



"OFICINA NACIONAL DE ESTADISTICA"

"BANCO DE DATOS"

CONTENIDO

	Págs.		Págs.
PRESENTACION	V	GRUPO II.- RAICES, TUBERCULOS Y OTROS ALIMENTOS FEGULENTOS.	27
TABLA No. 1.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968. NUTRIENTES SEGUN ORIGEN, DISPONIBILIDAD PER-CAPITA-DIA.	2	GRUPO III.- AZUCARES Y JARABES.	27
TABLA No. 2.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968. CONSUMO PER-CAPITA DE CALORIAS, PROTEINAS Y GRASAS. COMPOSICION PORCENTUAL.	3	Azúcar refinada y otros azúcares.....	27
TABLA No. 3.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968. CONSUMO PER-CAPITA DE NUTRIENTES.	4	Confituras y Mermeladas.....	28
TABLA No. 4.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968. CONSUMO POR GRUPOS DE ALIMENTOS (RESUMEN).	6	Melado de caña.....	28
TABLA No. 5.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968. CONSUMO POR GRUPOS DE ALIMENTOS (DETALLE)	8	Miel de abeja.....	28
TABLA No. 6.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, COMPARACION DEL CONSUMO PER-CAPITA, AÑOS 1964-1968.	14	Raspadura.....	28
1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES.	22	GRUPO IV.- LEGUMINOSAS.	28
1.1 Hojas de Balance de Alimentos.....	22	Otras leguminosas.....	28
1.2 Total Suministro.....	22	GRUPOS V y VI.- NUECES, COCOS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS.	29
1.3 Suministro Disponible para Consumo Humano.....	22	Almendras y avellanas.....	29
1.4 Total Bruto.....	22	Ajonjolí.....	29
1.5 Parte Aprovechable.....	22	Semillas de cajúfl.....	29
1.6 Per-Cápita.....	22	Cocos secos.....	30
1.7 Peso de Venta.....	23	Cocos verdes.....	30
2. MATERIAL Y METODOS	23	Maní.....	30
2.1 Fuentes de Información.....	23	GRUPO VII.- HORTALIZAS.	30
2.2 Método de Trabajo.....	23	Ajos, cebollas y cebollfn.....	31
2.3 Equivalencia de las Unidades de Medida empleadas.....	24	Legumbres de todas clases.....	31
3. TABLAS RESUMEN	24	Todos los demás granos, vegetales y sus preparaciones.....	31
4. TABLA No. 5	24	Sopas de todas clases.....	31
GRUPO I.- CEREALES Y DERIVADOS.	25	Encurtidos y salsas.....	31
Arroz molido.....	25	Vegetales en lata.....	31
Mafz en grano.....	25	GRUPO VIII.- FRUTAS.	31
Trigo en grano.....	26	Aguacates.....	32
Harina de trigo.....	26	Aceitunas.....	32
Harina de mafz.....	26	Cajúfl.....	32
Pan y galletas.....	26	Guineos.....	32
Fideos, macarrones y pastas para sopas.....	26	Lechosas.....	32
Preparaciones de cereales.....	26	Limones dulces y limones agrios.....	32
Preparaciones a base de cereales.....	27	Mangos.....	32
		Naranjas dulces y naranjas agrias.....	33
		Níspero.....	33
		Piña.....	33
		Plátanos.....	33
		Rulos.....	33
		Toronjas.....	33
		Zapotes.....	33
		Otras frutas frescas nacionales.....	33
		Frutas frescas importadas.....	33
		Frutas secas.....	34
		Frutas en lata (en su jugo).....	34
		Júgos de frutas.....	34
		GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA).	34
		AVES DE CORRAL.	34

CONTENIDO (Concls.)

	Págs.		Págs.
Carne de res.....	35	GRUPO XIII.- ACEITES Y GRASAS.	39
Carne de cerdo.....	35	Aceite de manf.....	39
Carne de lanar.....	35	Aceite de copra.....	39
Carne de caprino.....	36	Aceite de algodón.....	39
Carne industrializada.....	36	Aceite de soya.....	39
Carne de aves.....	36	Aceite de ajonjolí.....	39
GRUPO X.- HUEVOS.	37	Otros aceites vegetales.....	40
GRUPO XI.- PESCADOS Y MARISCOS.	37	Manteca de cerdo y otras.....	40
Pescado fresco.....	37	Mantequilla.....	40
Pescado en envase de vidrio.....	37	Margarina.....	40
Bacalao y otros, salados y secos.....	38	Manteca vegetal.....	40
Arenque y Otros, ahumados.....	38	GRUPO XIV.- BEBIDAS.	40
Otros mariscos.....	38	Cerveza clara.....	41
GRUPO XII.- LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (EX- CLUIDA LA MANTEQUILLA).	38	Cerveza oscura.....	41
Leche fresca.....	38	Licores.....	41
Leche en polvo.....	38	Vinos.....	41
Leche condensada.....	38	Café tostado.....	41
Leche evaporada y Otras.....	39	GRUPO XV.- VARIOS.	42
Queso.....	39	Cacao en grano.....	42
		Cacao elaborado.....	43
		Tabla los demás alimentos.....	43
		TABLA No. 6.	43

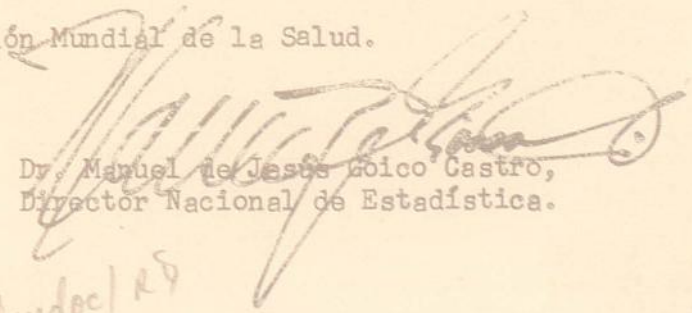
A P E N D I C E

GRUPO I.- CEREALES Y DERIVADOS.	45	Tabla IX.- Detalle, volumen y parte apro- vechable de jugos de frutas.....	51
Tabla I.- Detalle, total bruto y parte apro- vechable de preparaciones de cereales.....	45	GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA) AVES DE CORRAL.	52
Tabla II.- Detalle, total bruto y parte apro- vechable de preparaciones a base de cereales.	45	Tabla X.- Producción total de carne de res.....	52
GRUPO IV.- LEGUMINOSAS.	46	Tabla XI.- Producción total de carne de cerdo.....	53
Tabla III.- Detalle, total bruto (Kgs.) de otras leguminosas.....	46	Tabla XII.- Producción total de carne de lanar.....	54
GRUPO VII.- HORTALIZAS.	47	Tabla XIII.- Detalle, peso bruto y par- te aprovechable de carne industrializada...	55
Tabla IV.- Detalle, total bruto y parte aprovechable de legumbres de todas clases....	47	GRUPO XI.- PESCADOS Y MARISCOS.	56
Tabla V.- Detalle, total bruto y parte aprovechable de sopas de todas clases, en lata, etc.,.....	48	Tabla XIV.- Detalle, peso bruto y parte aprovechable de pescados en envases de vidrio.....	56
GRUPO VIII.- FRUTAS.	49	GRUPO XII.- LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (EXCLUIDA LA MANTEQUILLA).	57
Tabla VI.- Detalle, total bruto y parte aprovechable de otras frutas frescas na- cionales.....	49	TABLA XV.- Glases de queso (Detalle).....	57
Tabla VII.- Detalle, total bruto y parte aprovechable de frutas frescas importadas....	50	BIBLIOGRAFIA.	58
Tabla VIII.- Detalle, total bruto y parte aprovechable de frutas en lata (en su jugo)..	50		

PRESENTACION

La Oficina Nacional de Estadística ofrece en esta publicación, a los organismos nacionales e internacionales y a las personas que se interesan por los problemas alimentarios y nutricionales del país, los resultados de su tercer estudio del Consumo de Alimentos en la República, expresado en "Hoja de Balance de Alimentos" para 1968, en la cual encontrarán los elementos que habrán de servir de base para el análisis y mejor conocimiento de la situación. En ocasión de celebrarse en esta ciudad, en el mes de junio de 1970, el "Seminario Nacional de Nutrición", se estimó conveniente y como un aporte a tan importante acontecimiento, efectuar el estudio de las condiciones alimentarias del país, tarea que le fué encomendada realizar a la señorita Patria Stella Madera Daniel, Encargada del Departamento de Estadísticas Económicas de esta Oficina Nacional y participante a dicho Seminario.

La asesoría técnica de este trabajo, estuvo a cargo del Dr. Carlos Hernán Daza, Consultor en Nutrición de la Oficina Sanitaria Panamericana, Organización Mundial de la Salud.


Dr. Manuel de Jesús Goico Castro,
Director Nacional de Estadística.

0004428

Enc. Cendoc/RS

Hoz. 12.00 hex
1968
12.8

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS

CATEGORÍA	VALOR MONEDA	DESCRIPCIÓN
1	100,000.00	ALIMENTOS
2	200,000.00	ALIMENTOS
3	300,000.00	ALIMENTOS
4	400,000.00	ALIMENTOS
5	500,000.00	ALIMENTOS
6	600,000.00	ALIMENTOS
7	700,000.00	ALIMENTOS
8	800,000.00	ALIMENTOS
9	900,000.00	ALIMENTOS
10	1,000,000.00	ALIMENTOS

"HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA",

1 9 6 8 .

TABLA No. 1.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968.

NUTRIENTES SEGUN ORIGEN, DISPONIBILIDAD, PER - CAPITA-DIA.

NUTRIENTES	UNIDAD	DISPONIBILIDAD PER-CAPITA DIA
VALOR ENERGETICO:	Caloria	2,154
Vegetal.....	"	1,885
Animal.....	"	269
PROTEINAS:	gm.	51
Vegetal.....	"	30
Animal.....	"	20
GRASAS:	gm.	52
Vegetal.....	"	35
Animal.....	"	16
HIDRATOS DE CARBONO:	mg.	394
Ca	mg.	619
P	mg.	909
FE	mg.	14
VITAMINA A	U.l.e.	3,455
TIAMINA	mg.	1.0
RIBOFLAVINA	mg.	1.1
NIACINA	mg.	13
ACIDO ASCORBICO	mg.	178

TABLA No.2.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968.

CONSUMO PER - CAPITA DE CALORIAS, PROTEINAS Y GRASAS. COMPOSICION PORCENTUAL.

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS	SUMINISTRO PARA ALIMENTO						COMPOSICION PORCENTUAL		
		TOTAL BRUTO P.V.	PER - CAPITA					Valor energético %	Proteína %	Grasa %
			PESO BRUTO		BASADO EN PESO NETO					
			Por Año	Por Dfa	Por Dfa Valor energético Caloría	Por Dfa Proteína gm.	Por Dfa Grasa gm.			
Ton. Mé.	Kg.	gm.								
	<u>TOTALES</u>	<u>2,211,798</u>	<u>549</u>	<u>1,504</u>	<u>2,154</u>	<u>51</u>	<u>52</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>	<u>100.0</u>
	a) DE ORIGEN VEGETAL:	<u>1,857,301</u>	<u>459</u>	<u>1,263</u>	<u>1,885</u>	<u>30</u>	<u>35</u>	<u>87.52</u>	<u>58.82</u>	<u>67.31</u>
I	Cereales y Derivados.....	295,190	58	160	576	15	2	26.74	29.41	3.85
II	Raíces, Tubérculos y Otros Alimentos Feculentos.....	279,803	69	190	184	2	0	8.54	3.92	0.00
III	Azúcares y jarabes.....	133,536	33	91	331	0	0	15.37	0	0.00
IV	Leguminosas.....	51,251	13	35	102	6	0	4.74	11.77	0.00
V-VI	Nueces, Cocos y Semillas Oleaginosas.....	23,948	6	16	25	0	2	1.16	0	3.85
VII	Hortalizas.....	81,324	20	55	17	1	0	0.79	1.96	0
VIII	Frutas.....	967,591	240	658	407	4	5	18.90	7.84	9.61
XIII	Aceites y Grasas.....	35,178	9	24	201	0	23	9.33	0	44.23
XIV	Bebidas.....	45,444	11	31	33	2	2	1.53	3.92	3.85
XV	Varios.....	4,036	1	3	9	0	1	0.42	0	1.92
	b) DE ORIGEN ANIMAL:	<u>354,497</u>	<u>88</u>	<u>242</u>	<u>269</u>	<u>20</u>	<u>16</u>	<u>12.49</u>	<u>39.21</u>	<u>30.77</u>
IX	Carne (Fresca y Elaborada) Aves de Corral.....	65,842	16	45	90	6	7	4.17	11.76	13.47
X	Huevos.....	15,684	4	11	14	1	1	0.65	1.96	1.92
XI	Pescados y mariscos.....	19,236	5	13	30	6	1	1.39	11.76	1.92
XII	Leche y Productos Lácteos (Exceptuando la mantequilla)	253,735	63	173	134	7	7	6.22	13.73	13.46
	"Diferencia por Aproximación"	-	1	- 1	1	1	1	0.05	1.97	1.92

TABLA No. 1.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968.

NUTRIENTES SEGUN ORIGEN, DISPONIBILIDAD, PER - CAPITA-DIA.

NUTRIENTES	UNIDAD	DISPONIBILIDAD PER-CAPITA DIA
VALOR ENERGETICO:	Caloria	2,154
Vegetal.....	"	1,885
Animal.....	"	269
PROTEINAS:	gm.	51
Vegetal.....	"	30
Animal.....	"	20
GRASAS:	gm.	52
Vegetal.....	"	35
Animal.....	"	16
HIDRATOS DE CARBONO:	mg.	394
Ca	mg.	619
P	mg.	909
FE	mg.	14
VITAMINA A	U.l.	3,455
TIAMINA	mg.	1.0
RIBOFLAVINA	mg.	1.1
NIACINA	mg.	13
ACIDO ASCORBICO	mg.	178

TABLA No.2.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968.

CONSUMO PER - CAPITA DE CALORIAS, PROTEINAS Y GRASAS. COMPOSICION PORCENTUAL.

