

# MANUAL DE LA HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS

2023

## MANUAL DE LA HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS - 2023

Coordinación General de Información Nacional Agropecuaria

Dirección de Análisis de Información Agropecuaria

Equipo técnico:

Pantoja Chulde Elías

[sipa.agricultura.gob.ec](http://sipa.agricultura.gob.ec)

Quito – Ecuador

2024

## RESUMEN

La Hoja de Balance de Alimentos (HDBA) provee información sobre la dinámica del suministro y utilización de bienes agroalimentarios, permitiendo medir los aportes energéticos y nutricionales, el origen de los alimentos, tasa de autosuficiencia alimentaria, tasa de dependencia de importaciones y tasa de participación de alimentos en el consumo nacional.

En total, se han considerado 24 bienes alimentarios provenientes de la canasta de los bienes más demandados por la mayoría de hogares a nivel nacional, los cuales han sido ponderados en función del gasto de consumo de los hogares ecuatorianos (IPC) y representando el 88 % del consumo total en materias primas. Cuatro productos de los priorizados fueron incluidos, por su relevancia dentro de las exportaciones del Ecuador (café, cacao, camarón y banano).

La Hoja de Balance de Alimentos de Ecuador recurre a estadísticas de varias fuentes con el propósito de obtener las disponibilidades físicas de bienes alimentarios al interior del país, en un lapso de tiempo determinado; siendo la principal fuente de información el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), en la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC). Además, se complementa con estadísticas del Banco Central del Ecuador, Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), entre otras. Los coeficientes nutricionales son considerados del producto final homologado y muestra información de Calorías, Grasas, Proteínas, Carbohidratos, Vitamina A, Hierro y Zinc, por cada 100 gramos de ingesta.

Para el año 2023, considerando que el Ecuador cuenta con una población aproximada de 18,226,512 habitantes, se estimó que el suministro disponible per cápita es de 413.19 kg/persona/año.

En este informe se refleja el comportamiento del suministro de micronutrientes, macronutrientes y minerales disponibles per cápita en el Ecuador para el año 2023. Donde, el disponible de calorías al día por persona alcanzó el valor de 2,302 kcal/persona/día, para el caso de Proteínas se ubicó en 62 g/persona/día, Grasas totales en 89 g/persona/día, Carbohidratos en 232 g/persona/día, Hierro en 10 mg/persona/día, Vitamina A en 272 µg/persona/día y Zinc en 9 mg/persona/día.

**Palabras clave:** soberanía, balance, alimentos, micronutrientes, macronutrientes, minerales, calorías.

## ABSTRACT

The Food Balance Sheet (HDBA) provides information on the dynamics of the supply and use of agrifood goods, making it possible to measure the energy and nutritional contributions, the origin of food, the rate of food self-sufficiency, the rate of dependence on imports and the rate of food participation in national consumption.

A total of 24 food goods from the basket of goods most demanded by the majority of households at the national level were considered, which were weighted according to the consumption expenditure of Ecuadorian households (CPI) and represent 88 % of the total consumption of raw materials. Four of the prioritized products were included because of their importance in Ecuador's exports (coffee, cocoa, shrimp and bananas).

The Food Balance Sheet of Ecuador uses statistics from various sources in order to obtain the physical availability of food goods within the country, in a given period of time; the main source of information is the National Institute of Statistics and Census (INEC), in the Survey of Surface and Continuous Agricultural Production (ESPAC). In addition, it is complemented with statistics from the Central Bank of Ecuador, Ministry of Agriculture and Livestock (MAG), among others. The nutritional coefficients are considered from the final homologated product and show information on Calories, Fats, Proteins, Carbohydrates, Vitamin A, Iron and Zinc per 100 grams of intake.

For the year 2023, considering that Ecuador has a population of approximately 18,226,512 inhabitants, it was estimated that the available supply per capita is 413.19 kg/person/year.

This report reflects the behavior of the supply of micronutrients, macronutrients and minerals available per capita in Ecuador for the year 2023. Where, the available calories per person per day reached the value of 2,302 (kcal/person/day), for the case of Protein it was 62 g/person/day, Total Fats at 89 g/person/day, Carbohydrates at 232 g/person/day, Iron at 10 mg/person/day, Vitamin A at 272 µg/person/day and Zinc at 9 mg/person/day.

**Keywords:** *sovereignty, balance, food, micronutrients, macronutrients, minerals, calories.*

# CONTENIDO

Capítulo I.....	7
1.1. Antecedentes .....	7
1.2. Metodología.....	8
1.3. Metodología FAO .....	8
1.4. Estructura de la Hoja de Balance de Alimentos .....	10
1.5. Cobertura de la Hoja de Balance de Alimentos .....	12
Capítulo II.....	14
2.1. Metodología de actualización del documento Excel de la Hoja de Balance de Alimentos (HDBA) .....	14
2.1.1. Priorización de productos .....	15
2.1.2. Input Producción .....	16
2.1.3. Input Exportaciones .....	21
2.1.4. Input Importaciones .....	24
2.1.5. Input Coeficientes de Producción (mermas y destinos).....	28
2.1.6. Input Coeficientes de Producción 2 - Subproductos y Coeficiente de Transformación a Producto Homologado .....	34
2.1.7. Input Coeficientes de Producción 3. Coeficientes de corrección estadístico.....	37
2.1.8. Población anual .....	37
2.1.9. Input Coeficientes de Importaciones - Subproductos y Coeficientes de Transformación a Producto Homologado .....	38
2.1.10. Output Producción .....	41
2.1.11. Output Exportaciones .....	45
2.1.12. Output Importaciones.....	50
2.2. Metodología de cálculo del disponible per cápita y por día .....	54
2.3. Evolución disponible per cápita .....	57
Capítulo III.....	58
3.1. Tasa de Dependencia de Importaciones (TDI) .....	58
3.2. Tasa de Autosuficiencia Alimentaria (TAS) .....	59
3.3. Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional (TPA) .....	61
3.4. Resumen de ingesta por nutrientes activos.....	63
3.5. Análisis histórico del suministro nutricional disponible.....	64
3.6. Aplicaciones de la Hoja de Balance de Alimentos.....	67

3.6.1.	Utilización Interna de Bienes Agroalimentarios .....	68
3.6.2.	Patrón de Disponibilidad de Energía y Nutrientes .....	68
3.6.3.	Patrón Físico de las Disponibilidades Alimentarias .....	68
3.6.4.	Adecuación Nutricional de Disponibilidades Alimentarias .....	68
3.6.5.	Autonomía y Dependencia en la disponibilidad de Energía y Macronutrientes .....	69
3.6.6.	Utilidad para la estimación del Indicador de Subalimentación ODM .....	69
4.	Recomendaciones .....	69
5.	Bibliografía .....	69
6.	Anexos .....	71

# Capítulo I

## 1.1. Antecedentes

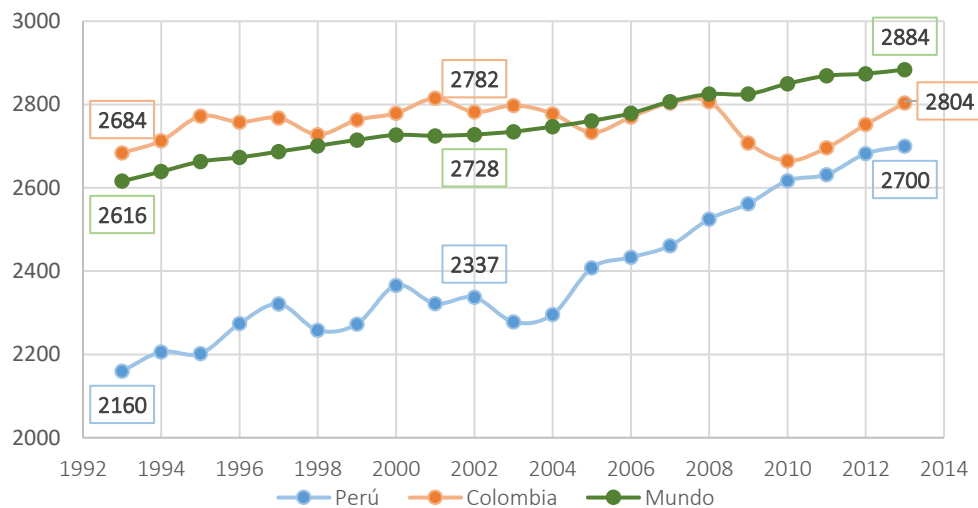
La Hoja de Balance de Alimentos (HDBA) es un documento y base de información, la cual presenta las tendencias del suministro nacional de los principales productos de consumo en la población. Esta, permite conocer los cambios que podrían haberse producido en los tipos de alimentos consumidos y pone de manifiesto, hasta qué punto el suministro de alimentos del país es suficiente en relación con las necesidades nutricionales.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sistematizó la metodología para la elaboración de hojas de balance. Este organismo publicó las primeras hojas de balance de alimentos en 1949, comprendiendo los períodos 1934-1938 y 1947-1948; desde entonces, ha efectuado publicaciones periódicas sobre el tema y las actualiza regularmente.

El disponible calórico por persona/día es la principal fuente de información para determinar aspectos de malnutrición o deficiencia calórica. De este modo, la FAO presenta el histórico de los aportes calóricos.

### Gráfico 1.

*Disponibilidad calórica Perú, Colombia y promedio mundial 1993-2013*



**Fuente:** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

**Elaboración:** MAG/CGINA/DAIA

Con resultados a 2013 -última actualización de la información por parte del organismo-, el disponible calórico per cápita por día, del mundo se ha establecido en 2,884 kcal. Y, países vecinos como Colombia y Perú, establecen sus disponibles calóricos en 2,804 kcal y 2,700 kcal, respectivamente. Se considera pertinente aclarar que, las cifras muestran el disponible para el consumo conocido como consumo aparente.

La Hoja de Balance de Alimentos (HDBA) es un instrumento necesario para examinar la suficiencia alimentaria del país, respecto al eje de la disponibilidad de alimentos. Además de hacer una contabilidad exhaustiva de diversos bienes con destino a consumo humano, refleja la capacidad agrícola y pecuaria del país; permite establecer la incidencia de la producción en el entorno alimentario y conocer la proporción de alimentos importados en el total del suministro nacional. Así mismo, estima el “consumo aparente” de energía, macro y micronutrientes per cápita, desde la perspectiva de disponibilidad alimentaria.

La información de la HDBA de Ecuador (2002 - 2023) se refresca cada año, siendo la última actualización al mes de julio del año 2024. Dentro de sus principales objetivos están: proporcionar información sobre el suministro nacional de alimentos; la utilización racional de los alimentos, que incluye el uso para balanceados, semillas, procesamiento, desecho, exportación, entre otros; los valores per cápita de los productos alimentarios y los contenidos calórico, proteico y de materias grasas.

En definitiva, que contribuya a una mayor definición y toma de decisiones en política pública sobre el sistema agroalimentario nacional, en especial sobre las principales cadenas de suministro y utilización de bienes alimentarios y su eficiencia respecto a la adecuación de las necesidades alimentarias y nutricionales de la población ecuatoriana; la composición y origen del suministro total de energía alimentaria; la adecuación nutricional de la oferta alimentaria, autosuficiencia o dependencia de las importaciones; niveles de pérdidas de alimentos en la cadena de suministro o distribución; finalmente, sobre el indicador de la prevalencia de la subalimentación en el país.

## **1.2. Metodología**

En esta sección el propósito es exponer de manera fácil y ligera la base metodológica que se siguió para la formulación de la Hoja de Balance de Alimentos; además, permitir la familiarización con la información, estructura y resultados de la Hoja de Balance de Alimentos. La metodología ha sido adaptada a partir de la presentada por la FAO.

## **1.3. Metodología FAO**

El uso de esta herramienta se ha extendido como una contribución de la FAO para la formulación y evaluación de planes de desarrollo agrícola; proyecciones de producción de alimentos, acciones de mejoras productivas, recomendaciones de políticas públicas; todo esto para la disminución del hambre, acciones de intervención y respuesta a riesgos nutricionales; además como estadística básica para el monitoreo del panorama nutricional y alimentario de los países.

La HDBA recurre a estadísticas de varias fuentes con el objetivo de obtener las disponibilidades físicas de bienes alimentarios al interior del país, en un lapso de tiempo determinado. Bienes que atraviesan por el circuito comercial y llegan al consumidor.

Una hoja de balance de alimentos presenta la estructura del suministro de los principales alimentos del país, durante un período de referencia que puede ser un año o un grupo de años. Las hojas de balance muestran para cada producto las fuentes de suministro y su utilización. La cantidad total de alimentos producida más la cantidad total importada y reajustada para tomar en



cuenta cualquier cambio que pudiera haber ocurrido en las existencias proporciona el suministro interno disponible durante el período de referencia:

$$\begin{array}{l} \text{producción + importaciones – exportaciones +} \\ \text{existencias (aumento o disminución)} \\ = \text{suministro para la utilización interna} \end{array}$$

Una vez definido el suministro interno, se delimita su utilización interna, para lo cual se hace una distinción entre las cantidades suministradas a alimentación animal, las utilizadas como semilla, las elaboradas para uso alimentario y otros, las pérdidas ocurridas durante el almacenamiento y transporte, y los suministros disponibles para el consumo humano.

El suministro por persona de cada producto alimentario, disponible para el consumo humano, se calcula dividiendo la cantidad respectiva para los datos de la población que efectivamente los consume. Estos datos se expresan en cantidad y también, aplicando los factores de composición de alimentos, su contenido en energía, proteínas y grasas.

La Hoja de Balance de Alimentos recurre a estadísticas de varias fuentes con el objetivo de obtener las disponibilidades físicas de bienes alimentarios al interior del país, en un lapso de tiempo determinado. Bienes que atraviesan por el circuito comercial y llegan al consumidor.

La información del sistema agroalimentario está compuesta por:

- **Suministro:** el total de bienes alimentarios, se considera producción, importación y exportaciones.
- **Utilización:** distribución de los bienes con otros fines, como alimentación animal, semillas, pérdidas de la cadena, industria no alimenticia y finalmente consumo humano.
- **Disponible:** distribución per cápita de los bienes alimentarios con fines de consumo humano.

Una de las limitantes que presenta la Hoja de Balance de Alimentos es la distribución de los bienes alimentarios, debido a la consideración de que los bienes son distribuidos de manera uniforme, situación que no refleja la realidad de los países en general.

Las cifras del suministro disponible por persona tienden a ser susceptibles de errores de interpretación, por la razón de que, las mismas representan únicamente el suministro medio disponible por persona y no la cantidad disponible para cada persona; puesto que al dividirse el suministro total disponible para la población total se obtiene un promedio que no refleja la disponibilidad efectiva, puesto que no toda la población, por diversos motivos, tiene el mismo acceso al consumo de estos alimentos.

Por otro lado, el resultado del cálculo del valor calórico o proteico del suministro por persona depende de la exactitud de los factores de conversión/extracción y de la calidad de los datos de las tablas de composición de los alimentos.

Es importante señalar que, el valor calórico del suministro corresponde a la conversión en calorías de la cantidad de alimentos disponibles y no de la cantidad de alimentos realmente consumida.

#### 1.4. Estructura de la Hoja de Balance de Alimentos

El documento basa su estructura en la Hoja de Balance de Alimentos estandarizada o normalizada de FAO, donde todos los bienes alimentarios derivados o transformados, se convierten a su equivalente en productos primarios. Esta condición tiene una excepción para azúcares, aceites y grasas donde se considera en general productos en su estado de comercialización o uso. La estructura de información de la Hoja de Balance de Alimentos (**Ilustración 1**).

##### **Ilustración 1.**

*Estructura de la Hoja de Balance de Alimentos*



La Hoja de Balance de Alimentos está priorizada por 24 bienes alimentarios, se detalla más adelante cuáles fueron los bienes considerados. Cada bien alimenticio presente en la hoja de balance cumple, sin excepción, la ecuación de suministro:

$$\sum \text{Variables de Suministro} = \text{Producción Neta} + \text{Importaciones} - \text{Exportaciones} = \text{Total Suministro Disponible}$$

De donde se tiene que:

$$\begin{aligned} \text{Producción Neta} = & \text{Producción Bruta} - \text{Pérdidas} - \text{Alimentación Animal} - \\ & \text{Industria no alimenticia} - \text{Semillas} - \text{Merma por Humedad} - \\ & \text{Merma por impurezas} - \text{Desperdicios} - \\ & \text{Subproductos no alimenticios.} \end{aligned}$$

Todas las variables de suministro, son presentadas en toneladas métricas y sin decimales.

La HDBA muestra una estructura matricial (**Ilustración 2**), que permite identificar la contabilidad física de suministro disponible al interior del país. La estructura comprende:

- **Producto:** el bien alimentario primario.
- **Presentación:** la forma de condición del bien alimentario.

- **Grupo:** símbolo del grupo de bienes a los que pertenece, teniendo:
  - Cereales (C)
  - Raíces y tubérculos (RT)
  - Edulcorantes (ED)
  - Legumbres (L)
  - Oleaginosas (O)
  - Hortalizas (H)
  - Frutas (F)
  - Estimulantes (ES)
  - Productos animales (PA)

**Producción neta:** Producción bruta menos: humedad, impurezas, pérdidas, desperdicios, destino a semillas, alimento animal, industria no alimenticia y coeficientes de transformación a producto homologado.

**Exportaciones:** Información de exportaciones del bien alimentario convertido a la presentación señalada.

**Importaciones:** Información de importaciones del bien alimentario convertido a la presentación señalada.

**Disponible:** Producción neta más importaciones, menos exportaciones.

### Ilustración 2.

*Estructura matricial del suministro disponible*

#	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	GRUPO	SUMINISTRO DISPONIBLE PARA LA UTILIZACIÓN INTERNA (t)			
				PRODUCCIÓN NETA <sup>1</sup>	EXPORTACIONES	IMPORTACIONES	DISPONIBLE
1	Leche	Leche fresca entera	PA	2,392,892	1,208	29,807	2,421,491

El disponible anual permite determinar el disponible per cápita en kilogramos por año y en gramos por día (**Ilustración 3**); para lo cual, se considera la población de Ecuador de 2002 a 2023 (**Anexo 2**). El disponible per cápita en gramos día refleja un valor que permite el cálculo de los principales macro y micronutrientes (**Ilustración 3**).

### Ilustración 3.

*Estructura matricial del suministro disponible per cápita y suministro disponible nutricional*

SUMINISTRO DISPONIBLE PER CÁPITA		SUMINISTRO NUTRICIONAL DISPONIBLE PER CÁPITA (100 gramos)						
kg/año	g/día	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	CARBOHIDRATOS (g)	HIERRO (mg)	VITAMINA A (ug)	ZINC (mg)
140	384	238.20	12.33	12.72	18.75	0.12	180.57	1.46

La estructura matricial que asume la Hoja de Balance de Alimentos, que es el agregado de la contabilidad física al interior de cada fila-producto, requiere ordenar los datos estadísticos en una secuencia que permita identificar los lazos entre ellos. Las estadísticas de un producto en particular son registradas transitando su flujo físico desde la producción y utilización, a lo largo de la cadena o del circuito agroalimentario que le sea propio, hasta la disponibilidad para consumo final.

Contando con los datos necesarios, veraces y consistentes, con la identidad de la fila-producto y con las definiciones de las variables de suministro y de utilización, se realiza el cálculo aritmético que indica la ecuación de equilibrio.

Con relativa precisión es posible reconstruir las corrientes de productos alimentarios que llegan efectivamente al consumidor, como producto alimentario primario o como producto industrial. También, dentro de esa contabilidad se aplica la batería de indicadores o coeficientes técnicos que permiten la transformación o conversión de un bien en alimento o en un producto industrial y las pérdidas en las etapas de almacenaje, transporte y comercialización.

La HDBA requiere que los sistemas estadísticos nacionales estén preparados para la obtención periódica de los datos, en la forma que requiere el cálculo de la ecuación de equilibrio en cada fila-producto, lo que precisa recolectar información de todos los componentes de la cadena agroalimentaria incluyendo al consumidor, siguiendo la ruta del destino alimentario de los bienes seleccionados en forma regular, actualizados, confiables y consistentes con los intercambios entre los agentes de la cadena agroalimentaria; ajustados al periodo de referencia y en unidades del sistema métrico decimal.

### **1.5. Cobertura de la Hoja de Balance de Alimentos**

La HDBA contiene tablas en las que aparece la disponibilidad de alimentos por persona, por grupos principales de productos alimenticios, expresados en peso del alimento, calorías, proteínas y grasas, a nivel nacional. Esta presentación se construye mediante una agregación de rubros alimentarios de uso internacional (filas-producto), que se integran en 24 grupos distintos de alimentos. Esta matriz asigna a cada fila-producto, 4 columnas para variables de suministro y de utilización interna y los valores de sus celdas están expresadas en miles de toneladas métricas; le siguen dos columnas correspondientes al suministro per cápita disponible (expresados en kg/año y g/día). Luego, se cuenta con siete columnas de la HDBA que representa el suministro nutricional disponible per cápita y el correspondiente aporte nutricional diario por individuo en energía (kcal), proteínas (g), grasa (g), carbohidratos (g), hierro (mg) vitamina A ( $\mu\text{g}$ ) y zinc (g).

