8 miles de toneladas, lo cual supone una diferencia de 136 calorías.

(2) Para interpretar el consumo de pescado, ver ítem de pescado de este artículo.

Finalmente, el consumo de proteínas permanece prácticamente invariable, ya que para el año 1949 el consumo fué de 36,2 gramos, en el año 1950 de 64,3 gramos y en 1951 de 64,1 gramos.

CUADRO N° 10

Hojas de Balance de Alimentos 1.951 - VENEZUELA - Población 5.050.000 habitantes (miles de toneladas métricas, salvo indicación contraria).-

ARTICULOS	Producción	Cambios en existencia	Comercio Exterior		DISTRIBUCION								Consumo por Persona				
			Export Bruta	Import Bruta	Disponi- bilidad	Aliment animal	Semillas	Manufac- turas	Desper- dicios	Aliment Bruta	Grado de Extrac.	Alimento Neto	Kg. por año	Gram. por día	Calorías por día	Proteína por día	Grasas por día
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
Harina de trigo	4.2	..	..	127.9	132.1	..	..	..	..	132.1		132.1	26.16	71.7	264	7.6	0.68
Avena	..	..	..	8.9	8.9	..	0.2	..	..	8.7		8.7	1.72	4.7	17	0.6	0.32
Maíz	(512.9)	..	..	17.7	330.6	42.0	-	..	10.0	278.6	93%	259.1	51.31	140.6	515	15.6	5.60
Arroz	15.2	..	..	24.6	39.7	-	0.004	..	-	39.7		39.7	7.86	21.6	76	1.4	0.12
<b>TOTAL CEREALES</b>	<b>532.5</b>			<b>179.0</b>	<b>511.3</b>	<b>42.0</b>	<b>0.201</b>	<b>-</b>	<b>10.0</b>	<b>459.1</b>		<b>439.6</b>	<b>87.05</b>	<b>238.5</b>	<b>874</b>	<b>23.1</b>	<b>6.7</b>
Papas	32.0	..	..	39.0	71.0	..	3.7	..	7.0	60.3		60.3	31.94	52.7	22	0.5	0.05
Batata	(20.8)	..	..	..	20.8	..	..	..	..	20.8		20.8	4.12	11.3	114	1.7	0.26
Yuca	188.5	..	..	..	188.5	..	..	0.8	..	187.7		187.7	37.17	101.8	111	0.9	0.20
Plátano	(131.1)	..	..	..	131.1	..	..	..	..	131.1		131.1	25.96	71.1	52	0.6	0.16
<b>Total tubérculos y otros alimentos feculentos</b>	<b>372.4</b>			<b>39.0</b>	<b>411.4</b>	<b>-</b>	<b>3.7</b>	<b>-</b>	<b>7.0</b>	<b>400.7</b>		<b>400.7</b>	<b>79.56</b>	<b>217.4</b>	<b>299</b>	<b>3.7</b>	<b>0.65</b>
Azúcar refinada	44.5	..	..	49.0	93.5	..	..	2.2	..	91.3		91.3	18.08	49.5	174		
Papelón	(140.3)	..	..	-	140.3	..	..	-	..	140.3		140.3	27.78	76.1	294		
<b>Total azúcar y papelón</b>	<b>184.8</b>			<b>49.0</b>	<b>233.8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2.2</b>	<b>-</b>	<b>231.6</b>		<b>231.6</b>	<b>45.86</b>	<b>125.6</b>	<b>468</b>		
Caroatas	(31.7)	..	..	-	31.7	..	0.004	..	..	31.7		31.7	6.28	17.2			
Frijoles	24.0	..	..	-	24.0	..	..	..	..	24.0		24.0	4.75	13.0			
Arvejas	4.4	..	..	-	4.4	..	..	..	..	4.4		4.4	0.87	2.4			
Quinchonchoa	8.4	..	..	-	8.4	..	..	..	..	8.4		8.4	1.66	4.6			
Otras leguminosas	-	..	..	16.0	16.0	..	..	..	..	16.0		16.0	3.17	8.7			
<b>Total leguminosas</b>	<b>68.6</b>			<b>16.0</b>	<b>84.5</b>	<b>0.004</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>84.6</b>		<b>84.5</b>	<b>16.73</b>	<b>45.9</b>	<b>158</b>	<b>10.2</b>	<b>0.9</b>

CUADRO N° 10 (continuación)

