Consumo de Alimentos y Bebidas

CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1.1 El consumo como indicador de bienestar

Las decisiones de consumo de las personas están influenciadas por el estrato social al que pertenecen, las normas sociales dentro de ellas y sus relaciones con otros. Por otro lado, el consumo está afectado por varias restricciones como: bajos ingresos, no disponibilidad de infraestructura de bienes y servicios esenciales, falta de información, barreras sociales y el ambiente doméstico.

Para aumentar las opciones del consumo, es importante contar con ingresos, porque proporcionan capacidad de compra, como es el caso de alimentos diversos en lugar de consumir sólo de sus propias cosechas, así como, para pagar transporte motorizado en lugar de caminar, etc. Por ello, cuando el ingreso aumenta, también aumenta el consumo y, obviamente, cuando el ingreso se reduce, el consumo también disminuye.

1.2 Consumo per cápita de los principales alimentos y bebidas

1.2.1 Consumo per cápita de cereales

Los cereales constituyen un producto básico en la alimentación por sus características nutritivas, su costo moderado y su capacidad para provocar saciedad inmediata, además de su tratamiento culinario, sencillo y de gran versatilidad.

De acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares (ENAPREF), se observa que, entre los cereales, el arroz predomina en la preferencia de consumo.

Cuadro № 01

Perú: Consumo promedio per cápita anual de cereal por ámbito geográfico, según principales tipos de cereal (Kg./persona)

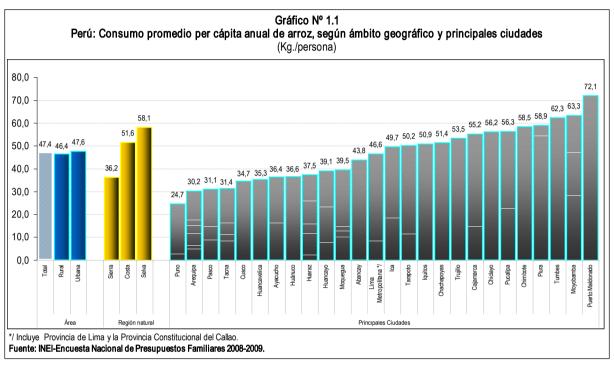
Dringingles tipes de souel	Total	Lima	Resto País	Áre	a	R	egión natur	al
Principales tipos de cereal	Total	Metropolitana 1/	Resto Pais	Urbana	Rural	Costa	36,2 2,1 1,8 10,5	Selva
Arroz	47,4	46,6	47,7	47,6	46,4	51,6	36,2	58,1
Avena y similares	1,8	1,7	1,9	1,9	1,6	1,9	2,1	1,1
Cebada	0,7	0,1	1,0	0,3	2,1	0,2	1,8	0,2
Maíz	5,1	1,5	6,7	2,9	12,6	2,3	10,5	2,5
Trigo y similares (morón)	2,8	0,8	3,7	1,0	8,8	0,6	7,2	0,6
Otros cereales 2/	0,6	0,5	0,7	0,5	1,1	0,4	1,2	0,2

^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

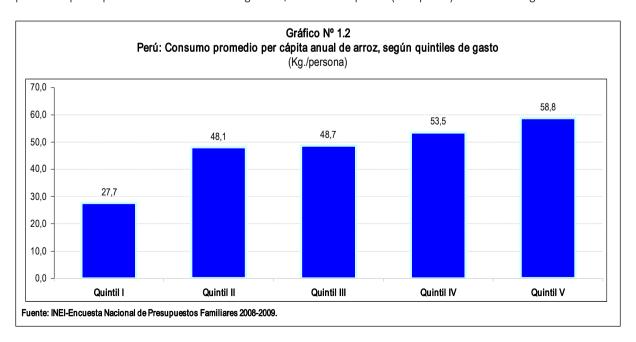
Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

^{2/} Incluye cañigua, kiwicha, quinua y otros tipos de cereal.

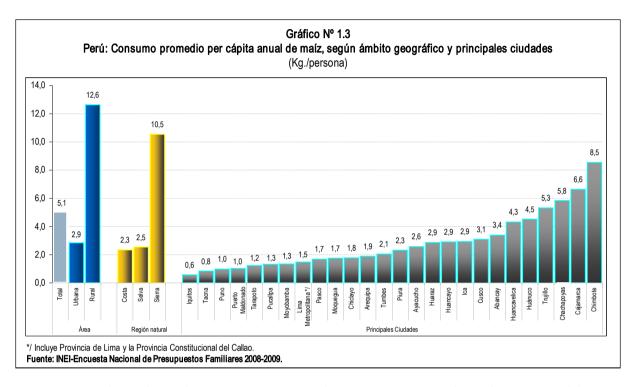
El arroz es un cereal que está presente en la alimentación de un peruano/a con un consumo promedio total per cápita de 47 kilos 400 gramos al año, es decir, 3 kilos 950 gramos de consumo per cápita mensual. Este consumo promedio varía de acuerdo con el ámbito geográfico. Así, según área de residencia en el área urbana (47 kilos 600 gramos) se consume 1 kilo 200 gramos más que en el área rural que tiene un consumo promedio per cápita de 46 kilos 400 gramos al año. Por región natural, la Selva tiene un consumo de 58 kilos 100 gramos siendo casi el doble de lo que se consume en la Sierra que tiene un consumo per cápita anual de 36 kilos 200 gramos. Por ciudades importantes, se muestra también un consumo diferencial, la ciudad de Puerto Maldonado tiene el mayor consumo promedio per cápita de este cereal con 72 kilos 100 gramos, siendo casi tres veces más que el consumo de la ciudad de Puno donde el consumo per cápita es menor con 24 kilos 700 gramos al año.



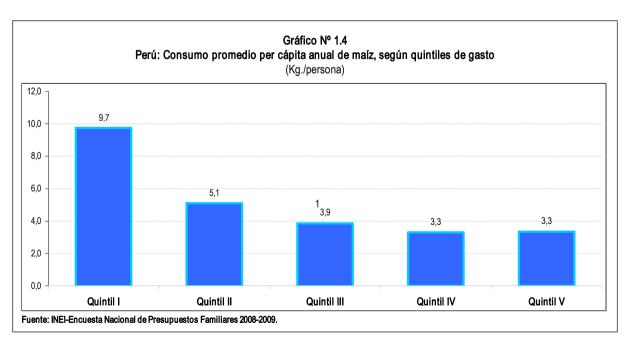
De acuerdo con la condición socioeconómica, se observa que el arroz es consumido por las personas de todos los niveles socioeconómicos, siendo en mayor cantidad entre los niveles medio y alto. Así, el quintil V tiene un consumo promedio per cápita anual de 58 kilos 800 gramos, mientras el quintil I (más pobre) 27 kilos 700 gramos.



El maíz es otro cereal que tiene un consumo promedio diferencial, según el ámbito geográfico; por área de residencia el mayor consumo se da en el área rural con 12 kilos 600 gramos cuatro veces más que en el área urbana que tiene un consumo promedio per cápita de 2 kilos 900 gramos al año. Por región natural, se muestra que el consumo de este cereal es mayor en la Sierra con 10 kilos 500 gramos, siendo este cinco veces más que en la Selva y la Costa que tienen un consumo per cápita anual de 2 kilos 500 gramos y de 2 kilos 300 gramos, respectivamente. Por ciudades importantes, se muestra también un consumo diferenciado: la ciudad que tiene el mayor consumo per cápita de este cereal es Chimbote con 8 kilos 500 gramos, mientras que la ciudad de lquitos tiene un consumo menor per cápita de 600 gramos al año.



De acuerdo con la condición socioeconómica, el maíz es más consumido por las personas del primer quintil (más pobre) con 9 kilos 700 gramos al año, siendo casi tres veces mayor que lo consumido por el estrato socioeconómico del quintil V, donde el consumo promedio per cápita anual es de 3 kilos 300 gramos.



1.2.2 Consumo per cápita de harina

La harina es un polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón que poseen constituyentes aptos para la formación de masas (proteína - gluten), entre otros. La cantidad de proteínas es diferente en diversos tipos de harina, así como su influencia sobre el contenido de proteínas; y con ello, sobre la cantidad de gluten: es más refinada y blanca, al tener escaso volumen de gluten. Varía de acuerdo con el tipo de harina, se puede obtener harina de distintos cereales o alimentos, aunque la más habitual es la harina de trigo y la de mayor consumo en nuestro medio, seguido de la harina de otros cereales como la harina de cebada, maíz, quinua, siete semillas, polenta y otros.

Cuadro № 02

Perú: Consumo promedio per cápita anual de harina por ámbito geográfico, según principales tipos de harina

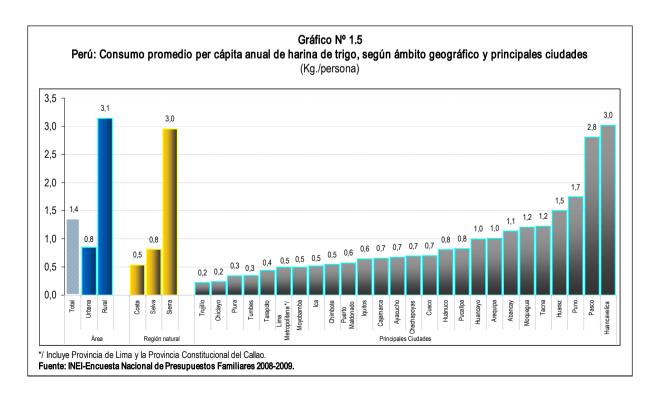
(Kg./persona)

Principales tipos de harina	Total	Lima	Resto País -	Área		Región natural		
rinicipales lipos de nanna	TOTAL	Metropolitana 1/	Resid Fais	Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Harina de trigo	1,4	0,5	1,8	0,8	3,1	0,5	3,0	0,8
Harina de otros cereales 2/	1,0	0,3	1,3	0,6	2,4	0,4	2,4	0,2
Harina de menestras 3/	0,5	0,2	0,6	0,3	1,0	0,3	1,0	0,0

^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

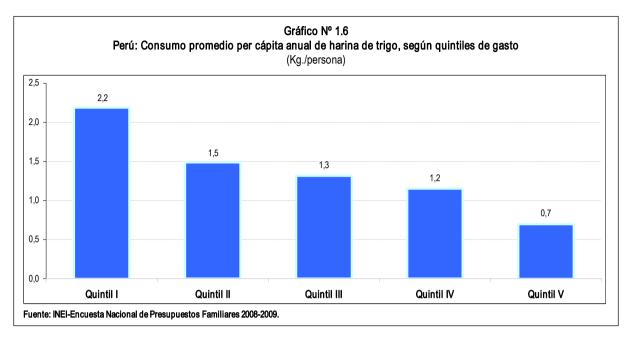
El consumo promedio per cápita anual de la harina de trigo es de 1 kilo 400 gramos. El consumo varía, según ámbito geográfico, siendo mayor en el área rural con 3 Kilos 100 gramos que significa un consumo de 2 kilos 300 gramos en promedio más que en el área urbana, cuyo consumo promedio per cápita es de 800 gramos al año. Por región natural, en la Sierra el consumo es de 3 kilos al año, que supera significativamente al de la Selva con 800 gramos y de la Costa con apenas 500 gramos al año. Por ciudades, se observa que la ciudad que tiene el mayor consumo promedio es Huancavelica con 3 kilos, seguido por Pasco con 2 kilos 800 gramos; en cambio en Trujillo y Chiclayo, el consumo per cápita de harina de trigo es de solo 200 gramos al año.