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS	SUMINISTRO PARA ALIMENTO						COMPOSICION PORCENTUAL		
		TOTAL BRUTO P.v. Ton. Mé.	PER - CAPITA							
			PESO BRUTO		BASADO EN PESO NETO					
			Por Año	Por Día	Por Día Valor energético	Por Día Proteína	Por Día Grasa	Valor energético %	Proteína %	Grasa %
	TOTALES	2,211,798	549	1,504	2,154	51	52	100.0	100.0	100.0
	a) DE ORIGEN VEGETAL:	1,857,301	459	1,263	1,885	30	35	87.52	58.82	67.31
I	Cereales y Derivados.....	295,190	58	160	576	15	2	26.74	29.41	3.85
II	Raíces, Tubérculos y Otros Alimentos Feculentos.....	279,803	69	190	184	2	0	8.54	3.92	0.00
III	Azúcares y jarabes.....	133,536	33	91	331	0	0	15.97	0	0.00
IV	Leguminosas.....	51,251	13	35	102	6	0	4.74	11.77	0.00
V-VI	Nueces, Cocos y Semillas Oleaginosas.....	23,948	6	16	25	0	2	1.16	0	3.85
VII	Hortalizas.....	81,324	20	55	17	1	0	0.79	1.96	0
VIII	Frutas.....	967,591	240	658	407	4	5	18.90	7.84	9.61
XIII	Aceites y Grasas.....	95,178	9	24	201	0	23	9.33	0	44.23
XIV	Bebidas.....	45,444	11	31	33	2	2	1.53	3.92	3.85
XV	Varios.....	4,036	1	3	9	0	1	0.42	0	1.92
	b) DE ORIGEN ANIMAL:	354,497	88	242	269	20	16	12.49	39.21	30.77
IX	Carne (Fresca y Elaborada) Aves de Corral.....	65,842	16	45	90	6	7	4.17	11.76	13.47
X	Huevos.....	15,684	4	11	14	1	1	0.65	1.96	1.92
XI	Pescados y mariscos.....	19,236	5	13	30	6	1	1.39	11.76	1.92
XII	Leche y Productos Lácteos (Exceptuando la mantequilla)	253,735	63	173	134	7	7	6.22	13.73	13.46
	"Diferencia por Aproximación"	-	1	- 1	1	1	1	0.05	1.97	1.92

4
TABLA No. 3.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
Consumo Per-Cápi-

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS	SUMINIS-						
		Total Bruto P.V.	PER -					
			PESO BRUTO			Valor energético Caloría	Proteína gm.	Grasa gm.
			Por Año	Por Día				
Ton. Métr.	Kg.	gm.	17	18	19			
2	3	14	15	16	17	18	19	
	<u>T O T A L E S</u>	<u>2,211,798</u>	<u>549</u>	<u>1,504</u>	<u>2,154</u>	<u>51</u>	<u>52</u>	
I	Cereales y Derivados.....	295,190	58	160	576	15	2	
II	Rafces, Tubérculos y otros Alimentos Feculentos.....	279,803	69	190	184	2	0	
III	Azucares y Jarabes.....	133,536	33	91	331	0	0	
IV	Leguminosas.....	51,251	13	35	102	6	0	
V-VI	Nueces, Cocos y Semillas Oleaginosas..	23,948	6	16	25	0	2	
VII	Hortalizas.....	81,324	20	55	17	1	0	
VIII	F r u t a s	967,591	240	658	407	4	5	
IX	Carnes (Frescas y Elaborada). Aves de Corral.....	65,842	16	45	90	6	7	
X	Huevos.....	15,684	4	11	14	1	1	
XI	Pescados y Mariscos.....	19,236	5	13	30	6	1	
XII	Leche y Productos Lácteos (Excluida la Mantequilla).....	253,735	63	173	134	7	7	
XIII	Aceites y Grasas.....	35,178	9	24	201	0	23	
XIV	Bebidas.....	45,444	11	31	33	2	2	
XV	V a r i o s	4,036	1	3	9	0	1	
	"Diferencia por Aproximación"	-	1	- 1	1	1	1	

5
PARA LA REPUBLICA DOMINICANA AÑO 1968.
ta de Nutrientes.

TRO PARA ALIMENTO								
C A P I T A - D I A								
BASADO EN PESO NETO								
Hid. de Carbono gm.	Ca mg.	P mg.	FE mg.	Vit. A U. I.	Tiamina mg.	Riboflavina mg.	Niacina mg.	Acido ascórbico mg.
20	21	22	23	24	25	26	27	28
394	619	909	14	9,455	1.0	1.1	13	178
122	27	224	3	52	0.3	0.1	3	0
46	42	65	2	56	0.1	0.1	1	43
85	30	26	2	0	0.0	0.1	0	1
19	30	86	2	15	0.1	0.1	1	4
1	2	10	0	0	0.0	0.0	0	1
4	7	17	0	245	0.0	0.0	0	9
97	52	123	3	2,540	0.2	0.2	3	117
0	4	64	1	270	0.1	0.1	2	0
0	5	20	0	40	0.0	0.0	0	0
0	88	47	0	1	0.0	0.0	1	0
11	309	185	1	227	0.1	0.4	0	2
0	1	0	0	7	0.0	0.0	0	0
8	18	26	0	0	0.0	0.0	2	0
1	4	10	0	2	0.0	0.0	0	0
0	0	0	0	0	0.1	0.0	0	1

TABLA No. 4.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS
Consumo por Grupos de

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS	SUMINISTRO					NO USADA COMO ALIMENTO			
		Producción	Importación	Exportación	Cambio en las Existencias	Total Suministro	Semi-llas	Nutri-ción animal	Indus-trial	Total
		(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)	(Ton. Méts.)
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	TOTALES	2,873,515	196,418	672,331	86,558	2,484,160	6,203	119,298	146,861	272,962
I	Cereales y Derivados.....	217,960	147,257	842	-	364,375	1,000	15,400	112,785	129,185
II	Rafces, Tubérculos y otros Alimentos Feculentos.....	304,065	-	7,214	-	296,851	4,134	12,400	514	17,048
III	Azúcares y Jarabes.....	648,575	914	604,863	88,910	133,536	-	-	-	-
IV	Leguminosas.....	47,892	4,261	158	-	51,995	744	-	-	744
V-VI	Nueces, Cocos y Semillas Oleaginosas.....	59,192	82	8,454	-	44,820	2	-	20,870	20,872
VII	Hortalizas.....	116,446	3,363	13,602	-4,400	101,807	323	20,160	-	20,483
VIII	Frutas.....	1,042,849	2,128	6,048	-	1,038,929	-	71,338	-	71,338
IX	Carnes (Fresca y Elaborada). Aves de Corral.....	72,836	577	5,091	-	68,322	-	-	2,480	2,480
X	Huevos.....	15,231	453	-	-	15,684	-	-	-	-
XI	Pescados y Mariscos	7,647	11,623	34	-	19,236	-	-	-	-
XII	Leche y Productos Lácteos (Excluida la Mantequilla).....	248,425	15,522	-	-	263,947	-	-	10,212	10,212
XIII	Aceites y Grasas.....	27,059	8,119	-	-	35,178	-	-	-	-
XIV	Bebidas.....	44,072	1,372	-	-	45,444	-	-	-	-
XV	Varios.....	27,266	747	26,025	2,048	4,036	-	-	-	-
	"Diferencia por Aproximación"	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968.
Alimentos (Resumen)

Parte Aprovechable	UTILIZACION															
	SUMINISTRO PARA ALIMENTO															
	Total Bruto P.V.	PESO BRUTO		PER - CAPITA - DIA												
		Per-Cápi-ta por Año (Kg.)	Per-Cápi-ta por Día (gm.)	BASADO EN PESO NETO												
%	(Ton. Méts.)	(Kg.)	(gm.)	Valor energético (Caloría)	Pro-teí-na (gm.)	Gra-sa (gm.)	Hid. Carbo-no (gm.)	Ca (mg.)	P (mg.)	Fe (mg.)	Vit. A (U.I.)	Tiami-na (mg.)	Ribo-flavi-na (mg.)	Niaci-na (mg.)	Acido ascór-bico (mg.)	
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	
78.2	2,211,798	549	1,504	2,154	51	52	394	619	903	14	3,455	1.0	1.1	19	178	
99.4	235,190	58	160	576	15	2	122	27	224	3	52	0.3	0.1	9	0	
75.3	279,803	69	190	184	2	0	46	42	65	2	56	0.1	0.1	1	49	
99.8	133,536	33	91	331	0	0	85	30	26	2	0	0.0	0.1	0	1	
100.0	51,251	13	35	102	6	0	19	30	86	2	15	0.1	0.1	1	4	
64.7	23,948	6	16	25	0	2	1	2	10	0	0	0.0	0.0	0	1	
88.4	81,324	20	55	17	1	0	4	7	17	0	245	0.0	0.0	0	9	
61.6	967,591	240	658	407	4	5	97	52	123	3	2,540	0.2	0.2	3	117	
78.2	65,842	16	45	90	6	7	0	4	64	1	270	0.1	0.1	2	0	
90.8	15,684	4	11	14	1	1	0	5	20	0	40	0.0	0.0	0	0	
84.7	19,236	5	13	30	6	1	0	88	47	0	1	0.0	0.0	1	0	
99.1	253,735	63	173	134	7	7	11	309	185	1	227	0.1	0.4	0	2	
99.1	35,178	9	24	201	0	23	0	1	0	0	7	0.0	0.0	0	0	
100.0	45,444	11	31	33	2	2	8	18	26	0	0	0.0	0.0	2	0	
80.1	4,036	1	3	9	0	1	1	4	10	0	2	0.0	0.0	0	0	
-	-	1	-1	1	1	1	0	0	0	0	0	0.1	0.0	0	1	

TABLA NO. 5.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS CONSUMO POR GRUPOS DE

Table with columns: TABLA NO., GRUPO NO., GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE, SUMINISTRO (PRODUCCION, IMPOR-TACION, EXPOR-TACION, CAMBIO EN LAS EXIS-TENCIAS, TOTAL SU-MINISTRO), NO USADA COMO ALIMENTO (SEMI-LLAS, NUTRI-CION ANIMAL, INDUS-TRIAL, TOTAL), PARTE APROVE-CHABLE (%).

EL SUMINISTRO DE COCO PARA ALIMENTO - 22,171; SE ESTIMO EL 50% DE ESA CANTIDAD COMO COCO SECO Y 50% COCO VERDE.

PARA LA REPUBLICA DOMINICANA, AÑO 1968 ALIMENTOS (DETALLE).

POBLACION: 4,029,420 HABITANTES

Table with columns: U T I L I Z A C I O N, PESO BRUTO, PER-CAPITA POR AÑO, PER-CAPITA POR DIA, SUMINISTRO PARA ALIMENTO, BASADO EN PESO NETO, VALOR ENERGETICO, PROTEINA, GRASA, HIDRATOS DE CARB., CA, P, FE, VITAMINA A, TIAMI-NA, RIBOFLA-VINA, NIACI-NA, ACIDO ASCORBICO.

TABLA NO. 5.- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS CONSUMO POR GRUPOS DE

TABLA NO.	GRUPO NO.	GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE	SUMINISTRO					NO USADA COMO ALIMENTO				PARTE APROVECHABLE %	
			PRODUCCION (Ton. Met.)	IMPORTACION (Ton. Met.)	EXPORTACION (Ton. Met.)	CAMBIO EN LAS EXISTENCIAS (Ton. Met.)	TOTAL SUMINISTRO (Ton. Met.)	SEMI-LLAS (Ton. Met.)	NUTRICION ANIMAL (Ton. Met.)	INDUSTRIAL (Ton. Met.)	TOTAL (Ton. Met.)		
													4
	XIII	ACEITES Y GRASAS	27,059	8,119	-	-	35,178	-	-	-	-	-	99.1
681		ACEITE DE MANI.....	11,187	-	-	-	11,187	-	-	-	-	-	100.0
681		ACEITE DE COPRA.....	2,409	-	-	-	2,409	-	-	-	-	-	100.0
681		ACEITE DE ALGODON.....	42	1	-	-	43	-	-	-	-	-	96.5
681		ACEITE DE SOYA.....	11,742	-	-	-	11,742	-	-	-	-	-	100.0
681		ACEITE DE AJONJOLI.....	88	-	-	-	88	-	-	-	-	-	100.0
681		OTROS ACEITES VEGETALES.....	-	7,629	-	-	7,629	-	-	-	-	-	100.0
682		MANTECA DE CERDO Y OTRAS.....	57	8	-	-	65	-	-	-	-	-	93.2
686		MANTEQUILLA.....	250	466	-	-	716	-	-	-	-	-	84.7
683		MARGARINA.....	910	15	-	-	925	-	-	-	-	-	84.7
685		MANTECA VEGETAL.....	374	-	-	-	374	-	-	-	-	-	84.7
	XIV	BEBIDAS	44,072	1,372	-	-	45,444	-	-	-	-	-	100.0
690		CERVEZA CLARA.....	16,312	51	-	-	16,363	-	-	-	-	-	100.0
690		CERVEZA OSCURA (EXERACTO DE MALTA).....	9,311	608	-	-	9,919	-	-	-	-	-	100.0
N.O.		LICORES.....	-	300	-	-	300	-	-	-	-	-	100.0
N.O.		VINOS.....	903	403	-	-	1,306	-	-	-	-	-	100.0
706		CAFE TOSTADO.....	17,546	10	-	-	17,556	-	-	-	-	-	100.0
	XV	VARIOS	27,266	747	26,025	2,048	4,036	-	-	-	-	-	80.1
704		CACAO EN GRANO.....	27,266	-	26,025	2,048	3,289	-	-	-	-	-	80.1
707		CACAO ELABORADO.....	-	107	-	-	107	-	-	-	-	-	85.0
S.S.		TODOS LOS DEMAS ALIMENTOS..	-	640	-	-	640	-	-	-	-	-	79.9

SIGNIFICA:
 P.A. PROMEDIO ARITMETICO
 P.P. PROMEDIO PONDERADO
 N.O. NO DETERMINADO
 S.S. SUMA DE CALCULOS DE SUB-PARTIDAS