Los datos de producción y de las otras variables se expresan en unidades equivalentes de productos "primarios"; ya que, se hace la conversión de todos los productos derivados a unidades del producto de origen. A esta forma de presentación se le conoce como HDBA estandarizada o normalizada, porque convierte productos derivados o transformados, en su equivalente a producto "primario".

Esto, plantea, para cada país, el compromiso de preparar una lista de productos relevantes, primarios y elaborados, que poseen como atributo una significativa y corriente presencia en la cesta de disponibilidades alimentarias de la nación. Esta definición de lista de alimentos de uso extendido, trae como consecuencias algunas dificultades conceptuales y estadísticas. Debe alcanzarse un equilibrio entre la ambición de incorporar más productos o rubros alimenticios y, la capacidad real de disponer de datos sobre las corrientes de cada bien alimenticio, al interior del país.

En consecuencia, se tendrá que adoptar una lista real de productos que permita observar la conducta de productos primarios y sus derivados disponibles, para el consumo alimentario de la población.

Para el caso de Ecuador, esta selección y lista de recursos alimentarios se alcanzó después de valorar las disponibilidades de información periódica de los organismos públicos nacionales y, fueron resultado del consenso de varias fuentes.

Continúa abierta la consideración de nuevas fila-producto, sobre todo en aquellas que permitan desagregar, en productos elaborados, los bienes alimentarios que aparecen identificados únicamente en su fuente primaria.

# Capítulo II

---

## 2.1. Metodología de actualización del documento Excel de la Hoja de Balance de Alimentos (HDBA)

El documento de trabajo de la Hoja de Balance de Alimentos, sobre el que se realiza el análisis y carga de información periódica está construido en formato Excel y consta de las siguientes pestañas:

**Menú de Información:** Tiene 36 apartados que, al pulsar en cada uno de ellos, lleva a la pestaña seleccionada. Si se desea regresar a la pestaña *Menú de Información*, se pulsa en el vínculo [Regresar al menú principal](#).

El *Menú Información*, contiene los ítems que se señalan a continuación:

- 1 [Priorización de Productos](#)
- 2 [Input Producción](#)
- 3 [Input Exportación](#)
- 4 [Input Importación](#)
- 5 [Input Coeficientes de Producción \(Mermas y Destinos\)](#)
- 6 [Input Coeficientes de Producción \(Derivados del Producto Bruto\)](#)
- 7 [Input Coeficientes de Producción \(Coef. de corrección estadístico\)](#)
- 8 [Población Anual](#)
- 9 [Input Coeficientes de Importaciones \(Destinos\)](#)
- 10 [Output Producción](#)
- 11 [Output Exportaciones](#)
- 12 [Output Importaciones](#)
- 13 [HDBA 2002](#)
- 14 [HDBA 2003](#)
- 15 [HDBA 2004](#)
- 16 [HDBA 2005](#)
- 17 [HDBA 2006](#)
- 18 [HDBA 2007](#)
- 19 [HDBA 2008](#)
- 20 [HDBA 2009](#)
- 21 [HDBA 2010](#)
- 22 [HDBA 2011](#)
- 23 [HDBA 2012](#)
- 24 [HDBA 2013](#)
- 25 [HDBA 2014](#)
- 26 [HDBA 2015](#)
- 27 [HDBA 2016](#)
- 28 [HDBA 2017](#)
- 29 [HDBA 2018](#)

- 30 [HDBA 2019](#)
- 31 [HDBA 2020](#)
- 32 [HDBA 2021](#)
- 33 [HDBA 2022](#)
- 34 [HDBA 2023](#)
- 35 [Resumen de Aporte Nutricional, Tasa de Dependencia y Tasa Autosuficiencia](#)
- 36 [Gráfico Resumen](#)

Es importante recordar que este archivo es de trabajo interno, en la plataforma de información SIPA se publica solamente con los resultados anuales, es decir, desde el ítem 13.

### 2.1.1. Priorización de productos

Al ingresar a esta pestaña encontramos la información de los 24 productos priorizados por la Hoja de Balance de Alimentos, con su respectiva ponderación, participación y participación acumulada.

En total, se han considerado 24 bienes alimentarios provenientes de la canasta de los productos más demandados por la mayoría de hogares, a nivel nacional; los cuales han sido ponderados en función del gasto de consumo de los hogares ecuatorianos (IPC), y representan el 88 % del consumo total en materias primas. Cuatro productos de los priorizados fueron incluidos por su relevancia dentro de las exportaciones del Ecuador (café, cacao, camarón y banano).

Los bienes alimentarios, priorizados en la HDBA, son considerados a través del Índice de Precios al Consumidor (IPC), donde los ponderadores de la canasta de alimentos y bebidas no alcohólicas, se realizan en base al gasto del consumo urbano, registrado en la ENIGHUR 2011-2012, posteriormente se expande el ponderador a nivel nacional.

A partir del ponderador y la transformación de bienes alimentarios a productos primarios, se determina el peso de cada bien alimentario con respecto al total de la canasta, donde, los 24 productos en priorización representan el 88 % del gasto en consumo de bienes alimentarios (**Anexo 1**). Se ha decidido considerar los productos de relevancia dentro de las exportaciones del Ecuador y por su importancia para la generación de políticas, siendo éstos: *café, camarón, cacao y banano*.

**Tabla 1.**

*Priorización de productos de la Hoja de Balance de Alimentos*

<b>Núm.</b>	<b>Materia Prima</b>	<b>Ponderación</b>	<b>Participación</b>
1	Leche	0.031093630	15%
2	Trigo	0.023192505	11%
3	Pollo	0.021700216	10%
4	Res	0.019635582	9%
5	Azúcar	0.016723222	8%
6	Arroz	0.015467425	7%
7	Pescado	0.007551785	4%
8	Huevos	0.006313975	3%
9	Palma	0.005901420	3%
10	Papa	0.004636972	2%
11	Plátano	0.003738234	2%
12	Cerdo	0.003618977	2%
13	Tomate Riñón	0.003605435	2%
14	Atún	0.003509297	2%
15	Cebolla Paiteña	0.002916222	1%
16	Naranja	0.002104734	1%
17	Manzana	0.002042318	1%
18	Tomate de Árbol	0.001887979	1%
19	Maíz Suave Choclo	0.001735408	1%
20	Fréjol	0.001682059	1%
21	Café	0.001573560	1%
22	Camarón	0.001536919	1%
23	Cacao	0.001482207	1%
24	Banano	0.001143947	1%

*Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)*

### **2.1.2. Input Producción**

Es todo aquel factor (materias primas, productos intermedios o semi-manufacturados o energía) que interviene en la producción de un bien alimentario.

En la pestaña **Input Producción**, se ingresan los datos de producción de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002 – 2023); los mismos que están expresados en toneladas métricas (TM).

Cada producto priorizado contiene un superíndice, la misma que corresponde a la fuente de información del dato de producción ingresado. Además, se especifica la presentación del producto en bruto.



La producción bruta interna se obtiene de las estadísticas presentadas por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC). Además, se complementa con estadísticas del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

La producción es transformada a producto primario, excepto en el caso de azúcares y grasas; en los cuales, se ha transformado en producto de comercialización o consumo. Por ejemplo, en el caso de la producción de caña de azúcar, esta ha sido transformada en azúcar blanco.

**Tabla 2.**

*Fuentes de información y presentación del producto en bruto*

	<b>Producto</b>	<b>Presentación producto en bruto</b>
1	Leche <sup>1</sup>	Entera Líquida (t)
2	Trigo <sup>1</sup>	Grano seco (t)
3	Pollo <sup>1, 7</sup>	Pollo en pie (t)
4	Res <sup>1</sup>	Ganado en pie (t)
5	Caña de azúcar <sup>1, 4</sup>	Tallo fresco (t)
6	Arroz <sup>1, 4</sup>	En cáscara (t)
7	Pescado <sup>3</sup>	Peces (t)
8	Huevos <sup>1, 7</sup>	Enteros (t)
9	Palma <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)
10	Papa <sup>1, 4</sup>	Tubérculo fresco (t)
11	Plátano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)
12	Cerdo <sup>1, 6</sup>	Cerdo en pie (t)
13	Tomate Riñón <sup>1</sup>	Hortaliza fresca (t)
14	Atún <sup>3</sup>	Peces (t)
15	Cebolla paiteña <sup>1</sup>	Bulbo (t)
16	Naranja <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)
17	Manzana <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)
18	Tomate de árbol <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)
19	Maíz suave choclo <sup>1</sup>	En choclo (t)
20	Fréjol <sup>2</sup>	Grano seco (t)
21	Café <sup>1, 4</sup>	Grano oro (t)
22	Camarón <sup>5</sup>	Entero (t)
23	Cacao <sup>1, 4</sup>	Almendra seca (t)
24	Banano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)

Las fuentes de información con las que se actualiza los datos de producción bruta de la hoja de balance de alimentos, son las que se indican a continuación:

- <sup>1</sup> INEC / ESPAC (Instituto Nacional de Estadística y Censos / Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua).
- <sup>2</sup> INEC / ESPAC: Suma de fréjol grano seco y fréjol tierno en vaina transformado a grano seco.
- <sup>3</sup> IPIAP (Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca). Estadísticas de la flota atunera y desembarques de las principales especies pelágicas pequeñas.
- <sup>4</sup> MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería).
- <sup>5</sup> BCE (Banco Central del Ecuador).
- <sup>6</sup> AGROCALIDAD (Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario).
- <sup>7</sup> SENA (Servicio Nacional de Aduana del Ecuador).

### 2.1.2.1. Fuentes de información y transformaciones realizadas por cada producto priorizado en la Hoja de Balance de Alimentos.

- **Arroz:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC-ESPAC y los Operativos de Rendimientos Objetivos-ORO, del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Desde el año 2014 - 2021 se hizo un reproceso de información de la producción de arroz, ya que, anteriormente no se consideraba para el cálculo de la producción a la superficie cosechada sino la superficie sembrada; para lo cual se tomó en cuenta un factor de descuento o merma, que resulta de la ESPAC. Dicho factor de descuento o merma se utiliza para calcular la superficie cosechada, la misma que se estima a partir de la superficie (sembrada) interpretada mediante imágenes satelitales. Para los años 2022 – 2023, la superficie cosechada se estima a partir de la superficie (sembrada) interpretada mediante imágenes satelitales, aplicando un factor de merma que se obtuvo de la ESPAC.
- **Caña de azúcar, banano, cacao, café, naranja, palma de aceite, papa, plátano, tomate de árbol, tomate riñón, trigo, manzana:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC.
- **Atún:** La principal fuente estadística de información para la *Producción* es el Instituto Nacional de Pesca. (Estadísticas flota atunera y desembarques de las principales especies pelágicas pequeñas). Tasa de extracción a la canal 74 %. Transformación de canal a carne sin hueso 45 %.
- **Camarón:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el Banco Central del Ecuador.
- **Cebolla paiteña:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC – ESPAC), MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería).
- **Cerdo:** La principal fuente estadística de información para la Producción 2002 – 2021 es el INEC – ESPAC. Desde el año 2022, la fuente es la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (Agrocalidad) referente a la vacunación de PPC (Peste Porcina Clásica); año en el que se realizó un reproceso de información; en donde, para el cálculo de la producción de cerdo en toneladas métricas. Por lo tanto, la estimación de la producción de carne de cerdo, se calcula con la fórmula:

<sup>1</sup> <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias>

$$PTACC (t/año) = PACCTF + PACCGC + PACCGI$$

Donde:

PTACC= Producción Total Anual de Carne de Cerdo

PACCTF= Producción Anual de Carne de Cerdo de Traspatio y Familiar

PACCGC= Producción Anual de Carne de Cerdo de Granjas Comerciales

PACCGI= Producción Anual de Carne de Cerdo de Granjas Industriales

$$(PACCTF) = (N^{\circ} \text{ madres de traspatio y familiar}) * \left( N^{\circ} \text{ Promedio } \frac{\text{lechones}}{\text{año}} \right) * (\text{Promedio peso animal vivo (kg)}) * (\% \text{ Promedio de Rendimiento a la canal})$$

$$(PACCGC) = (N^{\circ} \text{ madres de granjas comerciales}) * \left( N^{\circ} \text{ Promedio } \frac{\text{lechones}}{\text{año}} \right) * (\text{Promedio peso animal vivo (kg)}) * (\% \text{ Promedio de Rendimiento a la canal})$$

$$(PACCGI) = (N^{\circ} \text{ madres de granjas industriales}) * \left( N^{\circ} \text{ Promedio } \frac{\text{lechones}}{\text{año}} \right) * (\text{Promedio peso animal vivo (kg)}) * (\% \text{ Promedio de Rendimiento a la canal})$$

- **Fréjol:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC. Se ha homologado a fréjol grano seco, mediante la fórmula:

$$\text{Fréjol homologado a grano seco} = (\text{fréjol tierno en vaina} * 0.3056) + \text{fréjol seco.}$$

- **Huevos:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC, para la producción de huevos de mesa de aves, criadas en campo y para la producción de huevos de mesa de aves criadas en planteles avícolas se usa la estimación del MAG, usando la fuente estadística del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador - SENAEC. El 90 % del huevo lo componen la yema y clara a un peso de 60 g. Se aplica la siguiente fórmula para obtener la producción anual de huevos de mesa:

$$PTAHM \left( \frac{t}{año} \right) = \frac{\left( PTSHMC \left( \frac{\text{huevos}}{\text{semana}} \right) * PPHM (kg) * SPAHM \left( \frac{\text{semanas}}{\text{año}} \right) \right) + \left( PTSHMPA \left( \frac{\text{huevos}}{\text{semana}} \right) * PPHM (kg) * SPAHM \left( \frac{\text{semanas}}{\text{año}} \right) \right)}{1000}$$

Donde:

PTAHM= Producción Total Anual de Huevos de Mesa

PTSHMC= Producción Total Semanal de Huevos de Mesa de Campo

PPHM= Peso Promedio de Huevo de Mesa=0.060 kg

SPAHM= Semanas de Producción Anual de Huevos de Mesa=52

PTSHMPA= Producción Total Semanal de Huevos de Mesa de Plantel Avícola

- **Leche:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC.

$$PTAL \left( \frac{t}{año} \right) = \frac{PTDL \left( \frac{l}{día} \right) * \rho L \left( \frac{kg}{l} \right) * DPAL \left( \frac{días}{año} \right)}{1000}$$

Donde:

**PTAL**= Producción Total Anual de Leche

**PTDL**= Producción Total Diaria de Leche

**ρL**= Densidad de Leche=1.028

**DPAL**= Días de Producción Anual de Leche=365

- **Maíz suave choclo:** La principal fuente estadística de información para la producción es el INEC – ESPAC. Se homologó a maíz suave choclo, mediante la fórmula:

$$\text{Maíz homologado a suave choclo} = (\text{maíz suave seco} * 1.0775) + \text{maíz suave choclo.}$$

- **Pescado:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca - IPIAP. (Estadísticas flota atunera y desembarques de las principales especies pelágicas pequeñas). Tasa de extracción a la canal 84 %. Transformación de canal a carne sin hueso 45 %.
- **Pollo:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC para la estimación de producción de carne de pollo de aves criadas en campo y para la estimación de producción de carne de pollo de aves criadas en planteles avícolas se utiliza la fuente estadística del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador - SENA. Se calcula la producción total anual de carne de pollo con la fórmula:

$$PTACP \left( \frac{t}{año} \right) = \sum \left( PACPPA \left( \frac{t}{año} \right) \right) + \left( PACPC \left( \frac{t}{año} \right) \right) + \left( PACPFCP \left( \frac{t}{año} \right) \right)$$

Donde:

PTACP= Producción Total Anual de Carne de Pollo

PACPPA= Producción Anual de Carne de Pollo de Planteles Avícolas

PACPC= Producción Anual de Carne de Pollo de Campo

PACPFCP= Producción Anual de Carne de Pollo de Fin de Ciclo Productivo

**PACPPA**= (#pollitas bb importadas x % mortalidad en fase de levante x % mortalidad en fase productiva) x # Huevos fértiles\*+ (Importaciones de Huevos Fértiles x % de fertilidad x % de mortalidad en granja de producción))

\* # huevos producidos a partir de pollitas bb importadas x % de fertilidad x % de mortalidad en granja de producción.

**PACPC**= ((gallos + gallinas) x No.ciclos/año) + ((pollitos + pollitas + pollos + pollas) x No. ciclos/año)

**PACPFCP**= (Hembras Reproductoras Pesadas + Machos Reproductores Pesados + Hembras Reproductoras Livianas + Machos Reproductores Livianos + Ponedoras) x % Mortalidad x Peso/ave)

- **Res:** La principal fuente estadística de información para la Producción es el INEC – ESPAC. Rendimiento a la canal 51 %. Transformación de canal a carne sin hueso 75 %.

$$PTACR \left( \frac{t}{año} \right) = \frac{((PTAR(<2 \text{ años})+PTAR (>2 \text{ años})) * PPR (kg))}{1000}$$

Donde:

**PTACR** = Producción Total Anual de Carne de Res

**PTAR** = Producción Total Anual de Reses (< 2 años)

**PTAR** = Producción Total Anual de Reses (> 2 años)

**PPR** = Peso Promedio de Reses

### 2.1.3. Input Exportaciones

En este apartado se ingresan los datos de comercio exterior referente a las exportaciones de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002-2023), los mismos que están expresados en toneladas métricas (TM).

La principal fuente estadística de información para las exportaciones es el Banco Central del Ecuador, las partidas arancelarias corresponden a las tomadas para el sistema de importaciones; en el caso de importaciones, con los coeficientes de transformación pertinentes se transforma la exportación a productos primarios.

Cada producto priorizado contiene la **Presentación** y las **Subpartidas** arancelarias correspondientes (116 en total).

La fuente de información para actualizar los datos de la pestaña Input Exportaciones, corresponden al Banco Central del Ecuador.

El Banco Central del Ecuador realiza reprocesos de información anualmente, por lo que de igual manera en la pestaña que corresponde a Input Exportaciones se actualiza dicha información.

Para el caso del café, no se toma en cuenta las exportaciones destinadas para la siembra. Para el camarón se excluye las destinadas para la reproducción o cría industrial.

El símbolo porcentaje (%) que acompaña a las subpartidas arancelarias, significa cualquier dígito después del número hasta completar 10 dígitos.

