

HABITOS DE ALIMENTACION DE LA FAMILIA RURAL EN LA REPUBLICA DOMINICANA

por

PABLO B. VAZQUEZ CALCERRADA *
y
JOHN C. BELCHER *

INTRODUCCION

Continuamente se escuchan manifestaciones muy sinceras sobre el deseo de que se mejoren los niveles de vida de las familias en los países en proceso de desarrollo. Los programas de acción de las organizaciones internacionales van dirigidos hacia ese propósito. En cada país puede observarse que muchos de sus programas nacionales van encauzados hacia el mejoramiento de las condiciones de vida de sus habitantes. Incluso se pueden enumerar muchas organizaciones privadas que también se afanan en lograr más altos niveles para aquellas familias menos afortunadas de su sociedad.

Sin embargo, a pesar de tan laudables propósitos, los logros alcanzados parecen insignificantes ante la gravedad del problema. ¡Es tanto lo que falta por hacer! Y con frecuencia nos enfrentamos a situaciones nuevas (o con realidades viejas) sobre las cuales tenemos muy escasa información.

Es evidente la necesidad de datos fidedignos que expliquen la situación en toda su magnitud y que permitan planificar programas de acción y mejoramiento sobre bases firmes de unas realidades objetivas, más bien que sobre opiniones subjetivas o sobre supuestos pareceres.

Con esta idea en mente se diseñó un ambicioso proyecto de investigación sociológica que ayudara a descubrir realidades sobre las condiciones sociales de las familias en la zona rural de la República Dominicana. Los datos que se discuten en este informe se limitan solamente al aspecto de los hábitos de alimentación de las familias. En este informe se podrá apreciar en qué consiste mayormente la alimentación de la familia rural dominicana y cómo es su dieta diaria.

Es sabido que la alimentación de la familia es parte importante de su nivel de vida. A la vez, es un importante determinante de las condiciones de salud y de la productividad de la población. En fin, de su bienestar general. De ahí la necesidad de recopilar información que ayude a conocer la situación sobre este particular y que nos lleve a entender mejor los hábitos y costumbres referentes al consumo de alimentos en la dieta diaria. Estos conocimientos son muy necesarios como

*Profesores de Sociología de la Universidad de Puerto Rico y de la Universidad de Georgia respectivamente.

trasfondo para la planificación de programas de desarrollo y acción. Más aún, los hallazgos de este estudio pueden ser indicadores de otras áreas de exploración, como por ejemplo, el estudio del valor nutricional de los alimentos en la mesa diaria del campesino dominicano.

METODOLOGIA

La Muestra

La información y datos que presentamos fueron obtenidos de un extenso estudio sociológico realizado por los autores en la zona rural de la República Dominicana, siguiendo el sistema de muestreo. La determinación de la muestra se realizó en tres etapas. La primera se basó en la selección de veintiuna provincias en proporción a la totalidad de la población rural. Luego, en la segunda etapa, se escogieron al azar veintidós municipios localizados en estas provincias. Finalmente, se tomaron al azar cinco núcleos de viviendas, por lo general, consistió en un caserío localizado en cada cinco secciones de los municipios. Como resultado, se obtuvo una muestra total de 2,100 familias en la zona rural. Se comprobó estadísticamente que, mediante el sistema descrito anteriormente, la muestra es representativa de la población rural del país.

Técnicas de Observación

Sería prolijo enumerar las diferentes técnicas que se han desarrollado para recopilar información sobre los hábitos de consumo de una población. Dadas las condiciones especiales de la población a encuestarse, y las limitaciones económicas y de tiempo, se optó por la preparación y aplicación de formularios (1) altamente estructurados en los que se incluyeron preguntas que abarcaron el área de los hábitos de consumo de la familia así como los productos usados en su mesa. En el formulario contenía una sección sobre la alimentación de la familia donde se inquirió sobre los alimentos preparados por el ama de casa en la comida del día anterior a la entrevista. La pregunta directa fue: ¿"Qué alimentos puso usted en la mesa para la comida de ayer?" Nótese que el propósito de la pregunta es obtener información sobre los diferentes alimentos que constituyen, habitualmente, la dieta del campesino y su familia. Por razones obvias, no fue posible conducir un análisis dietético para determinar el valor nutricional de los alimentos. El estudio, por lo tanto, se limita a una descripción de los hallazgos más significativos, arrojados por la encuesta, sobre los hábitos alimenticios de la población rural dominicana.