0. NO ALCANZA LA UNIDAD, TABLA
 0.0 NO ALCANZA LA DECIMA, TABLA
 0.00 NO ALCANZA LA CENTESIMA, TABLA
 0.000 NO ALCANZA LA MILESIMA, CALCULO
 () VALOR EMPLEADO

"OFICINA NACIONAL DE ESTADISTICA"
 "CENTRO DE DOCUMENTACION"

(CONCLUSION)

UTILIZACION														
SUMINISTRO PARA ALIMENTOS														
PESO BRUTO			BASADO EN PESO NETO											
TOTAL BRUTO P.V. (Ton. Met.)	PER-CAP POR AÑO Kg.	PER-CAP POR DIA Gramo	VALOR ENERGETICO - Caloria	PROTEINA gm	GRASA gm	HIDRATOS DE CARB. gm	Ca mg	P mg	FE mg	VITAMINA A ACTIVIDAD mg	TIAMINA mg	RIBOFLAVINA mg	NIACINA mg	ACIDO ASCORBICO mg
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
35,178	8,730	23,917	201,208	0,008	23,366	0,021	0,611	0,398	0,004	2,067	0,000	0,000	0,000	0
11,187	2,776	7,605	57,228	-	7,605	0,0	0	0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
2,409	0,598	1,638	14,448	-	1,638	0,0	0	0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
42	0,011	0,030	0,256	-	0,029	0,0	0	0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
11,742	2,914	7,984	70,579	-	7,984	0,0	0	0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
88	0,022	0,060	0,530	-	0,060	0,0	0	0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
7,629	1,893	5,186	40,205	-	5,186	0,0	0	0	0,0	(0)	-	-	-	-
65	0,016	0,044	0,335	-	0,036	0,0	-	-	-	-	-	-	-	-
716	0,178	0,488	1,922	0,005	0,207	0,019	0,595	0,329	0,002	(2,067)	0,000	0,000	0,000	0
925	0,229	0,627	3,824	0,003	0,430	0,002	0,016	0,069	0,002	-	0,00	0,00	0,0	0
374	0,093	0,255	1,881	0,0	0,213	0,0	0	0,0	0,0	0	0,00	0,00	0,0	0
45,444	11,274	30,889	33,388	1,556	1,765	8,473	17,652	26,296	0,364	0	0,010	0,011	2,135	0
16,363	4,061	11,126	4,005	0,033	0,0	0,567	0	1,669	0,011	0	0,001	0,003	0,067	0
9,919	2,462	6,745	2,428	0,020	0,0	0,344	0	1,012	0,007	0	0,001	0,002	0,040	0
300	0,074	0,203	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1,306	0,324	0,888	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
17,556	4,353	11,927	26,955	1,503	1,765	7,562	17,652	23,615	(0,346)	-	0,008	(0,006)	2,028	-
4,036	1,002	2,745	8,876	0,271	0,843	0,772	3,559	10,008	0,089	0,471	0,017	0,008	0,056	0,065
3,289	0,816	2,236	8,157	0,215	0,828	0,620	1,896	9,606	0,064	0,268	0,003	0,002	0,030	0,054
107	0,027	0,074	0,150	0,002	0,010	0,045	0,028	0,091	0,002	0,003	0,000	0,000	0,000	0
640	0,159	0,435	0,589	0,054	0,005	0,107	1,635	0,311	0,023	0,200	0,014	0,006	0,036	0,011

TR. TRAZA (CANTIDAD DE NUTRIMENTO QUE POR LO REDUCIDO, NO MERECE SER MEDIDA CON EXACTITUD). TABLA
 - FALTA DE INFORMACION.

TABLA No. 6 - HOJA DE BALANCE DE ALI-
Comparación del Consumo Per -

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE	1 9 6 4				
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO				
		TOTAL BRUTO P.V. (Ton. Métr.)	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPI-		
				PESO BRUTO		BASADO
		Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Valor energético (Caloría)		
	TOTALES	2,026,527	76.9	579	1,587	2,265
I	CEREALES Y DERIVADOS:	197,195	99.4	56	154	556
	Arroz molido.....	108,010	100.0	31	85	308
	Mafz en grano.....	24,828	100.0	7	19	70
	Trigo en grano.....	177	100.0	0	0	0
	Harina de trigo.....	48,280	100.0	14	38	138
	Harina de Mafz.....	4,570	100.0	1	4	13
	Pan y galletas.....	747	69.3	0	1	1
	Fideos, macarrones, etc.....	45	71.8	0	0	0
	Preparaciones de cereales.....	9,666	92.7	3	8	24
	Preparaciones a base de cereales.....	812	72.9	0	1	2
II	RAICES, TUBERCULOS Y OTROS ALIMENTOS FECULENTOS:	252,807	75.3	72	198	190
	Batata.....	77,112	76.9	22	60	54
	Mapuey.....	1,542	80.0	0	1	1
	Ñame.....	18,004	78.1	5	14	11
	Papas.....	16,967	84.4	5	13	9
	Yautía.....	21,221	71.8	6	17	16
	Yuca.....	117,961	73.1	34	92	100
III	AZUCARES Y JARABES:	108,559	99.8	31	85	910
	Azúcar refinada.....	36,470	100.0	10	29	110
	Azúcar, otras.....	69,613	100.0	20	55	194
	Confituras.....	447	82.0	0	0	1
	Melado de Caña.....	707	100.0	0	1	2
	Mermeladas.....	410	82.0	0	0	1
	Miel de abejas.....	376	100.0	0	0	1
	Raspaduras.....	536	86.1	0	0	1
IV	LEGUMINOSAS:	60,160	100.0	17	47	142
	Habichuelas (todas).....	34,624	100.0	10	27	91
	Guandules.....	20,116	100.0	6	16	96
	Garbanzos.....	168	100.0	0	0	0
	Otras leguminosas.....	5,252	100.0	2	4	14

MENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA
Cápita, Años 1964 y 1968.

TA	EN PESO NETO	1 9 6 8								
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO								
		TOTAL BRUTO P.V. (Ton. Métr.)	PARTE APROVECHA- BLE (%)	PER - CAPITA			EN PESO NETO			
				PESO BRUTO		BASADO	EN PESO NETO			
Por Día Proteína (gm.)	Por Día Grasa (gm.)	Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Va- lor energé- tico (Caloría)	Por Día Proteína (gm.)	Por Día Grasa (gm.)				
		54	55	2,211,798	78.2	549	1,504	2,154	51	52
		14	2	235,190	99.4	58	160	576	15	2
		6	1	118,796	100.0	29	81	294	6	0
		2	1	20,770	100.0	5	14	51	1	1
		0	0	4,533	100.0	1	3	10	0	0
		0	0	68,468	100.0	17	47	170	5	1
		0	0	6,469	100.0	2	4	16	0	0
		0	0	287	69.3	0	0	0	0	0
		0	0	14	71.8	0	0	0	0	0
		1	0	19,801	92.7	3	9	30	1	0
		0	0	2,112	86.4	1	1	5	0	0
		2	0	279,803	75.3	69	190	184	2	0
		1	0	76,924	76.9	19	52	47	1	0
		0	0	1,812	80.0	0	1	1	0	0
		0	0	18,507	78.1	5	13	10	0	0
		0	0	19,550	84.4	5	13	9	0	0
		0	0	23,487	71.3	6	16	15	0	0
		1	0	139,523	73.1	35	95	103	1	0
		0	0	193,536	99.8	33	91	391	0	0
		0	0	47,128	100.0	12	32	123	0	0
		0	0	89,765	100.0	21	57	203	0	0
		0	0	270	82.0	0	0	1	0	0
		0	0	707	100.0	0	0	1	0	0
		0	0	636	82.0	0	0	1	0	0
		0	0	577	100.0	0	0	1	0	0
		0	0	453	86.1	0	0	1	0	0
		3	1	51,251	100.0	13	35	102	6	0
		6	0	25,473	100.0	6	17	58	4	0
		2	0	21,288	100.0	5	14	33	2	0
		0	0	151	100.0	0	0	0	0	0
		1	0	4,339	100.0	1	3	10	1	0

TABLA No. 6a.- HOJA DE BALANCE DE ALI-
Comparación del Consumo Per-

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE	1 9 6 4				
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO				
		TOTAL BRUTO P.V.	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPI-		
				PESO BRUTO		BASADO
(Ton. Métr.)	(%)	Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Va- lor energé- tico (Caloría)		
V-VI	NUECES, COCOS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS:	21,199	64.7	6	17	26
	Almendras, avellanas, etc.	77	70.0	0	0	0
	Ajonjolí	393	100.0	0	0	2
	Cajúfl (semilla)	784	66.7	0	1	2
	Coco seco	9,659	69.8	3	8	14
	Coco verde	9,659	69.8	3	8	6
	Maní	681	70.0	0	1	2
VII	HORTALIZAS:	59,629	88.4	15	42	18
	Ajos	3,950	99.8	1	3	4
	Cebollas y cebollines	19,872	99.8	6	16	7
	Legumbres de todas clases	29,655	85.6	7	19	4
	Todos los demás granos, vegetales y sus preparaciones	152	82.8	0	0	0
	Sopas de todas clases, en lata, etc.	1,601	75.2	0	1	2
	Encurtidos y salsas	463	72.6	0	0	0
	Vegetales en lata	3,936	80.4	1	3	1
VIII	FRUTAS:	959,412	61.6	274	751	478
	Aguacates	92,452	61.0	26	72	49
	Aceitunas	484	42.9	0	0	0
	Cajúfles	9,308	100.0	3	7	3
	Guineos	173,297	68.6	50	136	90
	Lechosas	8,279	76.4	2	6	2
	Limonas dulces	4,908	60.0	1	4	1
	Limonas agrios	1,374	51.0	0	1	0
	Mangos	91,486	48.9	26	72	21
	Naranjas dulces	32,095	64.0	9	25	7
	Naranjas agrias	22,329	64.0	6	17	6
	Nísperos	3,856	54.2	1	3	1
	Piñas	3,764	53.1	1	3	1
	Plátanos	452,654	60.9	129	355	274
	Rulos	16,333	50.0	5	13	7
	Toronjas	2,045	52.7	1	2	0
	Zapotes	616	52.4	0	0	0
	Otras frutas frescas nacionales	40,440	61.4	12	32	15
	Frutas frescas importadas	991	89.6	0	1	0
	Frutas secas	341	84.8	0	0	1
	Frutas en lata (en su jugo)	211	79.9	0	0	0
	Frutas (jugo)	2,149	75.9	1	2	1

MENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA
Cápita, Años 1964 y 1968. (Conto.)

TA	1 9 6 8								
	SUMINISTRO PARA ALIMENTO								
	EN PESO NETO	TOTAL BRUTO P.V.	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPITA					
				PESO BRUTO		BASADO EN PESO NETO			
Por Día Protetina (gm.)	Por Día Grasa (gm.)	(Ton. Métr.)	(%)	Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Va- lor energé- tico (Caloría)	Por Día Protetina (gm.)	Por Día Grasa (gm.)	
	0	2	29,948	64.7	6	16	25	0	2
	0	0	80	70.0	0	0	0	0	0
	0	0	111	100.0	0	0	0	0	0
	0	0	811	66.7	0	1	2	0	0
	0	1	11,086	63.8	3	8	14	0	1
	0	1	11,085	63.8	3	8	6	0	1
	0	0	775	70.0	0	1	2	0	0
	1	0	81,324	88.4	20	55	17	1	0
	0	0	3,679	99.8	1	3	3	0	0
	0	0	17,208	99.8	4	12	5	0	0
	0	0	57,868	85.6	14	39	8	0	0
	0	0	96	82.8	0	0	0	0	0
	0	0	1,121	75.2	0	1	1	0	0
	0	0	396	72.6	0	0	0	0	0
	0	0	956	80.4	0	1	0	0	0
	5	5	967,591	61.6	240	658	407	4	5
	1	4	105,658	61.0	26	72	48	1	4
	0	0	416	42.9	0	0	0	0	0
	0	0	9,639	100.0	2	7	3	0	0
	1	0	214,154	68.6	59	146	97	1	0
	0	0	8,822	76.4	2	6	1	0	0
	0	0	5,192	60.0	1	4	1	0	0
	0	0	1,413	51.0	0	1	0	0	0
	0	0	110,525	48.9	27	75	22	0	0
	0	0	39,668	64.0	8	23	6	0	0
	0	0	23,770	64.0	6	16	5	0	0
	0	0	3,970	54.2	1	3	1	0	0
	0	0	4,456	53.1	1	3	1	0	0
	2	0	378,894	60.9	94	258	200	2	0
	0	0	16,781	50.0	4	11	6	0	0
	0	0	2,918	52.7	1	2	0	0	0
	0	0	636	52.4	0	0	0	0	0
	0	0	44,967	61.4	11	31	14	0	0
	0	0	597	89.6	0	0	0	0	0
	0	0	309	84.8	0	0	0	0	0
	0	0	301	79.9	0	0	0	0	0
	0	0	505	75.9	0	0	0	0	0

TABLA No. 6.- HOJA DE BALANCE DE ALI-
Comparación del Consumo Per-

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE	1 9 6 4				
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO				
		TOTAL BRUTO P. V.	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPI-		BASADO Por Dfa Valor energético (Caloría)
				Por Año (Kg.)	Por Dfa (gm.)	
IX	CARNE (FRESCA Y ELABORADA). AVES DE CORRAL:	64,860	78.2	19	51	103
	Carne de res.....	27,676	81.3	8	22	39
	Carne de cerdo.....	9,500	86.1	3	7	25
	Carne de lanar.....	64	76.2	0	0	0
	Carne de caprino.....	260	76.2	0	0	0
	Carne industrializada.....	3,932	92.7	1	3	11
	Carne de aves.....	23,428	68.9	7	18	26
X	HUEVOS:	13,419	90.8	4	11	14
	Huevos.....	13,419	90.8	4	11	14
XI	PESCADOS Y MARISCOS:	22,319	84.7	6	17	39
	Pescado fresco.....	6,695	85.0	2	5	10
	Pescado en envase de vidrio.....	5,666	75.5	2	4	8
	Bacalao y otros, salados y secos.....	7,132	90.0	2	6	19
	Arenques y otros, ahumados.....	2,688	90.0	1	2	3
	Otros mariscos.....	138	85.0	0	0	0
XII	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (EXCLUIDA LA MANTEQUILLA):	185,925	99.1	53	146	115
	Leche fresca.....	173,832	100.0	50	136	89
	Leche en polvo.....	6,700	84.9	2	5	16
	Leche condensada.....	2,885	82.9	1	2	6
	Leche evaporada y Otras.....	496	85.2	0	0	0
	Queso.....	2,012	96.3	1	2	4
XIII	ACEITES Y GRASAS:	34,023	99.1	10	27	227
	Aceite de manf.....	30,130	100.0	9	24	206
	Aceite de copra.....	1,111	100.0	0	1	8
	Aceite de algodón.....	631	96.5	0	0	4
	Aceite de soya.....	-	-	-	-	-
	Aceite de ajonjolí.....	-	-	-	-	-
	Otros aceites vegetales.....	812	87.7	0	1	5
	Manteca de cerdo y otras.....	186	93.2	0	0	1
	Mantequilla.....	1,153	84.7	0	1	4
	Margarina.....	-	-	-	-	-
	Manteca vegetal.....	-	-	-	-	-

MENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA
Cápita, Años 1964 y 1968. (Cont.)