**Tabla 3.**

*Presentación y subpartidas arancelarias de Input Exportaciones*

<b>Producto</b>	<b>Presentación</b>	<b>Subpartida</b>
Leche	Leche Líquida	0401%
Leche	Leche Polvo	04021% y 04022%
Leche	Mantequilla	0405%
Leche	Queso	0406%
Leche	Yogurt	0403100000
Leche	Leche Maternizada	1901101000
Leche	Leche Helados	2105009000
Leche	Leche Condensada	0402991000
Leche	Leche Evaporada	0402911000
Trigo	Grano	1001109000
Trigo	Grano	1001902000
Trigo	Grano	1001190000
Trigo	Grano	1001991000
Trigo	Trigo Harina	1101000000
Pollo	Entero fresco	0207110000
Pollo	Entero congelado	0207120000
Res	Con hueso fresca	020110%
Res	Con hueso fresca	020120%
Res	Con hueso congelada	020210%
Res	Con hueso congelada	020220%
Res	Sin hueso fresca	020130%
Res	Sin hueso congelada	020230%
Res	Bovino Embutidos	1602500000
Azúcar	Crudo	1701119000
Azúcar	Crudo	1701140000
Azúcar	Refinado	1701990000
Azúcar	Refinado	1701999000
Azúcar	Confitería	1704%
Azúcar	Bebidas energizantes	220290%
Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902100

Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902900
Arroz	Arroz Pilado Semiblanqueado	1006300000
Pescado	Pescado Otros Entero	0302% y 0303%
Pescado	Pescado Otros Filete	0304%
Pescado	Sardina conserva	160413%
Huevos	Frescos	0407009000
Huevos	Frescos	0407219000
Palma	Mayonesa	2103901000
Palma	Aceite Rojo	1511100000
Palma	Aceites vegetales	1516200000
Palma	Mezclas de grasa y aceite vegetal o animal	1517900000
Palma	Ácidos grasos los demás	3823190000
Palma	Aceite Refinado	1511900000
Palma	Margarina	1517100000
Papa	Papa congelada	0710100000
Papa	Papa en conserva congelada	2004100000
Papa	Papa en conserva sin congelar	2005200000
Papa	Papa Fresca	0701900000
Plátano	Verde	0803001100
Plátano	Verde	0803101000
Plátano	Maduro y otros	0803001900
Plátano	Maduro y otros	0803901900
Cerdo	Con hueso fresca	0203110000
Cerdo	Con hueso fresca	0203120000
Cerdo	Con hueso fresca	0203193000
Cerdo	Con hueso fresca	0203199000
Cerdo	Con hueso congelada	0203210000
Cerdo	Con hueso congelada	0203220000
Cerdo	Con hueso congelada	0203293000
Cerdo	Con hueso congelada	0203299000
Cerdo	Jamón salado	0210110000
Cerdo	Jamón demás	0210190000
Cerdo	Sin hueso fresca	0203191000
Cerdo	Sin hueso congelada	0203291000
Cerdo	Chuleta fresca	0203192000
Cerdo	Chuleta congelada	0203292000
Tomate Riñón	Tomate Riñón Fresco	0702000000
Tomate Riñón	Salsa de tomate	2103200000
Atún	Atún Entero	0302% y 0303%
Atún	Atún Filete	0304%
Atún	Atún Conserva	160414%
Cebolla Paiteña	Cebolla Paiteña Fresca	070310%
Naranja	Naranja Fresca	0805100000
Manzana	Manzana Fresca	0808100000
Tomate de Árbol	Tomate de Árbol Fresco	0810903000
Maíz Suave Choclo	Fresco	0709901000

Maíz Suave Choclo	Fresco	0709991000
Fréjol	Fréjol Fresco	0708200000
Fréjol	Seco	0713319000
Fréjol	Seco	0713329000
Fréjol	Seco	0713339100
Fréjol	Seco	0713339200
Fréjol	Seco	0713339900
Fréjol	Seco	0713399100
Fréjol	Seco	0713399200
Fréjol	Seco	0713399900
Fréjol	Seco	0713349000
Fréjol	Seco	0713359000
Banano	Fresco	0803001200
Banano	Fresco	0803901190
Banano	Fresco	0803901100
Cacao	Crudo	1801001000
Cacao	Crudo	1801001900
Cacao	Tostado	1801002000
Cacao	Cacao Licor	1803100000
Cacao	Cacao Pasta	1803200000
Cacao	Manteca	1804000000
Cacao	Manteca	1804001100
Cacao	Manteca	1804001200
Cacao	Manteca	1804001300
Cacao	Cacao Grasa y Aceite	1804002000
Cacao	Chocolate	1806%
Cacao	Cacao Polvo	1805000000
Café	Sin tostar	09011%
Café	Tostado	09012%
Café	Soluble	2101110000
Café	Soluble	2101120000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030613%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030623%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306160000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030617%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306260000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030627%
Camarón	En conserva	1605200000
Camarón	En conserva	1605210000
Camarón	En conserva	1605290000

#### 2.1.4. Input Importaciones

En esta pestaña se ingresan los datos de comercio exterior, referente a las importaciones de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002 – 2023); los mismos que están expresados en toneladas métricas (TM).



Cada producto priorizado contiene la **Presentación** y las **Subpartidas** arancelarias correspondientes (120 en total).

La fuente de información para actualizar los datos de la pestaña Input Importaciones, corresponde al Banco Central del Ecuador, del cual se consideran varias partidas arancelarias. Dentro de las partidas, son consideradas aquellas de productos primarios, así como de productos derivados.

El Banco Central del Ecuador realiza reprocesos de información anualmente; de igual manera, en la pestaña que corresponde a Input Importaciones se actualiza dicha información.

Todas las partidas de productos derivados son transformadas a producto primario con los coeficientes respectivos.

Para el caso del café grano Régimen Especial (subpartida arancelaria 0901119000), café grano Régimen Especial (subpartida arancelaria 0901120000) y café soluble Régimen Especial (subpartida arancelaria 2101110000) la fuente de información es el Servicio Nacional de Aduana (SENAE).

Para el caso del café, no se toma en cuenta las exportaciones destinadas para la siembra. Para el camarón se excluye las destinadas para la reproducción o cría industrial.

El símbolo de porcentaje (%) que acompaña a las subpartidas arancelarias, significa cualquier dígito después del número hasta completar 10 dígitos.

**Tabla 4.**  
*Presentación y subpartidas arancelarias de Input Importaciones*

<b>Producto</b>	<b>Presentación</b>	<b>Subpartida</b>
Leche	Leche Líquida	0401%
Leche	Leche Polvo	04021% y 04022%
Leche	Mantequilla	0405%
Leche	Queso	0406%
Leche	Yogurt	0403100000
Leche	Leche Maternizada	1901101000
Leche	Leche Helados	2105009000
Leche	Leche Condensada	0402991000
Leche	Leche Evaporada	0402911000
Trigo	Grano	1001109000
Trigo	Grano	1001902000
Trigo	Grano	1001190000
Trigo	Grano	1001991000
Trigo	Trigo Harina	1101000000
Pollo	Entero fresco	0207110000
Pollo	Entero congelado	0207120000

Res	Con hueso fresca	020110%
Res	Con hueso fresca	020120%
Res	Con hueso congelada	020210%
Res	Con hueso congelada	020220%
Res	Sin hueso fresca	020130%
Res	Sin hueso congelada	020230%
Res	Embutidos	1602500000
Azúcar	Crudo	1701119000
Azúcar	Crudo	1701140000
Azúcar	Refinado	1701990000
Azúcar	Refinado	1701999000
Azúcar	Confitería	1704%
Azúcar	Bebidas energizantes	220290%
Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902100
Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902900
Arroz	Arroz Pilado Semiblanqueado	1006300000
Pescado	Pescado Otros Entero	0302% y 0303%
Pescado	Pescado Otros Filete	0304%
Pescado	Sardina conserva	160413%
Huevos	Frescos	0407009000
Huevos	Frescos	0407219000
Palma	Mayonesa	2103901000
Palma	Aceite Rojo	1511100000
Palma	Aceites vegetales	1516200000
Palma	Mezclas de grasa y aceite vegetal o animal	1517900000
Palma	Ácidos grasos los demás	3823190000
Palma	Aceite Refinado	1511900000
Palma	Margarina	1517100000
Papa	Papa congelada	0710100000
Papa	Papa en conserva congelada	2004100000
Papa	Papa en conserva sin congelar	2005200000
Papa	Papa Fresca	0701900000
Plátano	Verde	0803001100
Plátano	Verde	0803101000
Plátano	Maduro y otros	0803001900
Plátano	Maduro y otros	0803901900
Cerdo	Con hueso fresca	0203110000
Cerdo	Con hueso fresca	0203120000
Cerdo	Con hueso fresca	0203193000
Cerdo	Con hueso fresca	0203199000
Cerdo	Con hueso congelada	0203210000
Cerdo	Con hueso congelada	0203220000
Cerdo	Con hueso congelada	0203293000
Cerdo	Con hueso congelada	0203299000
Cerdo	Jamón salado	0210110000
Cerdo	Jamón demás	0210190000

Cerdo	Sin hueso fresca	0203191000
Cerdo	Sin hueso congelada	0203291000
Cerdo	Chuleta fresca	0203192000
Cerdo	Chuleta congelada	0203292000
Tomate Riñón	Tomate Riñón Fresco	0702000000
Tomate Riñón	Salsa de tomate	2103200000
Atún	Atún Entero	0302% y 0303%
Atún	Atún Filete	0304%
Atún	Atún Conserva	160414%
Atún	Atún Entero Reg. Especial	0302% y 0303%
Atún	Atún Filete Reg. Especial	0304%
Cebolla Paiteña	Cebolla Paiteña Fresca	070310%
Naranja	Naranja Fresca	0805100000
Manzana	Manzana Fresca	0808100000
Tomate de Árbol	Tomate de Árbol Fresco	0810903000
Maíz Suave Choclo	Fresco	0709901000
Maíz Suave Choclo	Fresco	0709991000
Fréjol	Fréjol Fresco	0708200000
Fréjol	Seco	0713319000
Fréjol	Seco	0713329000
Fréjol	Seco	0713339100
Fréjol	Seco	0713339200
Fréjol	Seco	0713339900
Fréjol	Seco	0713399100
Fréjol	Seco	0713399200
Fréjol	Seco	0713399900
Fréjol	Seco	0713349000
Fréjol	Seco	0713359000
Banano	Fresco	0803001200
Banano	Fresco	0803901100
Cacao	Crudo	1801001000
Cacao	Crudo	1801001900
Cacao	Tostado	1801002000
Cacao	Cacao Licor	1803100000
Cacao	Cacao Pasta	1803200000
Cacao	Manteca	1804000000
Cacao	Manteca	1804001100
Cacao	Manteca	1804001200
Cacao	Manteca	1804001300
Cacao	Cacao Grasa y Aceite	1804002000
Cacao	Chocolate	1806%
Cacao	Cacao Polvo	1805000000
Café	Sin tostar	09011%
Café	Café Grano Reg. Especial	0901119000
Café	Café Grano Reg. Especial	0901120000
Café	Café Soluble Reg. Especial	2101110000

Café	Tostado	09012%
Café	Soluble	2101110000
Café	Soluble	2101120000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030613%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030623%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306160000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030617%
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306260000
Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030627%
Camarón	En conserva	1905200000
Camarón	En conserva	1605210000
Camarón	En conserva	1605290000

### 2.1.5. Input Coeficientes de Producción (mermas y destinos)

Aquí, se ingresan los coeficientes de producción correspondientes a las mermas por *humedad, impurezas, pérdidas, desperdicios* y los referentes al destino, los mismos que pueden ser destinados a *semillas, alimento animal directo, industria no alimenticia y consumo humano*. Los coeficientes de producción anteriormente citados se expresan en porcentaje (%).

Esta variable considera la producción neta de bienes agrícolas, pecuarios, acuícolas y alimentarios durante el periodo estudiado, ya sean comercializados o no. Toma en cuenta la producción primaria, preferiblemente neta, acondicionada para ser almacenada, comercializada o utilizada industrialmente y la producción de bienes alimentarios manufacturados, intermedios o finales, para su aprovechamiento en la alimentación animal o humana. Esta variable es minuciosa en el sentido de expresar toda la cantidad del renglón identificado en la fila-producto, que fue producida en el país durante el año en referencia.

#### 2.1.5.1.1. Mermas

Son todas las pérdidas que sufren los productos antes de su utilización y se estiman sobre el total de la Demanda Interna Aparente (suministro para la utilización interna). Comprende las pérdidas ocurridas desde la cosecha, faenamiento del ganado, el ordeño, los almacenamientos, transporte y manipulación hasta llegar a su destino final. En el caso de los productos importados, las mermas generalmente están representadas por las pérdidas que se originan desde que el producto es puesto en el almacén de la aduana hasta que es adquirido por el usuario o consumidor.

#### 2.1.5.1.1. Porcentaje de merma por humedad

En esta tabla, perteneciente a la pestaña Input Coeficientes de Producción, se ingresan los porcentajes de merma por humedad de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002 – 2023).

La merma de secado es la reducción de una cantidad de grano en peso por acción de la extracción de humedad.

- **Arroz:** para llegar a 20 % de humedad y 5 % de impurezas ideal, hay una merma del 7 %.
- **Trigo:** para llegar a 10 % de humedad y 1 % de impurezas ideal, hay una merma del 2 %.

**Tabla 5.**

*Porcentaje de merma por humedad (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%	7%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fríjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Trigo	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%

### 2.1.5.1.2. Porcentaje de merma por impurezas

En esta tabla se ingresan los porcentajes de merma por impurezas, de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002 – 2023).

Una vez cosechado, el producto se somete a operaciones de limpieza con la finalidad de extraer las materias extrañas.

- **Arroz:** para llegar a 20 % de humedad y 5 % de impurezas ideal hay una merma del 4 %.
- **Papa:** de la producción total, el 1 % corresponde a impurezas (MAGAP – SIGAGRO).
- **Tomate de árbol:** de la producción total, el 2 % corresponde a impurezas.
- **Tomate riñón:** 0 % de impurezas.
- **Trigo:** para llegar a 10 % de humedad y 1 % de impurezas ideal hay una merma del 5 %.
- **Palma:** 41 % de merma de impurezas.
- **Resto de productos:** 0 % de impurezas.

**Tabla 6.**

*Porcentaje de merma por impurezas (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	41%	41%	41%	41%	41%	41%
Papa	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
Tomate riñón	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%
Trigo	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%

### 2.1.5.1.3. Porcentaje de merma por pérdidas y desperdicios

En esta tabla se ingresan los porcentajes de merma que se producen por pérdidas, de los 24 productos priorizados, correspondientes a cada año (2002 – 2023).

Para la estimación de los volúmenes de pérdidas ocurridas desde el momento en que se registra la producción hasta que, los bienes alimentarios están disponibles en el establecimiento de venta al detal, usualmente se aplica un índice de pérdidas expresado en forma porcentual. En un sentido, registra todas las pérdidas, en función del manejo de los productos alimentarios, durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

La selección del valor de un factor de pérdidas y desperdicios se basa en consultas a documentos y a fuentes calificadas; pero, es reconocido que se requieren mayores esfuerzos para establecer, por métodos rigurosos, su exacta medición. Para el año 2023, los porcentajes de pérdidas y desperdicios se indican a continuación:

- **Arroz, atún, azúcar, cacao, camarón, cebolla paiteña, cerdo, huevos, maíz suave choclo, pollo, res, pescado:** durante el manejo y transporte hay una merma del 1 % (MAGAP - SIGAGRO) - Dirección de SIGAGRO basado en Tabla de composición de alimentos ecuatorianos. "Parámetros Técnicos para productos y subproductos".
- **Papa:** hay una pérdida y desperdicio del 0.54 %. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos transitorios".
- **Banano:** 2.11 % de pérdidas y desperdicios, **café:** 0.14 % de pérdidas y desperdicios, **plátano:** 0.32 % de pérdidas y desperdicios. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos permanentes".
- **Fréjol:** hay una merma por pérdidas y desperdicios del 0.01 %. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos transitorios".
- **Leche, manzana:** durante el transporte y manejo hay una merma del 2 %. (MAGAP – SIGAGRO), **naranja:** 0.18 % de pérdidas y desperdicios.

- **Palma de aceite:** hay una merma del 39 % (28 % agua y 11 % sólidos). MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en Asociación Nacional de Cultivadores de Palma Aceitera - ANCUA. "Parámetros Técnicos para productos y subproductos".
- **Tomate de árbol:** hay una merma del 0.82 %. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos permanentes".
- **Tomate riñón:** hay una merma del 3.37 %. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos transitorios".
- **Trigo:** se pierde 4 %. INEC- ESPAC. "Destino de la producción según cultivos transitorios".

**Tabla 7.**

*Porcentaje de merma por pérdidas y desperdicios (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Atún	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Azúcar	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Banano	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	1.64%	2.11%
Cacao	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Café	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	0%	0.08%	0.14%
Camarón	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Cebolla palteña	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Cerdo	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Fréjol	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	0.03%	0.01%
Huevos	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Leche	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
Maíz suave chocio	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	0.27%	1%
Manzana	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
Naranja	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	1%	0.18%
Palma	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	21%	39%	39%	39%	39%	39%	39%	39%
Papa	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	4%	4%	4%	4%	1%	0.46%	0.54%
Pescado	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1.20%
Plátano	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	0.48%	0.32%
Pollo	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Res	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Tomate de árbol	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	4%	0.07%	0.82%
Tomate riñón	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	3%	6%	6%	6%	6%	3%	2.94%	3.37%
Trigo	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	0.3%	4%

### 2.1.5.2. Destino

Es la utilidad final que tienen los productos alimentarios expresados en porcentaje, los mismos que pueden ser destinados como *semillas* para nuevas siembras, para *alimento animal directo*, para la *industria no alimenticia* y para consumo humano.

#### 2.1.5.2.1 Porcentaje de destino a semillas

En esta tabla se ingresan los porcentajes de los 24 bienes alimentarios priorizados que son destinados para semillas; correspondientes a cada año (2002 – 2023).

Esta variable se refiere a la cantidad estimada del bien primario agrícola producido en el país, que es retenida en la finca por el agricultor, para utilizarla posteriormente en nuevas siembras como semilla (no certificada) o de aquella cantidad de semillas seleccionadas que adquiere el productor para la siembra futura acumulada en un año. Para el año 2023, se destinó para semillas los siguientes porcentajes:

- **Arroz:** de la producción total se destina el 2.51 % para semillas. (INEC – ESPAC).

- **Fréjol:** de la producción total se destina el 4.44 % para semillas. (INEC – ESPAC).
- **Maíz suave choclo:** de la producción total se destina el 3.53 % para semillas. (INEC – ESPAC).
- **Papa:** de la producción total se destina el 15 % para semillas. (MAGAP – SIGAGRO).
- **Banano:** de la producción total se destina el 0.02 % para semillas. (INEC – ESPAC).
- **Trigo:** de la producción total se destina el 4.38 % para semillas. (INEC – ESPAC).

**Tabla 8.**

*Porcentaje de destino a semillas (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	
Arroz	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2.21%	2.34%	2.35%	2.51%	
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.02%	0.0002%	0.004%	0.002%	0.01%	0.02%	0.02%	
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.02%	0.01%	0.001%	0.004%	0.004%	0.009%	
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.13%	
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Fréjol	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	2%	2%	4%	6%	5%	4.67%	4.44%	
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Maíz suave choclo	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	4%	3%	3%	3%	3.43%	4.71%	3.53%	
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Papa	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.01%	0.02%	0.01%	0.003%	0.01%	0.02%	0.04%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.1%	0.004%	0%	0%	0%	0%	
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.01%	0.01%	0.01%	
Trigo	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	14%	3%	2%	5%	3%	7%	1.64%	4.38%	

### 2.1.5.2.2 Porcentaje de destino a alimento animal directo

En esta tabla se ingresan los porcentajes de los 24 bienes alimentarios priorizados y que son destinados para semillas, correspondientes a cada año (2002 – 2023).

Esta variable expresa la cantidad de bienes agrícolas o derivados industriales como: El afrecho y harinas, producto de la transformación de granos y las tortas oleaginosas, derivadas de extracción de aceite; mismas que se destinan a la alimentación de animales. Se utiliza principalmente bajo la forma de alimentos balanceados para animales (pollos, porcinos y bovinos de leche, fundamentalmente, también animales menores), así mismo, como consumo animal directo a nivel de finca. Para el año 2023 se destinó los siguientes porcentajes para alimentación animal:

- **Arroz, Banano, Fréjol, Leche, Maíz suave choclo, Papa, Plátano, Tomate riñón, Trigo, Naranja, Plátano, Tomate de árbol:** de la producción total, el 0.004 %, 0.64 %, 0.10 %, 2 %, 2.78 %, 0.47 %, 0.76 %, 0.002 %, 0.38 %, 0.002 %, 0.76 %, 0.18 %, respectivamente; se destina para alimento animal directo. (INEC – ESPAC).
- **Resto de productos:** 0 % para alimento animal.



**Tabla 9.**

*Porcentaje de destino a alimento animal directo (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.03%	0.13%	0.04%	0.004%	0.04%	0.01%	0.004%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.007%	0%	0.007%	0%
Banano	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	0.48%	0.24%	0.15%	0.001%	0.46%	0.39%	0.64%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.002%	0%	0.002%	0.000%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.06%	0%	0%	0%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.30%	0.27%	0.04%	0.15%	0.03%	0.10%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	1%	1%	1.01%	3.29%	0.03%	2.78%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.002%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	2%	1%	1%	0.87%	1.24%	0.90%	0.47%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	1%	1%	1%	1.56%	1.48%	1.32%	0.76%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.05%	0.003%	0.05%	0.07%	0%	0.18%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.46%	0.15%	0.08%	0.99%	0.30%	0.65%	0.002%
Trigo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.21%	2%	0%	7%	0.97%	0.38%

### 2.1.5.2.3 Porcentaje de destino a la industria no alimenticia

Esta tabla contiene los porcentajes de los 24 bienes alimentarios priorizados que son destinados para semillas, correspondientes a cada año (2002 – 2023).

Esta variable expresa la cantidad de derivados industriales, siendo para el año 2023, los siguientes porcentajes:

- **Papa:** de la producción total se destina el 0.02 % para la industria no alimenticia (gomas para pegar, alcoholes). (INEC – ESPAC). **Arroz:** 0.18 %, **Banano:** 0.10 %, **Cacao:** 0.06 %, **Café:** 0.30 %, **Fréjol:** 0.18 %, **Maíz suave choclo:** 0.002 %, **Plátano:** 0.06 %, **Trigo:** 0.10 % (INEC – ESPAC).
- **Resto de productos:** 0 % se destina para la industria alimenticia.