^{2/} Incluye harina de cebada, kiwicha, maíz, quinua, siete semillas, polenta y otros.

^{3/} Incluye harina de arveja, habas, soyas y otras harinas de menestras.

Por estrato socioeconómico, se ve una clara preferencia de consumo en el quintil I (más pobre) que tiene un consumo promedio per cápita de 2 kilos 200 gramos, siendo 3,1 veces más que el quintil V que tiene un consumo promedio anual de 700 gramos.



1.2.3 Consumo per cápita de productos de panadería

Los productos de panadería son alimentos básicos que forman parte de nuestra dieta tradicional y cultura gastronómica. Un peruano/a consume en promedio 24 kilos de pan al año que equivale a 2 kilos al mes.

Cuadro № 03

Perú: Consumo promedio per cápita anual de productos de panadería por ámbito geográfico, según principales productos de panadería

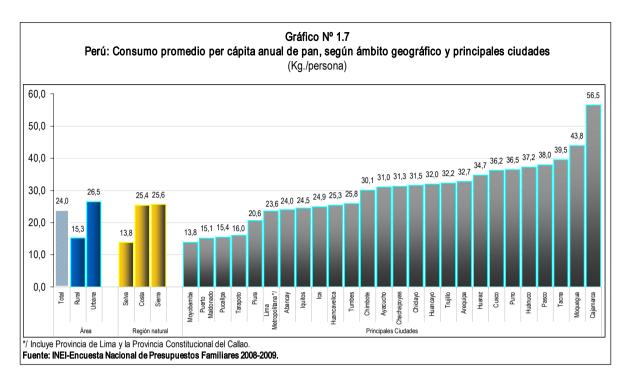
(Kg./persona)

Principales productos de panadería	e nanadería Total		es productos de panadería Total Lima Resto País		Poeto Peío	Áre	a	Región natural		
Fillicipales productos de paliadena	iotai	Metropolitana 1/	Nesto Fais	Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva		
Galletas	1,7	1,9	1,7	1,8	1,5	1,8	1,6	1,6		
Pan	24,0	23,6	24,1	26,5	15,3	25,4	25,6	13,8		
Pasteles y tortas	1,2	1,8	0,9	1,5	0,3	1,5	0,8	8,0		

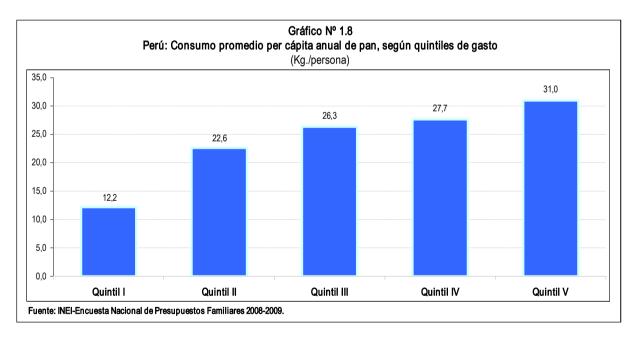
^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

El consumo promedio per cápita del pan varía de acuerdo con el ámbito geográfico. Así, según área de residencia, en el área urbana se consume 26 kilos 500 gramos, es decir, 11 kilos 200 gramos más que en el área rural que tiene un consumo promedio per cápita anual de 15 kilos 300 gramos. Por región natural, la Selva muestra un menor consumo de este alimento con 13 kilos 800 gramos mientras que en la Costa y Sierra tienen un consumo promedio de 25 kilos 400 gramos y 25 kilos 600 gramos por persona al año, respectivamente. Por ciudades, se observa que el consumo promedio de este alimento es mucho menor en las ciudades que están ubicadas en la región de la Selva como Moyabamba con 13 kilos 800 gramos, siendo cuatro veces menos que en la ciudad de Cajamarca donde el consumo es mayor con 56 kilos 500 gramos de pan en promedio al año.

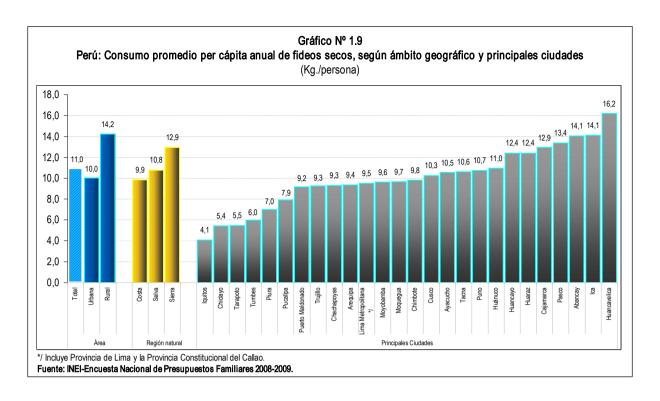


Según el estrato socioeconómico, se observa una creciente diferencia de consumo de pan, mientras más pobres son las personas, menor es el consumo de este alimento y mientras que en los de mayor ingreso, el consumo de pan es mayor. Así, en el quintil V se consumen 31 kilos per cápita anual, o sea 18 kilos 800 gramos más que los que están en el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita de 12 kilos 200 gramos al año.



1.2.4 Consumo per cápita de pastas

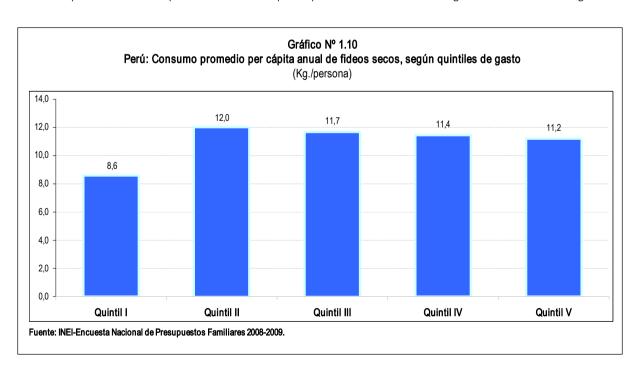
Las pastas son parte de la dieta diaria, su mayor riqueza son los hidratos de carbono y el aporte de proteína es el gluten. Los fideos secos son el principal producto alimenticio que consume un peruano/a dentro del grupo de pastas, con un consumo promedio per cápita de 11 kilos al año o 900 gramos al mes.



Por ámbito geográfico, el consumo de esta pasta es diferencial. Así, por área de residencia, el consumo promedio en el área rural es de 14 kilos 200 gramos, mientras en el área urbana el promedio per cápita llega a 10 kilos al año. Por región natural, la Sierra presenta el mayor consumo promedio de fideo seco con 12 kilos 900 gramos al año, es decir, 1,3 veces más que la región Costa, donde el consumo es de 9 kilos 900 gramos al año.

Por ciudades importantes, Huancavelica tiene un consumo promedio per cápita anual de 16 kilos 200 gramos, es decir, el consumo es mayor en 12 kilos 100 gramos que en la ciudad de Iquitos, donde es de 4 kilos 100 gramos al año.

Por estrato socioeconómico, se observa que el quintil I tiene el menor consumo (8 kilos 600 gamos) mientras que en los demas quintiles el consumo per cápita varía de 11 kilos 700 gramos a 11 kilos 200 gramos.



1.2.5 Consumo per cápita de carnes

Las carnes son un alimento de gran contenido nutricional por su alta fuente de proteínas. En el país, según el código alimentario, han sido declaradas como aptas para el consumo humano la carne de vacuno, oveja, cerdo, aves de: corral, caza, de pelo y plumas, entre otros, siendo las de mayor consumo promedio per cápita la carne de pollo con 17 kilos 400 gramos al año o 1 kilo 500 gramos al mes, seguido de la carne de vacuno con 5 kilos 100 gramos al año o 400 gramos al mes.

Cuadro № 04

Perú: Consumo promedio per cápita anual de carne por ámbito geográfico, según principales tipos de carne (Kg./persona)

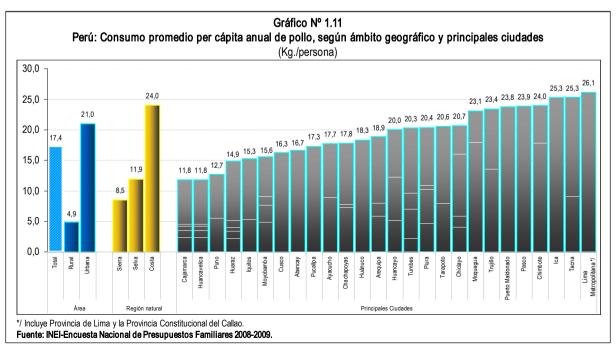
Dringingles tings de como	Total	Lima	Resto País	Áre	a	R	egión natur	al
Principales tipos de carne	Total	Metropolitana 1/	Resto Pais	Urbana	Rural	Costa	0,6 4,1 0,9 0,1 3,8	Selva
Aves de corral	0,6	0,0	0,9	0,4	1,5	0,2	0,6	2,7
Carne de carnero	1,7	0,4	2,3	1,3	2,8	0,5	4,1	0,3
Carne de cerdo	1,0	0,8	1,0	1,0	0,9	0,9	0,9	1,3
Carne de otras aves 2/	0,4	0,8	0,2	0,5	0,1	0,7	0,1	0,1
Carne de vacuno	5,1	5,3	5,1	5,9	2,7	6,1	3,8	4,8
Carnes varias 3/	0,9	0,1	1,2	0,6	1,7	0,3	1,8	0,9
Gallina	0,6	0,8	0,5	0,7	0,4	0,9	0,2	0,6
Menudencias 4/	3,5	4,7	2,9	3,9	2,0	3,9	2,9	3,0
Pollo	17,4	26,1	13,4	21,0	4,9	24,0	8,5	11,9

^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEl-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

El consumo promedio per cápita de pollo varía de acuerdo al ámbito geográfico. Así, según el área de residencia el consumo en el área urbana es de 21 kilos, es decir, 16 kilos 100 gramos más que en el área rural que tiene un consumo promedio per cápita de 4 kilos 900 gramos al año. Por región natural, la Costa consume 24 kilos, es decir, 2,8 veces más que la Sierra donde el consumo promedio per cápita es de 8 kilos 500 gramos al año.

