



LA DIETA ALIMENTICIA

Es creciente el interés despertado en los tiempos actuales por el conocimiento cualitativo y cuantitativo de la dieta alimenticia; estos estudios tienen una gran importancia, ya que permiten conocer el nivel alimenticio medio de la población y compararlo con un "nivel mínimo", considerado como indispensable, y con los niveles alimenticios de los países más desarrollados.

De las comparaciones anteriores citadas y del estudio de la composición de la dieta en sí, se deducen consecuencias muy interesantes desde el punto de vista de la programación de producciones agrícolas y ganaderas con el fin de mejorar la calidad de dicha dieta; asimismo, se obtiene información sobre el consumo futuro de alimentos, cuestión de sumo interés en los estudios de desarrollo económico. Alcanzar un conocimiento, lo más exacto posible, de cuál puede ser la demanda futura de alimentos es cuestión de gran trascendencia, ya que permite programar la política de producciones y comercio exterior agrario evitando así que se produzcan desigualdades entre la oferta y la demanda de alimentos y reduciendo, en lo posible, tanto las tensiones inflacionistas como la acumulación de excedentes, fenómenos ambos derivados de los desajustes anteriormente citados.

En la confección de este capítulo se han utilizado los datos contenidos en los "Balances alimenticios" que anualmente se envían por el Ministerio de Agricultura a la OCDE para su inclusión en publicaciones periódicas que este Organismo viene editando desde hace años. El presente estudio se extiende al período comprendido entre las campañas 1961-62 y 1968-69, esta última como avance.

Se han agrupado los productos alimenticios siguiendo, en general, la pauta de los "Balances alimenticios"; a continuación se indica la composición de aquellos grupos en que ésta no se deduce fácilmente de su denominación.

El grupo de cereales secundarios comprende la cebada, avena, maíz, escaña, zahina, panizo, alpiste y mijo.

En las leguminosas incluyen: garbanzos, judías, lentejas, guisantes, habas, etc.

El grupo de frutas con cáscara comprende: almendras, nueces, avellanas, castañas y cacahuets.

En el grupo de frutas se incluye: frutas frescas -excepto agríos- frutas desecadas y aceitunas de mesa.

El grupo de productos lácteos comprende la leche condensada, leche en polvo y queso.

En grasa y aceites se incluye el aceite de oliva, otros aceites vegetales, grasas de despojos, mantequilla y margarina.

En el desarrollo del capítulo se analizan, en primer lugar, las disponibilidades totales para alimentación, es decir, lo que se ha puesto a disposición de los consumidores; en segundo lugar el nivel de consumo alimenticio en kilogramos de los distintos grupos de productos por habitante y año, y, finalmente, las características nutritivas de la dieta en sus elementos principales: calorías, proteínas y grasas.

DISPONIBILIDADES TOTALES PARA LA ALIMENTACION HUMANA

Se consideran como disponibilidades totales para alimentación humana todo aquello que se ha puesto a disposición de los consumidores.

Estas disponibilidades se obtienen a partir de los datos de producción, variaciones de stocks, comercio exterior y utilización en otros usos distintos de la alimentación humana, tales como: alimentación animal, se millas, usos industriales, pérdidas, etc., de tal forma que:

Disponibilidades = Producción + (Importación - Exportación) - Incremento de stocks - Otros usos.

La falta de estadísticas suficientemente detallada sobre alguno de los términos de la igualdad anterior, supone una grave dificultad para elaborar los "Balances alimenticios". Esta falta de información alcanza para bastantes productos, a los stocks existentes al principio y fin de campaña, a su empleo en determinados usos -