HALLAZGOS

Componentes de la Comida

Para el estudioso del comportamiento humano siempre ha sido de interés conocer cómo vive la gente en una sociedad. Mejor aún, cómo viven los distintos sectores de una sociedad, porque sabemos que existen marcadas diferencias entre éstos.

Antes de analizar los hallazgos, es interesante mencionar algunos aspectos de la vida rural del dominicano que tienen relevancia con este tema. En primer término, la mayoría de las familias rurales, cuya economía es de tipo de subsistencia, preparan alimentos una vez al día, y se denominan "la comida". La comida es generalmente la colación más fuerte de la familia. Sin embargo, sucede algunas veces que la función de comer esos alimentos se extiende a más de una vez al día. Este hábito de alimentación contrasta marcadamente con los de otras sociedades donde tradicionalmente están establecidos otros patrones de alimentación que comprenden tres o cuatro comidas diarias bien diferenciadas unas de otras.

Otro aspecto que llama mucho la atención del estudioso de sociología, es la forma en que las familias dominicanas de la zona rural han habilitado el lugar donde preparan los alimentos, es decir, la cocina. La mayoría de las familias tienen su cocina en una estructura separada del cuerpo de la casa. A pesar de estar construida generalmente de los mismos materiales de la casa, la cocina no está tan bien hecha como el resto de la vivienda.

El equipo más importante en la cocina es el fogón; usualmente una plataforma rectangular de madera levantada del piso aproximadamente treinta pulgadas. La parte superior de esta plataforma tiene una capa de tierra de unas cinco pulgadas de espesor, empañetada con arcilla blanca que forma una superficie bastante sólida. Sobre esta superficie endurecida, colocan tres piedras grandes para que sostengan los utensilios mientras se cuece la comida. Otras familias carecen de la plataforma y sólo ponen tres piedras sobre el piso como único fogón.

El combustible para cocinar usualmente lo recogen del bosque o de la finca, y consiste en trozos de ramas de alrededor de dos pulgadas de diámetro que colocan entre las tres piedras. Una vez encendidos, proveen el calor necesario para cocer los alimentos.

En algunas cocinas puede encontrarse una pequeña mesa; a veces uno o más banquillos para sentarse y, en algunos sitios, un tabillero en la pared donde colocar los escasos utensilios cuando no se están usando.

Veamos a continuación de qué alimentos consistió el almuerzo de las familias entrevistadas.

La comida: El 22.5 por ciento de las familias informaron que su comida consistió en arroz y habichuelas solamente (Tabla 1). En algunas regiones, como por ejemplo, en la Noroeste, la proporción que informó ésto fue de 45.2 por ciento. De todos modos vemos que gran parte de la población rural tradicionalmente consume arroz y habichuelas en su dieta diaria.

Le sigue en orden la comida consistente en arroz, habichuelas y algún producto proteico. De este menú gozó solamente el 16.9 por ciento de todas las familias entrevistadas (Tabla 1). Cuando se analizan los datos por regiones, se puede notar que en el Este una tercera parte de las familias disfrutó de esos alimentos en su comida, mientras que, en contraste, solamente el 8.7 por ciento lo tuvo en el Sur.

Una dieta más completa compuesta de arroz, habichuelas, proteínas, farináceas y frutas fue informada por el 20.7 por ciento de los entrevistados.

Los productos proteicos a los que se alude en el párrafo anterior son carnes (de aves, cerdo y otras), pescado fresco y mariscos, bacalao y arenque. Casi una tercera parte de los informantes, (31.5 por ciento) consumió carne en su comida, seguido por el 18.6 por ciento que comió bacalao, y sólo un 5.2 por ciento tuvo en su mesa pescado fresco o mariscos. Nótese, sin embargo, que estos productos proteicos aparecen informados en la Tabla 1 en forma global, en varias combinaciones con arroz, habichuelas, vegetales, frutas y otros.

Nuevamente se recalca la escasa variedad de productos en la alimentación del habitante rural.

No comieron ese día: En una encuesta como la de este informe, donde se trata de enumerar los productos que comúnmente usa el campesino en su alimentación diaria, resulta altamente significativo el hecho de que algunos entrevistados hayan señalado con gran naturalidad que no prepararon comida ese día. Indudablemente esto pone de manifiesto una condición sumamente precaria, especialmente cuando se trata de una población rural. Indica carencia de medios económicos; expresa una condición de sub-nutrición; más aún, refleja un estado de impotencia y de desesperanza.