Por ciudades importantes, se observa que el consumo de este alimento es mucho menor en las ciudades ubicadas en la Sierra y la Selva, en comparación con las ciudades de la Costa. Así, Lima Metropolitana tiene un consumo promedio per cápita de 26 kilos 100 gramos, es decir, 2,2 veces más que la ciudad de Cajamarca que consume 11 kilos 800 gramos promedio al año.

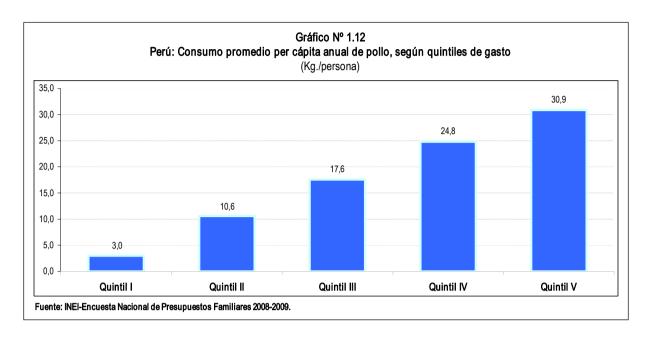


^{2/} Incluye carne de pato, pavo, codorniz y otros.

^{3/} Incluye carne de alpaca, cabrito, conejo, cuy, mono, venado y otros.

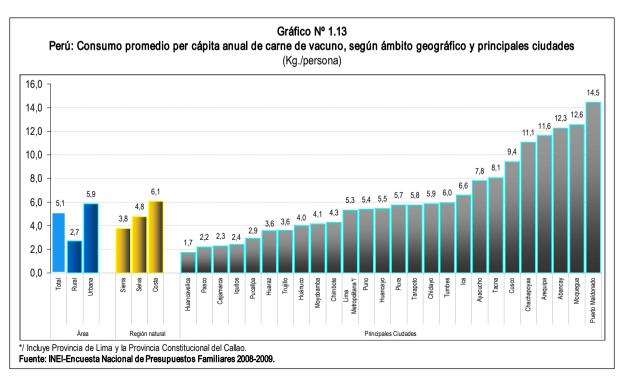
^{4/} Incluye menudencia de ave, res y otros.

Según el estrato socioeconómico, se observa que las personas del quintil V consumen en promedio 30 kilos 900 gramos al año per cápita de pollo, es decir, 10,3 veces más que el quintil I (más pobre) que tiene un consumo promedio per cápita de 3 kilos al año.

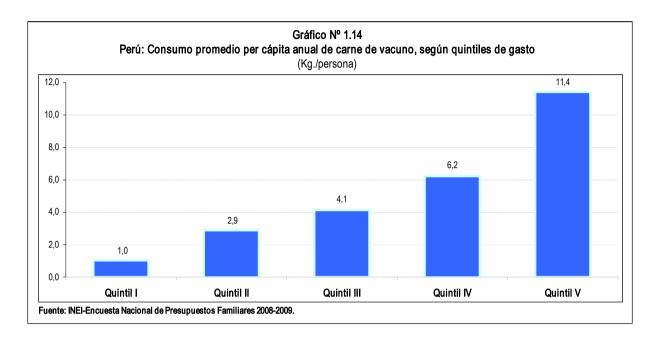


La carne de vacuno es un alimento que tiene un consumo diferenciado por ámbito geográfico. Así, en el área urbana se consume en promedio 5 kilos 900 gramos por persona al año, que significa 2,2 veces más que en el área rural, donde el consumo promedio per cápita es de 2 kilos 700 gramos al año. Por región natural, el consumo es mayor en la Costa con 2 kilos 300 gramos más respecto a la personas de la Sierra donde el consumo promedio per cápita de carne de vacuno de 3 kilos 800 gramos al año.

Por ciudades importantes, se observa que en Puerto Maldonado las personas consumen en promedio más carne de vacuno con 14 kilos 500 gramos al año, es decir, 8,5 veces más que la ciudad de Huancavelica donde el consumo es de 1 kilo 700 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa que a mayor ingreso de las personas mayor consumo de carne de vacuno. En efecto, en el quintil V consumen 11 kilos 400 gramos, a diferencia del quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es de 1 kilo al año.



1.2.6 Consumo per cápita de pescado y mariscos

Los pescados y mariscos son un componente importante en una dieta saludable para las personas, pues contienen proteínas de alta calidad y otros nutrientes esenciales, pueden ser bajos en grasas saturadas. De hecho, una dieta bien balanceada debe incluir una variedad de pescados y mariscos que pueden ser de mar o río. El pescado de mar es el de mayor consumo per cápita en el Perú con 6 kilos 400 gramos en promedio al año o 500 gramos en promedio al mes; el consumo de pescado de río es de 1 kilo 800 gramos al año.

Cuadro № 05
Perú: Consumo promedio per cápita anual de pescado por ámbito geográfico, según principales tipos de pescado (Kg./persona)

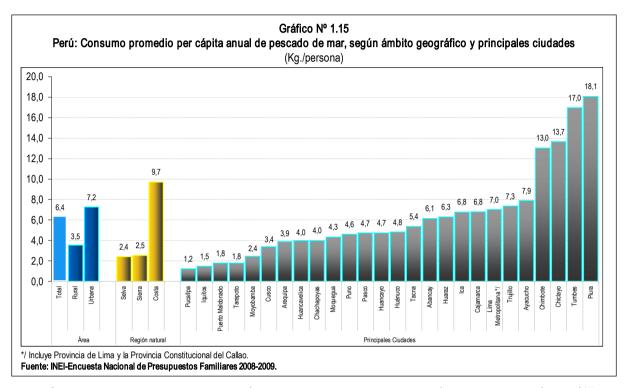
Principales tipos de pasado	Total	Lima	Resto País	Áre	a	R	egión natura	al
Principales tipos de pescado	TOTAL	Metropolitana 1/	Resid Fais	Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Pescado de mar (Kg.)	6,4	7,0	6,1	7,2	3,5	9,7	2,5	2,4
Pescado de río (Kg.)	1,8	0,1	2,6	1,6	2,5	0,1	0,7	12,0
Pescado y mariscos seco y salados (Kg.)	0,6	0,0	0,8	0,4	1,2	0,3	0,2	2,7
Pescado y mariscos en conserva (Kg.)	1,0	0,9	1,0	1,0	1,1	1,0	0,8	1,7

^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

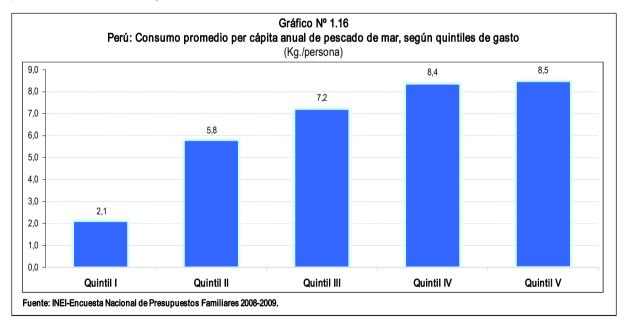
Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009

El consumo de pescado de mar muestra un consumo diferenciado, según ámbito geográfico. Así, como por área de residencia, el área urbana tiene un consumo promedio per cápita de 7 kilos 200 gramos al año, es decir, casi dos veces más que el consumo del área rural donde el consumo promedio per cápita es de 3 kilos 500 gramos al año. Por región natural, el consumo es claramente alto en la región costera con 9 kilos 700 gramos, siendo cuatro veces más que el consumo promedio per cápita de la Selva, que es la región con menor consumo con 2 kilos 400 gramos al año.

Por ciudades importantes, se observa que el consumo de pescado de mar es alto en las ciudades ubicadas en la región costera y menor en las ciudades de la Selva y Sierra. Así, la ciudad costera de Piura tiene un consumo promedio de pescado con 18 kilos 100 gramos al año, esto es quince veces más que el consumo de Pucallpa, ciudad ubicada en la Selva, donde el consumo es menor con 1 kilo 200 gramos al año.



Según estrato socioeconómico, se observa un mayor consumo promedio per cápita en el quintil V con 8 kilos 500 gramos al año, este consumo es cuatro veces más que en el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio de 2 kilos 100 gramos al año.



1.2.7 Consumo per cápita de productos lácteos

Se denominan productos lácteos a un grupo de alimentos que incluyen a la leche y derivados. Los productos lácteos aportan diferentes cantidades de proteínas, grasas, vitaminas y minerales. De todos estos productos alimenticios, la leche, el yogur y el queso son las mejores fuentes de proteínas.