TA EN PESO NETO	Por Dfa Proteína (gm.)	Por Dfa Grasa (gm.)	1 9 6 8						
			SUMINISTRO PARA ALIMENTO						
			TOTAL BRUTO P. V.	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPITA		BASADO EN PESO NETO		
					Por Año (Kg.)	Por Dfa (gm.)	Por Dfa Va lor energé tico (Caloría)	Por Dfa Proteína (gm.)	Por Dfa Grasa (gm.)
	7	8	65,842	78.2	16	45	90	6	7
	3	3	26,092	81.3	6	18	32	3	2
	1	2	10,080	86.1	3	7	24	1	2
	0	0	48	76.2	0	0	0	0	0
	0	0	351	76.2	0	0	0	0	0
	0	1	3,106	92.7	1	2	8	0	1
	0	1	9,106	92.7	1	2	25	2	2
	2	2	26,165	68.9	6	18	25	2	2
	1	1	15,684	90.8	4	11	14	1	1
	1	1	15,684	90.8	4	11	14	1	1
	7	1	19,236	84.7	5	13	30	6	1
	2	0	7,587	85.0	2	5	10	2	0
	1	1	2,379	75.5	1	2	3	0	0
	4	0	6,902	90.0	2	5	16	3	0
	0	0	2,991	90.0	1	2	2	0	0
	0	0	37	85.0	0	0	0	0	0
	7	5	259,795	99.1	63	173	134	7	7
	4	5	237,083	100.0	59	161	105	5	6
	2	0	7,137	84.9	2	5	17	1	0
	0	0	2,595	82.9	1	2	5	0	0
	0	0	5,411	85.2	1	4	4	0	0
	0	0	1,569	96.3	0	1	3	0	0
	0	26	35,178	99.1	9	24	201	0	23
	0	29	11,187	100.0	9	8	67	0	8
	0	1	2,409	100.0	1	2	14	0	2
	0	0	43	96.5	0	0	0	0	0
	-	-	11,742	100.0	3	8	71	0	8
	-	-	88	100.0	0	0	1	0	0
	0	1	7,629	87.7	2	5	40	0	5
	0	0	65	93.2	0	0	0	0	0
	0	0	716	84.7	0	0	2	0	0
	-	-	925	84.7	0	1	4	0	0
	-	-	374	84.7	0	0	2	0	0

TABLA No.6.- HOJA DE BALANCE DE ALI-
Comparación del Consumo Per-

GRUPO No.	GRUPOS DE ALIMENTOS DETALLE	1 9 6 4				
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO				
		TOTAL BRUTO P. V. (Ton. Métr.)	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPI-		
				PESO BRUTO		BASADO
		Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Valor energético (Caloría)		
XIV	BEBIDAS:	49,078	100.0	14	38	37
	Cerveza clara.....	19,934	100.0	6	16	6
	Cerveza oscura (Ext. de Malta).....	12,068	100.0	3	9	3
	Licorés.....	489	100.0	0	0	1
	Vinos.....	1,360	100.0	0	1	1
	Café tostado.....	15,227	100.0	4	12	27
XV	VARIOS:	4,008	80.1	1	2	2
	Cacao en grano.....	2,778	80.0	1	2	8
	Cacao elaborado.....	100	85.0	0	0	0
	Todos los demás alimentos.....	1,130	79.9	0	1	0
	"DIFERENCIA POR APROXIMACION"	-	-	1	0	0

MENTOS PARA LA REPUBLICA DOMINICANA
Cápita, Años 1964 y 1968. (Concl.)

TA	EN PESO NETO	1 9 6 8								
		SUMINISTRO PARA ALIMENTO								
		TOTAL BRUTO P. V.	PARTE APROVE- CHABLE (%)	PER - CAPITA						
				PESO BRUTO		BASADO EN PESO NETO				
Por Día Protetna (gm.)	Por Día Grasa (gm.)	Por Año (Kg.)	Por Día (gm.)	Por Día Valor ener- gético (Caloría)	Por Día Protetna (gm.)	Por Día Grasa (gm.)				
		2	2	45,444	100.0	11	91	33	2	2
		0	0	16,363	100.0	4	11	4	0	0
		0	0	9,919	100.0	2	7	2	0	0
		-	-	300	100.0	0	0	-	-	-
		-	-	1,306	100.0	0	1	-	-	-
		2	2	17,556	100.0	4	12	27	2	2
		0	1	4,036	80.1	1	3	2	0	1
		0	1	3,289	80.0	1	2	8	0	1
		0	0	107	85.0	0	0	0	0	0
		0	0	640	79.9	0	0	0	0	0
		-	1	-	-	1	-	1	1	1

1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES.

1.1 Hojas de balance de Alimentos

Las hojas de balance de alimentos muestran los abastecimientos o suministros disponibles para el consumo en un país durante un período determinado, con indicación de clase y volumen, teniendo en cuenta la producción nacional, el comercio exterior, los cambios en las existencias, los insumos y las pérdidas ocurridas por diversos motivos. Del "total suministro" de este modo obtenido, se llega al per-cápita año y per-cápita día y a los nutrientes contenidos en los alimentos.

1.2 Total Suministro

Si a la cantidad de alimentos producidos en un país en un período determinado, se adiciona el total de los alimentos importados, se deducen los exportados y se tienen en cuenta los cambios ocurridos en las existencias durante el período, las cifras resultantes de estas adiciones y sustracciones representan el "total suministro".

1.3 Suministro Disponible para consumo humano

Si del "total suministro" ya encontrado se deducen las cantidades destinadas a semillas, nutrición animal, uso industrial y desperdicios, se obtiene una cifra que representa al "suministro disponible" para consumo.

1.4 Total Bruto

Corresponde a la definición de "suministro disponible" para consumo humano, expresado en un total bruto, vale decir, antes de deducir de éste el porcentaje correspondiente a la parte no aprovechable del alimento.

1.5 Parte aprovechable

Representa la parte comestible del alimento expresada en porcentaje. En el caso de los alimentos envasados, el contenido neto.

1.6 Per-cápita

Indica el abastecimiento nacional de alimentos que, en promedio correspondería a cada habitante expresado en Kilogramo por año y gramo por día. Conviene significar que se trata de un consumo aparente, no de cantidades realmente consumidas.

1.7 Peso de Venta

Peso de los alimentos antes de deducirles la parte no aprovechable.

2. MATERIAL Y METODOS

2.1 Fuente de Información

Los datos básicos sobre producción, importación y exportación para este estudio, proceden casi en su totalidad de la Oficina Nacional de Estadística y en su mayor parte aparecen en sus publicaciones periódicas.

Las cifras de producción agrícola que se consignan, son el resultado de la investigación, revisión y cálculos realizados por expertos del Grupo Conjunto de Ingreso Nacional y aceptadas por esta Oficina Nacional de Estadística.

Los coeficientes utilizados en relación con la parte que de la producción de algunos productos agrícolas pasa como insumo a los sectores agrícola y pecuario, provienen de investigaciones realizadas por el Departamento de Planificación, Coordinación y Evaluación, Secretaría de Estado de Agricultura y del Departamento de Fomento, Banco Agrícola de la República Dominicana. Para algunos productos, principalmente del sector pecuario, no se disponía de cifras y fué preciso realizar estimados que en cada caso, nos proponemos señalar con la explicación correspondiente.

Para calcular la parte aprovechable de los alimentos se ha hecho uso en esta oportunidad, de los resultados obtenidos en la investigación realizada en ocasión de nuestro primer estudio "Estimado Cuantitativo del Consumo de Alimentos en la República Dominicana", 1959. Para algunas partidas y grupos, sin embargo, hay cambios debido a que en estos casos el porcentaje correspondiente se obtuvo de un promedio ponderado. También se investigó el peso bruto y neto de los alimentos importados.

2.2 Método de Trabajo

Al realizar este Estimado del Consumo de Alimentos en la República Dominicana, expresado en "Hoja de Balance de Alimentos", fué nuestro primer paso revisar e investigar las cifras que debían constituir la base del estudio. Para ello y principalmente en lo que respecta al sector agropecuario, la revisión fué realizada por expertos en este campo, pertenecientes a la Oficina Nacional de Estadística, al Grupo Conjunto de Ingreso Nacional, al Departamento de Planificación, Coordi

nación y Evaluación, Secretaría de Estado de Agricultura y al Departamento de Fomento, Banco Agrícola de la República Dominicana.

Se siguieron las pautas sugeridas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO en su "Manual para la Preparación de Hojas de Balance de Alimentos". Los cálculos se realizaron siguiendo la tabla de Composición de Alimentos para uso en la América Latina, INCAP - ICNND.

2.3 Equivalencia de las Unidades de Medida empleadas

Una onza	=	28.35 gramos
" libra	=	453.60 gramos
" libra	=	16.00 onzas
Un kilogramo	=	36.00 onzas
Una tonelada métrica	=	1000.00 kilogramos
Una Unidad Internacional de Vitamina A. (UI)	=	0.3 mcg de Vit mina A alcohol

3. TABLAS RESUMEN

En las tablas resumen, Nos. 2, 3 y 4 los resultados correspondientes a consumo per-cápita anual y diario, y a los nutrientes, se expresan en cifras redondeadas con el objeto de simplificar su presentación y facilitar su lectura.

La aproximación se hizo partiendo de los totales de grupos hacia el total general (ver tabla base No. 5). Al redondear las cifras correspondientes a las partidas que forman cada grupo, la suma de éstas en algunos casos, presentan diferencias por exceso o por defecto, con relación al total del grupo. Estas diferencias no se ajustaron.

Por otra parte, la suma de los grupos redondeados presentan en algunos casos diferencias con el total, por exceso o por defecto y se expresan al pie de cada tabla resumen como partida de ajuste con la denominación "Diferencia por aproximación".

4. TABLA No.5

Es la Hoja de Balance de Alimentos propiamente dicho y constituyó el punto de partida para realizar este estudio. La tabla podría

mos considerarla en tres partes: "Grupos de productos Alimenticios", "Suministro" y "Utilización".

En la primera parte, además del detalle de Alimentos por Grupos, se indica el número-tabla que se aplicó a cada producto alimenticio para su tratamiento. En la segunda parte se llega a un Total Suministro, mostrando los canales de procedencia: producción, importación, exportación y cambio en las existencias. Finalmente, la tercera parte "Utilización" se divide a su vez en dos aspectos: 1) No usada como Alimento, puede ser destinada a semillas, nutrición animal, proceso industrial o representar desperdicios. 2) La parte destinada para Alimento, se expresa en peso bruto. En columna separada se muestra la parte aprovechable de cada alimento; dos columnas adicionales que representan el probable consumo per-cápita anual y diario expresado en peso bruto y finalmente las columnas siguientes están destinadas a recoger los resultados del cálculo de los nutrientes, basado en peso neto.

Veamos en forma particular y detallada el tratamiento dado a cada uno de los alimentos que componen los 15 grupos que forman la estructura alimentaria del País, objeto de este estudio.

GRUPO No. I.- CEREALES Y DERIVADOS

Aporte promedio: Calorías 576, Proteína 15 gm. y Grasa 2 gm.

Las cifras que se consignan para los alimentos que componen este grupo, proceden casi en su totalidad de la Oficina Nacional de Estadística, complementadas en algunos casos, con los resultados de investigaciones realizadas por otros organismos gubernamentales.

- 1) Arroz molido.— El total suministro disponible fué de 118,736 toneladas métricas; cifras que son el resultado de 105,724 toneladas de producción nacional y 13,012 toneladas importadas. La producción procede de la industrialización de 170,522 toneladas métricas que representa el 94% de la producción nacional de arroz en cáscara del año (181,406 T.M.). Según cálculos realizados, el 6% de la producción agrícola de este cereal pasa a semillas.
- 2) Maíz en grano.— La producción fué de 40,000 toneladas métricas; de éstas el 2.5% y 38.5% pasaron como insumo a la agricultura y a la pecuaria respectivamente, destinado a semillas y a alimento para el ganado, equivalentes a 1,000 y 15,400 toneladas; a esta última cifra se le adicionó 4,944 toneladas métricas de maíz en grano que fué empleado como materia prima en la industria de "Alimentos para Animales", haciendo un total de 20,344 toneladas que pasaron como insumo a la pecuaria. La parte de la producción empleada como materia prima en la industria Harina de Maíz, no fué tomada en consideración co

mo tal sino tratada directamente como maíz en grano, adicionándose al suministro disponible para alimentos que fué de 20,770 toneladas, cifras que incluyen la importación, 2,956 toneladas métricas.