Por eso, durante las entrevistas, los enumeradores pusieron gran empeño en verificar, por varios medios, si la pregunta había sido interpretada correctamente por la persona entrevistada y si realmente no había preparado alimentos para la comida del día.

El análisis de los datos refleja que veintiuna familias (1.3 por ciento) no habían

preparado comida el día anterior a la entrevista. Pudo observarse, además, que de las diferentes regiones del país la única en que todos los entrevistados informaron haber tenido comida el día antes de la entrevista fue la región Este.

DISTINTOS NUTRIENTES EN LA ALIMENTACION DIARIA

Conviene estudiar en detalle el consumo de los distintos alimentos en la mesa del campesino, correspondiente al menú del día anterior a la entrevista. Los datos sobre el consumo de cada alimento son los siguientes:

Consumo de leche: En sociedades altamente desarrolladas se da por sentado que un régimen alimenticio equilibrado debe incluir abundante consumo de leche por todos los miembros de la familia. Se considera, además, que los infantes y niños en desarrollo deben consumir proporcionalmente mayor cantidad de leche que los adultos.

La información obtenida de las familias entrevistadas refleja que el consumo de leche fresca es muy bajo. Tan sólo el 14.9 por ciento de los entrevistados tienen vacas lecheras que proveen la leche fresca para el consumo de familias. Una quinta parte consume de siete a nueve botellas (cuartillos) de leche a la semana, mientras que sólo el 8.1 por ciento dispone de más de quince botellas semanalmente, es decir, un promedio de dos botellas diarias (Tabla 2). En contraste, el 35.8 por ciento informó no tomar leche en sus comidas.

Al analizar los datos por regiones, vemos que la Noroeste presenta el consumo mayor de leche fresca pues el 30.5 por ciento posee vacas lecheras, y el 40 por ciento consume diez o más botellas de leche a la semana. Al otro extremo, puede apreciarse en la Tabla 2 que las Regiones Este y Noreste presentan las cifras más bajas en el consumo de leche fresca entre la población rural.

La población rural también consume leche en pote y en polvo (deshidratada) aunque en proporciones muy bajas. Como es de anticiparse, la Región Noreste que informa el más alto número de familias que posee ganado lechero, muestra el menor consumo de leche envasada en potes o en polvo. Las regiones donde se registra mayor consumo de leche envasada son, especialmente, las del Sur, Este y Central. Alrededor del 8 por ciento de los entrevistados informó tomar leche envasada en sus comidas (Tabla 3).

Arroz (Oriza sativa): El arroz figura como el plato más importante en la mesa de la familia dominicana de la zona rural. Podría considerarse casi como una constante en su régimen alimenticio. Si no figura como plato del día se debe a alguna razón de gran importancia, cuando la situación económica es tal que no hay dinero para comprarlo. Durante las entrevistas se comprobó que el 81.9 por ciento de las familias lo habían consumido en su comida. No apareció diferencia significativa entre las varias regiones del país en cuanto al consumo del arroz (Tabla 4).

Habichuelas (Phaseolus vulgaris): El consumo de habichuelas como complemento del arroz en la mesa del campesino es igualmente alto. El 75.5 por ciento de las familias informaron haber comido habichuelas en su comida del día anterior a la entrevista. Nuevamente, no se observaron diferencias significativas entre una región y otra en cuanto al consumo de este alimento (Tabla 4).

Plátanos (Musa sp.): En la Tabla 4 puede observarse un descenso abrupto en la lista de diferentes productos alimenticios de la mesa del campesino dominicano. El consumo de plátanos figura como el plato más frecuentemente mencionado en el menú del día, después del arroz y las habichuelas. Sin embargo, poco más de una tercera parte de todos los entrevistados informó haberlo consumido. Analizado por regiones, se notan variaciones bastantes grandes ya que en las regiones Sur y Central el 53.7 y el 48.6 por ciento respectivamente informaron comer plátanos, mientras que solamente el 16.2 por ciento lo consume en el Noroeste.

Yuca (Manihot Manihot): Sólo el 16.2 por ciento de las familias entrevistadas consumió yuca en su comida. Podrá notarse que esta es una proporción muy baja

del total de familias entrevistadas. Sin embargo, cuando se observa el consumo de la yuca por regiones, puede apreciarse que existen marcadas variaciones y que casi una tercera parte (30.7 por ciento) de las familias del Sur la consumieron, así como una cuarta parte (24.8 por ciento) de los residentes de la Región Central. Al otro extremo, el consumo fue insignificante en el Norte y Noreste, según los datos recolectados.