Cuadro № 06

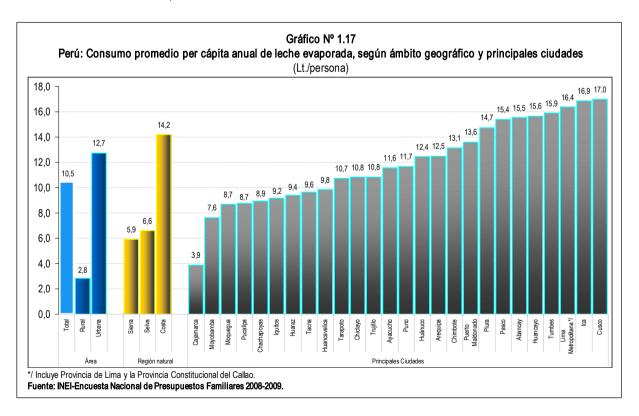
Perú: Consumo promedio per cápita anual de productos lácteos por ámbito geográfico, según principales productos lácteos (Kq./persona)

Deire in also annothing to the top	Total	Lima	Resto País	Áre	a	Ro	egión natura	al
Principales productos lácteos	Total	Metropolitana 1/	Resto Pais	Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Leche evaporada (Litro)	10,5	16,4	7,9	12,7	2,8	14,2	5,9	6,6
Leche fresca (Litro)	4,9	0,4	6,9	4,3	7,1	3,3	9,2	1,2
Leche fresca pasteurizada y uht (Litro)	1,2	3,3	0,2	1,5	0,0	2,0	0,1	0,1
Queso fresco (Kg.)	2,4	2,3	2,4	2,5	2,0	2,3	2,8	1,5
Yogur (Litro)	3,1	5,5	2,1	3,9	0,5	4,4	1,9	1,1

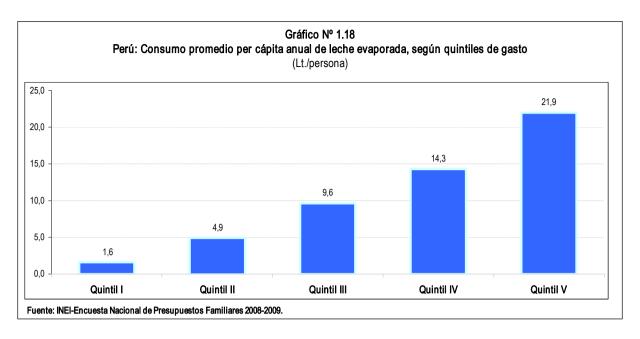
^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

El producto lácteo de mayor consumo per cápita es la leche evaporada con 10 litros 500 mililitros al año o 900 mililitros al mes. Por ámbito geográfico, el consumo es diferencial; así, por área de residencia, el consumo promedio per cápita es mayor en el área urbana con 12 litros 700 mililitros al año, cifra superior en cinco veces, a la del área rural, que tiene un consumo per cápita de 2 litros 800 mililitros al año. Por región natural, la Costa tiene el consumo promedio per cápita más alto con 8 litros 300 mililitros más que en la Sierra donde el consumo de este producto lácteo es menor con 5 litros 900 mililitros al año.



Por estrato socioeconómico, se observa un mayor consumo promedio per cápita en el quintil V con 21 litros 900 mililitros al año, siendo 13,7 veces más que el consumo promedio per cápita del quintil I (más pobre) que tiene un consumo promedio de 1 litro 600 mililitros de leche evaporada al año.

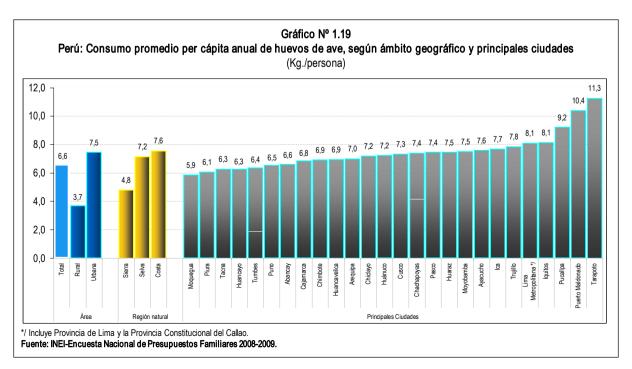


1.2.8 Consumo per cápita de huevo

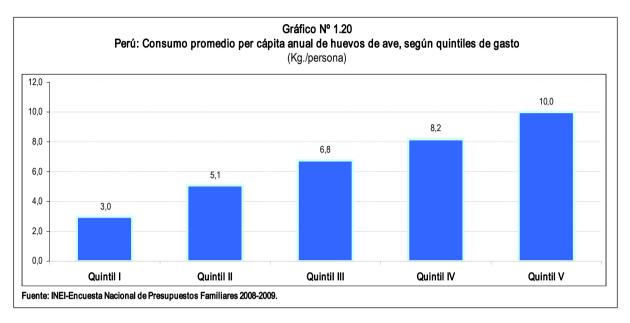
El huevo es un alimento sano y muy completo. El peruano/a lo tiene como ingrediente importate de su canasta familiar con un consumo promedio per cápita de 6 kilos 600 gramos al año o de 600 gramos al mes.

El consumo promedio per cápita de este alimento es diferencial, según el ámbito geográfico. Así, por área de residencia, se observa un mayor consumo en el área urbana con 3 kilos 800 gramos más que el área rural donde el consumo promedio per cápita es de 3 kilos 700 gramos al año. Por región natural, en la Costa tiene un consumo de 2 kilos 800 gramos más que las personas de la Sierra, donde el consumo es menor con 4 kilos 800 gramos al año.

Por ciudades importantes, Tarapoto es la ciudad con mayor consumo promedio per cápita con 11 kilos 300 gramos al año, siendo casi dos veces más que el consumo de Moquegua, ciudad que tiene el menor consumo de huevos de ave con 5 kilos 900 gramos al año.



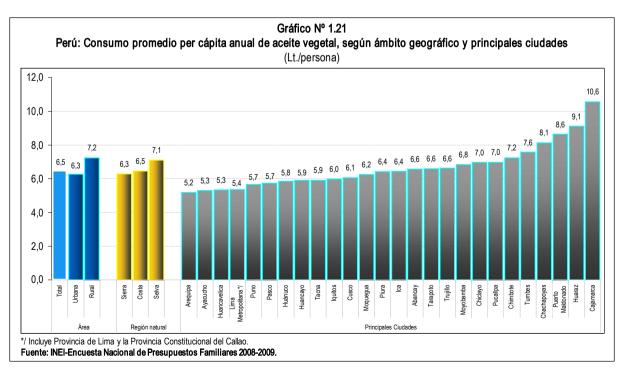
Según estrato socioeconómico, el mayor consumo de huevos de ave se concentra en el quintil más rico con respecto a los demás quintiles, es decir, el quintil V tiene un consumo promedio per cápita de 10 kilos al año, siendo 3,3 veces más que el consumo del quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es menor con 3 kilos al año.



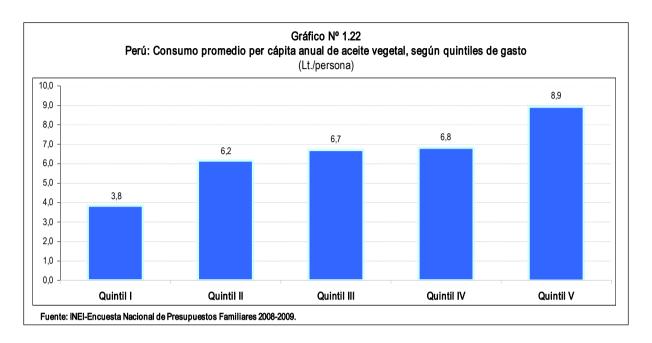
1.2.9 Consumo per cápita de aceites y grasas

Los aceites y grasas comestibles son de origen animal o vegetal siendo este último el de mayor consumo con 6 litros 500 mililitros al año o 500 mililitros al mes.

El consumo promedio per cápita del aceite vegetal no es homogéneo por ámbito geográfico. Así, por área de residencia, el área rural tiene el mayor consumo con 900 mililitros más que en el área urbana que tiene el menor consumo promedio per cápita con 6 litros 300 mililitros al año. Por región natural, la Selva tiene el mayor consumo promedio per cápita con 800 mililitros más que los residentes de la Sierra donde el consumo es menor con 6 litros 300 mililitros al año.



Según estrato socioeconómico, el mayor consumo promedio per cápita de aceite vegetal lo tiene el quintil V que consume 8 litros 900 mililitros de aceite vegetal al año, siendo 2,3 veces más que el consumo promedio que el quintil I (más pobre) que es de 3 litros 800 mililitros al año.



1.2.10 Consumo per cápita de fruta

Las frutas constituyen uno de los alimentos más importantes dentro de los alimentos naturales vegetales, que son ricos en vitaminas y minerales. En el Perú, el plátano es la fruta de mayor consumo promedio per cápita anual con 26 kilos 400 gramos al año o 2 kilos 200 gramos al mes, seguido de la naranja y manzana entre otras.

Cuadro № 07

Perú: Consumo promedio per cápita anual de frutas por ámbito geográfico, según principales tipos de fruta

(Kg./persona)

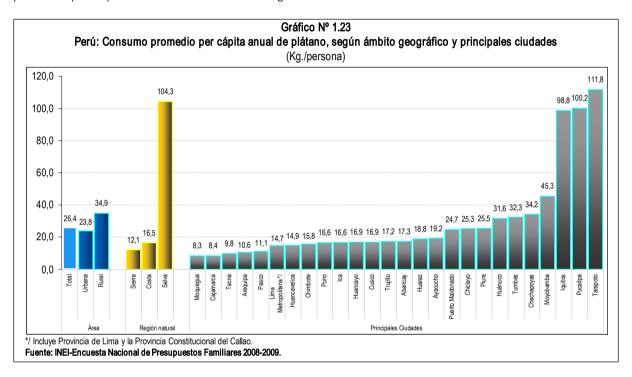
Delevela also die as de fauta	Tatal	Lima	Donto Dofo	Áre	a	R	egión natur	al
Principales tipos de fruta	Total	Metropolitana 1/	Resto País	Urbana	Rural	Costa	0,9 0,1 1,7 3,7 1,4 7,2 7,1 1,1 2,2	Selva
Duraznos (Kg.)	1,1	1,6	0,8	1,3	0,5	1,4	0,9	0,1
Fresa (Kg.)	0,7	1,4	0,3	0,8	0,0	1,1	0,1	0,0
Limón (Kg.)	3,4	4,8	2,8	3,9	1,6	4,8	1,7	2,0
Mandarina (Kg.)	4,8	7,4	3,7	5,6	2,3	6,5	3,7	0,6
Mango (Kg.)	1,6	2,1	1,4	1,8	0,9	1,9	1,4	0,6
Manzana (Kg.)	6,1	6,5	5,9	6,6	4,5	6,4	7,2	1,8
Naranja (Kg.)	6,4	6,7	6,2	6,9	4,5	6,8	7,1	2,7
Palta (Kg.)	1,5	2,1	1,3	1,8	0,6	2,0	1,1	0,9
Papaya (Kg.)	3,2	5,3	2,3	4,0	0,5	4,3	2,2	1,4
Plátano (Kg.)	26,4	14,7	31,6	23,8	34,9	16,5	12,1	104,3
Sandía (Kg.)	1,4	1,8	1,2	1,7	0,5	2,1	0,6	0,7
Uva (Kg.)	2,0	2,7	1,7	2,4	0,8	2,5	1,7	0,8