- 3) Trigo en grano.— Alimento de procedencia extranjera. La importación de este grano para 1968 fué de 112,374 toneladas métricas de las cuales 107,841 toneladas pasaron a la industria de Harina de Trigo. La diferencia, 4,533 toneladas fueron consumidas directamente.
- 4) Harina de trigo.— El total de suministro de este alimento fué de 68,468 toneladas métricas. Este total está compuesto de la producción nacional representada por 62,729 toneladas, más la importación, de 5,739 toneladas. El suministro en su totalidad fué consumido en distintas formas: pan, galletas, bizcochos, pastas alimenticias, etc. Este alimento se trató en forma global.
- 5) Harina de maíz.— El total suministro fué de 6,469 toneladas métricas, toda de procedencia importada. La harina de producción nacional fué tratada en su equivalente en maíz en grano, como ya se explicó al hablar de ese producto (ver párrafo No.2).
- 6) Pan y Galletas.— El total suministro fué de 287 toneladas, incluyendo pan y galletas de todas clases, de procedencia importada. Las de producción nacional fueron tomadas en su equivalente en harina de trigo (ver párrafo No.4).
- 7) Fideos, Macarrones y Pastas para Sopas.— El total suministro importado fué de 14 toneladas métricas. Las pastas de producción nacional se tomaron directamente como semolina, en la medida en que ésta fué empleada como materia prima, bien de procedencia nacional o importada (ver párrafo No.8).

- 8) Preparaciones de cereales.— Como su nombre indica, esta partida comprende un conjunto de alimentos preparados a base de cereales. Por su complejidad e importancia se le prestó atención especial en su tratamiento. Varias etapas fué preciso cubrir para llegar a los cálculos definitivos de nutrientes. Apéndice (pág. 45, tabla I).

El total suministro aportado por esta partida fué de 13,801 toneladas métricas, de cuyo total 9,507 toneladas fueron de producción nacional y 4,294, de procedencia importada. La mayor cantidad en el volumen total fué aportado por la semolina, con 9,508 toneladas métricas, toda de producción nacional. Toda la semolina fué empleada como materia prima por la industria de Pastas Alimenticias. Para el cálculo de nutrientes de este conjunto, se trató directamente cada alimento, de acuerdo con el número-tabla correspondiente. En el caso de la avena, maíz conservado, etc., se promediaron los números indicados. Para harina de cereales, no prevista, se calculó un promedio aritmético de los productos que en forma de harina contribuyeron al subtotal (3,885 Kgs.). La parte aprovechable de cada alimento se

investigó directamente en los establecimientos de expendio. Se obtuvo la parte aprovechable de todo el conjunto (86.5%) mediante un promedio ponderado. El resultado definitivo de los nutrientes del conjunto, se obtuvo como suma de los resultados particulares de cada alimento o subpartida.

- 9) Preparaciones a base de cereales.- Abarca un conjunto de alimentos preparados a base de leche y de cereales, destinados generalmente para niños y enfermos. Nuestras estadísticas de importación no permitieron el desglose de la cifra, 2,112 toneladas métricas. Nos limitamos a calcular un promedio aritmético para los nutrientes, tomando en cuenta los cereales que de acuerdo con investigaciones en establecimientos de expendio, debían formar ese conjunto. Apéndice (pág.45, Tabla II).

GRUPO II.- RAICES, TUBERCULOS Y OTROS ALIMENTOS FEGULENTOS

Aporte promedio: Calorías 184, Proteína 2 gm. y Grasa 0. gm.

Los alimentos que forman este grupo son: batata, mapuey, ñame, papas, yautía y yuca. Los coeficientes calculados para determinar los insumos agrícolas correspondientes a ñame, yautía y mapuey fueron 6.7%, 8.0% y 20.0% respectivamente. Para la pecuaría se investigó la yuca, con un 7.0%. El tratamiento que se dió al grupo para el cálculo de nutrientes, fué directo.

GRUPO III.- AZUCARES Y JARABES.

Aporte promedio: Calorías 331, Proteína 0. gm. y Grasa 0. gm.

Es un grupo importante y sus componentes merecieron atención especial.

- 1-2) Azúcar refinada y otros azúcares.- Las cifras que se consignan para producción, importación y exportación, proceden de la Oficina Nacional de Estadística. Las cifras 47,128 y 83,765 toneladas métricas que representan el suministro disponible para consumo, fueron aportadas por el Instituto Azucarero Dominicano. A la cifra correspondiente a otros azúcares (83,765) se le dedujeron 12 toneladas, equivalentes a 20 toneladas de dulces exportados; azúcar que a su vez se le adicionó al renglón exportación. Al azúcar destinada al consumo se le dió un tratamiento global, desestimando la producción de dulces y refrescos para consumo interno, fueran éstos producidos por establecimientos industriales o a nivel familiar.

Sustituyendo en la siguiente igualdad, tenemos:

$$\text{Producción} + \text{Importación} - \text{Exportación} + \text{Cambio existencias} = \text{Disponibilidad}$$

Azúcar refinada:

$$43,606 + 8 - 0 + 3,514 = 47,128$$

Azúcar (otros)

$$603,221 + 0 - 604,840 + 85,396 = 83,777$$

- 3-5) Confituras y mermeladas.— Cifras procedentes de nuestras estadísticas de Importación.
- 4) Melado de caña.— Esta producción se realiza en la zona rural del país, mediante procedimiento rudimentario y sin carácter industrial. Se destina en su totalidad al consumo interno.
- 6) Miel de abeja.— El consumo de este alimento se trató en forma global, incluyendo por consiguiente, la pequeña cantidad que va a la industria.
- 7) Raspadura.— La raspadura, la miel de abejas y el melado de caña, son productos de la industria rural del país, estadísticas que elabora esta Oficina. La parte aprovechable que se consigna para la raspadura fué el resultado del análisis de laboratorio que realizó el Central Río Haina, empresa azucarera.

GRUPO IV.— LEGUMINOSAS

Aporte promedio: Galirías 102, Proteína 6 gm. y Grasa 0. gm.

Este grupo se refiere a leguminosas secas. Está compuesto por habichuelas de todas clases, guandules, garbanzos y otras leguminosas.

El resultado de las investigaciones para calcular los insumos agrícolas fueron, frijoles 2.7%, guandules 0.25%, garbanzos 2.0% y otras leguminosas 2.2%. El tratamiento dado a estos alimentos para el cálculo de nutrientes fué sencillo y creemos que no merece explicación especial, a excepción de la partida "otras leguminosas", que veremos a continuación.

- 4) Otras leguminosas.— Es un conjunto de diversos granos tales como: habas, arvejas, chícharos, lentejas, etc., de procedencia nacional e importada, con un total destinado al consumo de 4,339 toneladas métricas. Veamos su distribución. Apéndice (pág. 46, Tabla III).

Como se puede apreciar en esta tabla, las sub-partidas se trataron directamente, según el número correspondiente, "Otros granos", se trató mediante promedio aritmético. La suma de los resultados de las sub-partidas, condujeron al resultado total de la partida, "Otras leguminosas". Del volumen total de producción, 4,188 toneladas métricas, ya se dedujo el 2.2% que se destinó a semillas. Las cifras de importación proceden de las estadísticas del Comercio Exterior de esta Oficina.

GRUPO V y VI.- NUECES, COCOS Y SEMILLAS OLEAGINOSAS

Aporte promedio: Calorías 25, Proteína 0 gm. y Grasa 2 gm.

Las cifras utilizadas para los alimentos que forman estos grupos se obtuvieron en la Oficina Nacional de Estadística, en lo referente a las de Comercio Exterior. Las de producción agrícola fueron obtenidas del Grupo Conjunto de Ingreso Nacional, complementadas con estimaciones de esta Oficina y de empresas industriales. Se incluye: almendras, avellanas, ajonjolí, cajuil (semillas), coco seco, coco verde y maní.

- 1) Almendras y avellanas.- La cantidad consumida es en su totalidad de procedencia importada. El cálculo de nutrientes se hizo mediante promedio aritmético. Se estimó en 30% la pérdida por concepto de cáscara.
- 2) Ajonjolí.- La producción nacional de esta semilla es pequeña, pero se consume casi en su totalidad en el país. La exportación es de muy poca significación. De acuerdo con los resultados de investigaciones realizadas, se estimó en 0.5% la parte de la producción que se destina a semillas. Deduciendo la cantidad que pasó a la industria, se obtiene un suministro de 111 toneladas métricas.
- 3) Semillas de cajuil.- Para el cálculo de nutrientes originados mediante el consumo de esta semilla, fué preciso investigar previamente el peso de la fruta, con y sin semilla, a fin de determinar que parte de la producción correspondió a semillas y conocer la parte aprovechable de ésta. Resultados de la investigación:

1 Kilogramo de cajuil con semillas = 13 unidades promedio

1 semilla de cajuil pesa 0.215 onzas promedio

La parte aprovechable de la semilla = 66.7%

Con esta información se determinó que de la producción de cajuales

del año 1968, que fué de 10,450 toneladas métricas, 811 toneladas (peso bruto) correspondieron a semillas. El cálculo de nutrientes se hizo basado en este total suministro.

- 4) Cocos secos.— La producción de cocos es importante, como lo es también la exportación y su industrialización. Para realizar los cálculos de nutrientes fué preciso efectuar investigaciones tendientes a conocer el peso promedio de la fruta y el número promedio de cocos empleados para producir una tonelada métrica de copra.

Un coco = 24 onzas promedio

Una tonelada métrica de copra = 4,500 cocos promedio

Con estos resultados se hicieron las siguientes conversiones:

76,900 millares de unidades producidas = 51,267 toneladas métricas
de cocos

Exportación (cocos secos, verdes y copra) = 8,453 toneladas métricas

Industria (copra como materia prima):

6,880,813 Kgs. = 20,643 toneladas métricas

Después de deducir a la producción (51,267) la exportación total y la cantidad que pasa a la Industria, se obtuvo una disponibilidad para consumo de 22,171 toneladas, que se consideró compuesta en partes iguales, de cocos verdes y cocos secos.

- 5) Cocos verdes.— Se destina al consumo directo. Su producción se estimó en una cantidad igual a la de coco seco destinada al consumo más exportación. La producción de coco en el país, es abundante y se encuentra esparcida por todo el territorio nacional.
- 6) Maní.— El maní es un producto importante en nuestra economía. El pueblo lo consume transformado en aceite. La producción agrícola del año 1968 fué de 47,325 toneladas métricas. Se estimó en 774 toneladas la cantidad de maní que se consumió en forma de dulces, tostado, etc.

GRUPO VII.— HORTALIZAS

Aporte promedio: Calorías 17, Proteína 1 gm. y Grasa 0 gm.

Es un grupo de reducido rendimiento calórico, pero de muy laborioso tratamiento, principalmente las hortalizas importadas.

- 1-2) Ajos, cebollas y Cebollines.- Se trataron directamente, después de deducir del total suministro, en lo que respecta al ajo, la parte que de la producción se destinó como insumo para la agricultura, se calculó en un 9.5% de aquella.
- 3) Legumbres de todas clases.- Se estimó la producción nacional en 95,993 toneladas métricas, aportando un suministro para alimentos de 57,868 toneladas. Se exceptúa de este total la producción de ajos y la de cebollas. El cálculo de nutrientes se hizo con base a un promedio ponderado que incluyó aquellos productos previstos en la tabla de conversión. Una vez obtenido el promedio se aplicó al total, quedando de este modo incluidos para su tratamiento, los alimentos no previstos. Ver apéndice (pág. 47, Tabla IV).
- 4) Todos los demás granos, vegetales y sus preparaciones.- La importación de esta partida fué de 96 toneladas métricas, incluyendo guisantes y chícharos conservados, arvejas, peti-pois conservado, frijoles y otros. Cada sub-partida o conjunto de éstas fué tratado directamente según el número-tabla correspondiente. La suma de sus resultados significó el total buscado.
- 5) Sopas de todas clases.- Alimento importado. El total suministro fué de 1,121 toneladas métricas. Se trató mediante promedio ponderado que incluyó: sopa vegetal, sopa de tomates, sopa de carne y todas las demás sopas. Para sopa vegetal fué preciso realizar antes un promedio simple. Ver apéndice (pág. 48, Tabla V).
- 6) Encurtidos y salsas.- Alimentos importados. El total suministro fué de 396 toneladas métricas, distribuidas en salsa de tomate, encurtidos, salsa tabasco y otras salsas. Todas las sub-partidas que se señalan a excepción de "otras salsas", están previstas en la Tabla, lo cual nos permitió calcular un promedio ponderado de éstas y aplicar sus resultados al total.
- 7) Vegetales en lata.- El total suministro de este alimento fué de 956 toneladas métricas, incluyendo tomates conservados, pimientos morrones, espárragos, zanahorias y otros vegetales. Para calcular los nutrientes se siguió un tratamiento mediante promedio ponderado, que abarcó las 4 sub-partidas previstas en la tabla. Se aplicó el resultado de este promedio al total general para obtener los resultados que se consignan.

GRUPO VIII.- FRUTAS

Aporte promedio: Calorías 407, Proteína 4 gm. y Grasa 5 gm.

Las cifras de producción que se ofrecen para este grupo fue-

ron elaboradas por el Grupo Conjunto de Ingreso Nacional y aceptadas por la Oficina Nacional de Estadística. El peso promedio de cada fruta, así como la parte aprovechable, es el resultado de investigaciones realizadas en lugar de expendio de alimentos. En algunos casos se tomaron los resultados que presentan las tablas de "Composición de Alimentos", INCAP-ICNND y FAO. Las cifras de importación y exportación proceden de nuestras estadísticas de Comercio Exterior y las cifras que se utilizaron para algunas frutas en relación con la parte de la producción de éstas, no fué usada como alimento, se obtuvo mediante investigaciones realizadas por el Departamento de Planificación, Coordinación y Evaluación, Secretaría de Estado de Agricultura y del Departamento de Fomento, del Banco Agrícola de la República Dominicana. El consumo de frutas se trató en forma global, por cuya razón las cantidades que pasaron a la industria de dulces fueron desestimadas.

