

# BASES FISIOLÓGICAS DE LA NUTRICIÓN

Informe redactado por la Comisión Técnica de Nutrición de la Comisión de Higiene de la Sociedad de las Naciones<sup>1</sup>

## PARTE I

### REQUISITOS DE ENERGÍA, PROTEÍNA Y GRASA

Todas las cifras en que ha convenido la Comisión representan valores medios, siendo indispensable interpretarlas en ese sentido.

1. *Requisitos calóricos.*—(a) Como base para calcular las necesidades de otros grupos etarios se toma un adulto, hombre o mujer, que lleve una vida corriente en un clima templado sin dedicarse a trabajo manual. Una ración de 2,400 calorías netas<sup>2</sup> por día se considera adecuada para los requisitos de ese individuo. (b) Deben agregarse a los requisitos básicos de (a)<sup>3</sup> los siguientes complementos para atender a la actividad muscular: Trabajo liviano, hasta 75 calorías por hora de trabajo; trabajo moderado, 75–150; trabajo fuerte, 150–300; y trabajo muy fuerte, 300 calorías y más por hora de trabajo. (c) Para otras edades y para las madres, pueden determinarse los requisitos calóricos por medio de la siguiente tabla de coeficientes:

Edad	Coefficientes	Calorías
1-2	0.35	840
2-3	0.42	1,000
3-5	0.5	1,200
5-7	0.6	1,440
7-9	0.7	1,680
9-11	0.8	1,920
11-12	0.9	2,160
12-15	1.0	2,400
15-y más	1.0	2,400

Las actividades musculares que caracterizan a todos los niños y adolescentes sanos exigen adiciones a los requisitos básicos expuestos en (c). Considérense, pues, las actividades de los niños de ambos sexos de 5–11 años como equivalentes a un trabajo liviano; de los de 11–15 años como trabajo moderado; de las niñas de 11–15 años y más como trabajo liviano.

Mujeres	Coefficientes	Calorías
Embarazadas.....	1.0	2,400
Amamantando.....	1.25	3,000

<sup>1</sup> Reuniones de Londres (25–29 de noviembre 1935) y Ginebra (4–8 junio de 1936). *Quart. Bull. Health Org.*, 402, sbre. 1936.

<sup>2</sup> Por "calorías netas" se sobreentiende la cantidad de energía disponible en el alimento realmente asimilado.

<sup>3</sup> Para fines estadísticos y comparación con patrones previamente adoptados, pueden aceptarse 600 calorías diarias como complemento medio para el trabajo muscular.

TABLA I<sup>1</sup>

PLAN DIETÉTICO PARA GESTANTES Y MUJERES LACTANTES

1. Estos cálculos se basan en la obra de Sherman: "Chemistry of Food and Nutrition," 4ª edición, 1933. Las cifras para leche corresponden a un contenido de 3.2 por ciento de proteína y 3.5 por ciento de grasa, pero las cifras para vitaminas han sido convertidas en unidades internacionales y deben ser consideradas puramente como aproximadas.

A. Alimentos protectores

	Cantidad	Pro- teína	Calcio Gramos	Fósforo	Hierro	Yodo Miligramos	Vitamina A	Vitamina B <sub>1</sub>	Vitamina B <sub>2</sub> Unidades internacionales	Vitamina C	Vitamina D	Ca- lorías
Leche	1,000	32	1.2	0.9	2.4	0.02 0.05	Rica (1,000-3,000)	Buena (50-75)	Rica	Pobre	Pobre	660
Carne (de res o gallina, o pescado)	120(a)	22	—	0.3	$\frac{5.0}{2(a-1)}$	—	Pobre	Pobre	Rica	Pobre(b)	Ninguna	240
Huevos (uno)	50	6	—	0.1	0.1	—	Rico (1,000-3,000)	Bueno (Como 15)	Rico	Ninguna	25-40	70
10 Queso (c)	30	8	0.3	0.2	0.4	—	Rico (800-1,000)	Pobre	Bueno	Pobre	Pobre	125
Verduras y Hortalizas	100(d)	1	0.1	—	1.2	—	Ricas (1,000-1,500)	Buenas	Buenas	Pobres	Ninguna	30
Patatas	250	6	—	0.2	2.0	—	Pobres	Buenas	Buenas	Buenas	Ninguna	250
Legumbres (secas)	10(e)	2	—	—	0.2	—	Pobres	Buenas	Buenas	Ninguna	Ninguna	35
Aceite de Hígado de Bacalao	3.5	—	—	—	—	La fuente más rica	Rico (1,800-3,500)	Ninguna	Ninguna	Ninguna	Rico (Unas 300)	30
Una fuente disponible de Vitamina C (frutas crudas y verduras y hortalizas)										Que Rin- da 250- 300		
Rendimiento total		77	1.6	1.7	10.2	Adecuado	Más de 5,000	Más de 150	Ade- cuado	Más de 500	Unas 300	1,440