**Tabla 10.**

*Porcentaje de destino a la industria no alimenticia (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.004%	0.0003%	0.01%	0.01%	0.05%	0.18%	0.18%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.80%	0.35%	0.10%	0.09%	0%	0.27%	0.10%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.0004%	0.04%	0.009%	0.04%	0.12%	0.06%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.3%	1.21%	0.30%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.10%	0.05%	0.16%	0.01%	0.01%	0.18%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.12%	0.14%	0.21%	0.11%	0.11%	0.002%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.07%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.01%	0%	0%	0%	0%
Papa	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	1%	0.26%	0.53%	0.34%	0.69%	0.01%	0.08%	0.02%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.16%	0.15%	0.19%	0.06%	0%	0.05%	0.06%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.06%	0.08%	0.05%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.43%	0%	0.33%	0%	0%	0%
Trigo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.02%	0%	0%	0.03%	0%	0%	0.10%

### 2.1.5.2.4 Porcentaje de destino a consumo humano

Los porcentajes de los 24 bienes alimentarios, de los años 2002 – 2023, resultan de la operación algebraica dentro de una misma fila-producto cumpliendo con la condición que la define:

**Porcentaje de destino a consumo humano** = 100 % - % de merma por humedad - % de merma por impurezas - % de merma por pérdidas - % de merma por desperdicios - % de destino a semillas - % de destino a alimento animal directo - % de destino a la industria no alimenticia.

**Tabla 11.**

*Porcentaje de destino a consumo humano (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	86%	85%
Atún	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Azúcar	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Banano	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	97%	97%	97%	97%	97%	98%	97%
Cacao	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Café	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	98%	100%	99%	99%
Camarón	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Cebolla paiteña	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Cerdo	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Fréjol	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	89%	89%	89%	86%	85%	86%	89%
Huevos	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Leche	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%
Maíz suave choclo	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	94%	95%	92%	95%
Manzana	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%
Naranja	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	100%
Palma	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	79%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Papa	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	78%	78%	82%	81%	81%	83%	83%
Pescado	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Plátano	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	97%	96%	96%	98%	99%
Pollo	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Res	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Tomate de árbol	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	95%	94%	95%	94%	98%	97%
Tomate riñón	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	94%	93%	94%	96%	97%	96%	97%
Trigo	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	86%	87%	82%	86%	75%	90%	84%

### 2.1.6. Input Coeficientes de Producción 2 - Subproductos y Coeficiente de Transformación a Producto Homologado

#### 2.1.6.1 Porcentaje destinado a subproductos

En esta tabla se ingresan los porcentajes de los 24 bienes alimentarios priorizados que son destinados a subproductos, correspondientes a cada año (2002 – 2023). Para el año 2023, se han tomado las siguientes consideraciones:

- **Arroz:** 37 % corresponde a cáscara.
- **Atún:** 25 % es piel, cabeza y huesos.
- **Azúcar:** 91 % se destina a subproductos (alcohol, panela, etc.).
- **Cerdo:** 29 % (sin considerar vísceras, que si se consume).
- **Maíz suave choclo:** 35 % (tusa y hojas).
- **Pescado:** 15 % corresponde a cabeza, piel y huesos.
- **Pollo:** 35 % (plumas, vísceras).
- **Res:** 48 % (piel, cuernos).
- **Trigo:** 23 % (se pierde en la transformación).
- **Resto de productos:** 0 %.

**Tabla 12.**

*Porcentaje destinado a subproductos (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%	37%
Atún	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%
Azúcar	92%	92%	92%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	90%	89%	91%	92%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%	91%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paiteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%	29%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maiz suave choclo	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pescado	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%	15%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%	35%
Res	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%	48%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Trigo	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%	23%

### 2.1.6.2. Porcentaje destinado a consumo humano

En esta variable, los porcentajes de los 24 bienes alimentarios, de los años 2002 – 2023, resultan de la siguiente operación algebraica dentro de una misma fila-producto:

$$\% \text{ destinado a consumo humano} = 100\% - \% \text{ destinado a subproductos}$$

**Tabla 13.**

*Porcentaje destinado a consumo humano (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%	63%
Atún	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%	75%
Azúcar	8%	8%	8%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	11%	9%	8%	9%	9%	9%	9%	9%	9%	9%	9%
Banano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cacao	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Café	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Camarón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cebolla paiteña	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cerdo	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%	71%
Fréjol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Huevos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Leche	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Maiz suave choclo	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%
Manzana	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Naranja	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Palma	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%	25%
Papa	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pescado	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%	85%
Plátano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pollo	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%	65%
Res	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%	52%
Tomate de árbol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate riñón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Trigo	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%	77%

### 2.1.6.3. Porcentaje de ingesta

En este caso, para los 24 bienes alimentarios priorizados, en los años 2002 – 2023, el porcentaje de ingesta que se ingresa en el cuadro es del 100 %.

**Tabla 14.**

*Porcentaje de ingesta (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Atún	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Azúcar	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Banano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cacao	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Café	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Camaron	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cebolla paiteña	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cerdo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fréjol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Huevos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Leche	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Maiz suave choclo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Manzana	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Naranja	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Palma	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Papa	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pescado	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Piñano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pollo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Res	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate de árbol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate riñón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Trigo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

### 2.1.6.4. Coeficiente de transformación de producto bruto a producto homologado

En esta variable los porcentajes de los 24 bienes alimentarios, de los años 2002 – 2023, resultan de la multiplicación del porcentaje destinado al consumo humano (Pestaña Excel: *Input Coef. Producción 2*, por el porcentaje destinado al consumo humano (Pestaña Excel: *Input Coef. Producción*).

$$\text{Coeficiente de transformación de producto bruto a producto homologado} = \% \text{ destinado a consumo humano (subproductos y coeficientes de transformación a producto homologado)} * \% \text{ destinado a consumo humano (mermas y destino)}$$

**Tabla 15.**

*Coeficiente de transformación de producto bruto a producto homologado*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%	54%
Atún	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%	74%
Azúcar	8%	8%	8%	10%	10%	10%	10%	10%	9%	10%	10%	11%	9%	8%	9%	9%	9%	9%	9%	9%	9%	9%
Banano	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	97%	97%	97%	97%	98%	97%	97%
Cacao	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Café	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	100%	99%	99%
Camaron	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Cebolla paiteña	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Cerdo	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%
Fréjol	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	89%	89%	86%	85%	86%	89%	89%
Huevos	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Leche	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%
Maiz suave choclo	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	61%	61%	60%	62%	60%	60%
Manzana	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%
Naranja	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	98%	99%	100%
Palma	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
Papa	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	82%	78%	78%	82%	81%	81%	83%	83%
Pescado	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%	84%
Piñano	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%	96%
Pollo	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%	64%
Res	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%	51%
Tomate de árbol	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%	99%
Tomate riñón	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	92%	94%	93%	94%	96%	97%	96%	97%
Trigo	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	57%	66%	67%	63%	66%	58%	69%	65%

### 2.1.7. Input Coeficientes de Producción 3. Coeficientes de corrección estadístico

En esta tabla se ingresan los porcentajes de ajuste, llamados también como coeficientes de corrección estadística de los 24 bienes alimentarios en cada año (2002 - 2023). Estos coeficientes están en el rango de mayor y menor al 100 %, siendo la principal fuente de información el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), en la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). Así, se ha considerado:

- El porcentaje que supera el 100 %, se debe a que la producción de la ESPAC está subestimada.
- El porcentaje que es inferior al 100 %, se debe a que la producción de la ESPAC está sobrestimada.
- El porcentaje que es igual al 100 %, significa que no se realizó ningún ajuste a la producción.

**Tabla 16.**  
*Coeficientes de corrección estadístico*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	100%	100%	85%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	111%	108%	95%	98%	95%	98%	100%	100%	100%	100%
Atún	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Azúcar	100%	100%	100%	75%	74%	66%	54%	60%	61%	69%	83%	77%	78%	68%	82%	77%	96%	72%	59%	57%	76%	78%
Banano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	89%	85%	78%	90%	89%	107%	100%	100%	100%	102%	105%	109%	115%	104%	100%	91%
Cacao	164%	139%	148%	140%	142%	140%	148%	146%	129%	100%	169%	138%	175%	167%	155%	127%	109%	109%	129%	142%	122%	122%
Café	100%	100%	100%	90%	88%	73%	87%	88%	87%	150%	300%	270%	533%	450%	450%	173%	286%	204%	210%	327%	100%	307%
Camarón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cebolla palteña	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cerdo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fréjol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Huevos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Leche	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Maíz suave choclo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	130%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	80%	80%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Manzana	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Naranja	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Palma	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	80%	110%	100%	100%	100%	69%	62%	89%	87%	105%	112%	99%	93%	97%	121%
Papa	100%	70%	80%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	164%	195%	188%	104%	129%	127%	165%
Pescado	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Plátano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pollo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Res	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate de árbol	100%	70%	100%	92%	50%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	80%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate riñón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	150%	100%	450%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Trigo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

### 2.1.8. Población anual

En esta pestaña de Excel no se ingresa ninguna información, puesto que la proyección que realiza el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) sobre la población del Ecuador, se encuentra hasta el año 2023.

La metodología recomendada por FAO para la preparación de la HDBA señala que, para el cálculo de disponibilidad física de alimento por individuo, se requiere emplear el conjunto poblacional de la nación, estimado en la mitad del período de referencia (al día 01 del mes de julio). Así se amortiguan los efectos de una sobre estimación de disponibilidades (si se emplea en los cálculos, la población al inicio del año) o en una subestimación de las mismas (si se utiliza la población de final de año).

Para el caso de la HDBA de Ecuador, la población a considerar para el año 2023, es de 18,226,512 personas, según proyección poblacional a nivel provincial periodo 2020 – 2025, área urbana y rural, del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).

**Tabla 17.**

*Proyección de población en Ecuador por años, en edades simples.*

<b>Año</b>	<b>Población</b>
2002	13,094,000
2003	13,320,000
2004	13,552,000
2005	13,721,000
2006	13,965,000
2007	14,215,000
2008	14,473,000
2009	14,738,000
2010	15,012,000
2011	15,266,000
2012	15,520,973
2013	15,774,749
2014	16,027,466
2015	16,278,844
2016	16,528,730
2017	16,776,977
2018	17,023,408
2019	17,267,986
2020	17,510,643
2021	17,751,277
2022	17,989,912
2023	18,226,512

**Fuente:** INEC\*

\*Proyección poblacional a nivel provincial periodo 2020 – 2025, área urbana y rural.

### **2.1.9. Input Coeficientes de Importaciones - Subproductos y Coeficientes de Transformación a Producto Homologado**

En esta pestaña de Excel de la hoja de balance de alimentos, se ingresan los porcentajes de los coeficientes de las importaciones de los 24 bienes alimentarios, de los años 2002 – 2023.

#### **2.1.9.1 Porcentaje destinado a semillas**

En esta variable, para los 24 bienes alimentarios priorizados, en los años 2002 – 2023, el porcentaje de las importaciones que se destinan para semilla y que se ingresa en la tabla es del 0 %.

**Tabla 18.**

**Porcentaje destinado a semillas (input)**

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camaron	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla pailteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol tierno	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Trigo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

**2.1.9.2. Porcentaje destinado a alimentación animal directo**

En esta variable, para los 23 bienes alimentarios priorizados en los años 2002 - 2023, el porcentaje de las importaciones que se destina para la alimentación animal directa y que se digita en la tabla, es del 0 %. En el año 2023, para el caso del trigo, el 26 % de las importaciones se destina para alimentación animal.

**Tabla 19.**

**Porcentaje destinado a alimentación animal directo (input)**

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camaron	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla pailteña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol tierno	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave choclo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Trigo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	14%	12%	11%	13%	14%	11%	12%	21%	21%	22%	25%	31%	27%	26%

**2.1.9.3. Porcentaje destinado a la industria no alimenticia humana**

En esta variable, para 24 bienes alimentarios priorizados, años 2002 – 2023, el porcentaje de las importaciones que se destina para la industria no alimenticia humana y que se ingresa en el cuadro, es del 0 %. Sólo para el caso del trigo, el 30 % es destinado a la industria no alimenticia humana (balanceados).

**Tabla 20.**

*Porcentaje destinado a la industria no alimenticia humana (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Atún	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Azúcar	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Banano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cacao	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Café	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Camarón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cebolla paitaña	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Cerdo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Fréjol tierno	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Huevos	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Leche	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Maíz suave chocio	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Manzana	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Naranja	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Palma	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Papa	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pescado	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Plátano	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Pollo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Res	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate de árbol	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Tomate riñón	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
Trigo	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	20%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%

### 2.1.9.4. Porcentaje destinado a alimentación humana

En esta variable, los porcentajes de los 24 bienes alimentarios de los años 2002 – 2023, resultan de la resta del cien por ciento de las importaciones, menos el porcentaje destinado a semillas, menos el porcentaje destinado a alimentación animal directo y menos el porcentaje destinado a la industria no alimenticia humana.

$$\% \text{ destinado a alimentación humana} = 100\% - \% \text{ destinado a semillas} - \% \text{ destinado a alimentación animal directo} - \% \text{ destinado a industria no alimentación humana.}$$

**Tabla 21.**

*Porcentaje destinado a alimentación humana (input)*

Producto	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arroz	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Atún	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Azúcar	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Banano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cacao	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Café	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Camarón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cebolla paitaña	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Cerdo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fréjol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Fréjol tierno	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Huevos	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Leche	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Maíz suave chocio	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Manzana	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Naranja	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Palma	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Papa	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pescado	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Plátano	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Pollo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Res	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate de árbol	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Tomate riñón	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Trigo	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	86%	88%	90%	87%	66%	59%	58%	49%	50%	48%	45%	39%	43%	44%



### 2.1.10. Output Producción

Es el bien alimentario que ha sido obtenido tras un proceso productivo, en el que han intervenido una serie de factores o Inputs (materias primas, productos intermedios o semi - manufacturados o energía).

Al ingresar a la pestaña *Output Producción* de la hoja de balance de alimentos, nos encontramos con información relativa a la tabla de producción con los respectivos coeficientes de transformación. Dicha tabla está anclada a las pestañas Excel: *Input Producción*, *Input Coeficientes de Producción 2 y 3*.

En cada año y por cada uno de los 24 productos priorizados, cada fila está vinculada a la pestaña de Excel **Input Producción**, en donde toma el valor de *Producción* del año correspondiente, constituyéndose en dato de la columna de producción **Bruto**.

A continuación, se encuentra la columna de **Coeficientes de Corrección Estadístico**, que está anclada a la pestaña **Input Coeficientes Producción 3**; por lo que, toma estos valores de cada uno de los 24 productos priorizados y de cada año.

Luego se encuentra la columna **Corregido**, que es la producción rectificada y es el resultado de la multiplicación de la columna **Bruto** por la columna de **Coeficientes de Corrección Estadístico**.

A continuación, la columna **Coeficientes de transformación producto final anual**, la misma que está anclada a la pestaña **Input Coeficientes Producción 2, Cuadro 16 Coeficiente de transformación de producto bruto a producto homologado**.

Por último, se halla la columna **Final**, que es la producción final; resultante de la multiplicación de la columna **Corregido** por la columna **Coeficientes de transformación producto final anual**.

**Tabla 22.**

**Matriz de Output Producción con coeficientes de transformación**

HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS			Tabla de Producción con Coeficientes														
Anclado a la pestaña Input Coef. Producción			2021					2022					2023				
Priorización	Producto	Presentación producto en bruto	Bruto	Coef. Corrección Estadístico	Corregido	Coef. de transformación Producto final anual	Final	Bruto	Coef. Corrección Estadístico	Corregido	Coef. de transformación Producto final anual	Final	Bruto	Coef. Corrección Estadístico	Corregido	Coef. de transformación Producto final anual	Final
1	Leche <sup>1</sup>	Entera Líquida (l)	2,138,396	100%	2,138,396	36%	2,051,082	2,064,756	100%	2,064,756	36%	1,980,448	2,094,153	100%	2,094,153	36%	2,008,645
2	Trigo <sup>1</sup>	Grano seco (t)	10,899	100%	10,899	50%	6,318	7,431	100%	7,431	50%	5,157	3,976	100%	3,976	50%	2,570
3	Pollo <sup>1</sup>	Pollo en pie (t)	761,128	100%	761,128	64%	489,786	798,282	100%	798,282	64%	513,694	875,384	100%	875,384	64%	563,310
4	Fies <sup>1</sup>	Came a la canal (t)	293,651	100%	293,651	51%	151,172	275,000	100%	275,000	51%	141,570	276,977	100%	276,977	51%	142,588
5	Caña de azúcar <sup>1</sup>	Tallo fresco (t)	11,372,505	57%	6,460,032	3%	576,577	7,740,492	76%	5,844,305	3%	521,848	6,253,732	78%	4,876,559	3%	435,467
6	Atrco <sup>1</sup>	En cáscara (t)	1,704,236	100%	1,704,731	54%	920,939	1,543,821	100%	1,544,270	54%	833,183	1,550,686	100%	1,551,137	54%	835,383
7	Pescado <sup>1</sup>	Peces (t)	248,522	100%	248,522	84%	209,131	274,292	100%	274,292	84%	230,817	206,029	100%	206,029	84%	173,023
8	Huevos <sup>1</sup>	Huevos (t)	256,110	100%	256,110	38%	253,549	250,731	100%	250,731	38%	248,224	231,324	100%	231,324	38%	229,011
9	Palma <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	2,418,855	93%	2,242,170	20%	448,434	2,296,402	97%	2,231,177	20%	446,235	2,049,700	12%	2,473,370	20%	494,674
10	Papa <sup>1</sup>	Tubérculo fresco (t)	244,749	129%	316,501	3%	257,569	251,433	127%	318,058	3%	263,415	262,038	165%	433,325	3%	359,530
11	Plátano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	763,455	100%	763,455	36%	733,909	857,562	100%	857,562	36%	841,526	840,599	100%	840,599	36%	830,680
12	Cerdo <sup>1</sup>	Cerdo en pie (t)	197,374	100%	197,374	70%	139,156	293,376	100%	293,376	70%	206,214	304,257	100%	304,257	70%	213,862
13	Tomate Fritón <sup>1</sup>	Hortaliza fresca (t)	55,277	100%	55,277	37%	53,492	52,229	100%	52,229	36%	50,349	40,079	100%	40,079	37%	38,724
14	Atún <sup>1</sup>	Peces (t)	288,612	100%	288,612	74%	214,294	270,164	100%	270,164	74%	200,597	305,673	100%	305,673	74%	226,362
15	Cebolla pailleña <sup>1</sup>	Bulbo (t)	43,156	100%	43,156	38%	42,723	29,560	100%	29,560	38%	29,263	117,770	100%	117,770	38%	116,587
16	Naranja <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	117,382	100%	117,382	38%	114,776	205,539	100%	205,539	38%	204,409	165,650	100%	165,650	38%	165,349
17	Mancana <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	340	100%	340	38%	333	176	100%	176	38%	172	221	100%	221	38%	217
18	Tomate de árbol <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	6,742	100%	6,742	34%	6,320	18,031	100%	18,031	38%	17,658	11,046	100%	11,046	37%	10,715
19	Mais suave choc <sup>1</sup>	En choclo (t)	130,953	100%	130,953	60%	79,233	86,913	100%	86,913	62%	53,601	54,429	100%	54,429	60%	32,792
20	Frijol <sup>1</sup>	Grano seco (t)	23,119	100%	23,119	38%	19,907	22,090	100%	22,090	38%	19,718	12,972	100%	12,972	38%	11,580
21	Café <sup>1</sup>	Grano ciro (t)	4,917	327%	16,102	100%	16,041	7,966	100%	7,966	38%	7,863	5,504	307%	17,164	38%	17,066
22	Camarcón <sup>1</sup>	Entero (t)	1,005,905	100%	1,005,905	38%	995,846	1,154,566	100%	1,154,566	38%	1,143,020	1,293,212	100%	1,293,212	38%	1,280,280
23	Caico <sup>1</sup>	Almendra seca (t)	330,872	129%	425,382	38%	420,824	337,149	142%	478,826	38%	473,433	379,584	122%	462,252	38%	456,895
24	Banano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	6,684,916	104%	6,973,704	37%	6,791,691	6,078,789	100%	6,078,789	38%	5,937,761	7,159,816	91%	6,515,970	37%	6,328,962

**Tabla 23.**

**Coefficientes de corrección estadístico y coeficientes de transformación a producto final anual (Output Producción 2002 - 2023)**