- 1) Aguacates.— La producción de aguacates del año fué de 357,000 millares de unidades que representan unas 121,975 toneladas métricas. La exportación fué de 460 toneladas. Un 13% de la producción pasó como insumo a la ganadería.
- 2) Aceitunas.— Fruta importada. Se dispuso de 416 toneladas métricas como total suministro. El número aplicado a esta fruta se tomó de la Tabla FAO.
- 3) Cajuil.— La cifra neta de 9,639 toneladas métricas representa la producción, deducida la parte correspondiente a semillas (811 toneladas métricas). El procedimiento empleado para tratar esta fruta ya fué explicado en el párrafo No.3, página 29.
- 4) Guineos.— El volumen de producción fué de 10,705 millares de racimos, equivalentes a 242,789 toneladas métricas, de las cuales una vez deducidas la exportación y la cantidad que pasó a la pecuaria quedó un suministro disponible para el consumo de 214,154 toneladas métricas. Para obtener la parte aprovechable se realizaron investigaciones relacionadas con el peso promedio del racimo, con y sin el palote central, y el de la fruta. Se calculó de esta manera el por ciento que se expresa en la tabla No. 5.
- 5) Lechosas.— Suministro disponible 8,822 toneladas métricas. Tratamiento directo para el cálculo de nutrientes.
- 6-7) Limones dulces y limones agrios.— La producción es consumida casi en su totalidad en el país. La exportación es de poca significación. Cálculo directo. La parte aprovechable se tomó de la Tabla INCAP-ICNND.
- 8) Mangos.— El volumen de producción fué de 141,833 toneladas métricas, de las cuales se dedujo el 22.0% que pasó como insumo al sector pecuario. El total bruto disponible para el consumo fué de 110,525 toneladas métricas deducida la exportación.

- 9-10) Naranjas dulces y naranjas agrias.-- El suministro disponible para alimento fué de 33,668 y 23,770 toneladas métricas respectivamente. La parte aprovechable para estas frutas se tomó de la Tabla INCAP-ICNND.
- 11) Níspero.-- Suministro para alimento 3,970 toneladas métricas. Tratamiento directo para el cálculo de nutrientes.
- 12) Piña.-- Suministro disponible para alimento, 4,456 toneladas métricas. Tratamiento directo para el cálculo de nutrientes.
- 13) Plátanos.-- Fruto de abundante producción y alimento básico en la dieta diaria. El volumen producido fué de 1,186,111 millares de unidades, equivalentes a 378,897 toneladas métricas. Se exportaron 3 toneladas, las restantes fueron destinadas al consumo. El tratamiento seguido para el cálculo de nutrientes consistió en aplicar el promedio aritmético de los número 438-440 correspondientes a plátanos, amarillo y verde, respectivamente.
- 14) Rulos.-- La producción nacional fué de 86,300 millares de unidades, equivalentes a 16,781 toneladas métricas. La producción de este fruto es totalmente consumida en el país. Tratamiento directo para el cálculo de nutrientes.
- 15) Toronjas.-- El suministro total disponible para el consumo fué de 2,918 toneladas métricas. La exportación estuvo representada por 10 toneladas.
- 16) Zapotes.-- La producción de este fruto es pequeña y toda se destina al consumo interno. Para el año que nos ocupa fué de 636 toneladas métricas. Tratamiento directo para el cálculo de nutrientes.
- 17) Otras frutas frescas nacionales.-- Producción 45,979 toneladas métricas. El suministro para el consumo fué de 44,967 toneladas. La diferencia de ambos totales significó la exportación. "Otras frutas frescas nacionales", representa un conjunto de frutas de producción nacional, distintas a las que hemos venido enumerando. Las cifras de producción que se ofrecen son estimadas. La composición de este conjunto, así como el peso promedio de cada fruta, se calculó utilizando los resultados de la investigación llevada a cabo en ocasión de nuestro Primer Estudio de Consumo, 1959. La parte aprovechable de cada fruta se tomó de las tablas INCAP-ICNND y FAO. El tratamiento seguido para el cálculo de nutrientes fué directo en lo que a cada fruta o sub-partida se refiere. La suma de los resultados parciales constituyó el resultado del conjunto o partida. Apéndice (Pág. 49, Tabla VI).
- 18) Frutas frescas importadas.-- El total suministro fué de 597 toneladas métricas, incluyendo manzanas, uvas, peras y otras frutas frescas.

Las tres primeras fueron tratadas directamente, aplicando su número-tabla. Para la sub-partida, "otras frutas", se calculó un promedio simple de los números correspondientes a las frutas que integrarían esta sub-partida, según investigación realizada. La suma de los resultados parciales constituyó el resultado de la partida. Apéndice (pág. 50, Tabla VII).

- 19) Frutas secas.- Todas importadas. Total suministro 309 toneladas métricas. Incluyen ciruelas, pasas, higos y dátiles; manzanas, melocotones, albaricoques y peras; otras frutas. Los números empleados para su tratamiento fueron 167, 168 y 169 respectivamente, tomados de la Tabla FAO. Esta sólo nos permitió calcular caloría, proteína y grasa. La suma de los resultados parciales significó el resultado total.
- 20) Frutas en lata (en su jugo).- Alimento de procedencia extranjera. Total suministro 301 toneladas métricas. Hasta donde lo permitieron nuestras estadísticas de Importación, se trató directamente cada fruta de acuerdo con su número-tabla. Para la sub-partida "Otras frutas", se calculó un promedio aritmético. El resultado total lo constituyó la suma de los resultados parciales. Apéndice (pág. 50, Tabla VIII).
- 21) Jugos de frutas.- Suministro disponible 505 toneladas métricas importadas. La producción nacional fué desestimada. Como dijimos anteriormente, el consumo de frutas nacionales y el de azúcar se trató en forma global. El tratamiento seguido para el cálculo de nutrientes fué el mismo que hemos explicado en el párrafo anterior para "frutas en lata". El número-tabla aplicado a cada jugo fué el correspondiente a la fruta de la cual se extrajo. Se hizo el desglose por clase, hasta donde lo permitieron las estadísticas de Importación. Apéndice (pág. 51, Tabla IX).

GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA). AVES DE CORRAL

Aporte promedio: Caloría 86, Proteína 6 gm. y Grasa 7 gm.

Este grupo incluye carne fresca de todas clases y carne industrializada. Las cifras que se consignan, relativas a la producción nacional y a la importación, son elaboradas por esta Oficina. Las estadísticas continuas de "Sacrificio de Ganado" recogen el ganado sacrificado en mataderos y carnicerías autorizados para la matanza y el expendio de carne para el consumo público. El sacrificio de las granjas para consumo familiar se escapa al control oficial. En un estudio de esta naturaleza se hacía necesario conocer también el probable consumo de carne fuera de control. Se hizo uso de los resultados de la encuesta que con tal finalidad, realizó esta Oficina en el año 1961. De acuerdo con esos resultados alrededor de un 36.0% y 31.0% del número total de cabe-

zas sacrificadas y de la producción de carne respectivamente, se escapa a dicho control. Estos porcentajes aplicados a las cifras totales del ganado sacrificado bajo control oficial en el año 1968 y prorrateadas por clase, según los resultados de la citada encuesta, nos han conducido a las cifras de producción de carne que estamos empleando en este trabajo. La exportación de carne fué 5,091 toneladas. El total suministro está compuesto por la producción a la cual se adicionó la importación y se le dedujo la exportación. La carne fresca que pasó como insumo a la industria se dedujo del suministro total. Para obtener el total disponible para consumo, se hacía necesario conocer el peso promedio de las vísceras y otras partes comestibles del animal, no incluidas en la producción informada regularmente a la Oficina. Se hizo la investigación correspondiente y se adicionó la cantidad aportada.

- 1) Carne de res.- 202,391 cabezas con 27,104,941 Kilogramos. Estas cifras representan la producción de carne de res, incluyendo la cantidad estimada por el probable sacrificio habido fuera del control oficial. A este total se adicionó el aporte concepto de vísceras, etc. y la importación y se dedujo la exportación y la carne que pasó a la industria, obteniendo un suministro disponible para consumo de 26,092 toneladas métricas. Para el cálculo de nutrientes se aplicó su número-tabla a cada clase de carne. La suma de estos resultados constituyó el total de la partida "Carne de res". Apéndice (pág. 52, Tabla X).
- 2) Carne de cerdo.- 219,615 cabezas con 9,342,570 Kilogramos. Estas cifras representan la producción de carne de cerdo, incluyendo la cantidad estimada por el probable sacrificio habido fuera de control oficial. A este total se le adicionó el aporte por concepto de vísceras, etc. y se restó la carne que pasó como insumo a la industria, obteniendo un suministro disponible para consumo de 10,080 toneladas métricas. Para el cálculo de nutrientes se trató directamente cada parte del animal, aplicando su número-tabla. La suma de estos resultados constituyó el total de la partida "Carne de cerdo". Apéndice (pág. 53, Tabla XI).
- 3) Carne de lanar, (carnero).- 2,034 cabezas con 41,060 Kilogramos. Estas cifras representan la producción de carne, incluyendo la cantidad estimada por el probable sacrificio que se escapa al control oficial. Para este ganado no fué posible obtener el peso promedio de las vísceras y demás partes comestibles, no incluidas en el informe del sacrificio. Se hizo uso de un peso promedio estimado. Se tomó el mismo por ciento de huesos (23.85%) calculado para el porcino. Creemos que debe existir diferencia entre ambos, pero no pudimos establecerla. Para el cálculo de nutrientes se empleó un promedio ponderado, basado en las partes del animal que tuvieran mayor representación en el volumen. El promedio así obtenido se aplicó al total, cubriendo de este modo las partes de poca significación. Apéndice (pág. 54, Tabla XII).

- 4) Carne de caprino.— 21,926 cabezas con 350,847 Kilogramos. Estas cifras representan el total suministro disponible, incluyendo el estimado realizado por el probable consumo no controlado oficialmente. Para este ganado se desestimó el aporte al consumo representado por las vísceras, etc. Estas no se consideran en las tablas. El cálculo de nutrientes se hizo basado en un promedio aritmético de los Nos. 528-529.
- 5) Carne industrializada.— 3,106,230 Kilogramos. Este total suministro disponible incluye la producción nacional más la importación. No hubo exportación. Cifras elaboradas por la Oficina Nacional de Estadística. El porcentaje que se consigna como parte aprovechable es el resultado de investigaciones. El procedimiento seguido para el cálculo de nutrientes fué laborioso, por la complejidad de este conjunto de sub-partidas, que clasificamos en: 1) Jamón (de todas clases); 2) Salchichón, salchicha y mortadella; 3) Carnes en lata y dentro de éstas "Otras"; y 4) Todas las demás carnes. El primer caso se trató mediante promedio simple. El segundo se trató directamente; para el tercero se calculó un promedio ponderado, previa agrupación de los productos o sub-partidas similares. El promedio ponderado obtenido se aplicó al total de "Carnes en lata" abarcando así la sub-partida "Otras", no prevista. Finalmente el cuarto caso se trató directamente. Por adición de estos cuatro sub-totales se obtuvo el resultado para Carne Industrializada. Apéndice (pág. 55, Tabla XIII).
- 6) Carne de aves.— 26,165 toneladas métricas. Se incluye el consumo estimado más la importación. Las cifras que se consignan para el consumo se calcularon con base en los resultados obtenidos mediante la "Encuesta del Costo de Vida" llevada a cabo por la Oficina Nacional de Estadística en el año 1941. No disponía la Oficina a esa fecha de información más reciente. Para el próximo estudio estará en condiciones de cambiar esta base. De acuerdo con los resultados obtenidos, el consumo familiar (5 miembros) en la zona urbana, fué de 12 libras mensuales. La encuesta se realizó en la zona urbana. Precisábamos estimar el consumo de la zona rural; para ello se oyó el testimonio verbal de habitantes de esa zona; se estimó en un 25% del de la zona urbana.

Año 1968

Zona urbana	263,980 familias	144 libras anuales
Zona rural	541,904	" 36 " "

El total estimado para toda la población durante el año, fué 26,091,827 Kilogramos. La parte aprovechable fué el resultado de investigaciones realizadas.

GRUPO X.- HUEVOS

Aporte promedio: Calorías 14, Proteína 1 gm. y Grasa 1 gm.

268,786 millares de unidades. Cantidad equivalente a 15,231 toneladas métricas. Se calculó la producción de huevos según per-cápita anual de consumo por zonas. Se controló este dato con informaciones censales sobre existencia de gallinas y su producción probable de huevos, estimada en base a apreciaciones de expertos avícolas. A la producción se adicionó la importación; no se dedujo de aquella la cantidad que pasó a la industria avícola, porque se partió del consumo para obtener la cantidad producida. Se obtuvo un total disponible de 15,684 toneladas métricas. El consumo de huevos se trató en forma global, desestimando la cantidad que pasó como insumo a la industria de dulces.

GRUPO XI.- PESCADOS Y MARISCOS

Aporte promedio: Calorías 31, Proteína 6 gm. y Grasa 1 gm.

Las cifras utilizadas proceden de la Oficina Nacional de Estadística y en su mayoría aparecen en sus publicaciones periódicas. Se investigó la parte aprovechable de los alimentos que forman este grupo.

- 1) Pescado fresco.- 7,587 toneladas métricas. Incluye la producción más la importación menos la exportación. El consumo se calculó tomando como base los resultados de la "Encuesta del Costo de Vida" llevada a cabo por la Oficina Nacional de Estadística en el año 1941. No disponía la Oficina a esa fecha, de otra información más reciente. Para el próximo estudio estará en condiciones de cambiar esta base. De acuerdo con los resultados obtenidos en la citada investigación, el consumo familiar (5 miembros) en la zona urbana fué de 3.5 libras mensual; la encuesta se llevó a cabo en esta zona. Para la zona rural se estimó el consumo en un 25% del urbano, atendiendo a testimonio verbal de habitantes de esa zona.

Año 1968

Zona urbana 263,980 familias 42 libras anual

Zona rural 541,904 " " 10.5 " "

Total estimado para toda la población, 7,610,116 Kgs.

- 2) Pescado en envase de vidrio.- 2,379 toneladas métricas. Cifras procedentes de nuestras estadísticas de Importación. Esta partida compren

de una variedad de pescados enlatados. Para el cálculo de nutrientes se trató directamente cada sub-partida de acuerdo con su número-tabla y por edición se llegó al total del conjunto, "Pescado en envase de vidrio". Para algunas sub-partidas se calculó previamente un promedio aritmético. Apéndice (pág. 56, Tabla XIV).