Batata (*Ipomoea batatas*): Una proporción muy reducida de las familias rurales informó el consumo de batatas en su comida, al menos, para la fecha de la entrevista. Tan sólo el 5.0 por ciento había tenido batatas en su comida. En la Región Sur un 14 por ciento la consumió, mientras que en otras regiones el consumo fue insignificante (Tabla 4).

Maíz (*Zea mays*): El consumo de maíz sigue la misma proporción que el de la batata. Un promedio de 4.8 por ciento de las familias entrevistadas informó haber tenido maíz en su comida. La región que informó mayor consumo de maíz fue la Central con un 14.1 por ciento (Tabla 4).

Yautía (*Xanthosoma* sp.) y Malanga (*Caladium Colocasia*): Aparentemente la yautía y la malanga no figuran como platos frecuentes de la alimentación del campesino dominicano. Solamente el 2 por ciento de los entrevistados informó haber consumido estas farináceas en su comida. No obstante, en la Región Noreste, el 3.6 por ciento de las familias indicó haber incluido estos productos el día anterior a la entrevista (Tabla 4).

Ñame (*Dioscorea* Sp): El ñame figura como el alimento menos utilizado por el ama de casa. Según lo informado, menos del 1 por ciento de las familias lo puso en la comida. La Región Sur aparentemente hace más frecuente uso de este producto que todas las demás regiones del país.

Panapen (*Artocarpus Communis*): El árbol de pan o el panapen (también se conoce como pan de frutas, alpapan y buen pan) figura entre los alimentos de la mesa del campesino dominicano. Entre los entrevistados, el 3.2 por ciento informó haberla incluido en su comida. Las Regiones Sur y Central muestran mayor consumo (7.0 y 6.1 por ciento respectivamente) que las otras regiones del país donde el uso de este producto fue insignificante.

RESUMEN Y RECOMENDACIONES

Los datos sobre la alimentación del campesino dominicano presentados en este informe evidencian claramente que su dieta es inadecuada. Obviamente el régimen alimenticio no está bien equilibrado; puede observarse un consumo desproporcionalmente elevado de farináceas. Prácticamente todas las familias que indicaron el menú del día, habían comido arroz y farináceas. A este respecto dice el ilustre dominicano José Ramón López; "La mala alimentación de nuestros campesinos es tal que con ser escasísimas y de clase inferior las provisiones que consumen, no es esto lo que más perjudica su organismo. Lo que extenua y degenera especialmente es la irregularidad de la nutrición, los largos espacios que median entre sus comidas verificadas ordinariamente, en casi todos los lugares, una sola vez al día!" (2).

Frente a tan elevada proporción de consumidores de arroz y farináceas, encontraremos un reducido número que disfruta de alimentos ricos en proteínas (carnes, huevos, pescado, leche y otros). Se observó también una marcada ausencia de hortalizas y legumbres verdes en la dieta del campesino.

Muy significativo es el hecho de que el 1.3 por ciento de las familias informaron no haber tenido una comida el día anterior a la entrevista. Esta situación es muy reveladora ya que se trata de residentes de la zona rural donde habría de esperarse que nunca faltase algún producto cosechado para consumo familiar. Por lo menos, esto es lo que se puede anticipar de una población rural que está en continuo contacto con la tierra.

Sobre este particular, no debe pasar desapercibido el importante hecho de que

el campesinado dominicano se caracteriza por su elevado sentido de amistad y ayuda al prójimo. Una familia incapacitada por alguna razón de preparar la comida del día, sabe que no le faltará un vecino o un familiar que le ayude a sobrellevar la crisis compartiendo con ellos los alimentos de su mesa.

En un vasto territorio nacional de 48,442 Km²) y una población de 4,029,420 habitantes (83 habitantes por Km²) resultaría interesante buscar una explicación a la situación descrita en los párrafos anteriores (3).

Pero el presente informe no pretende ser un estudio exhaustivo de la problemática agrícola del país. Los factores histórico-político-culturales están tan intensamente entrelazados que serían necesarios otros enfoques y otro tipo de publicación diferente a la actual.