1/ Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

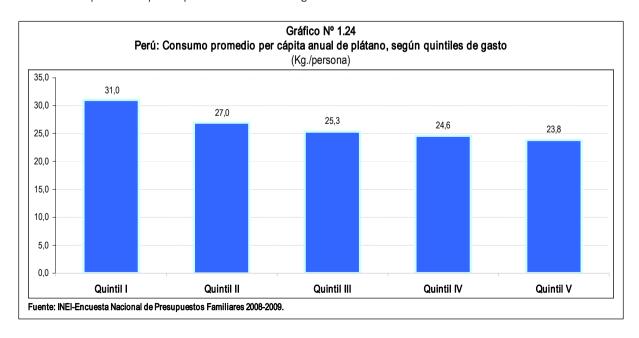
Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

Así, por área de residencia, el consumo promedio per cápita de plátano es mayor en el área rural con 11 kilos 100 gramos al año más que en el área urbana donde el consumo es menor con 23 kilos 800 gramos al año. Por región natural, en la Selva se consume más plátano con 104 kilos 300 gramos al año, cifra superior en 8,6 veces más respecto a la Sierra donde el consumo per cápita de plátano es menor con 12 kilos 100 gramos al año. Esto muestra la clara preferencia del consumo de esta fruta en el ámbito geográfico donde se produce este alimento que es la Selva.

Por ciudades importantes, se observa un mayor consumo en las ciudades que están ubicadas en la Selva peruana a diferencia de las ciudades de la Sierra y la Costa. Así podemos decir, que en la ciudad de Tarapoto se consume en promedio 111 kilos 800 gramos, mientras que en la ciudad de Moquegua el consumo promedio per cápita es menor con 8 kilos 300 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa un mayor consumo por la población que está en el estrato más bajo, así, el quintil I (más pobre) tiene un consumo de 7 kilos 200 gramos más que el quintil V que tiene un consumo promedio per cápita de 23 kilos 800 gramos al año.



1.2.11. Consumo per cápita de hortalizas

Las hortalizas ocupan un lugar importante dentro de la alimentación diaria del peruano/a por su gran contenido de vitaminas y minerales como potasio, calcio, magnesio, cloro, hierro, cobre, manganeso y yodo, entre otros.

Cuadro № 08

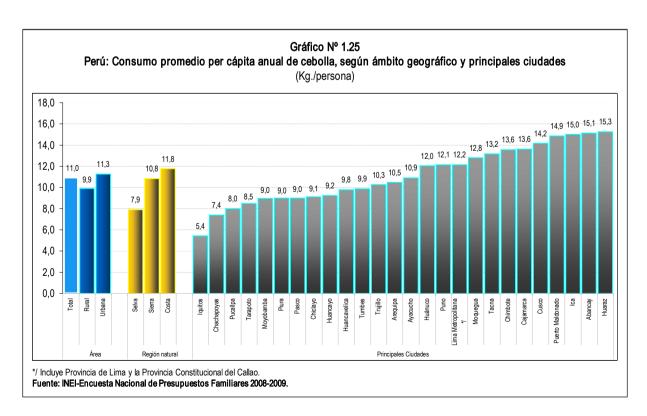
Perú: Consumo promedio per cápita anual de hortalizas por ámbito geográfico, según principales tipos de hortaliza (Kg./persona)

Dringingles times de herteline	Total	Lima	Doote Doie	Áre	a	R	egión natur	al
Principales tipos de hortaliza	Total	Metropolitana 1/	Resto País	Urbana	Rural	Costa	Sierra 0,7 1,0 1,6 1,9 10,8 5,0 2,9 1,7	Selva
Ají entero (Kg.)	0,8	0,9	0,7	0,8	0,5	0,9	0,7	0,4
Ajo entero (cabeza) (Kg.)	0,9	0,7	1,1	0,8	1,3	0,8	1,0	1,5
Apio (Kg.)	1,1	1,2	1,1	1,1	0,9	0,9	1,6	0,5
Calabaza (chiclayo, lacayote) (Kg.)	0,7	0,1	0,9	0,5	1,2	0,1	1,9	0,1
Cebolla (Kg.)	11,0	12,2	10,4	11,3	9,9	11,8	10,8	7,9
Choclo (Kg.)	3,3	3,2	3,3	2,8	4,8	2,8	5,0	1,1
Coles (Kg.)	2,2	2,0	2,3	2,1	2,6	1,9	2,9	1,9
Lechuga (Kg.)	1,5	1,9	1,3	1,7	0,8	1,6	1,7	0,6
Tomate (Kg.)	6,8	6,7	6,9	7,1	5,8	6,8	7,1	6,3
Zanahoria (Kg.)	6,9	6,6	7,0	6,9	6,9	5,8	9,9	3,7
Zapallo (Kg.)	3,3	3,6	3,2	3,6	2,5	3,4	4,2	0,7

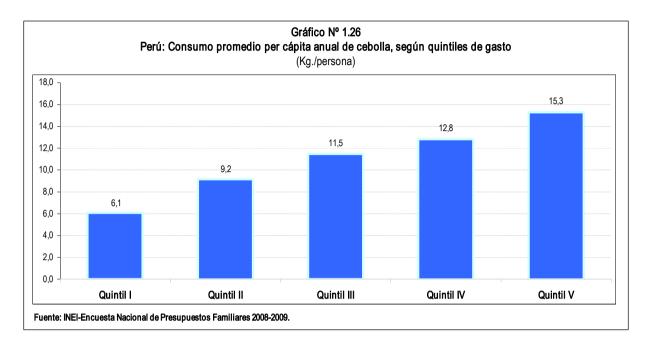
^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

La hortaliza más consumida es la cebolla con 11 kilos al año o 900 gramos al mes y su consumo es diferencial, según el ámbito geográfico, Así, por área de residencia, el consumo promedio per cápita de la cebolla es mayor en el área urbana con 1 kilo 400 gramos más que el área rural donde el consumo promedio per cápita es menor con 9 kilos 900 gramos al año. Por región natural, la Costa tiene un consumo de 11 kilos 800 gramos al año, cifra superior en 1,5 veces con respecto a la Selva donde el consumo promedio per cápita es menor con 7 kilos 900 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico de las personas, se observa un mayor consumo de la población que está en el estrato más alto, así, el quintil V tiene un consumo de 9 kilos 200 gramos más que los que están en el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es menor con 6 kilos 100 gramos al año.



1.2.12 Consumo per cápita de menestras

Las menestras son alimentos básicos en nuestra sociedad, porque son de alto valor energético y fuente de vitaminas, minerales, fibras con diferentes sustancias con acción antioxidante. En el Perú la menestra de mayor consumo es la arveja con 3 kilos 800 gramos al año o 300 gramos al mes.

Cuadro № 09

Perú: Consumo promedio per cápita anual de menestras por ámbito geográfico, según principales tipos de menestra (Kg./persona)

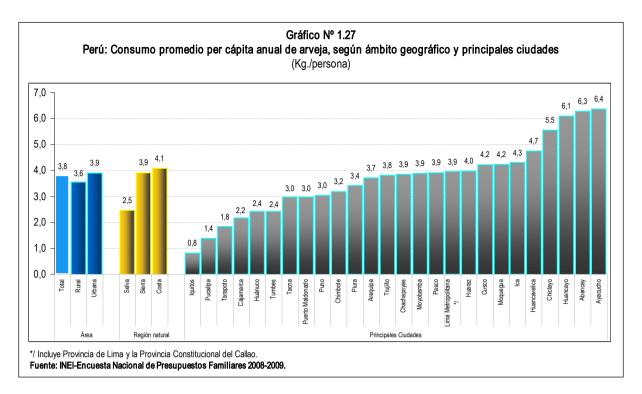
Principales tipes de manastres	Total	Lima	Lima Resto País -		Área		Región natural		
Principales tipos de menestras	Total	Metropolitana 1/	Resto Pais	Urbana	Rural	Costa	Sierra 3,9 1,9 8,5	Selva	
Arveja (fresca y seca) (Kg.)	3,8	3,9	3,8	3,9	3,6	4,1	3,9	2,5	
Frejol (Kg.)	2,6	1,9	2,9	2,0	4,5	2,3	1,9	5,6	
Habas (fresca y seca) (Kg.)	3,5	1,2	4,5	1,8	9,2	1,1	8,5	0,6	
Lenteja (Kg.)	1,8	2,0	1,8	1,7	2,2	1,8	2,0	1,5	

1/ Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

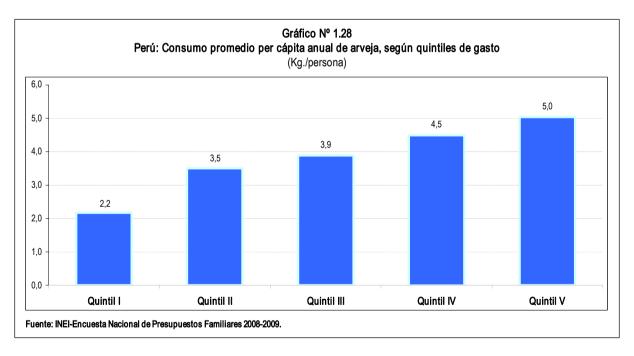
Fuente: INEl-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

El consumo promedio per cápita es diferencial según el ámbito geográfico. Así, por área de residencia, el consumo promedio per cápita de la arveja es mayor en el área urbana con 300 gramos más que el área rural donde se tiene el menor consumo per cápita con 3 kilos 600 gramos al año. Por región natural, la Costa tiene un consumo de 4 kilos 100 gramos al año, cifra superior en 1,6 veces con respecto a la Selva donde el consumo promedio per cápita es menor con 2 kilos 500 gramos al año.