- 3) Bacalao y otros, salados y secos.- 6,902 toneladas métricas. Alimento importado. Cifras de nuestras estadísticas de Importación. Tratamiento directo según el número-tabla correspondiente.
- 4) Arenque y otros, ahumados.- 2,331 toneladas métricas. Alimento importado. Cifras de nuestras estadísticas de Importación. Tratamiento directo, según número-tabla correspondiente.
- 5) Otros mariscos.- 37 toneladas métricas. Cifras elaboradas por la Oficina Nacional de Estadística. Incluye camarones, langostas, ostras y otras. Se trató mediante promedio ponderado de las tres sub-partidas previstas en la tabla. Los resultados de este promedio se aplicaron al total, abarcando así la sub-partida "otras".

GRUPO XII.- LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS (EXCLUIDA LA MANTEQUILLA)

Aporte promedio: Calorías 31, Proteína 6 gm. y Grasa 1 gm.

- 1) Leche Fresca.- 239,627.2 millares de litros. Los cálculos de la producción de leche fresca fueron realizados con base en el número de vacas en producción y su rendimiento probable, estimado de acuerdo con apreciaciones de expertos en la materia. Para convertir este producto a toneladas métricas, se consideró el litro igual a 1,032 gramos, densidad tomada de la obra "Análisis de Alimentos", Estados Unidos. Para el tratamiento de la leche fresca se aplicó el número que de acuerdo con su contenido graso (3.5%) le correspondió en nuestra Tabla de trabajo INCAP-ICNND. El contenido graso se obtuvo mediante análisis realizado por la Industrial Lechera, C. por A. Del total su ministro que fué de 247,295 toneladas métricas, se dedujo la cantidad que pasó a la industria para la producción de queso y mantequilla. El total disponible para el consumo fué de 237,083 toneladas métricas.
- 2) Leche en polvo.- 7,137 toneladas métricas. Alimento importado. El consumo se trató en forma global, desestimando la cantidad que pasó a la industria de dulces. El cálculo de nutrientes se hizo de acuerdo con el número tabla correspondiente.
- 3) Leche condensada.- 2,535 toneladas métricas. Alimento importado. Se aplicó el número-tabla correspondiente.

- 4) Leche Evaporada y Otras.- 5,411 toneladas métricas. Alimento importado. De sencillo tratamiento, se aplicó el número-tabla correspondiente.
- 5) Queso.- 1,569 toneladas métricas. Estas cifras incluyen la producción nacional y la importación. Nuestras estadísticas no permitieron el desglose por clase, ni para la producción ni para la importación. Es apreciable la variedad de queso que entra al mercado. Por esta razón se calculó un promedio aritmético, el cual sirvió de base para el tratamiento de los nutrientes. Se incluyeron en el promedio, según su número-tabla, las probables clases de queso que entran al mercado. Apéndice (pág. 57, Tabla XV).

GRUPO XIII.- ACEITES Y GRASAS

Aporte promedio: Calorías 201, Proteína 0 gm. y Grasa 23 gm.

Las cifras que se utilizaron para este grupo fueron elaboradas por la Oficina Nacional de Estadística. Cada componente fué tratado directamente de acuerdo con su número-tabla. Los factores de conversión empleados en los cálculos para los aceites de producción nacional, fueron dados por la Sociedad Industrial Dominicana, C. por A. La producción nacional de aceites y grasas es informada en peso neto.

- 1) Aceite de maní.- El total disponible para el consumo fué de 11,187 toneladas métricas, equivalentes a la producción nacional.

1,12297 litros = Kilogramo

El porcentaje que se consigna en la columna No.13, fué el resultado de ponderar el peso neto de los aceites y grasas de producción nacional, con los importados en peso bruto.

- 2) Aceite de copra.- Alimento de producción nacional. El suministro disponible fué de 2,409 toneladas métricas. Tratamiento directo.

1.0929 litros = 1 Kilogramo

- 3) Aceite de algodón.- Suministro disponible 43 toneladas métricas incluyendo la importación.

1.1049 litros = 1 Kilogramo

- 4) Aceite de soya.- Suministro disponible para el consumo fué de 11,742 toneladas, todo de producción nacional.

- 5) Aceite de ajonjolí.- Suministro disponible, 88 toneladas, de producción nacional.

- 6) Otros aceites vegetales.— Suministro disponible, 7,629 toneladas, incluye aceite de oliva y otros aceites, todos de procedencia extranjera. Tratamiento directo.
- 7) Manteca de cerdo y otras.— El suministro disponible para el consumo fué de 65 toneladas métricas, incluyendo la importación. La manteca de procedencia nacional, se refiere a la producida en la industrialización de carne. La producción de las carnicerías fué tratada directamente como caPa.
- 8) Mantequilla.— El suministro disponible para el consumo fué de 716 toneladas métricas, incluyendo la importación. El consumo de este alimento se trató en forma global, desestimando la cantidad que se destinó a la industria de dulces.
- 9) Margarina.— El suministro disponible para el consumo fué de 925 toneladas, incluyendo la importación.
- 10) Manteca vegetal.— El suministro disponible para el consumo fué de 374 toneladas, toda de producción nacional.

GRUPO XIV.— BEBIDAS

Aporte promedio: Calorías 33, Proteína 2 gm. y Grasa 2 gm.

Las cifras utilizadas para el estudio de este grupo, proceden de nuestras estadísticas Industriales y de Importación. En esta oportunidad hemos hecho uso de los resultados de las investigaciones realizadas en ocasión de nuestro Primer Estudio de Consumo, para lo cual se consultaron organismos oficiales competentes y Técnicos en la materia, a fin de obtener los datos relativos a densidad, contenido de azúcar, contenido calórico, etc. El Laboratorio Nacional de Salud Pública, la Cervecería Nacional Dominicana, C. por A. y el Departamento de Alcoholes y Azúcar de la Dirección General de Rentas Internas prestaron valioso aporte. Para el tratamiento de este grupo se tuvo en cuenta: 1) las bebidas cuyo contenido calórico proviene principalmente del azúcar y, de éstas a) las que contienen azúcar añadida y b) aquellas en las cuales el azúcar es producto de los jugos y extractos originales; 2) su procedencia, nacional o importada. Las bebidas de producción nacional, cuyo contenido calórico proviene principalmente de azúcar añadida, como son refrescos artificiales y licores, fueron desestimadas, ya que el consumo de azúcar fué tratado directamente y globalmente. Ahora bien, cuando en este caso se trató de bebidas importadas, se tuvieron en cuenta. Los vinos y cervezas, tanto de producción nacional, como importada, fueron tratados por no contener azúcar añadida.

- 1) Cerveza clara.— Suministro disponible 16,363 toneladas métricas. Incluye la importación. Tratamiento directo, según número-tabela.
- 2) Cerveza oscura.— Suministro disponible 9,919 toneladas métricas. Incluye la importación.

Peso específico (cerveza de procedencia nacional)

Cerveza clara, 1 litro = 1.016 Kgs.

Cerveza oscura (ext.malta) 1 " = 1.023 "

Peso específico (cerveza de procedencia extranjera)

Cerveza clara, 1 litro = 1.012 Kgs.

Cerveza oscura (ext.malta) 1 " = 1.018 "

- 3) Licores.— Suministro disponible 300 toneladas métricas. Todas de procedencia extranjera. El contenido de azúcar un 40% y su valor calórico 160 calorías por 100 cc. para los licores nacionales, fué dado por Laboratorio Nacional de Salud Pública; resultados que se aplicaron a los licores importados. El peso específico usado fué el siguiente:

Licores importados

1 litro = 1.0995 Kilogramos

- 4) Vinos.— Suministro disponible 1,306 toneladas métricas incluyendo la importación. No obstante la variedad de vinos que se importan, todos fueron tratados como vinos dulces, ya que su distribución por clases daría resultados insignificantes. El peso específico usado fué el siguiente:

Vino dulce Nacional 1 litro = 1.037 Kilogramos

Vino dulce importado 1 " = 1.071 "

El contenido de azúcar de los vinos dulces es de 12% o sea 48 calorías por 100 cc.; análisis realizado por el Laboratorio Nacional de Salud Pública.

- 5) Café tostado.— Suministro para el consumo 17,556 toneladas métricas, incluyendo la importación. Las cifras que ofrecemos para el café tostado fueron calculadas con base en los resultados obtenidos mediante la "Encuesta del Costo de Vida", llevada a cabo por la Oficina Nacional de Estadística en el año 1941. Para el próximo estudio se cambia

rá la base. Según dicho estudio, que se efectuó en la zona urbana, el consumo de café tostado fué de 4 libras mensuales, por familia de 5 miembros; consumo que admitimos igual para la zona rural.

Número total de familias para 1968	=	805,884
Consumo anual por familia	=	48 libras
Consumo anual, total	=	17,546,264 Kgs.

GRUPO XV.- VARIOS

Aporte promedio: Calorías 9, Proteína 0 gm. y Grasa 1 gm.

Este grupo está formado por un conjunto de alimentos no clasificados en los grupos anteriores. Las cifras utilizadas para su estudio provienen de la Oficina Nacional de Estadística.

- 1) Cacao en grano.- 27,266 toneladas métricas. El tratamiento que se siguió consistió primeramente en convertir el cacao elaborado en su equivalente en cacao en grano, unificando en esta forma la producción agrícola y la producción industrial. Una vez convertida toda la producción a cacao en grano se hizo la distribución basada en la ecuación que a continuación se expresa:

Producción agrícola		27,266 toneladas métricas
Producción de chocolate (Kgs.)	3,238,153 =	4,047,691 cacao en grano (Kgs.)
Distribución (Kgs.)		
Chocolate exportado	606,827 =	758,634 cacao en grano (Kgs.)
Chocolate consumido	2,631,326 =	3,289,057 cacao en grano (Kgs.)
Cacao en grano exportado		25,265,519 Kgs.

Conclusión:

Producción agrícola 27,266

Exportación:

Cacao en grano 25,266

Cacao equivalente a chocolate 759 26,025

Al consumo:

Cacao equivalente a chocolate 3,289 3,289

Cambio en las existencias 2,048 2,048

Sustituyendo en la igualdad siguiente, los valores correspondientes:

Producción + Import. - Export. ± Cambio en las Existencias = Suministro

27,266 + 0 - 26,025 ± 2,048 = 3,289

Esta igualdad demuestra que la producción agrícola de cacao, no fué suficiente para abastecer la demanda del mercado exterior y el consumo interno. Los coeficientes para calcular la relación materia prima a producción, son el resultado de investigaciones realizadas con empresas productoras de chocolate y complementadas con las informaciones que periódicamente recibe esta Oficina. Pérdida del cacao al pasar a chocolate y a manteca de cacao, alrededor de un 20% y 54% respectivamente. Las cifras que se ofrecen para este producto, proceden de la Oficina Nacional de Estadística.

2) Cacao elaborado. - Suministro disponible 107 toneladas métricas, de procedencia importada. Se trató de acuerdo con su número-tabla.

3) Todos los demás alimentos. - Suministro disponible 640 toneladas métricas importadas. Es una partida de poca significación y bajo contenido calórico. Incluye principalmente vinagre, levaduras, seasoning, etc. Se trató directamente cada sub-partida según número-tabla. Por adición se obtuvo el resultado total.

5. TABLA No. 6

Esta tabla presenta el estudio de la situación alimentaria del país durante los años 1964 y 1968. La comparación de las disponibilidades alimenticias del país durante los años citados indica:

- a) Que hubo disminución de un 5.3% en el consumo aparente per-cápita día en el año 1968 con relación al 1964. La disminución proviene principalmente de los grupos: Leguminosas, Frutas, Carnes (fresca y elaborada), Aves de corral, Pescados y Mariscos, y Aceites y Grasas. Otros grupos revelan aumentos, éstos fueron: Hortalizas, Leche y Productos Lácteos (excluida la mantequilla, Azúcares y Jarabes, y Cereales.
- b) Como consecuencia de la disminución del consumo aparente, el número de Calorías, Proteínas y Grasa per-cápita día disminuyó en 4.9%, 5.6% y 5.5% respectivamente. Los grupos que contribuyeron a esta disminución en lo que respecta a Calorías, fueron Leguminosas 28.2%; Frutas 14.9%; Pescados y Mariscos 23.1%; Carnes (fresca y elaborada); Aves de Corral 12.6%; Aceites y Grasas 11.5%. La disminución en Proteína se presenta principalmente en Leguminosas 33.4%, Frutas 20.0% y Carnes (fresca y elaboradas) Aves de corral 14.3%; este último grupo disminuyó en 12.5% la Grasa.
- c) Si se compara la disponibilidad de nutrientes per-cápita-día para 1968, con las Recomendaciones nutricionales formuladas por el INCAP para la población adulta de 20 años y más de Centro América y Panamá (junio de 1965), observamos que la adecuación de la disponibilidad alcanza los siguientes niveles:

NUTRIENTES	UNIDAD	RECOMENDACIONES	DISPONIBILIDAD	ADECUACION %
Valor Energético	Caloría	2,300	2,154	93.7
Proteína.....	gm.	60	51	85.0
Calcio.....	mg.	450	619	137.6
Hierro.....	mg.	10	14	140.0
Vitamina A.....	U.I.	4,300	3,455	80.3
Tiamina.....	mg.	1.0	1.0	100.0
Riboflavina.....	"	1.4	1.1	78.6
Niacina.....	"	15	13	86.6
Ac. ascórbico...	"	60	178	296.6

Naturalmente que el consumo real de nutrientes per-cápita-día no es el mismo que el señalado por la disponibilidad, si se tiene en cuenta que factores económicos y culturales influyen decisivamente en este consumo, especialmente en los grupos marginales de la población.

GRUPO I.- CEREALES Y DERIVADOS

8) PREPARACIONES DE CEREALES

TABLA I.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE

No. Tabla	Alimentos Detalle	Total Bruto Kilogramo	Parte Aprovechable %
	<u>TOTAL</u>	<u>13,800,643</u>	<u>86.5</u>
61	Semolina de trigo.....	9,508,347	100.0
27	Semola de maíz.....	552,735	78.9
27	Maicena.....	500,841	81.1
10-11	Avena.....	3,219,331	79.2
17-24	Cebada en grano y perlada o maíz conservado.....	15,504	78.9
P.A.	Harina de cereales (no trigo)....	3,885	100.0
5	Harina de arroz.....	-	-
27	Harina de maíz.....	-	-
20	Harina de centeno.....	-	-
239	Harina de papas.....	-	-

GRUPO I.- CEREALES Y DERIVADOS

9) PREPARACIONES A BASE DE CEREALES

TABLA II.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE.