B. Alimentos Caloríferos Complementarios por Medio de los Cuales Puede Atenderse a los Requisitos Individuales de Energía

Cereales según se necesite:	Cantidad	Proteína	Calcio	Fósforo	Hierro	Yodo	Vitamina B <sub>1</sub>	Calorías
Grano muy molido	250	28	—	0.2	2.5	—	Rico (Unas 250)	1,000
0 Grano íntegro	250	—	0.1	0.9	9.0		Rico (Unas 250)	1,000

(a) Carne magra.

(a-1) La mitad calculada en forma de hierro disponible.

(b) Exceptúanse las glándulas (hígado y riñones) y el músculo de cerdo.

(c) Tomando por base el queso Cheddar.

(d) Tomando por base 1/3 repollo, 1/3 lechuga y 1/3 espinacas.

(e) Tomando por base judías.

Deben también tomarse en cuenta las faenas caseras ejecutadas por mujeres, ya embarazadas o no, considerándose como trabajo liviano que ocupa 8 horas diarias.

Es difícil estipular los requisitos para las criaturas de menos de 1 año, salvo en términos de peso físico, considerándose adecuados las siguientes raciones: hasta 6 meses, 100 calorías por kg. de peso; 6-12 meses, 90 calorías por kg.

2. *Requisitos de proteína.*—En la práctica, la ingestión de proteína para todos los adultos no debe bajar a menos de 1 gm de proteína por kg. de peso. Esa proteína debe proceder de distintas fuentes, siendo conveniente que parte de ella reconozca origen animal. Durante el desarrollo, el embarazo y la lactancia es indispensable alguna proteína animal, la cual constituirá una gran proporción de la proteína total durante el período del desarrollo. Recomiéndanse las siguientes raciones de proteína total:

Edad	Gm. por kg. de peso
1-3	3.5
3-5	3.0
5-12	2.5
12-15 <sup>4</sup>	2.5
15-17	2.0
17-21	1.5
21 y más	1.0
Mujeres:	
Embarazadas 0-3 meses	1.0
4-9 meses	1.5
Amamantando	2.0

3. *Requisitos de grasa.*—La grasa debe ser un componente de la alimentación normal, pero los datos disponibles por ahora no bastan para permitir una declaración precisa sobre la cantidad requerida. El elevado contenido de vitaminas A y/o D en ciertas grasas justifica el empleo de éstas en cantidades abundantes.

4. *Influjo del clima sobre las necesidades dietéticas.*—En los climas fríos quizás haya que aumentar el contenido calórico del régimen. Donde las condiciones climatológicas o las costumbres sociales no permiten la exposición a la luz solar debe suministrarse en la comida la vitamina D.