No obstante, una exploración por las diferentes regiones del país demuestra que hay magníficas tierras de cultivo que, trabajadas adecuadamente, lograrían un marcado incremento en cosechas de productos alimenticios para la mesa del campesino. Esto hace necesario un gran esfuerzo inicial para romper con actitudes y hábitos del campesinado, para luego ir logrando, poco a poco, los objetivos que se hayan trazado.

El punto que desea enfatizarse es el de la producción para fines de subsistencia. La economía dominicana gira en torno a la agricultura. La mayor parte de la producción agrícola para la exportación está basada en la caña de azúcar. Las estadísticas de 1968 muestran que del total de 648,575 toneladas de azúcar producido, el 82 por ciento fue exportado, es decir, 604,863 toneladas. (Véase anexo A). Otras exportaciones en mucho menor cuantía se realizaron con algunos productos agrícolas alimenticios tales como cacao, cocos, guineos y otros productos feculentos.

Como consta en el anexo A, aparte de los productos enumerados, el resto de la producción agrícola se dedica al consumo local; una parte distribuida comercialmente, y la otra para la subsistencia del campesino y su familia.

Hay, sin embargo, otro aspecto de la situación que llama la atención señaladamente. En el anexo A aparece una estadística sobre las importaciones de alimentos al país. Algunos de los renglones de importación se refieren a productos cuyo cultivo no se adapta a la región, como por ejemplo, el trigo en grano, la harina de trigo y algunos otros cereales.

No obstante, es curioso señalar los productos alimenticios que se importan anualmente a la República Dominicana. Como ejemplo, véase el caso del maíz en grano del cual se importaron 9,425 toneladas en el 1968. Igual puede decirse de las habichuelas, con una importación de 4,067 toneladas, o la leche (en polvo, condensada y evaporada) de la que se importaron 15,083 toneladas. Ese año introdujeron también al país 13,012 toneladas de arroz.

Los ejemplos y cifras de importación que se mencionan en el párrafo anterior muestran áreas hacia donde puede dirigirse la acción en programas de mejoramiento para la población campesina. Todos los productos mencionados pueden cultivarse en las tierras dominicanas ya sea en una región o en otra del país. Un programa encauzado hacia esos fines traería consigo muchos beneficios al país y a sus habitantes. Entre otros, ayudaría a mejorar sustancialmente la alimentación del campesino puesto que una parte de lo que produjese quedaría para consumo del hogar. Además, una producción local reduciría las importaciones con el resultado de un mejoramiento en la balanza de pagos de la nación. A este respecto es bueno señalar que ya se está observando una reducción en las importaciones de productos alimenticios, cuando se comparan las estadísticas del anexo A (1968) con las correspondientes al 1964. Esta tendencia es muy saludable y denota un cambio favorable por todo el país. Puede notarse que va acompañado por un incremento en la producción local agrícola. Ejemplo de lo anterior es el aumento en la producción de leche fresca, de maíz y de productos farináceos.

Los datos recopilados en este estudio, así como las demás informaciones presentadas, evidencian la necesidad de desarrollar programas intensivos que ayuden

a los campesinos a mejorar su nivel de alimentación. Y una de las formas más viables para conseguir este objetivo sería a través de un programa intensivo al nivel de la pequeña comunidad, que llegue directamente al campesino y su familia.

A este respecto, nos permitimos citar las atinadas palabras de un prominente intelectual dominicano de nuestra época, el Dr. García Bonelli: "...Debemos extender la vulgarización agrícola, convirtiéndola realmente en un servicio educativo extra-escolar, despojado de todo formalismo, que se esfuerce por formar agricultores y familias agrícolas, de modo que se interesen por adoptar métodos mejorados de producción y de explotación, de conservación, tanto de los suelos como de las cosechas recogidas, así como de su comercialización, cubriendo un plan que abarque tanto los cultivos como la crianza de animales domésticos útiles. El objetivo principal debe ser no tanto el aumento de la producción de géneros agropecuarios, sino, yendo aún más lejos, mejorar el hogar campesino lo mismo que el urbano, de modo que los habitantes del país deriven el mejor provecho de los alimentos y de los artículos que se producen" (4).

Por último, se desea señalar la necesidad de complementar este estudio con otros que abarquen aspectos de la misma problemática. Por ejemplo, es obvia la conveniencia de reunir datos sobre el valor nutricional de los alimentos consumidos en la mesa del campesino dominicano. Así que un análisis nutricional tendría gran relevancia con el presente estudio. Otros estudios que ameritan consideración son aquellos en que se considere el efecto de diferentes variables sociales en los hábitos de consumo y el análisis nutricional.