ARTICULOS	Producción	Cambios en existencia	Comercio Exterior		DISTRIBUCION							Consumo por Persona					
			Export Brute	Import Brute	Disponibilizado	Aliment animal	Semillas	Manufacturas	Desperdicios	Aliment Bruta	Estado de Extrac	Alimento Neto	Kg. por año	Orma. por día	Calorías por día	Proteína por día	Grasa por día
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
Hortalizas	(20.0)	...	-	0.7	20.7	...	0.004	...	...	20.7		20.7	4.10	11.2	2		
Frutas cítricas	(60.0)	-	...	-	(60.0)	...	...	-	-	(60.0)		(60.0)	11.88	32.5	10	0.1	
Otras Frutas Frescas	(150.0)	-	-	15.8	165.8	-	-	-	-	165.8		165.8	32.83	89.9	60	0.7	0.2
Frutas secas	...	-	-	1.5	1.5	-	-	-	-	1.5		1.5	0.30	0.8			
Frutas conservadas	...	-	-	2.2	2.2	-	-	-	-	2.2		2.2	0.44	1.2			
TOTAL FRUTAS	(210.0)			19.5	220.5					220.5		220.5	45.45	12.44	70	0.8	0.2
Total carnes en general (vacuno, porcino, cabrío, lanar y aves de corral.	85.6	-	-	6.7	92.3	-	-	-	-	92.3		92.3	18.28	50.0	82	7.5	4.9
Huevos	(3.0)	-	-	8.7	11.7	-	-	-	-	11.7		11.7	2.31	6.3	8	0.7	0.6
Pescado fresco	34.2	-	0.2	-	34.0	-	-	-	-	34.0		34.0	6.73	18.4	30	4.4	1.3
Pescado en conserva	7.4	-	1.0	2.4	8.8	-	-	-	-	8.8		8.8	1.74	4.8			
Total:															30	4.4	1.3
Pescado seco	9.9	-	-	-	9.9	-	-	-	-	9.9		9.9	1.96	5.4	8	3.0	-
Total pescado															38	7.4	1.3

CUADRO N° 10 (continuado)

ARTICULOS	Producción	Cambios en Existencia	Comercio Exterior		DISTRIBUCION							Consumo por Persona					
			Export Bruta	Import Bruta	Disponibilidad	Aliment Animal	Semillas	Manufacturas	Desperdicios	Aliment Bruta	Grado de Extrac.	Alimento Neto	Kg. por año	Gras. por día	Calorías por día	Proteína por día	Grasas por día
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
Leche integral	(350.0)	-	-	-	(350.0)	-	-	(250.0)	-	(120.0)	-	(120.0)	23.78	85.0	42	2.2	2.2
Leche en polvo	1.7	-	-	32.1	33.8	-	-	-	-	33.8	-	33.8	0.69	18.3	90	4.6	4.9
Queso	(26.0)	-	-	3.6	29.6	-	-	-	-	29.6	-	29.6	5.86	16.0	61	3.9	4.9
Total leche y queso															193	10.7	12.0
Aceite y manteca vegetal	20.4	-	-	2.6	23.0	-	-	-	-	23.0	-	23.0	4.55	12.5			
Manteca animal	2.3	-	-	3.9	6.2	-	-	-	-	6.2	-	6.2	1.23	3.4			
Mantequilla	2.1	-	-	1.8	2.9	-	-	-	-	2.9	-	2.9	0.57	1.6			
TOTAL GRASAS	25.8	-	-	8.3	32.1	-	-	-	-	32.1	-	32.1	6.36	17.5	153		17.5
Cerveza	107.4	-	-	6.2	107.6	-	-	-	-	107.6	-	107.6	21.30	58.4	27		
Vino	...	-	-	3.9	3.9	-	-	-	-	3.9	-	3.9	0.77	2.1	-		
Total Cerveza y Vino	107.4	-	-	4.1	111.5	-	-	-	-	111.5	-	111.5	22.07	60.5	27	-	-
TOTAL GENERAL															2372	64.1	44.7

Proteínas animales: 26.3  
vegetales: 57.8

( ) Cifra basada en una estimación imprecisa  
... No se dispone de datos  
- Nada o cantidad insignificante.-

## RESUMEN

Se han calculado las Hojas de Balance de Alimentos de Venezuela para el año 1951. El consumo calórico promedio fué de 2.372 calorías por persona, de las cuales fueron provistas por las proteínas el 10,81%, por las grasas el 16,96% y por los hidratos de carbono el 72,23%.

El consumo de proteínas fué de 64,1 gramos, siendo 26,3 gramos (41%) de origen animal y 37,8 gramos (59%) de origen vegetal.

El consumo de grasas fué de 44,7 gramos.

Los autores señalan que hay una ligera mejoría con relación a las Hojas de Balance de los años anteriores, aunque todavía se señalan deficiencias de certa significación.

## SUMMARY

The Food Balance Sheets for Venezuela for the year 1951 are presented. The medium caloric intake per person and day was 2,372 cal. of which 10.81% came from proteins, 16,96% from fats, and 72.23% from carbohydrates.

The protein intake was 64.1 gr. of which 26.3 gr. (41%) was of animal origin and 37.8 gr. (59%) of vegetable origin.

The fat consumption was 44.7 gr.

There is slight improvement over previous years although still some deficiencies of significance persist.

## ZUSAMMENFASSUNG

Es wurden die im Jahre 1951 in Venezuela konsumierten Lebensmittel und ihr Nährwert berechnet. Der Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung an Kalorien war 2372, von den 10.81% aus Eiweiss, 16.96% aus Fett und 72.23% aus Kohlehydraten stammten.

Der Eiweisskonsum war 64.1 gr./Tag, wovon 26.3 gr. (41%) auf tierisches und 37.8 gr. (59%) auf pflanzliches Eiweiss entfielen.

Der Verbrauch an Fett war 44.7 gr./Tag und Person.

Es wird eine leichte Verbesserung der Ernährungsverhältnisse im Vergleich mit den vorhergehenden Jahren festgestellt, obwohl noch Fehlbeträge von gewisser Bedeutung in einigen Nahrungsfaktoren bestehen.