## PARTE II

### REQUISITOS DE MINERALES Y VITAMINAS

5. La Comisión reconoce que las deficiencias de los regímenes modernos suelen corresponder a los *alimentos protectores* (alimentos ricos

<sup>4</sup> Las necesidades de la pubertad quedan cubiertas, suministrando al niño de 12-15 años una ración calórica correspondiente a un coeficiente de 1, con suplementos apropiados a la actividad muscular, y una ración de proteína de 2.5 gm. por kg. de peso.

en minerales y vitaminas) más bien que a los alimentos más puramente *energéticos* (alimentos ricos en calorías). El término "alimento protector" denota un alimento que es en particular rico en esos principios nutrientes, buena proteína, vitaminas o sales minerales, que escasean en los principales alimentos de cualquier zona geográfica. Por ejemplo, en los Estados Unidos, donde los principales componentes de la alimentación diaria suelen ser pan blanco y otros alimentos preparados o harina blanca, azúcar y carnes musculares, la leche y las verduras constituyen los más importantes alimentos protectores. En otras regiones en que el contenido proteico de la alimentación es, bien demasiado bajo o de mala calidad (v. g., regímenes asiáticos que constan principalmente de arroz pulido o soya con una pequeña cuota de verduras), la carne facili-

TABLA II  
Niños de 1-2 años (840 calorías)

	Cantidad	Calorías	Proteína
	(gms)		
<b>A. Alimentos protectores</b>			
Leche.....	750	490	24
1 Huevo (o su equivalente: 30 gms de carne, pescado o hígado, si los hay disponibles).....	48	70	6
Verduras.....	30-60	15	—
Patatas (o Zanahorias).....	30	30	—
Aceite de Bacalao.....	3	30	—
		635	30
<b>B. Alimentos energéticos complementarios:</b>			
Grasas (mantequilla, si es posible)....	7	50	—
Cereales (el cálculo se basa sobre pan).	50	150	7
Total.....		835	37

taría un alimento protector muy valioso. Sin embargo, en otras zonas en que la alimentación comprende casi exclusivamente alimentos cocidos o secos las frutas frescas y/o las verduras podrían representar el más importante elemento protector.

Entre los alimentos protectores figuran en primer lugar y con la mayor importancia la leche y los lacticinios (mantequilla inclusive), los huevos y los tejidos glandulares, viniendo luego las verduras y hortalizas, las frutas, el pescado oleoso y la carne (músculo). Entre los alimentos calorígenos de poco o ningún valor protector figuran el azúcar, los cereales molidos y ciertas grasas. Entre los alimentos calorígenos, los cereales íntegros no son ricos en nutrientes protectores y mientras más se refinan menos facultad protectora poseen. Muchas grasas, en particular si están refinadas, poseen muy pocos o ningunos componentes

protectores. El azúcar sólo posee valor como fuente de energía, careciendo absolutamente de minerales y vitaminas. La tendencia creciente en ciertos países a un elevado consumo de azúcar tiende a mermar la cantidad de alimentos protectores en las comidas y debe considerarse con recelo. Siempre que los valores energéticos sean iguales deben preferirse los alimentos protectores.

6. *Requisitos del embarazo y de la lactancia.*—La Comisión ha tratado de definir las cantidades de alimentos protectores necesarias para la nutrición perfecta, en términos de requisitos para mujeres gestantes y lactantes, las cuales deben ser consideradas como la fracción de la población que necesita mayor “protección,” a fin de asegurar la adecuada

TABLA III  
Niños de 2-3 años (1,000 calorías)

	Cantidad (gms)	Calorías	Proteína
A. Alimentos protectores			
Leche.....	1,000	660	32
Un Huevo (o su equivalente: 30 gms de carne, pescado o hígado, si los hay disponibles).....	48	70	6
Verduras.....	30-60	15	—
Patatas (y otros tubérculos).....	50	50	1
Aceite de hígado de bacalao.....	3	30	—
Una fuente de vitamina C (verduras u hortalizas crudas o fruta).....		—	—
		825	39
B. Alimentos energéticos complemen- tarios:			
Grasas (mantequilla, si es posible)....	10	75	—
Cereales (el cálculo se basa sobre pan)..	50	150	7
Total.....		1,050	46

dotación física del niño al nacer y la nutrición óptima durante la infancia. La mayor dificultad al disponer un régimen de esa naturaleza consiste en proveer calcio, fósforo, hierro, y vitaminas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C y D, en proporciones adecuadas.