Por ciudades importantes, se observa que la arveja es más consumida por las personas que residen en la ciudad de Ayacucho con 5 kilos 600 gramos más que en la ciudad de Iquitos donde el consumo promedio per cápita es menor con 800 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa que la arveja es más consumida por la población que está en el estrato más alto, así, el quintil V tiene un consumo de 2 kilos 800 gramos más que el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es menor con 2 kilos 200 gramos al año.



1.2.13 Consumo per cápita de tubérculos y derivados

Los tubérculos son alimentos que están siempre en la canasta familiar de un peruano/a. Estos alimentos tienen amplias posibilidades de transformación en harinas, chuño, entre otros. En el Perú, la papa es uno de los alimentos de mayor consumo promedio per cápita, con 63 kilos 500 gramos al año y 5 kilos 300 gramos al mes, seguido de la yuca que tiene un consumo promedio per cápita de 6 kilos 600 gramos al año.

Cuadro № 10

Perú: Consumo promedio per cápita anual de tubérculos y derivados por ámbito geográfico, según principales tipos de tubérculos y derivados

(Kg./persona)

Principales tipos de tubérculos y	Total	Lima	Resto País	Áre	a	R	egión natur	al
derivados	Total	Metropolitana 1/	Resid Fais	Urbana	Rural	Costa	Sierra 2,6 6,4 5,8	Selva
Camote (Kg.)	3,4	3,6	3,3	3,4	3,5	4,1	2,6	2,6
Chuño entero (Kg.)	2,2	0,0	3,1	0,5	7,7	0,1	6,4	0,1
Olluco (Kg.)	2,8	2,1	3,2	1,6	7,0	1,6	5,8	0,6
Papa (Kg.)	63,5	43,4	72,6	47,0	120,1	39,4	116,5	29,9
Yuca (Kg.)	6,6	2,2	8,6	3,5	17,2	3,3	5,0	24,3
Otros tubérculos 2/	1,3	0,1	1,8	0,3	4,5	0,1	3,5	0,3

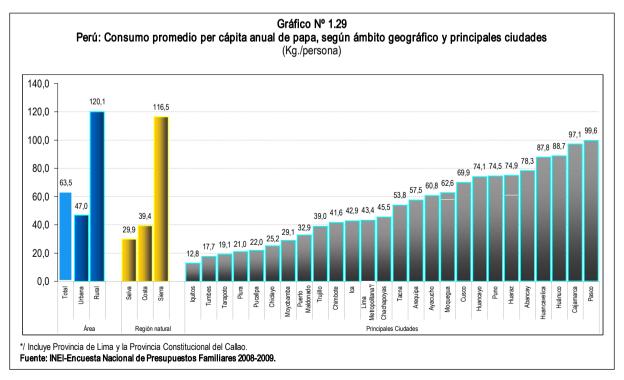
^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

Según ámbito geográfico, en Lima Metropolitana se consumen 43 kilos 400 gramos, es decir, 29 kilos 200 gramos al año menos de papa que en el Resto País, donde es mayor el consumo de este tubérculo con 72 kilos 600 gramos al año. Por área de residencia, el consumo promedio per cápita de papa es de 120 kilos 100 gramos al año en el área rural, es decir, 73 kilos 100 gramos más que el área urbana donde el consumo promedio per cápita es de 47 kilos al año. Por región natural, en la Sierra el consumo es de 116 kilos 500 gramos al año, cifra superior en 86 kilos 600 gramos con respecto a la Selva donde el consumo de este tubérculo es menor con 29 kilos 900 gramos al año.

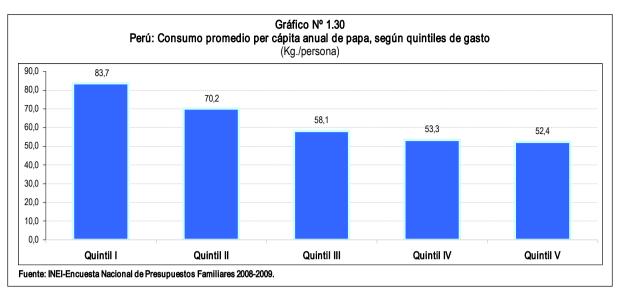
Por ciudades importantes, se observa un mayor consumo en las ciudades que están ubicadas en la Sierra y un menor consumo en las ciudades de la Selva.

Así la ciudad de Pasco consume en promedio 86 kilos 800 gramos más de papa que la ciudad de lauitos donde el consumo promedio per cápita es menor con 12 kilos 800 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico el quintil I (más pobre) consume 31 kilos 300 gramos más que el quintil V (más rico) donde el consumo promedio per cápita anual es de 52 kilos 400 gramos de papa.

^{2/} Incluye arracacha, maca, mashua, oca, yacón.

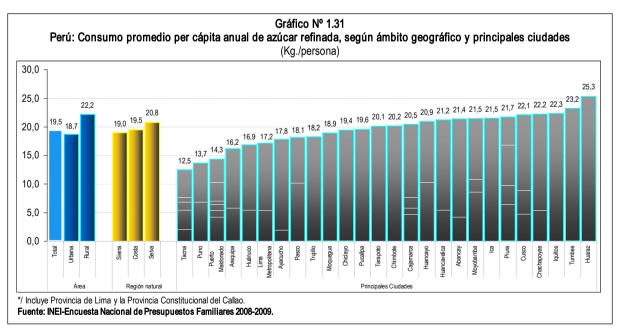


1.2.14 Consumo per cápita de azúcar

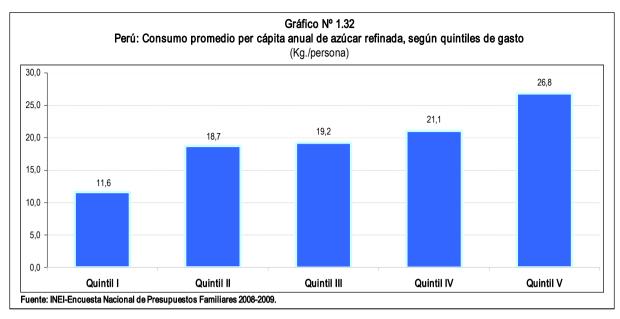
El azúcar es un endulzante de origen natural, fuente de energía eficiente, pura y, a la vez, un alimento muy útil que está presente en la dieta diaria, obtenida a partir de la caña de azúcar. En el Perú se consume un promedio de 19 kilos 500 gramos al año o 1 kilo 600 gramos al mes de azúcar refinada.

Según el ámbito geográfico, el consumo es casi homogéneo por ser de consumo habitual, así, por área de residencia en el área rural el consumo promedio per cápita es mayor con 3 kilos 500 gramos que en el área urbana donde se tiene el menor consumo promedio per cápita con 18 kilos 700 gramos al año. Por región natural, la Selva tiene el mayor consumo promedio per cápita al año con 1 kilo 800 gramos más que la región Sierra donde se tiene el menor consumo promedio per cápita de 19 kilos al año.

Por ciudades importantes, se observa, que Huaraz es la ciudad que consume más el azúcar refinada con 25 kilos 300 gramos al año siendo dos veces mayor que la ciudad de Tacna donde el consumo promedio per cápita es menor con 12 kilos 500 gramos al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa que el azúcar refinada está presente en mayor proporción en la mesa o canasta familiar del estrato más alto y con mayor poder adquisitivo, así las personas del quintil V tiene un consumo promedio de 15 kilos 200 gramos más que el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es menor con 11 kilos 600 gramos al año.

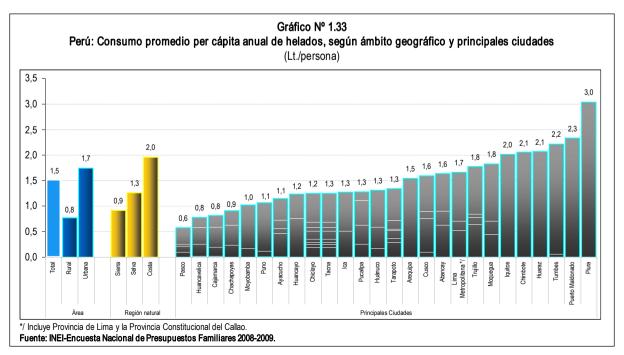


1.2.15 Consumo per cápita de helado

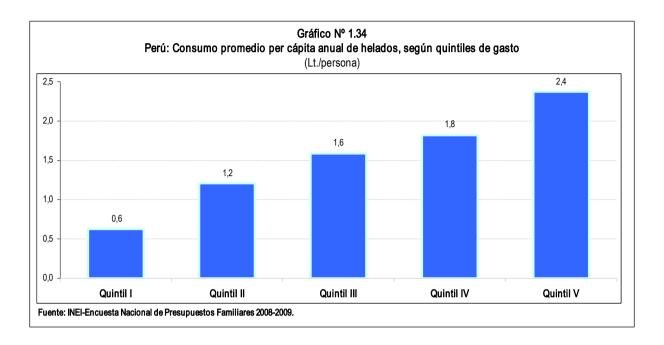
El helado es una mezcla de alimentos de calidad (leche, yogur, frutas, frutas secas, etc.). Son refrescantes, sabrosos y de fácil digestión; y su consumo se incrementa en verano. El consumo promedio per cápita de helado al año llega a 1 litro 500 mililitros o 100 mililitros al mes.

Según el ámbito geográfico, el consumo es diferencial por ser más consumido en lugares donde el clima es cálido. Así, por área de residencia, el área urbana tiene el mayor consumo con 900 mililitros más que en el área rural donde se tiene un consumo promedio per cápita anual de 800 mililitros al año. Por región natural, en la Costa se tiene el mayor consumo promedio per cápita con 1 litro 100 mililitros más que en la Sierra donde el consumo es menor con 900 mililitros al año.