Priorización	Producto	Presentación producto en bruto	Presentación producto final	2002		2003		2004		2005		2006		2007		2008		2009		2010		2011		2012		2013		2014		2015		2016		2017		2018		2019		2020		2021		2022		2023	
				Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual	Coef. Corrección Estadístico	Coef. de transformación Producto final anual				
1	Leche <sup>1</sup>	Entera Líquida (t)	Entera líquida Tm	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%		
2	Trigo <sup>1</sup>	Grano seco (t)	Grano seco	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%	100%	57%		
3	Pollo <sup>1</sup>	Pollo en pie (t)	Carne de pollo a la canal	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%	100%	64%		
4	Res <sup>1</sup>	Carne a la canal (t)	Carne de res a la canal	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%	100%	51%				
5	Caña de azúcar <sup>1</sup>	Tallo fresco (t)	Azúcar Refinado	100%	8%	100%	8%	100%	8%	75%	10%	74%	10%	66%	10%	54%	10%	60%	10%	61%	9%	69%	10%	83%	10%	77%	11%	78%	9%	68%	8%	82%	9%	77%	9%	96%	9%	72%	9%	59%	9%	57%	9%				
6	Aroz <sup>2</sup>	En cáscara (t)	Aroz Pilado semiblaqueado	100%	54%	100%	54%	85%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	100%	54%	111%	54%	108%	54%	95%	54%	98%	54%	95%	54%	98%	54%	100%	54%	100%	54%				
7	Pescado <sup>3</sup>	Peces (t)	Pescado a la canal	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%	100%	84%				
8	Huevos <sup>1</sup>	Huevos (t)	Huevos	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%						
9	Palma <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Aceite Refinado	100%	20%	100%	20%	100%	20%	100%	20%	100%	20%	100%	20%	100%	20%	100%	20%	80%	20%	110%	20%	100%	20%	100%	20%	69%	20%	62%	20%	89%	20%	87%	20%	105%	20%	112%	20%	99%	20%	93%	20%				
10	Papa <sup>1</sup>	Tubérculo fresco (t)	Tubérculo fresco	100%	82%	70%	82%	80%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	100%	82%	164%	78%	195%	78%	188%	82%	104%	81%	129%	81%				
11	Plátano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Fruta fresca	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%						
12	Cerdo <sup>1</sup>	Cerdo en pie (t)	Carne de cerdo a la canal	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%	100%	70%						
13	Tomate Riñón <sup>1</sup>	Hortaliza fresca (t)	Hortaliza fresca	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	150%	92%	100%	92%	450%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%						
14	Atún <sup>3</sup>	Peces (t)	Atún a la canal	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%	100%	74%						
15	Cebolla pajeña <sup>4</sup>	Bulbo (t)	Bulbo	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%						
16	Naranja <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Fruta fresca	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%						
17	Manzana <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Fruta fresca	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%	100%	98%								
18	Tomate de árbol <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Fruta fresca	100%	95%	70%	95%	100%	95%	92%	95%	50%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	80%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%	100%	95%								
19	Maíz suave choclo <sup>1</sup>	En choclo (t)	Grano de Maíz Suave choclo	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	130%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	100%	62%	80%	62%	80%	62%	100%	62%	100%	61%	100%	61%						
20	Fréjol <sup>1</sup>	Grano seco (t)	Grano seco	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%	100%	92%						
21	Café <sup>1</sup>	Grano oro (t)	Grano oro	100%	99%	100%	99%	100%	99%	90%	99%	88%	99%	73%	99%	87%	99%	88%	99%	87%	99%	150%	99%	300%	99%	270%	99%	533%	99%	450%	99%	450%	99%	173%	99%	286%	99%	204%	99%	210%	98%	327%	100%				
22	Comarón <sup>5</sup>	Entera (t)	Cola de camarón	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%	100%	99%								
23	Cacao <sup>1</sup>	Almendra seca (t)	Almendra seca	164%	99%	139%	99%	148%	99%	140%	99%	99%	142%	99%	140%	99%	148%	99%	146%	99%	129%	99%	100%	99%	169%	99%	138%	99%	175%	99%	167%	99%	167%	99%	155%	99%	127%	99%	109%	99%							
24	Banano <sup>1</sup>	Fruta fresca (t)	Fruta fresca	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	89%	96%	85%	96%	78%	96%	90%	96%	89%	96%	107%	96%	100%	96%	100%	96%	100%	96%	102%	97%	105%	97%	109%	97%	115%	97%				

Para el año 2023, los coeficientes de corrección estadístico y los coeficientes de transformación a producto final anual, son los que se describen a continuación:

- **Leche:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 96 %.
- **Trigo:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 65 %.
- **Pollo:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 64 %.
- **Res:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 51 %.
- **Caña de azúcar:** Coeficiente de corrección estadístico 78 %; coeficiente de transformación a producto final anual 9 %.
- **Arroz:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 54 %.
- **Pescado:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 84 %.
- **Huevos:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.
- **Palma de aceite:** Coeficiente de corrección estadístico 121 %; coeficiente de transformación a producto final anual 20 %.
- **Papa:** Coeficiente de corrección estadístico 165 %; coeficiente de transformación a producto final anual 83 %.
- **Plátano:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.
- **Cerdo:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 70 %.
- **Tomate riñón:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 97 %.
- **Atún:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 74 %.
- **Cebolla paiteña:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.
- **Naranja:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 100 %.
- **Manzana:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 98 %.
- **Tomate de árbol:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 97 %.
- **Maíz suave choclo:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 60 %.
- **Fréjol:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 89 %.
- **Café:** Coeficiente de corrección estadístico 307 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.
- **Camarón:** Coeficiente de corrección estadístico 100 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.

- **Cacao:** Coeficiente de corrección estadístico 122 %; coeficiente de transformación a producto final anual 99 %.
- **Banano:** Coeficiente de corrección estadístico 91 %; coeficiente de transformación a producto final anual 97 %.

### 2.1.11. Output Exportaciones

Ingresando a la pestaña *Output Exportaciones* de la hoja de balance de alimentos nos encontramos con información referente a la tabla de exportaciones con los respectivos coeficientes de transformación o conversión. La mencionada tabla está anclada a las pestañas Excel: *Input Exportaciones*.

En cada año y por cada uno de los 24 productos priorizados (con sus diferentes presentaciones), cada fila está vinculada a la pestaña de Excel **Input Exportaciones**, en donde toma el valor de *Exportaciones* (expresado en toneladas métricas) del año correspondiente, constituyéndose en dato de la columna de exportaciones **Bruto**.

A continuación, encontramos la columna **Final**, que constituye las exportaciones totales; es decir, es el producto de la multiplicación del coeficiente de transformación o conversión por las exportaciones **Bruto**.

Los coeficientes de transformación son tomados de la industria nacional de preferencia, en el caso de que no exista información se ha tomado de la industria internacional.

Para el caso del café, no se toma en cuenta las exportaciones destinadas para la siembra. Para el camarón se excluye las destinadas para la reproducción o cría industrial.

El símbolo porcentaje (%) que acompaña a las subpartidas arancelarias, significa cualquier dígito después del número, hasta completar 10 dígitos.

#### 2.1.11.1 Coeficientes de Transformación o Conversión (Output Exportaciones)

Estos coeficientes se presentan en porcentaje (%), cumpliendo con un importante rol al expresar la equivalencia de materias primas en productos transformados (intermedios o finales) o de productos intermedios en bienes finales. Dichos coeficientes encierran, en su concepto, la relación de aprovechamiento físico, en fábrica o taller de elaboración, del bien originario en un producto derivado, además de las mermas técnicas implícitas en el proceso de transformación.

Dentro de una misma rama agroindustrial, suelen presentarse índices de transformación diferentes como consecuencia de la diversidad de tecnologías, métodos de trabajo y materiales tratados. Ante ello, la solución para el manejo estadístico dentro de la HDBA, es la incorporación de factores técnicos que, se supone, expresan la conducta promedio o dominante del complejo agroindustrial que se trate.

Es frecuente que la información que alimentan estos coeficientes se tome de estadísticas alternas de entidades especializadas, de boca de especialistas en los procesos o simplemente de estándares nacionales o internacionales. Antes de recurrir a referencias internacionales, se sugiere realizar un particular esfuerzo nacional y sectorial de estadísticas para construir coeficientes efectivamente atados a la realidad local.

En las filas-producto de la HDBA para Ecuador, se advierte el uso dado al coeficiente de transformación o conversión, donde se vincula la celda de Input Exportaciones e Importaciones.

Estos indicadores de transformación (o de equivalencia técnica) merecen una vigilancia periódica puesto que están sujetos a variaciones, con los años; dependiendo de los nuevos avances en el desarrollo de materias primas adaptadas a los procesos y a los cambios tecnológicos en la agroindustria. Es importante para el país reunir los factores de conversión que le son propios.

**Tabla 24.**

*Coefficientes de transformación o conversión (Output Exportaciones)*

<i>Producto</i>	<i>Presentación</i>	<i>Subpartida</i>	<i>Coefficiente</i>
Leche	Leche Líquida	0401%	100%
Leche	Leche Polvo	04021% y 04022%	830%
Leche	Mantequilla	0405%	2250%
Leche	Queso	0406%	500%
Leche	Yogurt	0403100000	206%
Leche	Leche Maternizada	1901101000	830%
Leche	Leche Helados	2105009000	26%
Leche	Leche Condensada	0402991000	273%
Leche	Leche Evaporada	0402911000	250%
Leche	Subtotal		
Trigo	Grano	1001109000	100%
Trigo	Grano	1001902000	100%
Trigo	Grano	1001190000	100%
Trigo	Grano	1001991000	100%
Trigo	Trigo Harina	1101000000	119.05%
Trigo	Subtotal		
Pollo	Entero fresco	0207110000	100%
Pollo	Entero congelado	0207120000	102%
Pollo	Subtotal		
Res	Con hueso fresca	020110%	100%
Res	Con hueso fresca	020120%	100%
Res	Con hueso congelada	020210%	102%
Res	Con hueso congelada	020220%	102%
Res	Sin hueso fresca	020130%	100%
Res	Sin hueso congelada	020230%	102%
Res	Bovino Embutidos	1602500000	58.58%
Res	Subtotal		
Azúcar	Crudo	1701119000	100%
Azúcar	Crudo	1701140000	100%

	Azúcar	Refinado	1701990000	100%
	Azúcar	Refinado	1701999000	100%
	Azúcar	Confitería	1704%	116%
	Azúcar	Bebidas energizantes	220290%	17%
	Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902100	10.17%
	Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902900	10.17%
	<b>Azúcar</b>	<b>Subtotal</b>		
<b>Arroz</b>	Arroz	Arroz Pilado Semiblanqueado	1006300000	100%
	Pescado	Pescado Otros Entero	0302% y 0303%	85%
	Pescado	Pescado Otros Filete	0304%	100%
	Pescado	Sardina conserva	160413%	118.84%
	<b>Pescado</b>	<b>Subtotal</b>		
	Huevos	Frescos	0407009000	100%
	Huevos	Frescos	0407219000	100%
	<b>Huevos</b>	<b>Subtotal</b>		
	Palma	Mayonesa	2103901000	65%
	Palma	Aceite Rojo	1511100000	98%
	Palma	Aceites vegetales	1516200000	100%
	Palma	Mezclas de grasa y aceite vegetal o animal	1517900000	100%
	Palma	Ácidos grasos los demás	3823190000	100%
	Palma	Aceite Refinado	1511900000	100%
	Palma	Margarina	1517100000	80%
	<b>Palma</b>	<b>Subtotal</b>		
	Papa	Papa congelada	0710100000	100%
	Papa	Papa en conserva congelada	2004100000	200%
	Papa	Papa en conserva sin congelar	2005200000	200%
	Papa	Papa Fresca	0701900000	100%
	<b>Papa</b>	<b>Subtotal</b>		
	Plátano	Verde	0803001100	100%
	Plátano	Verde	0803101000	100%
	Plátano	Maduro y otros	0803001900	100%
	Plátano	Maduro y otros	0803901900	100%
	<b>Plátano</b>	<b>Subtotal</b>		
	Cerdo	Con hueso fresca	0203110000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203120000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203193000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203199000	100%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203210000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203220000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203293000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203299000	102%
	Cerdo	Jamón salado	0210110000	100%
	Cerdo	Jamón demás	0210190000	100%
	Cerdo	Sin hueso fresca	0203191000	100%
	Cerdo	Sin hueso congelada	0203291000	102%
	Cerdo	Chuleta fresca	0203192000	100%
	Cerdo	Chuleta congelada	0203292000	102%
	<b>Cerdo</b>	<b>Subtotal</b>		
	Tomate Riñón	Tomate Riñón Fresco	0702000000	100%



	Tomate Riñón	Salsa de tomate	2103200000	25.20%
Tomate riñón		Subtotal		
	Atún	Atún Entero	0302% y 0303%	85.00%
	Atún	Atún Filete	0304%	100.00%
	Atún	Atún Conserva	160414%	135%
Atún		Subtotal		
Cebolla paitaña	Cebolla Paitaña	Cebolla Paitaña Fresca	070310%	100%
Naranja	Naranja	Naranja Fresca	0805100000	100%
Manzana	Manzana	Manzana Fresca	0808100000	100%
Tomate de árbol	Tomate de Árbol	Tomate de Árbol Fresco	0810903000	100%
	Maíz Suave			
	Choclo	Fresco	0709901000	60%
	Maíz Suave			
	Choclo	Fresco	0709991000	60%
Maíz suave choclo		Subtotal		
	Fréjol	Fréjol Fresco	0708200000	31%
	Fréjol	Seco	0713319000	60%
	Fréjol	Seco	0713329000	60%
	Fréjol	Seco	0713339100	60%
	Fréjol	Seco	0713339200	60%
	Fréjol	Seco	0713339900	60%
	Fréjol	Seco	0713399100	60%
	Fréjol	Seco	0713399200	60%
	Fréjol	Seco	0713399900	60%
	Fréjol	Seco	0713349000	60%
	Fréjol	Seco	0713359000	60%
Fréjol		Subtotal		
	Banano	Fresco	0803001200	100%
	Banano	Fresco	0803901190	100%
	Banano	Fresco	0803901100	100%
Banano		Subtotal		
	Cacao	Crudo	1801001000	100%
	Cacao	Crudo	1801001900	100%
	Cacao	Tostado	1801002000	107%
	Cacao	Cacao Licor	1803100000	125%
	Cacao	Cacao Pasta	1803200000	250%
	Cacao	Manteca	1804000000	266%
	Cacao	Manteca	1804001100	266%
	Cacao	Manteca	1804001200	266%
	Cacao	Manteca	1804001300	266%
	Cacao	Cacao Grasa y Aceite	1804002000	266%
	Cacao	Chocolate	1806%	67%
	Cacao	Cacao Polvo	1805000000	429.92%
Cacao		Subtotal		
	Café	Sin tostar	09011%	100%
	Café	Tostado	09012%	120%
	Café	Soluble	2101110000	250%



Café	Café	Soluble	2101120000	250%
Café		Subtotal		
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030613%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030623%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306160000	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030617%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306260000	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030627%	100%
	Camarón	En conserva	1605200000	100%
	Camarón	En conserva	1605210000	100%
	Camarón	En conserva	1605290000	100%
	Camarón	Subtotal		

De la tabla anterior se describe los **Coefficientes técnicos** para transformar o convertir a producto primario los siguientes productos derivados:

#### Leche

- Leche polvo: 830 %
- Mantequilla: 2250 %
- Queso: 500 %
- Yogurt: 206 %
- Leche maternizada: 830 %
- Leche helados: 26 %
- Leche condensada: 273 %
- Leche evaporada: 250 %

#### Trigo

- Trigo Harina: 119.05 %

#### Pollo

- Pollo entero congelado: 102 %

#### Res

- Res con hueso congelada: 102 %
- Res sin hueso congelada: 102 %
- Res bovino embutidos: 58.58 %

#### Azúcar

- Confitería: 116 %
- Bebidas energizantes: 17 %
- Preparaciones para elaborar bebidas: 10.17 %

#### Pescado

- Pescado otros entero: 85 %
- Sardina conserva: 118.84 %

**Palma de aceite**

- Mayonesa: 65 %
- Aceite rojo: 98 %
- Margarina: 80 %

**Papa**

- Papa en conserva congelada: 200 %
- Papa en conserva sin congelar: 200 %

**Cerdo**

- Cerdo con hueso congelada: 102 %
- Cerdo sin hueso congelada: 102 %
- Chuleta congelada: 102 %

**Tomate riñón**

- Salsa de tomate: 25.20 %

**Atún**

- Atún entero: 85 %
- Atún conserva: 135 %

**Maíz suave choclo**

- Maíz fresco: 60 %

**Fréjol**

- Fréjol fresco: 31 %
- Fréjol seco: 60 %

**Cacao**

- Cacao tostado: 107 %
- Cacao licor: 125 %
- Cacao pasta: 250 %
- Cacao manteca: 266 %
- Cacao grasa y aceite: 266 %
- Chocolate: 67 %
- Cacao polvo: 429.92 %

**Café**

- Café tostado: 120 %
- Café soluble: 250 %

**2.1.12. Output Importaciones**

En la pestaña *Output Importaciones* de la hoja de balance de alimentos se encuentra información referente a la tabla de importaciones con los respectivos coeficientes de transformación o conversión. La mencionada tabla está anclada a las pestañas Excel: *Input Importaciones*.

En cada año y por cada uno de los 24 productos priorizados (con sus diferentes presentaciones), cada fila está vinculada a la pestaña de Excel **Input Importaciones**, en donde toma el valor de *Importaciones* (expresado en toneladas métricas) del año correspondiente, constituyéndose en dato de la columna de importaciones **R (Real)**.

A continuación, encontramos la columna **T (Transformados)**, que constituye las importaciones totales; es decir, es el producto de multiplicar el coeficiente de transformación o conversión por las importaciones **R (Reales)**.

Los coeficientes de transformación son tomados de la industria nacional de preferencia, en el caso que no exista información se ha tomado de la industria internacional.

Para el caso del café, no se toma en cuenta las exportaciones destinadas para la siembra. Para el camarón, se excluye las destinadas para la reproducción o cría industrial.

El símbolo porcentaje (%) que acompaña a las subpartidas arancelarias, significa cualquier dígito después del número hasta completar 10 dígitos.