Para concluir, citamos nuevamente al Dr. García Bonelli cuando dice que la población dominicana "...constituye una fuerza poderosa que obliga a sus propias comunidades, en todos los niveles, a cambiar métodos, a producir transformaciones en beneficio de la integridad humana, de la democracia justa y sólida y de la universalización de la libertad.... Es esa población crecida la que se convierte en torrente arrollador,.... en la que el hombre no sea un número más, sino un pensamiento y una luz más" (5).

CITAS

(1) Usase el término "formulario" como la traducción más apropiada del vocablo inglés "schedule" y para diferenciarlo, además, de la técnica de cuestionario.

(2) LOPEZ, José Ramón; *La Alimentación y las Razas*, Revistas Dominicana de Cultura, No. 1, pág. 80. Ciudad Trujillo, República Dominicana, Nov. 1955.

(3) NUÑEZ MOLINA, Luis N., *El territorio dominicano*, Tercera Edición, Julio D. Postigo e Hijos Editores, 1968, y Censo de Población Año 1970.

(4) GARCIA BONNELLI, Juan Ulises; *Sobrepoblación, Subdesarrollo y sus consecuencias socio-económicas*, pág. 327. Editorial Cultural Dominicana, S.A. Santo Domingo. R. D. 1971.

(5) *Ibid*; pág. 73.

¿Qué comió ayer la familia?

Tabla 1
(2,043 Familias Entrevistadas, República Dominicana 1968)

Tipo de Comida	o/o Total	Centro	Este	Sur	Noreste	Norte	Noroeste
Arroz solamente	0.7	0.9	0.9	0.4	0.8	0.7	0.0
Arroz y habichuelas	22.5	14.7	20.6	12.0	32.8	27.3	45.2
Arroz y habichuelas y plato de proteínas	16.9	14.1	32.9	8.7	16.0	19.2	9.6
Arroz y habichuelas, vegetales y frutas	10.4	7.7	5.7	17.3	12.7	8.1	3.8
Arroz y habichuelas, proteínas, vegetales y frutas	20.7	36.5	18.0	32.2	7.2	12.1	11.5
Proteínas, vegetales, ensalada y frutas	6.2	4.6	5.1	5.4	6.5	9.7	3.8
Vegetales solamente y frutas	2.3	3.7	0.9	2.1	2.3	1.2	7.7
Proteínas solamente	0.2	0.3	0.3	0.2	0.0	0.5	0.0
Sopa solamente	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0
Sopa, vegetales y frutas	0.2	0.3	0.0	0.4	0.3	0.0	0.0
Plato compuesto variado	0.6	0.3	0.9	0.2	0.5	0.7	2.9
Plato variado junto con otros productos	4.3	5.2	3.5	1.4	3.4	6.4	13.5
Frutas solamente	4.7	4.6	2.2	9.7	5.4	1.4	0.0
Otros no mencionados	1.0	1.8	1.3	0.2	0.5	1.2	1.0
No comieron	1.3	0.9	0.0	1.9	1.6	1.7	1.0
No informan	1	0.0	1	0.0	0.0	0.0	0.0

Algunos Productos Alimenticios Consumidos por Familias de la Zona Rural de la República Dominicana, 1968

Tabla 4

Producto Alimenticio	Total	Central	Este	Sur	Noreste	Norte	Noroeste
Arroz	81.9	82.6	85.1	77.0	81.4	83.6	87.6
Habichuelas	75.5	78.0	79.1	75.9	71.8	72.7	79.0
Plátanos	35.3	48.6	23.1	53.7	24.5	27.6	16.2
Yuca	16.2	24.8	9.2	30.7	4.7	9.5	13.3
Batatas	5.0	2.1	3.2	14.0	3.4	1.2	0.0
Maíz	4.8	14.1	2.2	8.4	0.5	0.7	0.0
Yautía y Malanga	2.0	1.2	1.9	2.5	3.6	0.7	1.0
Name	0.8	1.2	1.3	1.6	0.0	0.2	0.0
Panapen	3.2	6.1	0.6	7.0	1.6	0.5	1.0

Consumo de Leche Fresca a la Semana
Tabla 2
 (2,043 Familias Entrevistadas, República Dominicana, 1968)