Por ciudades importantes, se observa que las ciudades que tienen el clima más calido y generalmente ubicadas en la Costa o la Selva son lugares donde la poblacion tiene el mayor consumo per cápita de este alimento mientras que las ciudades que están en la Sierra son los que muestran un menor consumo. Así, Piura es la ciudad con mayor consumo promedio per cápita con 3 litros al año, cifra cinco veces mayor que el consumo de la ciudad de Pasco donde se consume en menor cantidad este alimento con 600 mililitros al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa un mayor consumo de helado por parte de la población que está en el estrato más alto. Así, el quintil V tiene un consumo de 1 litro 800 mililitros más que los que están en el quintil I (más pobre) que tiene un consumo promedio per cápita de 600 mililitros al año.



1.2.16 Consumo per cápita de especias, sazonadores y postres

Las especias y las hierbas aromáticas son condimentos diarios en la gastronomía del Perú. En este grupo, el principal producto y de mayor consumo son las hierbas culinarias con un consumo promedio per cápita anual de 1 kilo 100 gramos o 0,09 gramos al mes.

Cuadro № 11

Perú: Consumo promedio per cápita anual de especias, sazonadores y postres por ámbito geográfico, según principales tipos de especias, sazonadores y postres

(Kg./persona)

Principales tipos de especias,	Total	Lima	Resto País	Áre	a	R	egión natura	al
sazonadores y postres	Total	Metropolitana 1/	Resto Pais	Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Ajíes	0,8	1,2	0,7	1,0	0,2	1,1	0,6	0,2
Especies	0,8	1,2	0,6	0,9	0,2	1,1	0,5	0,3
Hierbas culinarias	1,1	1,1	1,1	1,2	0,9	1,0	1,2	1,2
Comidas procesadas y preparadas 2/	0,7	0,7	0,8	0,9	0,2	1,0	0,3	0,7

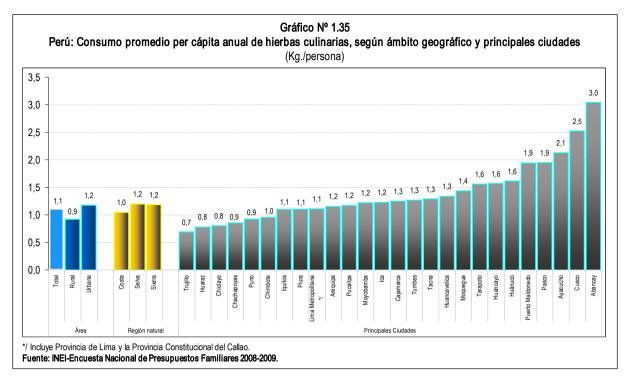
^{1/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

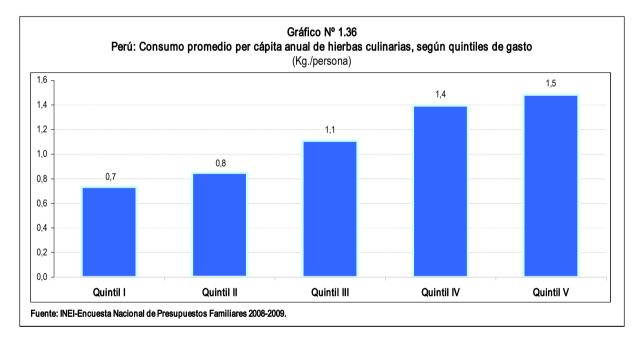
Según el ámbito geográfico, el consumo de hierbas culinarias no es homogéneo, así, por área de residencia, la población del área urbana tiene el mayor consumo con 300 gramos más que en el área rural que tiene un consumo promedio per cápita anual de 900 gramos al año; por región natural, la Sierra y la Selva tienen el mayor consumo promedio per cápita con 200 gramos más que la Costa donde el consumo es menor con 1 kilo al año.

Por ciudades importantes, se observa que la ciudad que tiene el mayor consumo de hierbas culinarias es Abancay con un consumo promedio per cápita de 3 kilos al año, cifra 4,3 veces mayor que el consumo de la ciudad de Trujillo donde se tiene el menor consumo con 700 gramos al año.

^{2/} Incluye precocidos de arroz, verduras, menestras, puré instantáneo y otros.



Según el estrato socioeconómico, se observa un mayor consumo por la población que está en el quintil V con 1,5 gramos, siendo mayor en 800 gramos que los que están en el quintil I (más pobre) donde el consumo promedio per cápita es 700 gramos al año.



1.2.17 Consumo per cápita de las principales bebidas no alcohólicas

En el mercado, podemos encontrar una gran variedad de estas bebidas que han logrado posicionarse en el gusto del consumidor.

Dentro de las bebidas no alcohólicas, se tiene a la bebida gaseosa como uno de las principales bebidas no alcohólicas que consume un peruano/a con 27 litros 300 mililitros al año o 2 litros 300 mililitros de consumo promedio per cápita al mes, seguido del agua mineral y de mesa con 4 litros 900 mililitros al año, entre otros.

Cuadro № 12

Perú: Consumo promedio per cápita anual de bebidas por ámbito geográfico, según principales tipos de bebida

(Lt/persona)

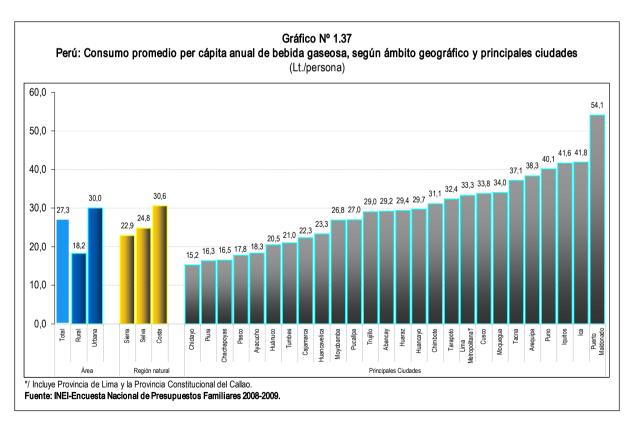
		Lima Metropolitana 1/	Resto País -	Área		Región natural		
Principales tipos de bebida	Total							
				Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Aguas minerales y de mesa (Litro)	4,9	8,2	3,4	6,1	0,7	6,6	2,1	4,7
Gaseosas (Litro)	27,3	33,3	24,7	30,0	18,2	30,6	22,9	24,8
Néctar (Litro)	2,4	3,5	1,9	2,8	0,9	3,3	1,2	1,2
Refrescos fluidos (Litro)	2,8	5,2	1,8	3,4	0,9	3,9	1,5	1,5

1/ Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.

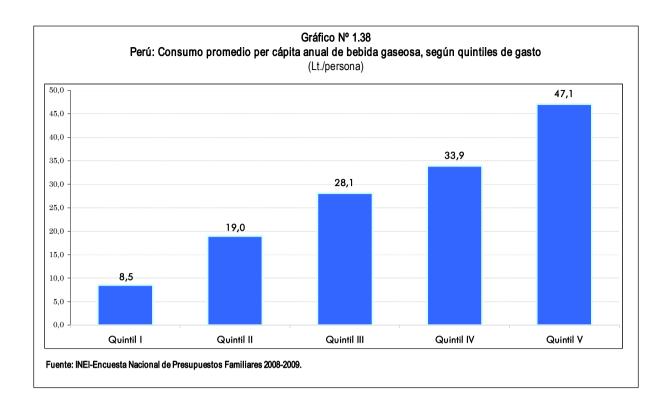
Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

Según el ámbito geográfico, el consumo de la bebida gaseosa es diferencial; así, por área de residencia, el área urbana tiene el mayor consumo con 11 litros 800 mililitros más que en el área rural que tiene el menor consumo promedio per cápita anual con 18 litros 200 mililitros al año. Por región natural, la Costa tiene el mayor consumo promedio per cápita con 7 litros 700 mililitros más que la Sierra donde el consumo es menor con 22 litros 900 mililitros al año.

Por ciudades importantes, se observa que la ciudad con mayor consumo de bebida gaseosa es Puerto Maldonado con 54 litros 100 mililitros al año, cifra 3,6 veces mayor que en la ciudad de Chiclayo donde se tiene el menor consumo con 15 litros 200 mililitros al año.



Según el estrato socioeconómico, se observa una mayor proporción de consumo por la población que está en el estrato más alto, así, el quintil V tiene un consumo de 38 litros 600 mililitros más que el quintil I (más pobre) que tiene un consumo promedio per cápita de 8 litros 500 mililitros al año.



1.2.18 Consumo per cápita de los hogares de las principales bebidas alcohólicas

En los hogares del Perú, la cerveza es la bebida alcohólica de mayor consumo con 32 litros 900 mililitros al año o 2 litros 700 mililitros de consumo promedio por hogar al mes, seguido del vino con 800 mililitros al año, entre otros.

Cuadro Nº 13
Perú: Consumo promedio per cápita anual de los hogares por ámbito geográfico, según tipos de bebida alcohólica.

(Lt/hogar)

Tipos de Bebida alcohólica	Total	Lima Metropolitana	Resto _ País	Área de residencia		Región natural		
				Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Cerveza	32,9	38,6	30,2	36,8	19,4	37,9	24,6	33,5
Vino, espumante y otros 1/	0,8	1,3	0,6	1,0	0,3	1,1	0,5	0,3
Aguardiente de caña	1,1	0,2	1,5	0,4	3,4	0,2	2,3	2,0
Pisco	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0

^{1/} incluye: Vino seco, semi seco, champagne

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

Por ciudades importantes, se observa que los hogares con mayor consumo per cápita de cerveza están en la ciudad de Iquitos con 67 litros 600 mililitros al año, cifra 7,2 veces mayor que en la ciudad de Moquegua, que tiene el menor consumo con 9 litros 400 mililitros al año de esta bebida alcohólica.