No. Tabla	Alimentos Detalle	Total Bruto Kilogramo	Parte Aprovechable %
P.A.	<u>TOTAL</u>	<u>923,491</u>	<u>72.9</u>
5	Arroz.....	-	-
11	Avena.....	-	-
17	Cebada.....	-	-
18	Centeno.....	-	-
66	Crema de trigo.....	-	-
27	Sémola de maíz.....	-	-
61	Sémola de trigo.....	-	-
665	Leche.....	-	-

GRUPO IV.- LEGUMINOSAS

4) OTRAS LEGUMINOSAS.

TABLA III.- DETALLE, TOTAL BRUTO (KG.)

No. Tabla	Clase de Productos Detalle	Producción Kg.	Importación Kg.	Exportación Kg.	Total Bruto Kg.
	<u>TOTALES</u>	<u>4,188,000</u>	<u>151,312</u>	-	<u>4,339,312</u>
472	Habas.....	4,106,000	144	-	4,106,144
484	Arvejas.....	82,000	48,111	-	130,111
470	Chícharos y lentejas.....	-	59,740	-	59,740
P.A.	Otros granos.....	-	43,317	-	43,317
476	Judías.....	-	-	-	-
481	Frijoles...	-	-	-	-

GRUPO VII.- HORTALIZAS.

3) LEGUMBRES DE TODAS CLASES

TABLA IV.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE.

No. Tabla	PRODUCTOS Detalle	PESO BRUTO (Kg.)		TOTAL BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
		Producción	Importación		
	<u>TOTAL</u>	<u>95,993,000</u>	<u>7,389</u>	<u>57,868,384</u>	<u>85.6</u>
	Promedio Ponderado			53,272,149	84.2
80	Ajies o pimientos.....	3,414,000	-	1,658,047	87.5
124	Auyama.....	1,593,000	-	813,259	81.3
109	Berenjena.....	2,680,000	-	2,652,639	68.8
159	Cheyote.....	5,016,000	-	5,009,874	81.3
204	Lechuga.....	1,905,000	-	1,902,753	100.0
244	Pepinos.....	2,836,000	-	335,577	93.8
254	Rábanos.....	225,000	-	225,000	93.8
258	Remolachas.....	1,327,000	-	1,327,000	81.3
271	Tomates (x).....	72,000,000	-	39,111,000	87.5
279	Zenahorias.....	337,000	-	337,000	81.3
	Repollos.....	2,210,000	-	2,181,342	84.4
	Orégano.....	605,000	-	601,692	100.0
	Molondrones.....	145,000	-	66,488	84.4
	Otras legumbres (xx)...	1,700,000	7,389	1,646,713	100.0

(x) De la producción se restó 20,160 Ton. métricas, perdida por deterioro y 4,400 Ton. métricas, cam bio en las existencias.

(xx) Incluye la producción de vainitas."

GRUPO VII.- HORTALIZAS.

5) SOPAS DE TODAS CLASES, EN LATA, ETC.

TABLA V.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE.

No. Tabla	PRODUCTOS Detalle	TOTAL BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>1,120,755</u>	<u>75.2</u>
	Sopa Vegetal.....	623,269	75.2
24	De Maíz.....	-	-
137	Cebolla.....	-	-
171	Espárrago.....	-	-
279	Zanahorias.....	-	-
174	Espinaca.....	-	-
184	Guisante.....	-	-
7	Arroz.....	-	-
271-272	Sopa de tomate.....	58,054	75.2
570-580	Sopa de carne.....	230,633	75.2
70	Todas las demás sopas.....	208,799	75.2

GRUPO VIII.- FRUTAS.

17) OTRAS FRUTAS FRESCAS NACIONALES

TABLA VI.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE

No. Tabla	DETALLE	TOTAL BRUTO (Ton. Mét.)	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>44,967</u>	<u>61.4</u>
344	Anona (chirimolle).....	898	60.0
316	Caimito.....	1,499	48.0
326	Cereza.....	327	91.0
357	Granada.....	42	48.0
367	Guanábana.....	8,548	66.0
358	Granadillo.....	1,950	33.0
370	Guayaba.....	1,668	78.0
374	Higos.....	44	97.0
(x) 379	Jague.....	6,180	65.0
381	Jobo.....	2,675	66.0
458	Uvas.....	44	92.0
460	Uvas de playa.....	3,728	75.0
(x) 379	Limoncillos.....	2,675	65.0
406	Melón.....	2,580	56.0
354	Pan de frutas.....	7,374	55.0
443	Sandía (Patilla).....	2,825	53.0
450	Tamarindo.....	1,910	49.0

(x) Impreciso.-

GRUPO VIII.- FRUTAS.

18) FRUTAS FRESCAS IMPORTADAS

TABLA VII.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE.

No. Tabla	DETALLE	TOTAL BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>597,427</u>	<u>89.6</u>
401	Manzanas.....	353,107	88.0
458	Uvas.....	138,969	100.0
431	Peras.....	27,102	66.0
P.A.	Otras frutas.....	78,249	<u>49.2</u>
348	Duraznos.....	-	92.0
329	Ciruelas.....	-	75.0
406	Melones.....	-	53.0
374	Higos, etc.,.....	-	97.0

GRUPO VIII.- FRUTAS.

20) FRUTAS EN LATA (EN SU JUGO)

TABLA VIII.- DETALLE, TOTAL BRUTO Y PARTE APROVECHABLE.

No. Tabla	DETALLE	TOTAL BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>300,569</u>	<u>79.9</u>
326	Cerezas.....	7,404	79.9
431	Peras.....	20,421	79.9
291	Melocotones.....	27,037	79.9
293	Piñas.....	4,507	79.9
P.A.	Otras frutas en jugo.....	241,200	79.9
431	Peras.....	-	-
291	Melocotón.....	-	-
326	Cerezas.....	-	-
293	Piña.....	-	-

GRUPO VIII.- FRUTAS.

21) JUGOS DE FRUTAS.

TABLA IX.- DETALLE, VOLUMEN Y PARTE APROVECHABLE

No. Tabla	DETALLE	TOTAL BRUTO KG.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>505,137</u>	<u>75.7</u>
	Jugos de:		
293	Piña.....	7,717	75.7
458	Uvas.....	59,439	75.7
271	Tomates.....	59,940	75.7
401	Manzanas.....	91,709	75.7
329	Ciruelas.....	6,367	75.7
431	Peras.....	157,375	75.7
P.A.	Jugos de otras frutas.....	122,590	75.7
451	Toronjas.....	-	-
416	Nerenjes.....	-	-
291	Apricot.....	-	-

GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA)

AVES DE CORRAL.

1) CARNE DE RES.

TABLA X.- PRODUCCION TOTAL DE CARNE.

No. Tabla	DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	PESO (libra)	PESO BRUTO (Kg.)	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>				<u>26,092,450</u>	<u>81.3</u>
580	Carne de banda(x)	Bande	2	311	20,492,374	79.6
542	Corazón.....	Uno	1	2	183,609	100.0
524	Bazo.....	"	1	2	183,609	100.0
554	Hígado.....	"	1	13	1,193,459	100.0
562	Lengua.....	"	1	2	183,609	100.0
576	Pulmón.....	"	2	6	550,827	100.0
585	Riñón.....	"	2	2	183,609	100.0
587	Sesos.....	"	1	1	91,804	100.0
556	Intestinos.....	"	1	5	459,023	100.0
565	Panza.....	"	1	8	734,436	100.0
556 565	Patas.....	Una	4	12	1,101,655	50.0
527	Cabeza.....	"	1	8	734,436	100.0

(x) Producción + Importación - Industrial.-

GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA)

AVES DE CORRAL

2) CARNE DE CERDO

TABLA XI.- PRODUCCION TOTAL DE CARNE

No. Table	DETALLE	UNIDAD	PESO (Libra)	PESO BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>			<u>10,079,777</u>	<u>86.1</u>
536	Carne (x).....			1,242,315	76.1
682	Cape.....			2,737,373	100.0
543	Chuletas.....			355,018	76.1
536	Cueritos.....			270,934	100.0
536	Menudo.....			1,803,116	76.1
536	Pierna.....			2,027,338	76.1
567	Patitas.....	Una	0.75	298,852	50.0
552	Azadura (hígado)....	Uno	2.50	249,043	100.0
567	Intestino, etc.,....	"	6.00	597,704	100.0
549	Sangre.....	-	2.00	199,234	100.0
540	Corazón.....	Uno	1.00	99,617	100.0
583	Riñón.....	"	0.50	49,808	100.0
575	Pulmón.....	"	1.00	99,617	100.0
523	Bazo.....	"	0.50	49,808	100.0

(x) Carne, Prod. 2,148,791 - 906,476 Kgs. (Industrial)

GRUPO IX.- CARNE (FRESCA Y ELABORADA) AVES DE CORRAL

3) CARNE DE LANAR

TABLA XII.- PRODUCCION TOTAL DE CARNE

No. Tabla	DETALLE	UNIDAD	PESO (Libra)	PESO BRUTO (Kg.)	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>			<u>48,195</u>	<u>76.2</u>
532	Carne.....			40,814	76.1
526	Cabeza.....	Una	2.50	2,307	25.0
560	Intestinos.....	Uno	4.00	3,690	100.0
551	Hígado.....	"	1.00	923	100.0
539	Corazón.....	"	0.50	461	100.0

GRUPO IX.- CARNES (FRESCA Y ELABORADA) AVES DE CORRAL

5) CARNE INDUSTRIALIZADA

TABLA XIII.- DETALLE, PESO BRUTO Y PARTE APROVECHABLE

No. Tabla	DETALLE	PESO BRUTO (Kilogramos)			PARTE APROVECHABLE %
		PRODUCCION	IMPORTACION	TOTAL	
	<u>TOTALES</u>	<u>2,654,486</u>	<u>451,744</u>	<u>3,106,230</u>	<u>92.7</u>
557					
559	1) Jamón (todos).	107,786	43,664	151,450	96.3
560					
545	2) Salchichón....	2,277,210	83,723	2,360,933	96.3
545	Salchicha, Mortadella....	185,278	33,321	218,599	96.3
P.P.	3) Carnes en lata	-	291,036	291,036	77.2
557	Jamón.....	-	94,653	94,653	-
557	Jamoneta...	-	5,811	5,811	-
545	Salchichón.	-	5,198	5,198	-
590	Tocineta...	-	8,188	8,188	-
545	Salchichas. Carne con- servada....	-	15,317	15,317	-
	Extracto de carne.....	-	92,686	92,686	-
	Otras.....	-	6,212	6,212	-
-		-	62,971	62,971	-
590	4) Todas las de- mas carnes....	84,212	-	84,212	96.3
	Ahumadas... Salada, ect.				

Nota:- Agrupar los Nos. 545 y los 557.-

GRUPO XI.- PESCADOS Y MARISCOS

2) PESCADOS EN ENVASES DE VIDRIO

TABLA XIV.- DETALLE, PESO BRUTO Y PARTE APROVECHABLE

No. Tabla	DETALLE	PESO BRUTO Kg.	PARTE APROVECHABLE %
	<u>TOTAL</u>	<u>2,378,701</u>	<u>75.5</u>
607	Arenque.....	24,252	77.4
612	Bacalao.....	(x)	77.4
P. A. 608	Atún.....	334,774	75.9
609	"		
630	Macarelas, etc.,.....	212,666	77.4
P. A. 647	Sardinias.....	1,705,564	76.6
648	"		
646	Salmón.....	54,980	79.2
P. A. 605	Anchoas, almejas, ostras, etc.,.....	46,465	76.6
606			
633			

(x) Muy baja cantidad (136 Kg.), incluidos en arenque.-

GRUPO XII.- LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS
(EXCLUIDA LA MANTEQUILLA)

5) QUESO

TABLA XV.- CLASES DE QUESO (DETALLE)

No. Tabla	CLASES DE QUESO Detalle
	Promedio Aritmético
	<u>Queso blendo</u>
672	Con leche parcialmente descremada
673	Con leche descremada
	<u>Queso duro</u>
674	Con leche íntegra
675	3/4 grasa
676	Con leche descremada
	<u>Queso semi - blendo</u>
677	Leche íntegra
678	Leche descremada

B I B L I O G R A F I A

1. "Manual para la Preparación de Hojas de Balance de Alimentos". Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO 1949.
2. "Tabla de Composición de Alimentos", para uso Internacional. FAO. Estudios sobre Nutrición. No. 3 1955.
3. "Tabla de Composición de Alimentos", para uso en América Latina INCAP-ICNND, junio 1961.
4. Cuentas Nacionales de la República Dominicana. "Sector Agrícola", 1964-1968. Grupo Conjunto de Ingreso Nacional, Banco Central de la República Dominicana.
5. "Estimado Cuantitativo del Consumo de Alimentos de la República Dominicana", 1959. Oficina Nacional de Estadística.
6. Boletín "Comercio Exterior de la República Dominicana" 1968. Oficina Nacional de Estadística.
7. "Estadísticas Industriales de la República Dominicana" 1968. Oficina Nacional de Estadística.
8. "Estadísticas Agropecuarias Continuas". Oficina Nacional de Estadística.
9. "Investigación relacionada con el Sector Agropecuario". Departamento de Planificación, Coordinación y Evaluación, Secretaría de Estado de Agricultura.
10. "Investigación relacionada con el Sector Agropecuario". Departamento de Fomento, Banco Agrícola de la República Dominicana.
11. Estadística de "Sacrificio de Ganado" 1968. Oficina Nacional de Estadística.
12. "Análisis de Alimentos", 1947. Andrew L. Winton y Kete Barber Winton. Estados Unidos.

Santo Domingo, R. D.

Febrero del 1971

/lmm.-

Se terminó de imprimir esta Monografía,
el 26 de Febrero de 1971, en la División
de Publicaciones de la Oficina Nacio-
nal de Estadística.

"OFICINA NACIONAL DE ESTADÍSTICA"
"CENTRO DE DOCUMENTACIÓN"

OFICINA NACIONAL DE ESTADISTICA
Centro de Documentación - CENDOC
ONE-CENDOC / RD / H02.02.00 bar.1968 vol.8



0 0 0 4 4 2 8