Consumo de Leche Fresca durante la Semana Cuartillos	Total	Centro	Este	Sur	Noreste	Norte	Noroeste
Menos de 1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0
De 1 a 3	4.9	6.1	7.3	3.5	4.7	3.6	3.8
De 4 a 6	2.9	2.8	3.5	2.9	3.4	2.9	0.0
De 7 a 9	20.0	25.5	18.7	16.0	22.9	21.9	7.6
De 10 a 14	13.4	16.5	10.8	11.8	9.5	15.7	23.8
15 o más	8.1	5.6	6.0	8.6	5.8	11.1	16.2
Tienen vacas propias	14.9	17.7	12.1	18.1	10.3	11.3	30.5
No consumen leche Fresca	35.8	25.8	41.6	38.9	43.4	33.5	18.1
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
No informan	31	5	2	11	7	6	0

Consumo de Leche Envasada, en Potes y en Polvo
Tabla 3
 (2,043 Familias Entrevistadas, República Dominicana, 1968)

Por ciento de las Familias que Informan

Consumo de Leche en Pote y en Polvo	Total	Central	Este	Sur	Noreste	Norte	Noroeste
Leche en Polvo:							
Menos de 1 caja por semana	0.2	0.6	0.0	0.4	0.0	0.3	1.0
1 a 2 cajas por Semana	0.8	0.3	1.6	1.2	0.8	0.8	0.0
3 ó más cajas por Semana	0.2	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0
Leche en Pote:							
Menos de 1 pote	0.1	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
1 ó 3 potes por semana	0.4	1.0	0.3	0.2	0.6	0.0	0.0
4 ó más potes por semana	0.4	0.6	0.3	0.4	0.6	0.0	0.0
Consumo ambos tipos	0.1	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0
Usa pero no sabe la cantidad	3.5	5.2	5.7	5.4	1.4	0.5	1.0
No consume	94.3	91.6	91.8	91.8	96.6	98.4	98.0
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
No Informan	106	18	1	20	29	36	2

Grupos de Alimentos	Producción (Ton)	Importación (Ton)	Exportación (Ton)	Total Suministro (Ton)
Cereales y Derivados:	217,960	147,257	842	364,375
Arroz Molido	105,724	13,012	---	118,736
Maíz en grano	40,000	2,956	842	42,114
Trigo en grano	---	112,374	---	112,374
Harina de Trigo	62,729	5,739	---	68,468
Harina maíz	---	6,469	---	6,469
Otros	9,507	7,707	---	17,214
Raíces y Tubérculos:	304,065	---	7,214	296,851
Azúcares y Jarabes	648,575	914	604,863	133,536
Leguminosas	47,892	4,261	158	51,995
Habichuelas	22,000	4,067	---	26,067
Otras	25,892	194	158	25,928
Nueces, cocos, semillas	53,192	82	8,454	44,820
Hortalizas	116,446	3,363	13,602	101,807
Huevos	15,231	453	---	15,684
Frutas	1042,849	2,128	6,048	1038,929
Carnes	72,836	577	5,091	68,322
Pescado y mariscos	7,647	11,623	34	19,236
Leche y Productos	---	---	---	---
Lácteos	248,425	15,522	---	263,947
Leche fresca	247,295	---	---	247,295
Leche en polvo	---	7,137	---	7,137
Leche condensada	---	2,535	---	2,535
Leche evaporada	---	5,411	---	5,411
Queso	1,130	439	---	1,569
Aceites y grasas	27,059	8,119	---	35,178

BIBLIOGRAFIA

- Núñez Molina, Luis No., El Territorio Dominicano, 3ra. Edición, Julio D. Postigo e Hijos Editores. 1968
- HOJA DE BALANCE DE ALIMENTOS para la República Dominicana, Oficina de Estadística, No. 8. 1971
- INGRESOS Y GASTOS DE LAS FAMILIAS EN LA REPUBLICA DOMINICANA, 1971. Banco Central de la República, Oficina Nacional de Estadística, Santo Domingo, D.N.
- LOPEZ, JOSE RAMON, La Alimentación y las Razas, Revista Dominicana de Cultura, No. 2, p. 80. Ciudad Trujillo, República Dominicana, Nov.
- CASTILLO, RAFAEL JUSTINO, Acerca de la Alimentación y las Razas, Revista Dominicana de Cultura, No. 1, págs. 239 a la 254, Ciudad Trujillo, Nov.