Cuadro № 14 Perú Principales Ciudades: Consumo promedio per cápita anual de bebidas alcohólicas de los hogares , según tipos de bebida alcohólica

(Lt/hogar)

Ciudades	Tipos de Bebida alcohólica						
	Cerveza	Vino, espumante y otros 1/	Pisco	Aguardiente de caña			
Total	38,6	1,2	0,2	0,4			
Chachapoyas	20,9	0,8	0,1	1,8			
Huaraz	38,8	1,1	2,4	0,0			
Chimbote	51,5	1,0	0,4	0,2			
Abancay	39,7	1,7	0,2	1,1			
Arequipa	35,4	1,1	0,1	0,1			
Ayacucho	27,2	1,0	0,0	0,3			
Cajamarca	20,6	0,6	0,0	0,4			
Lima Metropolitana */	38,6	1,3	0,2	0,2			
Cusco	44,2	1,1	0,0	0,5			
Huancavelica	33,8	1,3	0,0	1,7			
Huánuco	38,1	0,8	0,0	1,0			
Ica	37,6	1,3	0,9	0,0			
Huancayo	36,0	1,4	0,1	0,4			
Trujillo	30,3	1,4	0,1	0,1			
Chiclayo	32,7	0,9	0,0	0,4			
Iquitos	67,6	0,7	0,1	2,9			
Puerto Maldonado	47,8	0,3	0,0	0,0			
Moquegua	9,4	1,0	0,2	0,0			
Pasco	36,7	0,7	0,0	0,5			
Piura	37,8	0,6	0,0	0,1			
Puno	52,4	1,2	0,3	0,2			
Moyobamba	61,5	0,4	0,0	5,1			
Tarapoto	47,8	0,6	0,0	1,5			
Tacna	28,1	1,6	0,1	0,0			
Tumbes	43,7	0,9	0,0	0,3			
Pucallpa	43,8	0,6	0,0	2,9			

^{1/} Incluye: Vino seco, semi seco, champagne

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

1.3 Consumo per cápita de alimentos según principales características del jefe de hogar

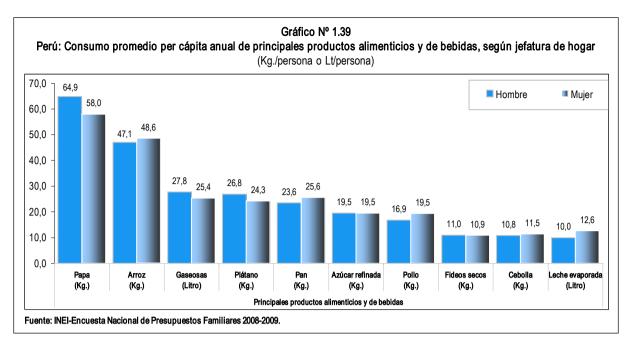
1.3.1 Consumo per cápita de alimentos por jefatura de hogar

La cantidad y variedad de alimentos y bebidas que consumen los peruanos/as en el hogar varían o están condicionadas de acuerdo con el género del jefe de hogar.

Así, observamos que en un hogar donde el jefe de hogar es mujer, hay mayor proporción de consumo per cápita anual de arroz (48 kilos 600 gramos), pan (25 kilos 600 gramos), pollo (19 kilos 500 gramos), cebolla (11 kilos 500 gramos) y leche evaporada con 12 litros 600 mililitros; mientras que los hogares con jefe hombre su mayor consumo está referido a la papa (64 kilos 900 gramos), bebida gaseosa (27 litros 800 mililitros), plátano (26 kilos 800 gramos) y fideos secos (11 kilos).

El azúcar se consume en igual proporción en los hogares donde la jefatura es masculina y/o femenina.

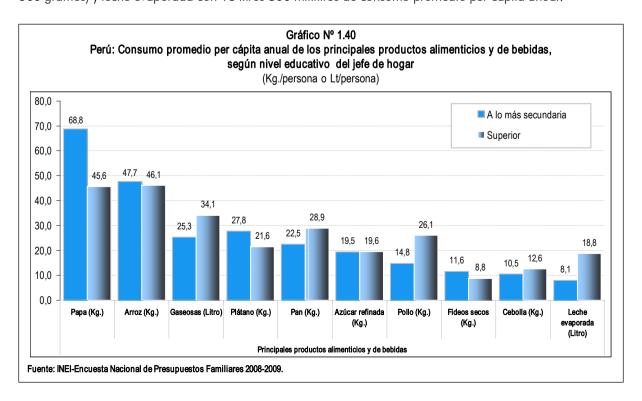
^{*/} Incluye Provincia de Lima y la Provincia Constitucional del Callao.



1.3.2 Consumo per cápita de alimentos según nivel educativo alcanzado por el jefe de hogar

El consumo per cápita anual de alimentos y bebidas se ve incrementado en aquellos hogares donde el nivel educativo del jefe de hogar es más alto, es decir, superior universitaria y superior no universitaria, con respecto a aquellos hogares donde el nivel educativo del jefe de hogar llega a lo más a la secundaria, sin nivel educativo, con educación inicial, primaria, o secundaria.

Así, observamos, cuando el nivel educativo del jefe de hogar es a lo más secundaria, hay mayor consumo promedio per cápita anual de papa (68 kilos 800 gramos), arroz (47 kilos 700 gramos), plátano (27 kilos 800 gramos) y fideos secos con 11 kilos 600 gramos; mientras que los hogares donde el nivel educativo del jefe de hogar es superior su mayor consumo está referido a productos como la bebida gaseosa (34 litros 100 mililitros), pan (28 kilos 900 gramos), azúcar refinada (19 kilos 600 gramos), pollo (26 kilos 100 gramos), cebolla (12 kilos 600 gramos) y leche evaporada con 18 litros 800 mililitros de consumo promedio per cápita anual.



1.3.3 Consumo per cápita de alimentos según categoría de ocupación del jefe de hogar

El consumo per cápita de alimentos y de bebidas se ve incrementado en aquellos hogares donde la ocupación del jefe de hogar es empleador o patrono con un consumo promedio per cápita de arroz de 56 kilos 800 gramos al año, seguido de la bebida gaseosa con 38 litros 300 mililitros, el azúcar refinada con 23 kilos y las pastas como el fideo seco con 13 kilos 300 gramos al año.

Cuadro № 15

Perú: Consumo promedio per cápita anual de alimentos y de bebidas por categoria de ocupación del jefe de hogar, según principales productos alimenticios y bebidas.

(Kg./persona o Lt/persona)

Principales productos alimenticios y bebidas	Empleador o patrono	Independiente	Asalariados	Trabajador familiar no remunerado	
Arroz (Kg.)	56,8	45,0	47,5	55,5	
Azúcar refinada (Kg.)	23,0	18,6	19,4	16,6	
Cebolla (Kg.)	11,9 10,3 13,3 11,5	11,0	11,2		
Fideos secos (Kg.)		11,5	10,1	11,6	
Gaseosas (Litro)	38,3	23,6	28,8	31,0	
Leche evaporada (Litro)	10,7	7,5	12,6	8,7	
Pan (Kg.)	23,4	21,5	25,0	23,0	
Papa (Kg.)	63,6	76,3	54,6	62,5	
Plátano (Kg.)	23,0	33,0	21,6	23,9	
Pollo (Kg.)	18,3	13,3	19,2	15,0	

Fuente: INEI-Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009.

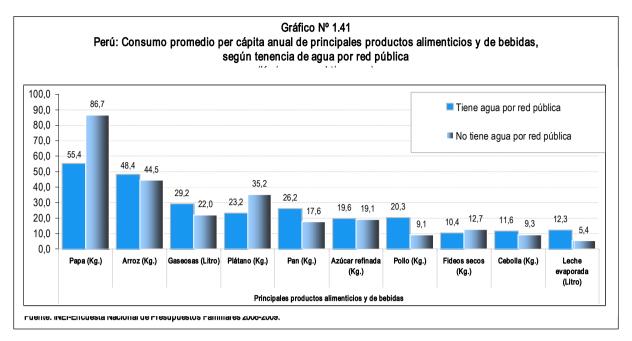
1.4 Consumo per cápita de alimentos según acceso del hogar a los servicios básicos

La disponibilidad de los servicios básicos en las viviendas contribuye al mejoramiento de las condiciones de vida que permiten el bienestar necesario para la vida y el desarrollo de la población, principalmente la disponibilidad de agua y desagüe por cuanto asegura la posibilidad de evitar riesgos de contaminación y la presencia de factores que atenten contra la salud.

1.4.1 Consumo per cápita de alimentos por tenencia de agua por red pública en el hogar

El acceso permanente a fuentes de agua que garanticen un mínimo de condiciones sanitarias constituye, sin duda, una necesidad básica para todos lo hogares, con independencia de su localización geográfica. Inversamente, su carencia representa para las personas y sus familias una privación crítica que afecta la higiene, la salud y el bienestar de cada uno de sus integrantes.

El consumo per cápita anual de alimentos y bebidas de la población se ve incrementado en aquellos hogares con tenencia de servicios básicos como el agua por red pública, con respecto a aquellos hogares que no tienen agua por red pública. Así, observamos que el hogar que cuenta con agua por red pública tiene mayor proporción de consumo per cápita anual de arroz (48 kilos 400 gramos), bebida gaseosa (29 litros 200 mililitros), pan (26 kilos 200 gramos), azúcar refinada (19 kilos 600 gramos), pollo (20 kilos 300 gramos), cebolla (11 kilos 600 gramos) y leche evaporada 12 litros 300 mililitros; mientras que los hogares que no tienen agua por red pública, su mayor consumo está referido a la papa (86 kilos 700 gramos), plátano (35 kilos 200 gramos) y fideos secos con 12 kilos 700 gramos promedio per cápita anual.



1.4.2 Consumo per cápita de alimentos por tenencia de red pública de alcantarillado en el hogar

La existencia de sistemas adecuados de eliminación de excretas es fundamental para el cuidado de la salud, evitando la contaminación y el contagio de enfermedades, por lo cual se incluye entre los indicadores básicos del bienestar de la población.

El consumo per cápita anual de alimentos y bebidas de los pobaldores se ve incrementado en aquellos hogares con tenencia de servicios básicos como el agua por red pública de alcantarillado, con respecto a aquellos hogares que no tienen agua por red pública de alcantarillado. Así, observamos cuando en el hogar cuenta con red pública de alcantarillado, existe una mayor proporción de consumo per cápita anual de arroz (48 kilos 500 gramos), bebida gaseosa (30 litros), pan (26 kilos 800 gramos), pollo (21 kilos 500 gramos), cebolla (11 kilos 600 gramos), y leche evaporada 13 litros 200 mililitros; mientras que los hogares que no tienen red pública de alcantarillado su mayor consumo está referido a papa (89 kilos 600 gramos), plátano (38 kilos 900 gramos), azúcar refinada (20 kilos 300 gramos) y fideos secos con 12 kilos 200 gramos promedio per cápita anual.