**Tabla 25.**

*Coefficientes de transformación o conversión (Output Importaciones)*

<b>Producto</b>	<b>Presentación</b>	<b>Subpartida</b>	<b>Coefficiente</b>
Leche	Leche Líquida	0401%	100%
Leche	Leche Polvo	04021% y 04022%	830%
Leche	Mantequilla	0405%	2250%
Leche	Queso	0406%	500%
Leche	Yogurt	0403100000	206%
Leche	Leche Maternizada	1901101000	830%
Leche	Leche Helados	2105009000	26%
Leche	Leche Condensada	0402991000	273%
Leche	Leche Evaporada	0402911000	250%
Leche	Subtotal		
Trigo	Grano	1001109000	100%
Trigo	Grano	1001902000	100%
Trigo	Grano	1001190000	100%
Trigo	Grano	1001991000	100%
Trigo	Trigo Harina	1101000000	119%
Trigo	Subtotal		
Pollo	Entero fresco	0207110000	100%
Pollo	Entero congelado	0207120000	102%
Pollo	Subtotal		
Res	Con hueso fresca	020110%	100%
Res	Con hueso fresca	020120%	100%
Res	Con hueso congelada	020210%	100%
Res	Con hueso congelada	020220%	100%
Res	Sin hueso fresca	020130%	100%
Res	Sin hueso congelada	020230%	102%
Res	Embutidos	1602500000	59%

Res		Subtotal		
	Azúcar	Crudo	1701119000	100%
	Azúcar	Crudo	1701140000	100%
	Azúcar	Refinado	1701990000	100%
	Azúcar	Refinado	1701999000	100%
	Azúcar	Confitería	1704%	116%
	Azúcar	Bebidas energizantes	220290%	17%
	Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902100	10.17%
	Azúcar	Preparaciones para elaborar bebidas	2106902900	10.17%
Azúcar		Subtotal		
Arroz	Arroz	Arroz Pilado Semiblanqueado	1006300000	100%
	Pescado	Pescado Otros Entero	0302% y 0303%	85%
	Pescado	Pescado Otros Filete	0304%	100%
	Pescado	Sardina conserva	160413%	118.84%
Pescado		Subtotal		
	Huevos	Frescos	0407009000	100%
	Huevos	Frescos	0407219000	100%
Huevos		Subtotal		
	Palma	Mayonesa	2103901000	65%
	Palma	Aceite Rojo	1511100000	98%
	Palma	Aceites vegetales	1516200000	100%
	Palma	Mezclas de grasa y aceite vegetal o animal	1517900000	100%
	Palma	Ácidos grasos los demás	3823190000	100%
	Palma	Aceite Refinado	1511900000	100%
	Palma	Margarina	1517100000	80%
Palma		Subtotal		
	Papa	Papa congelada	0710100000	100%
	Papa	Papa en conserva congelada	2004100000	200%
	Papa	Papa en conserva sin congelar	2005200000	200%
	Papa	Papa Fresca	0701900000	100%
Papa		Subtotal		
	Plátano	Verde	0803001100	56%
	Plátano	Verde	0803101000	56%
	Plátano	Maduro y otros	0803001900	56%
	Plátano	Maduro y otros	0803901900	56%
Plátano		Subtotal		
	Cerdo	Con hueso fresca	0203110000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203120000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203193000	100%
	Cerdo	Con hueso fresca	0203199000	100%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203210000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203220000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203293000	102%
	Cerdo	Con hueso congelada	0203299000	102%
	Cerdo	Jamón salado	0210110000	100%
	Cerdo	Jamón demás	0210190000	100%
	Cerdo	Sin hueso fresca	0203191000	100%
	Cerdo	Sin hueso congelada	0203291000	102%

	Cerdo	Chuleta fresca	0203192000	100%
	Cerdo	Chuleta congelada	0203292000	102%
<b>Cerdo</b>		<b>Subtotal</b>		
	Tomate Riñón	Tomate Riñón Fresco	0702000000	100%
	Tomate Riñón	Salsa de tomate	2103200000	25%
<b>Tomate riñón</b>		<b>Subtotal</b>		
	Atún	Atún Entero	0302% y 0303%	85%
	Atún	Atún Filete	0304%	100%
	Atún	Atún Conserva	160414%	134.68%
	Atún	Atún Entero Reg. Especial	0302% y 0303%	85%
	Atún	Atún Filete Reg. Especial	0304%	100%
<b>Atún</b>		<b>Subtotal</b>		
<b>Cebolla paiteña</b>	<b>Cebolla Paiteña</b>	<b>Cebolla Paiteña Fresca</b>	<b>070310%</b>	<b>100%</b>
<b>Naranja</b>	<b>Naranja</b>	<b>Naranja Fresca</b>	<b>0805100000</b>	<b>100%</b>
<b>Manzana</b>	<b>Manzana</b>	<b>Manzana Fresca</b>	<b>0808100000</b>	<b>100%</b>
<b>Tomate de árbol</b>	<b>Tomate de Árbol</b>	<b>Tomate de Árbol Fresco</b>	<b>0810903000</b>	<b>100%</b>
	Maíz Suave			
	Choclo	Fresco	0709901000	60%
	Maíz Suave			
	Choclo	Fresco	0709991000	60%
<b>Maíz suave choclo</b>		<b>Subtotal</b>		
	Fréjol	Fréjol Fresco	0708200000	31%
	Fréjol	Seco	0713319000	60%
	Fréjol	Seco	0713329000	60%
	Fréjol	Seco	0713339100	60%
	Fréjol	Seco	0713339200	60%
	Fréjol	Seco	0713339900	60%
	Fréjol	Seco	0713399100	60%
	Fréjol	Seco	0713399200	60%
	Fréjol	Seco	0713399900	60%
	Fréjol	Seco	0713349000	60%
	Fréjol	Seco	0713359000	60%
<b>Fréjol</b>		<b>Subtotal</b>		
	Banano	Fresco	0803001200	56%
	Banano	Fresco	0803901100	56%
<b>Banano</b>		<b>Subtotal</b>		
	Cacao	Crudo	1801001000	100%
	Cacao	Crudo	1801001900	100%
	Cacao	Tostado	1801002000	100%
	Cacao	Cacao Licor	1803100000	125%
	Cacao	Cacao Pasta	1803200000	250%
	Cacao	Manteca	1804000000	266%
	Cacao	Manteca	1804001100	266%
	Cacao	Manteca	1804001200	266%
	Cacao	Manteca	1804001300	266%
	Cacao	Cacao Grasa y Aceite	1804002000	266%
	Cacao	Chocolate	1806%	366%
	Cacao	Cacao Polvo	1805000000	430%

Cacao		Subtotal		
	Café	Sin tostar	09011%	100%
	Café	Café Grano Reg. Especial	0901119000	100%
	Café	Café Grano Reg. Especial	0901120000	100%
	Café	Café Soluble Reg. Especial	2101110000	250%
	Café	Tostado	09012%	120%
	Café	Soluble	2101110000	250%
	Café	Soluble	2101120000	250%
Café		Subtotal		
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030613%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030623%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306160000	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030617%	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	0306260000	100%
	Camarón	Fresco, refrigerado, congelado	030627%	100%
	Camarón	En conserva	1905200000	100%
	Camarón	En conserva	1605210000	100%
	Camarón	En conserva	1605290000	100%
Camarón		Subtotal		

## 2.2. Metodología de cálculo del disponible per cápita y por día

La Hoja de Balance de Alimentos está disponible desde el año 2002 – 2023, cada una en pestaña independiente.

Al ingresar a cada Hoja de Balance de Alimentos, de cada año (2002 – 2023), se encuentra la información final realizada en los procesos antes descritos; por lo que, cada variable está vinculada a las pestañas anteriores.

Las variables que componen la hoja de balance de alimentos, son las que se describen:

- **Producto:** los 24 productos priorizados.
- **Presentación:** estado del producto.
- **Grupo:** si es producto animal se le ha codificado como (PA), cereales (C), edulcorantes (ED), oleaginosas (O), raíces y tubérculos (RT), fruta fresca (F), hortalizas (H), leguminosas (L), estimulantes (ES).
- **Suministro disponible para la utilización interna (expresado en toneladas métricas):** comprende las siguientes variables:

### Producción neta

En cada año y por cada uno de los 24 productos priorizados, cada fila está vinculada a la pestaña de Excel Output Producción, en donde toma el valor de la columna *Final*.

## Exportaciones

Por cada uno de los 24 productos priorizados y en cada año, cada fila está vinculada a la pestaña de Excel Output Exportaciones, en donde toma el valor de la columna *Final* (Subtotal).

## Importaciones

En cada uno de los 24 productos priorizados, cada fila está vinculada a la pestaña de Excel Output Importaciones, en donde toma el valor de la columna *T - Transformados* (Subtotal) del año correspondiente.

## Disponible

Se calcula con la ecuación:

$$\text{Disponible} = \text{Producción neta} + \text{Importaciones} - \text{Exportaciones}$$

A continuación, se encuentra la variable de **Suministro Disponible Per Cápita**, que nos da información de la cantidad expresada en **kg/año** o **g/día**, de la disponibilidad del producto alimentario por persona.

- Para calcular el *Suministro Disponible Per Cápita* en **kg/año**; se aplica la ecuación:

$$\text{Suministro Disponible Per Cápita (kg/año)} = (\text{Disponible (t)} * 1000 \text{ (kg)}) / \text{Población}$$

- Para calcular el *Suministro Disponible Per Cápita* en **g/día**, se aplica la ecuación:

$$\text{Suministro Disponible Per Cápita (g/día)} = (\text{Suministro Disponible Per Cápita (kg/año)} * 1000 \text{ (g)}) / 365$$

Finalmente, se encuentra la variable **Suministro nutricional disponible per cápita (100 g)**, que es la disponibilidad por persona del suministro de energía (calorías) y nutricional (proteínas, grasa, carbohidratos, hierro, vitamina A y zinc).

Los coeficientes nutricionales (**Anexo 3**) son tomados con base en el contenido nutritivo en 100 gramos de porción aprovechable.

- Para calcular el suministro nutricional disponible per cápita para: **Calorías (kcal), Proteínas (g), Grasas totales (g), Carbohidratos (g), Hierro (mg), Vitamina A (µg), Zinc (mg)**; se aplica la siguiente operación algebraica:

$$(\text{Suministro disponible per cápita (g/día)} * \text{Coeficientes nutricionales}) / 100$$

**Tabla 26.**

**Matriz de la Hoja de Balance de Alimentos 2023**

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Sistema de Información Pública Agropecuaria

[ÍNDICE](#)

Nombre: Hoja de Balance de Alimentos (HDBA)

Fuente: INEC - ESPAC / Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca (Estadísticas flota atunera y desembarques de las principales especies pelágicas pequeñas) / Banco Central del Ecuador / Agrocalidad / Ministerio de Agricultura y Ganadería - Ecuador.

Fecha de la información: 2023

Fecha de actualización: Julio 2024

Notas técnicas: <sup>1</sup> Proyección poblacional periodo 2020 - 2025 - INEC.

<sup>2</sup> Producción Bruta menos impurezas, humedad, pérdidas, desperdicios, destino a semillas, alimento animal, industria no alimenticia, subproductos y coeficientes de transformación a producto homologado. No es comparable por transformación de producto bruto a producto homologado.

<sup>3</sup> Incluye producción neta de plántulas avícolas, campo y fin de ciclo productivo.

<sup>4</sup> Desde el año 2021 cambió de denominación a Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca (IPIAP), anterior Instituto Nacional de Pesca (INP).

<sup>5</sup> A partir del año 2022 se cambió de metodología y de fuente de información (Agrocalidad).

\* Datos sujetos a revisión, debido a reprocesos de información.

#	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	GRUPO	SUMINISTRO DISPONIBLE PARA LA UTILIZACIÓN INTERNA (t)				SUMINISTRO DISPONIBLE PER CÁPITA		SUMINISTRO NUTRICIONAL DISPONIBLE PER CÁPITA (100 gramos)							Población <sup>1</sup>	18,226,512
				PRODUCCIÓN NETA <sup>2</sup>	EXPORTACIONES	IMPORTACIONES	DISPONIBLE	kg/año	g/día	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNAS (g)	GRASA (g)	CARBOHIDRATOS (g)	HIERRO (mg)	VITAMINA A (ug)	ZINC (mg)		
1	Leche	Leche fresca entera	PA	2,008,645	881	29,962	2,037,726	112	306	189.91	9.83	10.14	14.95	0.09	143.96	1.16		
2	Trigo	Grano seco	C	2,570	199	602,058	604,429	33	91	297.10	11.46	1.40	64.67	2.90	0.00	2.41		
3	Pollo <sup>3</sup>	Carne a la Canal	PA	563,310	0	0	563,310	31	85	112.87	9.76	7.91	0.00	0.47	21.52	0.69		
4	Res	Carne a la Canal	PA	142,588	0	1,417	144,005	8	22	36.20	3.06	2.56	0.00	0.31	0.00	0.62		
5	Azúcar	Azúcar Refinado	ED	435,467	17,726	186,105	603,846	33	91	351.27	0.00	0.00	6.17	0.07	2.72	0.11		
6	Arroz	Arroz pilado	C	835,383	3,804	17,353	848,932	47	128	459.39	8.43	0.74	101.24	1.02	0.00	1.48		
7	Pescado <sup>4</sup>	Carne de pescado	PA	173,023	76,717	15,537	111,843	6	17	7.26	1.52	0.13	0.00	0.04	0.00	0.02		
8	Huevos	Huevo fresco	PA	229,011	0	0	229,011	13	34	44.30	3.89	2.95	0.22	0.54	49.57	0.40		
9	Palma	Aceite Refinado	OT	494,674	135,750	9,981	368,906	20	55	490.20	0.00	55.45	0.00	0.01	0.00	0.00		
10	Papa	Tubérculo fresco	RT	359,530	816	29,674	388,387	21	58	44.95	1.18	0.05	10.20	0.46	0.00	0.17		
11	Plátano	Fruta fresca	F	830,680	241,884	0	588,795	32	89	78.77	0.96	0.29	20.21	0.23	2.66	0.13		
12	Cerdo <sup>5</sup>	Carne a la Canal	PA	213,862	0	1,258	215,120	12	32	63.78	4.09	5.14	0.00	0.21	0.49	0.53		
13	Tomate riñón	Tomate riñón fresco	H	38,724	59	258	38,923	2	6	1.58	0.05	0.01	0.23	0.02	2.46	0.01		
14	Atún <sup>4</sup>	Atún a la canal	PA	226,962	320,776	194,004	100,191	5	15	9.76	1.58	0.33	0.00	0.07	44.39	0.04		
15	Cebolla paiteña	Bulbo fresco	H	116,587	714	0	115,874	6	17	6.97	0.19	0.02	1.63	0.04	0.00	0.03		
16	Naranja	Fruta fresca	F	165,349	4,728	4,217	164,838	9	25	11.65	0.23	0.03	2.91	0.02	2.73	0.02		
17	Manzana	Fruta fresca	F	217	0	57,339	57,555	3	9	24.31	0.26	0.06	0.35	0.14	0.00	0.00		
18	Tomate de árbol	Fruta fresca	F	10,715	1,145	0	9,570	1	1	0.59	0.02	0.00	0.14	0.00	1.08	0.00		
19	Maíz suave choclo	Grano de maíz suave choclo	C	32,792	0	0	32,792	2	5	4.24	0.16	0.06	0.94	0.03	0.00	0.02		
20	Fréjol	Fréjol seco en grano	L	11,580	3,731	100	7,949	0.4	1	4.15	0.04	0.02	0.35	0.08	0.00	0.00		
21	Café	Grano oro	ES	17,066	36,279	39,099	19,886	1	3	13.06	0.44	0.46	1.79	0.12	0.00	0.02		
22	Camarón	Fresco sin cabeza y sin cáscara	PA	1,280,280	1,220,023	12	60,269	3	9	6.61	1.49	0.03	0.00	0.24	0.00	0.00		
23	Cacao	Almendra de cacao	ES	456,895	416,027	39,163	80,031	4	12	30.68	2.77	1.32	1.92	2.41	0.00	1.08		
24	Banano	Fruta fresca	F	6,328,962	6,190,172	0	138,790	8	21	12.44	0.15	0.05	3.77	0.06	0.42	0.02		
<b>TOTAL</b>				<b>14,974,870</b>	<b>8,671,430</b>	<b>1,227,539</b>	<b>7,530,979</b>	<b>413</b>	<b>1,132</b>	<b>2,302</b>	<b>62</b>	<b>89</b>	<b>232</b>	<b>10</b>	<b>272</b>	<b>9</b>		
<b>Cereales</b>				<b>870,745</b>	<b>4,003</b>	<b>619,411</b>	<b>1,486,153</b>	<b>82</b>	<b>223</b>	<b>761</b>	<b>20.05</b>	<b>2.20</b>	<b>166.85</b>	<b>3.94</b>	<b>0.00</b>	<b>3.91</b>		
<b>Raíces y Tubérculos</b>				<b>359,530</b>	<b>816</b>	<b>29,674</b>	<b>388,387</b>	<b>21</b>	<b>58</b>	<b>45</b>	<b>1.18</b>	<b>0.05</b>	<b>10.20</b>	<b>0.46</b>	<b>0.00</b>	<b>0.17</b>		
<b>Edulcorantes</b>				<b>435,467</b>	<b>17,726</b>	<b>186,105</b>	<b>603,846</b>	<b>33</b>	<b>91</b>	<b>351</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>6.17</b>	<b>0.07</b>	<b>2.72</b>	<b>0.11</b>		
<b>Legumbres</b>				<b>11,580</b>	<b>3,731</b>	<b>100</b>	<b>7,949</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0.04</b>	<b>0.02</b>	<b>0.35</b>	<b>0.08</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>		
<b>Oleaginosas</b>				<b>494,674</b>	<b>135,750</b>	<b>9,981</b>	<b>368,906</b>	<b>20</b>	<b>55</b>	<b>490</b>	<b>0.00</b>	<b>55.45</b>	<b>0.00</b>	<b>0.01</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>		
<b>Hortalizas</b>				<b>155,311</b>	<b>772</b>	<b>258</b>	<b>154,797</b>	<b>8</b>	<b>23</b>	<b>9</b>	<b>0.24</b>	<b>0.03</b>	<b>1.85</b>	<b>0.05</b>	<b>2.46</b>	<b>0.04</b>		
<b>Frutas</b>				<b>7,335,921</b>	<b>6,437,928</b>	<b>61,556</b>	<b>959,549</b>	<b>53</b>	<b>144</b>	<b>128</b>	<b>1.63</b>	<b>0.43</b>	<b>27.39</b>	<b>0.45</b>	<b>6.88</b>	<b>0.17</b>		
<b>Estimulantes</b>				<b>473,961</b>	<b>452,306</b>	<b>78,263</b>	<b>99,917</b>	<b>5</b>	<b>15</b>	<b>44</b>	<b>3.20</b>	<b>1.78</b>	<b>3.72</b>	<b>2.53</b>	<b>0.00</b>	<b>1.11</b>		
<b>Productos Animales</b>				<b>4,837,681</b>	<b>1,618,396</b>	<b>242,190</b>	<b>3,461,475</b>	<b>190</b>	<b>520</b>	<b>471</b>	<b>35.23</b>	<b>29.17</b>	<b>15.17</b>	<b>1.99</b>	<b>259.93</b>	<b>3.47</b>		
<b>TOTAL</b>				<b>14,974,870</b>	<b>8,671,430</b>	<b>1,227,539</b>	<b>7,530,979</b>	<b>413</b>	<b>1,132</b>	<b>2,302</b>	<b>62</b>	<b>89</b>	<b>232</b>	<b>10</b>	<b>272</b>	<b>9</b>		



### 2.3. Evolución disponible per cápita

Al momento de ingresar a esta pestaña de Excel de la Hoja de Balance de Alimentos, nos encontramos con información relacionada a la evolución del suministro disponible por persona en kg/año, desde el año 2002 – 2023.

En cada uno de los 24 productos priorizados, cada fila está anclada a la pestaña **HDBA**, del año correspondiente; en donde, toma el valor de la columna **Suministro Disponible Per Cápita**, la que corresponde a (**kg /año**).

**Tabla 27.**

*Evolución del disponible per cápita (kg /año)*

#	Producto	Kg/Año Presentación final	Año																					
			2,002	2,003	2,004	2,005	2,006	2,007	2,008	2,009	2,010	2,011	2,012	2,013	2,014	2,015	2,016	2,017	2,018	2,019	2,020	2,021	2,022	2,023
1	Leche	Leche fresca entera	125.0	118.1	129.1	121.6	135.6	122.3	134.6	129.7	138.9	150.9	131.0	144.9	126.1	111.9	117.5	112.4	108.1	140.5	128.3	117.2	111.9	111.8
2	Trigo	Grano seco	28.8	31.6	31.1	34.4	40.0	33.3	33.6	34.1	35.3	33.1	33.1	33.1	33.1	33.0	33.2	33.2	33.1	33.2	33.2	33.1	33.2	33.2
3	Pollo	Carne fresca sin hueso	18.3	20.9	20.5	22.8	21.0	22.1	22.5	24.1	25.5	26.2	25.3	28.9	30.3	31.4	33.2	27.4	26.0	29.3	25.8	27.6	28.6	30.9
4	Ries	Carne fresca sin hueso	15.2	14.2	13.8	12.6	13.6	11.8	11.6	12.7	12.6	13.2	12.4	13.1	10.6	9.8	9.2	9.3	9.4	9.6	9.3	8.6	7.9	7.9
5	Azúcar	Azúcar Refinada	34.3	31.0	32.4	35.2	35.5	37.7	31.3	34.9	33.8	38.3	42.1	38.6	37.6	36.0	35.0	38.5	40.4	33.2	33.2	33.9	31.5	33.1
6	Aroz	Aroz pulido	56.4	53.9	60.3	55.7	47.0	59.5	54.0	57.7	60.7	50.8	56.3	49.3	56.1	64.1	53.5	44.8	50.1	48.9	45.3	50.8	43.8	46.6
7	Pescado	Filete sin hueso	7.3	8.8	6.8	9.5	8.2	7.6	8.7	7.5	6.6	6.6	4.6	4.5	6.8	9.4	15.2	12.6	4.7	7.2	5.5	4.6	7.6	6.1
8	Huevos	Huevo fresco sin cáscara	13.2	13.4	10.4	10.2	9.7	9.3	8.6	9.2	10.8	9.4	9.1	8.0	10.3	11.7	10.6	13.5	13.9	15.4	14.7	14.3	13.8	12.6
9	Palma	Aceite Refinado	11.0	9.8	12.2	12.5	14.7	11.2	16.7	15.7	19.9	12.6	14.1	16.7	14.6	13.6	13.1	15.3	16.3	18.1	17.1	18.1	17.6	20.2
10	Papa	Tubérculo fresco	16.6	17.0	20.7	21.1	22.0	19.1	16.4	16.8	21.8	18.1	15.6	19.1	22.5	21.1	22.0	30.0	25.3	26.0	20.6	16.0	16.4	21.3
11	Plátano	Fruta fresca sin cáscara	44.5	42.9	40.1	35.5	28.6	24.0	18.4	19.1	21.5	19.7	21.8	23.7	33.0	27.5	23.6	34.1	23.5	29.3	26.4	29.0	33.3	32.3
12	Cerdo	Carne fresca sin hueso	8.2	8.6	7.5	7.6	6.3	7.7	7.3	7.7	9.0	8.4	7.8	6.6	10.1	9.5	8.6	8.3	9.6	8.7	7.9	7.9	11.5	11.8
13	Tomate riñón	Tomate riñón fresco	4.1	3.1	5.8	4.8	4.1	4.3	3.0	2.7	3.1	3.2	3.6	3.4	4.1	3.9	3.1	3.5	1.8	1.7	2.1	3.0	2.8	2.1
14	Atún	Filete sin hueso	8.0	10.0	7.4	8.5	10.4	7.8	9.6	11.0	8.2	10.2	8.9	6.4	7.9	7.9	6.9	4.1	6.9	8.0	2.2	6.7	3.9	5.5
15	Cebolla paitaña	Bulbo fresco	4.5	4.9	5.3	5.3	4.3	4.4	3.3	5.2	4.8	3.4	3.1	3.7	5.7	3.5	5.0	3.9	2.7	1.4	2.5	2.4	1.5	6.4
16	Naranja	Fruta fresca	8.3	5.1	9.1	5.7	4.1	4.2	4.8	3.8	3.7	1.6	2.7	3.2	7.8	7.8	5.2	9.2	6.5	8.3	9.3	7.0	11.5	9.0
17	Manzana	Fruta fresca	2.8	2.8	2.9	3.2	3.1	3.1	3.1	2.9	3.4	3.4	3.3	3.7	4.3	2.9	2.4	3.3	3.4	3.4	3.8	3.4	3.2	3.2
18	Tomate de árbol	Fruta fresca	0.8	1.2	1.3	1.4	1.1	0.8	0.7	0.9	0.9	0.8	0.9	0.9	1.2	0.9	1.6	1.1	1.2	1.3	0.5	0.3	0.9	0.5
19	Maíz suave choclo	Grano de maíz suave choclo	4.1	4.4	5.8	5.3	5.4	4.3	4.5	4.7	4.0	4.4	4.2	4.5	4.5	4.3	3.0	4.6	4.4	5.0	5.2	4.4	3.0	1.8
20	Fréjol	Fréjol seco en grano	1.3	0.8	1.3	2.0	1.4	0.6	0.9	0.7	1.1	0.8	0.5	0.5	0.8	1.0	0.9	1.1	0.7	0.8	0.6	0.9	0.8	0.4
21	Café	Grano oro	0.7	0.9	1.1	0.7	0.6	0.4	0.7	0.9	1.1	0.9	1.1	0.9	1.0	0.5	0.6	0.7	0.8	0.7	0.7	0.6	0.7	1.1
22	Camarón	Fresco sin cabeza y sin cáscara	0.6	0.7	0.8	1.1	1.4	1.5	1.5	1.5	1.7	2.0	2.3	2.3	3.1	3.5	3.7	4.4	5.0	6.2	6.5	7.9	9.0	3.3
23	Cacao	Fruta fresca sin cáscara	1.8	2.2	2.3	2.22	2.1	2.2	2.3	1.8	2.0	1.8	2.4	2.6	2.8	2.1	1.8	3.6	3.9	3.9	3.8	4.2	4.6	4.4
24	Banano	Fruta fresca sin cáscara	91.8	122.8	100.8	90.1	78.8	50.7	42.0	52.6	67.3	68.3	67.1	63.4	49.2	54.4	21.4	7.0	7.1	8.6	9.6	9.4	7.4	7.6

# Capítulo III

---

## 3.1 Tasa de Dependencia de Importaciones (TDI)

La Tasa de Dependencia de Importaciones (TDI) es el indicador que mide la necesidad de un país, de importar una cantidad considerable de materia prima y productos alimenticios del exterior, no siendo suficiente la producción nacional de alimentos (agricultura, ganadería y pesca) para abastecer a la población.

Para el cálculo de la Tasa de Dependencia de Importaciones, desde el año 2013 – 2023, se toma el dato del total de las importaciones de los 24 productos priorizados y se divide para el total del disponible.

$$TDI = \frac{\text{importaciones (t)}}{\text{disponible (t)}}$$

**Importaciones (t)** = Total de importaciones de los 24 productos priorizados

**Disponible (t)** = Total de (Producción Neta + Importaciones – Exportaciones)

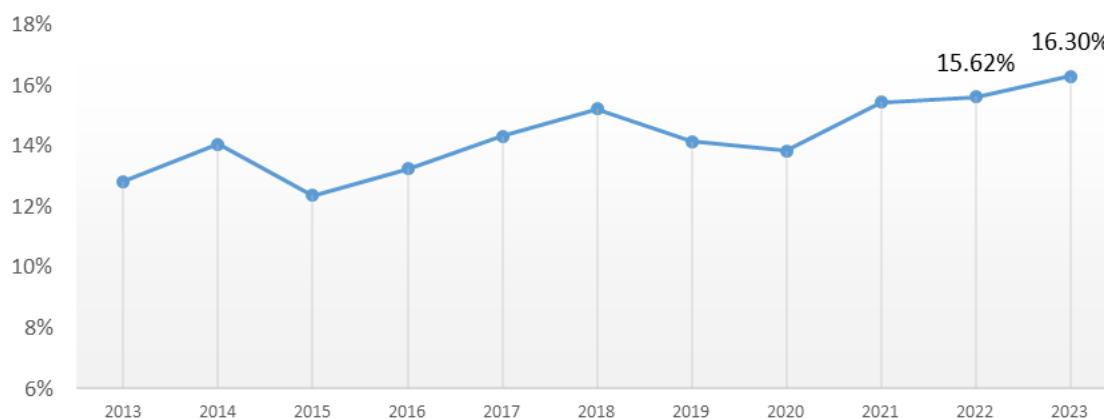
La interpretación del resultado de este indicador se realiza de la siguiente manera:

- Cuando la TDI es menor a 100 %, significa dependencia de las importaciones, en alguna medida.
- Cuando la TDI es igual a 0 %, el país es totalmente autosuficiente en su oferta de alimentos; es decir, no necesita las importaciones.
- Cuando la TDI es mayor o igual a 100 %, se entiende que el país es absolutamente dependiente de las importaciones en la oferta de alimentos.

En el Ecuador, la tasa de dependencia de las importaciones durante los años 2013 – 2015, presenta un comportamiento fluctuante. Desde el año 2016 hasta el 2019, se observa una tendencia al alza, principalmente como resultado del incremento de las importaciones de trigo, azúcar, palma de aceite (derivados), principalmente. Para el año 2023 refleja un aumento de la tasa del 4 % con respecto al año anterior.

## Gráfico 2.

Tasa de dependencia de importaciones. Ecuador 2013 – 2023



Elaboración: MAG/CGINA/DAIA

### 3.2 Tasa de Autosuficiencia Alimentaria (TAS)

La autosuficiencia alimentaria es la capacidad de producir la mayoría de los alimentos que requiere la población de un país o nación, para satisfacer sus necesidades alimenticias.

Para el cálculo de la Tasa de Autosuficiencia Alimentaria, desde el año 2013 – 2023, se toma el dato del total de la producción neta de los 24 productos priorizados y se divide para el total del disponible.

$$TAS = \frac{\text{producción neta (t)}}{\text{disponible (t)}}$$

**Producción Neta (t)** = Total de Producción Neta de los 24 productos priorizados

**Disponible (t)** = Total de (Producción Neta + Importaciones – Exportaciones)

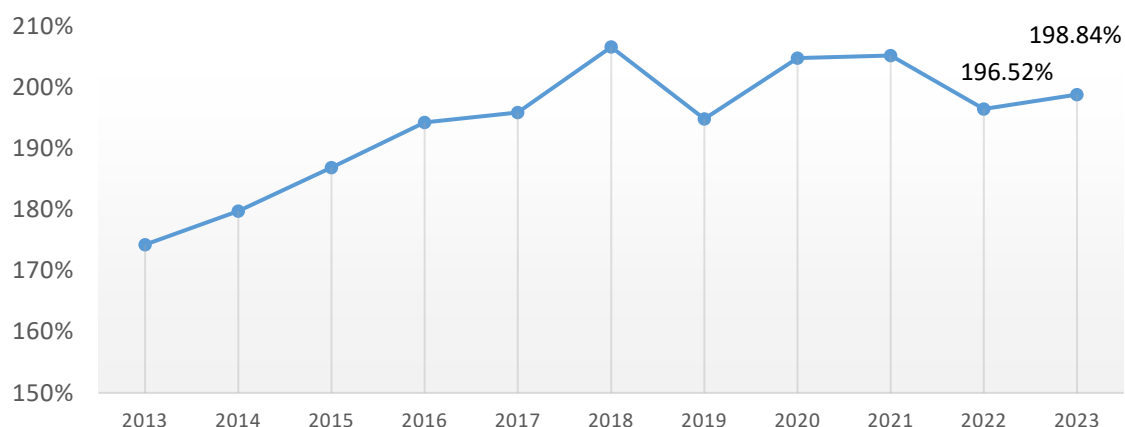
La interpretación del resultado de este indicador se realiza de la siguiente manera:

- Cuando la TAS es menor a 100 %, significa que la producción de alimentos no cubre las necesidades del país.
- Cuando la TAS es igual a 100 %, se entiende que la producción de alimentos cubre las necesidades del país.
- Cuando la TAS es mayor a 100 %, significa que el país es autosuficiente para suplir la demanda interna y tiene excedentes disponibles para exportación.

En nuestro país, la tasa de autosuficiencia alimentaria, durante los años 2013 – 2016, registró una tendencia al alza, a partir del año 2017 – 2023, presentó un comportamiento variable. Para el año 2023 registró una tasa del 198.84 %, es decir casi el doble de lo que se requiere para suplir la demanda de alimentos; por lo tanto, Ecuador en base a su producción, es capaz de sustentar su consumo interno y además tiene la capacidad de exportar productos agrícolas.

**Gráfico 3.**

*Tasa de autosuficiencia alimentaria. Ecuador 2013-2023*

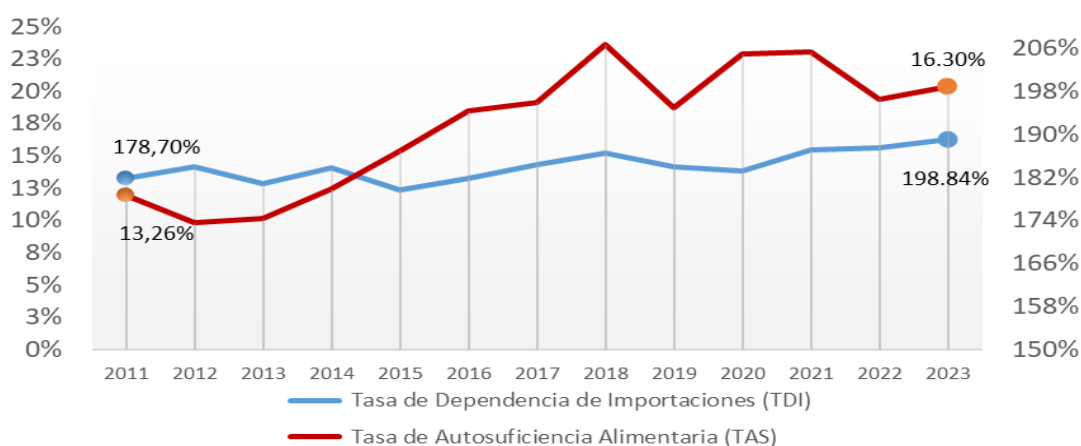


**Elaboración:** MAG/CGINA/DAIA

El cálculo de las tasas TDI y TAS se puede apreciar para cada bien agroalimentario de la Hoja de Balance de Alimentos, este no tiene discriminación alguna, pues se hace a partir del consumo aparente del total de bienes agroalimentarios, consignados en la HDBA (Total suministro disponible).

**Gráfico 4.**

*Tasa de dependencia de importaciones (TDI) y tasa de autosuficiencia alimentaria (TAS), Ecuador 2011 – 2023.*



**Elaboración:** MAG/CGINA/DAIA

### 3.3 Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional (TPA)

La Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional es el indicador que mide la relación entre la cantidad de producción nacional, menos la cantidad exportada y la cantidad disponible para consumo de una canasta de productos; es decir, la proporción de la cantidad de alimento nacional producido por el Ecuador, disponible para el consumo nacional.

La metodología de cálculo considera una canasta de 24 productos alimentarios provenientes de la canasta de los bienes más demandados por la mayoría de hogares a nivel nacional, los cuales han sido ponderados en función del gasto de consumo de los hogares ecuatorianos (IPC). Cuatro productos de los priorizados fueron incluidos por su relevancia dentro de las exportaciones del Ecuador (café, cacao, camarón y banano).

Para el cálculo del indicador, se homologan y transforman todos los productos, sean de producción nacional, importación o exportación, para obtener un mismo producto de consumo; esta información se obtiene de la hoja de balance de alimentos, la misma que presenta la estructura del suministro de los principales alimentos de un país determinado durante un periodo de referencia. Las Hojas de Balance muestran, para cada producto, las fuentes de suministro y la utilización. Los productos que se consideran en la hoja de balance son: leche, trigo, pollo, carne de res, azúcar, arroz, pescado, huevos, aceite de palma, papa, plátano, carne de cerdo, tomate riñón, atún, cebolla paiteña, naranja, manzana, tomate de árbol, maíz suave choclo, frejol, café, camarón, cacao, banano. El coeficiente de transformación considera la merma por impurezas, humedad, pérdidas, desperdicios y destino a semillas, alimentación animal directa y la industria no alimenticia.

Finalmente, se suma la cantidad de alimento producido nacionalmente en toneladas, se resta de esta la cantidad exportada y se divide para la suma de la cantidad de alimento disponible, construida en base a la producción local más las importaciones y restando las exportaciones nacionales.

Para el cálculo de la Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional, se aplica la siguiente fórmula:

$$TPA_t = \frac{PNA_t - XA_t}{QDA_t} * 100$$

$$QDA_t = PNA_t + IA_t - XA_t$$

Donde:

$TPA_t$  = Tasa de Participación de Alimentos del período  $t$ .

$PNA_t$  = Producción neta de Alimentos en toneladas métricas en el período  $t$ .

$XA_t$  = Exportaciones de Alimentos en toneladas métricas en el período  $t$ .

$QDA_t$  = Cantidad Disponible de Alimentos en toneladas métricas en el período  $t$ .

$IA_t$  = Importaciones de Alimentos en toneladas métricas en el período  $t$ .

A continuación, se detalla la definición de las variables que intervienen en el cálculo Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional:

**Participación de alimentos:** es la participación de la producción nacional sobre la disponibilidad de alimentos para el consumo.

**Exportación:** es una actividad comercial que consiste en la venta o envío de productos agroalimentarios fuera del territorio nacional.

**Importación:** cuando un país compra mercancías o servicios producidos en el extranjero para su consumo interno.

**Producción Neta:** se refiere a lo producido durante el periodo de referencia. Incluye toda la producción nacional del sector agropecuario y la producción no comercial fuera del sector agrícola y la de los huertos familiares.

**Coefficiente de transformación:** porcentaje que se utiliza en temas de comercio para transformar los productos brutos de comercio a producto homologado, de tal forma que sea comparable con los datos de producción.

Dentro de las limitaciones técnicas se puede mencionar que, el ámbito de investigación de la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) del INEC constituye todo el territorio nacional, excepto Galápagos y la información se dispone con 6 meses de retraso.

La frecuencia de la información proporcionada por el Banco Central del Ecuador presenta un retraso de 45 días; asimismo, la data se encuentra sujeta a continuos reprocesos, ejecutados por la entidad oferente. El indicador podría sufrir variaciones por temas de actualización de la información de registros administrativos del Banco Central del Ecuador; así como de los coeficientes de transformación que se utilizan para la construcción de la Hoja de Balance de Alimentos. El indicador se reporta con un año de rezago.

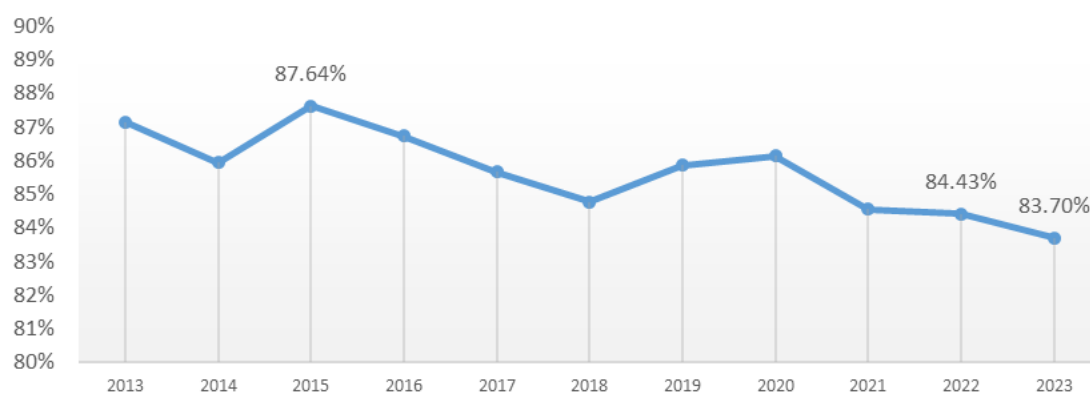
La interpretación del resultado del indicador de la Tasa de Participación de Alimentos en Consumo Nacional se resume:

- A mayor tasa, la producción nacional tiene mayor participación en la disponibilidad de alimentos del país.

La Tasa de Participación de Alimentos en el Consumo Nacional, en el año 2023, decreció en 1 % respecto al año 2022; pasando de 84.43 % a 83.70 %, debido al incremento de las exportaciones de banano y camarón principalmente. La mayor tasa de participación de alimentos se registró en el año 2015 (87.64 %); mientras que, en el año 2023 se registró la menor tasa de participación de alimentos (83.70 %).

### Gráfico 5.

Tasa de Participación de Alimentos en el Consumo Nacional, Ecuador 2013 – 2023



Elaboración: MAG/CGINA/DAIA

### 3.4 Resumen de ingesta por nutrientes activos

Cuando se ingresa a la pestaña **Resumen**, de igual forma, encontramos una síntesis del suministro nutricional disponible per cápita (100 g).

Está anclado a la Hoja de Balance de Alimentos (**HDBA**), de su año correspondiente; en donde toma el dato del total del **Suministro Nutricional Disponible Per Cápita (100 g)**, de cada una de las columnas: Calorías (kcal), Proteínas (g), Grasa (g), Carbohidratos (g), Hierro (mg), Vitamina A (µg) y Zinc (mg).

**Tabla 28.**

Resumen del suministro nutricional disponible per cápita

Año	Nutrientes	TOTAL						
		Calorías (kcal/100 g)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbohidratos (g)	Hierro (mg)	Vitamina A (µg)	Zinc (mg)
2002		2286.09	60.86	62.58	293.36	8.63	310.92	8.91
2003		2265.98	63.15	59.72	305.43	9.20	321.44	9.13
2004		2374.59	62.49	65.85	312.60	9.26	304.66	9.25
2005		2363.01	62.94	66.29	298.87	9.39	303.08	9.15
2006		2354.15	63.43	72.76	281.82	9.38	329.77	9.31
2007		2254.82	60.37	61.47	274.94	8.59	288.60	8.90
2008		2261.15	60.71	77.43	255.42	8.45	313.45	8.78
2009		2343.24	62.57	75.54	270.77	8.51	322.98	8.99
2010		2550.27	65.52	89.35	292.13	9.19	320.29	9.49
2011		2302.38	64.01	69.70	264.66	8.52	346.76	9.06
2012		2388.15	62.01	71.61	274.87	8.83	310.45	9.06
2013		2379.65	62.16	80.07	262.19	8.82	305.94	9.06
2014		2407.78	65.11	74.60	277.52	9.42	306.52	9.27
2015		2392.73	65.39	70.27	289.01	9.11	293.11	9.14
2016		2207.41	63.93	68.72	247.41	8.44	286.95	8.62
2017		2234.05	61.67	73.74	234.80	9.51	265.67	8.76
2018		2279.15	60.97	76.33	235.57	9.59	280.02	8.90
2019		2330.43	66.56	85.32	241.22	9.83	339.27	9.31
2020		2203.39	60.93	79.37	228.27	9.41	271.12	8.81
2021		2277.99	62.71	81.83	237.26	9.83	292.39	8.93
2022		2191.90	62.91	81.32	223.76	9.96	264.81	8.85
2023		2302.03	61.58	89.14	231.70	9.57	271.99	8.97

### 3.5 Análisis histórico del suministro nutricional disponible

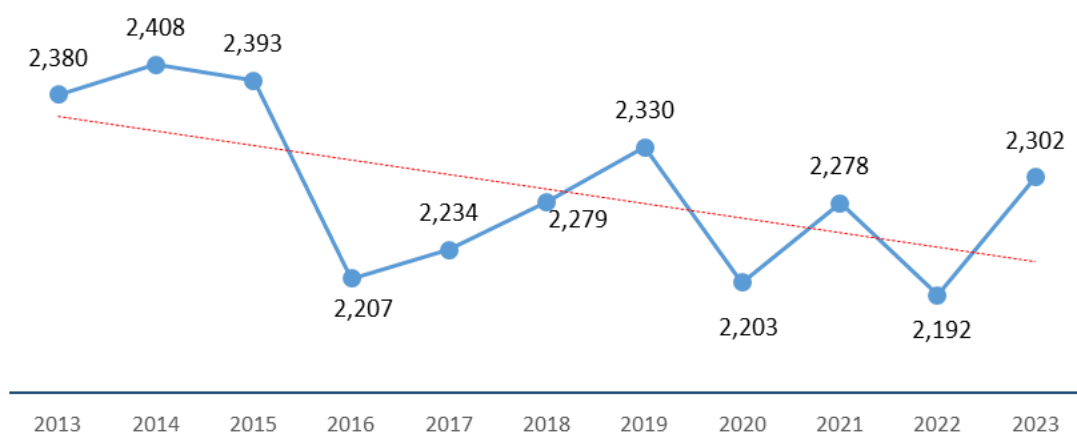
El disponible calórico por persona/día es la principal fuente de información para determinar aspectos de malnutrición o deficiencia calórica. La HDBA de Ecuador (2013 – 2023), muestra el histórico de los aportes calóricos (**Gráfico 6**).

Las **Calorías** son la unidad de medida que se usa para saber la cantidad de energía que nos aportan los alimentos y son necesarias, porque nos proporcionan la energía que nuestro organismo requiere para funcionar adecuadamente. Las calorías que requiere una persona varían de acuerdo a la edad, el sexo y la actividad física que desarrolla.

Bajo este concepto, suplir la necesidad de calorías permite ejecutar correctamente las actividades y garantizar su desempeño diario. En el año 2023, el disponible de calorías per cápita por día fue de 2,302 kcal/persona/día, la palma de aceite con mayor aporte al disponible con 490.20 kcal/persona/día. En tanto que, en el año 2022 el disponible fue de 2,192 kcal/persona/día [Gráfico 3], lo que significa que fue inferior en 5 %, en el año 2022.

#### **Gráfico 6.**

*Disponible de Calorías, 2013 - 2023 (Kcal/persona/día)*



**Fuente y Elaboración:** MAG/CGINA/DAIA

La Organización Mundial de la Salud (OMS), en su informe Técnico 724, presenta la tabla con las necesidades promedio de calorías por sexo y edad para niños y jóvenes menores de 18 años. Del cual se resalta que, en Ecuador, su disponible per cápita se mantiene sobre los valores recomendados para suplir las necesidades de calorías.



**Tabla 29.***Requerimientos diarios recomendados de calorías, por edad*

Edad	Sexo	
	Mujer o niña (Kcal)	Hombre o niño (Kcal)
De 1 a 5 años	1,358	1,465
De 6 a 10 años	1,984	1,762
De 10 a 18 años	2,261	2,079

Fuente: FAO/OMS/ONU, 1985

Elaboración: MAG/CGINA/DAIA

Para el caso de adultos, mayores a 19 años y menores de 30, las necesidades promedio de calorías se calcula con base en el peso y su actividad física, los datos presentados (**Tabla 30**) hacen referencia a actividad física moderada, se debe considerar que para el caso de sedentarismo los valores de necesidades calóricas disminuyen. Según la Encuesta de Salud y Nutrición de Ecuador 2011 (ENSANUT-2012)<sup>4</sup>, el peso promedio de adultos entre 19 y 30 años es de 69.6 kg y 60.4 kg, para hombres y mujeres, respectivamente.

**Tabla 30.***Requerimientos diarios recomendados de calorías por peso (19-30 años)*

Peso	Sexo	
	Mujer (Kcal)	Hombre (Kcal)
60	1,850	2,500
65	1,950	2,600
70	2,050	2,700
75	2,150	2,800
80	2,250	2,890

Fuente: FAO/OMS/ONU

Elaboración: MAG/CGINA/DAIA

El Censo de Población y Vivienda del año 2010<sup>5</sup> muestra que, 50.4 % de la población del Ecuador está en el grupo de mujeres y 49.6 % en el de hombres. La distribución del disponible calórico determina que, en Ecuador, al año 2023, se suple satisfactoriamente el promedio de necesidades calóricas por edad (hasta los 18 años) y sexo, considerando 24 de los 60 productos primarios.

<sup>4</sup>[http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/webinec/Estadisticas\\_Sociales/ENSANUT/MSP\\_ENSANUT-ECU\\_06-10-2014.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/webinec/Estadisticas_Sociales/ENSANUT/MSP_ENSANUT-ECU_06-10-2014.pdf)

<sup>5</sup>[http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wpcontent/descargas/Libros/Socioeconomico/Mujeres\\_y\\_Hombres\\_del\\_Ecuador\\_en\\_Cifras\\_III.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wpcontent/descargas/Libros/Socioeconomico/Mujeres_y_Hombres_del_Ecuador_en_Cifras_III.pdf)

En el Ecuador, para el año 2023, los principales productos que aportan al disponible calórico son: palma de aceite (490.20 kcal/persona/día), arroz (459.39 kcal/persona/día), azúcar (351.27 kcal/persona/día), trigo (297.10 kcal/persona/día), leche (189.91 kcal/persona/día). Los diecinueve productos restantes aportan con 514.13 kcal/persona/día.

## Hierro

El **hierro**<sup>6</sup> es un mineral de mucha importancia para el organismo humano; ya que, participa en la producción de hemoglobina, componente principal de los glóbulos rojos, también contribuye a la formación de las proteínas musculares y a la metabolización de ciertas enzimas del cuerpo.

Los principales beneficios del hierro para nuestra salud incluyen:

- Ayuda a tratar y prevenir la **anemia**.
- Su consumo reduce los riesgos de padecer fatiga y debilidad.
- Fortalece el **sistema inmunológico**.
- Ayuda a tonificar la piel.
- Mejora las vías respiratorias.
- Favorece el adecuado crecimiento y desarrollo del organismo en las distintas etapas.
- Agudiza las habilidades mentales.
- Aumenta los niveles de energía corporal.
- Favorece el sueño y previene el insomnio.
- Ayuda a prevenir las dificultades de aprendizaje en la infancia.
- En los escolares, ingerir suplementos ferrosos mejora la concentración.
- Fortalece las uñas.
- Reduce los riesgos de contraer enfermedades infecciosas.

Las **fuentes alimenticias de hierro**, más importantes, son: hígado, filete de res, hamburguesas, fréjoles cocidos, fréjoles blancos, carne de cerdo, soya, pescado, pollo, cereales fortificados en hierro, avena, pan integral, damascos secos, ciruelas pasas, pasas de uva, ciruelas, espinaca, espárrago, semillas (calabaza, girasol, etc.), salvado de trigo.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 80 % de la población mundial presenta deficiencias de hierro y el 30 % presenta anemia por deficiencia de hierro.

En la Hoja de Balance de Alimentos (HDBA), para el año 2023, se estimó que la disponibilidad de hierro en el Ecuador fue de 9.57 mg/persona/día, siendo 4 % más bajo que en el 2022 donde su disponible fue de 9.96 mg/persona/día. Los productos que más aportan con hierro al disponible por habitante, se encuentran el trigo con 2.90 mg/persona/día, cacao con 2.41 mg/persona/día, arroz con 1.02 mg/persona/día, huevos con 0.54 mg/persona/día. Los veinte productos faltantes contribuyen con 2.70 mg/persona/día.

El Institute of Medicine of the National Academy of Sciences presenta las dosis mínimas de hierro recomendadas según la edad y el sexo. Donde, si bien la dosis recomendada para mujeres embarazadas es más alta, por lo que son un grupo vulnerable y es hacia donde se enfocan las

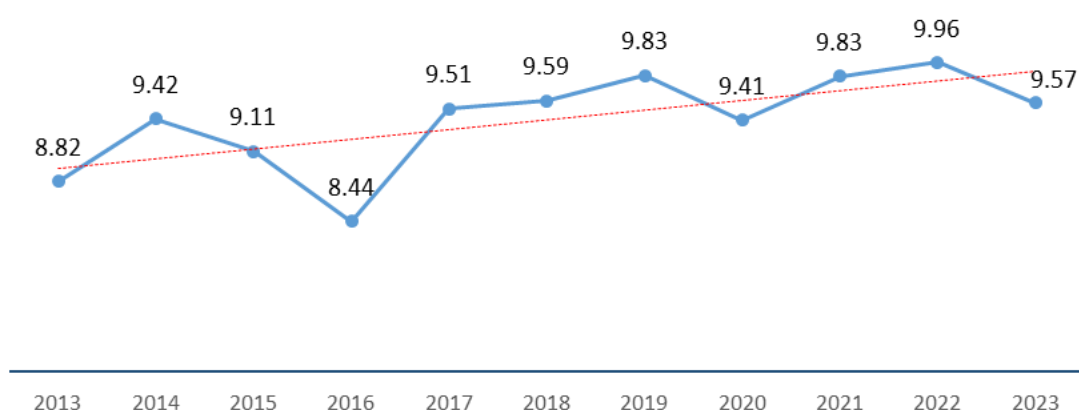
---

<sup>6</sup> <https://www.vix.com/es/imj/salud/4175/beneficios-del-hierro-para-la-salud>

políticas de fortalecimiento de consumo de hierro por parte del Ministerio de Salud Pública del Ecuador. La dosis promedio de hierro se ubica entre los 8 a 11 mg/persona/día, la HDBA se encuentra dentro de estos intervalos y muestra un crecimiento constante entre 2012 y 2022.

**Gráfico 7.**

*Disponible de Hierro 2013 - 2023 (mg/día)*



**Fuente y Elaboración:** MAG/CGINA/DAIA

**Tabla 31.**

*Requerimientos diarios recomendados de hierro por edad*

Edad	Sexo	
	Hombres (mg/día)	Mujeres (mg/día)
1-3 años	7	7
4-8 años	10	10
9-13 años	8	8
14-18 años	11	15
19-50 años	8	18
>50 años	8	8
Embarazo		27
Lactancia		9-10

**Fuente y Elaboración:** Institute of Medicine of the National Academy of Sciences

**3.6 Aplicaciones de la Hoja de Balance de Alimentos**

La información ligada y construida en la Hoja de Balance de Alimentos no puede ser utilizada como una lista de bienes agroalimentarios individuales, puesto que cada uno es parte estructural de un

grupo, de todo el sistema agroalimentario del país en determinado tiempo. Cuando esta imagen se reproduce año tras año, es posible conocer la dinámica histórica y evolutiva del sistema agroalimentario desde enfoques cualitativos y cuantitativos, en el país.

La HDBA, además de brindar información relacionada con la dinámica de suministro y utilización de cada bien agroalimentario, permite medir: aportes energéticos y nutricionales, el origen de las disponibilidades alimentarias (animal-vegetal), el patrón físico de participación de cada alimento, la procedencia en términos de dependencia y autoabastecimiento, entre otras.

A continuación, se presentan algunos de los usos de la HDBA en Ecuador:

### **3.6.1. Utilización Interna de Bienes Agroalimentarios**

Se entiende por Utilización Interna la manera en cómo el suministro disponible de cada bien agroalimentario se absorbe dentro del sistema agrícola, industrial y comercial del país, donde puede tener varios destinos (semillas, alimentación animal, industria alimentaria, pérdidas, consumo humano y otros usos).

### **3.6.2. Patrón de Disponibilidad de Energía y Nutrientes**

Son el resultado de la disponibilidad per cápita en la HDBA, desagregados por grupos de alimentos, kilogramos brutos de productos alimenticios, su representación en calorías, proteínas, grasas y carbohidratos diarios, de acuerdo con el contenido nutricional en gramos netos de cada alimento.

### **3.6.3. Patrón Físico de las Disponibilidades Alimentarias**

El patrón físico disponible expresa las cantidades básicas de alimentos, comparado con la densidad de calorías de cada grupo.

### **3.6.4. Adecuación Nutricional de Disponibilidades Alimentarias**

Recomendación es el nivel de ingesta diaria de un nutriente, considerado como suficientemente alto para cubrir los requerimientos de casi todos los individuos en un grupo con características específicas (edad, género, tamaño corporal, actividad física, hábitos alimentarios). Para los nutrientes se acostumbra establecer la recomendación de consumo, la cual excede el requerimiento actual de casi todos los individuos de un grupo con características similares. Las recomendaciones de consumo de calorías y nutrientes se consideran como guías u objetivos para una buena nutrición y se establecen para grupos sanos de población; por lo tanto, las recomendaciones deben ser generosas, dando lugar a un margen de seguridad, pues son guías de salud pública preventiva. Las recomendaciones de calorías y nutrientes con las que se desarrollan los porcentajes de adecuación nutricional para la HDBA, están basadas en las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes.

### 3.6.5. Autonomía y Dependencia en la disponibilidad de Energía y Macronutrientes

La HDBA como herramienta estadística, permite identificar bienes agroalimentarios relevantes en la alimentación de los ecuatorianos en cantidad y calidad nutricional, de igual forma, proporciona información sobre la procedencia de los alimentos, insumo básico para calcular la dependencia y la autosuficiencia alimentaria en el país.

### 3.6.6. Utilidad para la estimación del Indicador de Subalimentación ODM

A través del indicador de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM) se mide la “Proporción de la población por debajo del mínimo nivel de consumo de energía alimentaria”. La medición de la privación de alimentos, denominada la prevalencia de la subalimentación, se realiza a través de una comparación del consumo habitual de alimentos, por la población, en un periodo determinado, en relación a un parámetro de requerimientos mínimos de energía alimentaria; la población por debajo de éste consumo es considerada subalimentada, FAO (2008).

## 4. Recomendaciones

- Actualizar anualmente la HDBA con base en la hoja de ruta establecida, desde el año 2018, por la Dirección de Análisis de Información Agropecuaria (DAIA), para que la validación y soporte de la información permita robustecer los resultados.
- Revisar continuamente los coeficientes de transformación o conversión, en función de los avances de mejora continua de dichos procesos; así como, la modernización y automatización de la maquinaria.
- Generar una colaboración más efectiva por parte los proveedores de información, en las que se reconozca la relevancia de su aporte y socializar los alcances y utilidad de estos instrumentos con sus actuales y potenciales usuarios, para ampliar su aprovechamiento en la toma de decisiones.

## 5. Bibliografía

- Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario – AGROCALIDAD.
- Banco Central del Ecuador. *Producción agrícola, pecuaria y derivados, importaciones, exportaciones*. Fecha de actualización: 01-07-2024.
- Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador (CONAVE). 2024
- Freire, W. B., Ramírez-Luzuriaga, M. J., Belmont, P., Mendieta, M. J., Silva Jaramillo, M. K., Romero, N., Sáenz, K., Piñeiros, P., Gómez, L. F., Monge, R. (2014). Tomo I: *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de cero a 59 años*. Ensanut-ECU 2012. Quito: Ministerio de Salud Pública / Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

- Food and Agriculture Organization (s/f). Fichas técnicas, procesados de carnes. Recuperado el 03 de noviembre de 2019 de:  
<http://www.fao.org/3/a-au165s.pdf> (Elaboración de Mortadela Bolognesa).
- Hoja de Balance de Alimentos Colombiana. *Transferencia Metodológica por parte de la FAO al estado colombiano*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Bogotá 2014.
- Hoja de Balance de Alimentos de Perú. Ministerio de Agricultura y Ganadería. 1998 -2017.
- Instituto Nacional de Nutrición. (1975). *Tabla de composición de alimentos ecuatorianos*. Guayaquil: Ministerio de Previsión Social y Sanidad.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC) 2023*.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). *Proyección poblacional a nivel provincial periodo 2020 – 2025, área urbana y rural*.
- Instituto Público de Investigación de Acuicultura y Pesca (IPIAP). *Desembarques de capturas de la flota atunera, flota sardinera cerquera ecuatoriana*. Fecha de actualización: 03-07-2024.
- MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en Guía Técnica de Cultivos INIAP. *"Parámetros Técnicos para productos y subproductos"*.
- MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en Tabla de composición de alimentos ecuatorianos. *"Parámetros Técnicos para productos y subproductos"*
- MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en Asociación Nacional de Cafetaleros del Ecuador. *"Parámetros Técnicos para productos y subproductos"*.
- MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - ANECACAO. *"Parámetros Técnicos para productos y subproductos"*.
- MAGAP - Dirección de SIGAGRO basado en FENAZUCAR. *"Parámetros Técnicos para productos y subproductos"*.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). *Operativos de Rendimientos Objetivos 2023*.
- Servicio Nacional del Ecuador (SENAE). *"Importaciones: Hembras Reproductoras Pesadas (Part. 0105110010), Machos Reproductores Pesados (Part. 0105110020), Hembras Reproductoras Livianas (Part. 0105110030), Machos Reproductores Livianos (Part. 0105110040), Ponedoras (Part. 0105110050), Huevos fértiles para incubar pollos de engorde (Part. 0407110010), Huevos fértiles para incubar ponedoras comerciales (Part. 0407110020)"*.

## 6. Anexos

### Anexo 1. Priorización de productos de la HDBA

Núm.	Materia Prima	Ponderación	Participación
1	Leche	0.031093630	15%
2	Trigo	0.023192505	11%
3	Pollo	0.021700216	10%
4	Res	0.019635582	9%
5	Azúcar	0.016723222	8%
6	Arroz	0.015467425	7%
7	Pescado	0.007551785	4%
8	Huevos	0.006313975	3%
9	Palma	0.005901420	3%
10	Papa	0.004636972	2%
11	Plátano	0.003738234	2%
12	Cerdo	0.003618977	2%
13	Tomate Riñón	0.003605435	2%
14	Atún	0.003509297	2%
15	Cebolla Paiteña	0.002916222	1%
16	Naranja	0.002104734	1%
17	Manzana	0.002042318	1%
18	Tomate de Árbol	0.001887979	1%
19	Maíz Suave Choclo	0.001735408	1%
20	Fréjol	0.001682059	1%
21	Café	0.001573560	1%
22	Camarón	0.001536919	1%
23	Cacao	0.001482207	1%
24	Banano	0.001143947	1%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)

### Anexo 2. Población de Ecuador

Año	Población
2002	13,094,000
2003	13,320,000
2004	13,552,000
2005	13,721,000
2006	13,965,000
2007	14,215,000
2008	14,473,000
2009	14,738,000
2010	15,012,000
2011	15,266,000
2012	15,520,973
2013	15,774,749
2014	16,027,466
2015	16,278,844
2016	16,528,730
2017	16,776,977
2018	17,023,408
2019	17,267,986
2020	17,510,643
2021	17,751,277
2022	17,989,912
2023	18,226,512

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC\*)

\*Proyección poblacional a nivel provincial periodo 2020 – 2025, área urbana y rural

**Anexo 3. Coeficientes nutricionales usados para el cálculo del suministro nutricional disponible per cápita (100 gramos).**

Producto Homologado	Producto	Energía	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Hierro	Vitamina A	Zinc
		Kcal	g	g	g	mg	ug	mg
		100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
Leche	Leche	62	3.21	3.31	4.88	0.03	47	0.38
Trigo	Trigo	327	12.61	1.54	71.18	3.19	0	2.65
Pollo	Pollo	215	18.6	15.06	0	0.9	41	1.31
Res	Carne de res filete	223	18.87	15.75	0	1.92	0	3.79
Azúcar	Azucar Refinada	387	0	0	6.8	0.08	3	0.12
Arroz	Arroz	360	6.61	0.58	79.34	0.8	0	1.16
Pescado	Pescado	96	20.08	1.7	0	0.56	0	0.33
Huevos	Huevos	143	12.56	9.51	0.72	1.75	160	1.29
Palma	Aceite de palma	884	0	100	0	0.01	0	0
Papa	Papas	77	2.02	0.09	17.47	0.78	0	0.29
Plátano	Plátano	89	1.09	0.33	22.84	0.26	3	0.15
Cerdo	Carne de Cerdo	263	16.88	21.19	0	0.88	2	2.2
Tomate riñón	Tomate de Riñón	27	0.88	0.2	3.89	0.27	42	0.17
Atún	Atún	144	23.33	4.9	0	1.02	655	0.6
Cebolla paitaña	Cebolla colorada	40	1.1	0.1	9.34	0.21	0	0.17
Naranja	Naranja	47	0.94	0.12	11.75	0.1	11	0.07
Manzana	Manzana	281	3	0.7	4	1.6	0	0
Tomate de árbol	Tomate de árbol	41	1.3	0.3	9.8	0.2	75	0
Maíz suave choclo	Choclo	86	3.22	1.18	19.02	0.52	0	0.45
Fréjol	Frejol	347	3.3	1.3	29.3	6.3	0	0
Banano	Banano HDBA	89	1.09	0.33	27	0.4	3	0.15
Cacao	Cacao	255	23	11	16	20	0	9
Café	Café	437	14.6	15.4	60	4.1	0	0.79
Camarón	Camaron sin cola	73	16.4	0.3	0	2.7	0	0

Fuente: Instituto Nacional de Nutrición. (1975)