7. La leche íntegra o descremada constituye una rica fuente de sales y fósforos cálcicos y vitamina B<sub>2</sub>, y también buena de vitamina B<sub>1</sub>. La grasa láctea constituye una excelente fuente de vitamina A. Los huevos contienen vitaminas A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> y D, y son también ricos en hierro. Las proteínas de la leche y los huevos son no tan sólo son en sí mismas del mayor valor nutritivo, sino que ayudan en la asimilación de las proteínas contenidas en los cereales y las verduras. La leche posee además la ventaja de que la abundancia y asimilabilidad de sus sales

cálcicas y fosfatos acrecientan el efecto de la vitamina D derivada de otros artículos dietéticos o de la luz solar, y aunque escasa en hierro realza el efecto del contenido en otros alimentos.

8. Los regímenes ordinarios suelen ser inadecuados en vitamina D, y salvo en las estaciones cálidas y países de sol debe recomendarse una pequeña ración diaria de aceite de hígado de bacalao o de otro pez rico en vitamina D, en la alimentación de las gestantes y de la madre lactante y del niño en vías de desarrollo. Los aceites de hígado de pez también constituyen las más ricas fuentes naturales conocidas de vitamina A, representando, igualmente, fuentes importantes de yodo. En las regiones bociosas donde no hay a mano peces marinos, debe recomendarse el suministro de yodo en forma de sal yodada o en alguna otra.

TABLA IV  
Niños de 3-5 años (1,200 a 1,300 calorías)

	Cantidad	Calorías	Proteína
	(gms)		
<b>A. Alimentos protectores</b>			
Leche.....	1,000	660	32
Un huevo (o su equivalente: 30 gms de carne, pescado o hígado).....	48	70	6
Verduras.....	60-100	20	2
Patatas (y otros tubérculos).....	100	100	2
Aceite de hígado de bacalao.....	3	30	—
Una fuente de vitamina C (verduras y hortalizas crudas o fruta).....			
		800	42
<b>B. Alimentos energéticos complementarios:</b>			
Grasas (mantequilla, si es posible)...	15	110	—
Cereales (el cálculo se basa sobre pan).	75	225	11
		1,215	53

9. Recomiéndase un amplio empleo dietético de la patata para suplantarse el azúcar, y los cereales muy molidos del régimen corriente. Las patatas suministran vitamina C adicional, y calcio y fósforo más disponibles que los que contienen los cereales. Las patatas también rinden más hierro y vitamina B que los granos molidos.

El párrafo anterior reza con los países donde abundan las patatas, pero tiene la misma aplicación general, tomando en consideración, por supuesto, los recursos locales.

10. *Requisitos de otros adultos y niños.*—En las tablas I-VI aparecen algunas sencillas listas indicativas de la forma en que una selección de alimentos protectores corrientes asegura una ingestión suficiente de la proteína, sales minerales y vitaminas necesarias para una gestante

o mujer lactante, y para lactantes y niños hasta de 14 años. Esos datos están basados en investigaciones realizadas en la Gran Bretaña, Estados Unidos y países escandinavos, y se publican para indicar cómo pueden ponerse en práctica los principios dietéticos expuestos en este informe donde disponen de dichos alimentos. En toda localidad será necesario descubrir las substancias alimenticias mejor adaptadas a los hábitos y recursos dietéticos de la nación y que se conforman al mismo tiempo a las necesidades del embarazo, lactancia y desarrollo. No se trata aquí de exponer un plan dietético pormenorizado o de indicar la amplia selección de alimentos protectores y caloríferos, cuya selección se gobierna por su disponibilidad, apetito y costo, pero debe llamarse la atención sobre el valor de los cereales poco molidos como otra fuente

TABLA V  
Niños de 5-7 años (1,400 calorías)

	Cantidad	Calorías	Proteína
	(gms)		
<b>A. Alimentos protectores</b>			
Leche.....	1,000	660	32
Un huevo.....	48	70	6
Carne, Pescado, Hígado o Queso.....	30	40	3
Verduras.....	100	30	3
Patatas (y otros tubérculos).....	150	150	—
Aceite de hígado de bacalao.....	3	30	—
Una fuente de vitamina C (verduras y hortalizas, o fruta).....			
<b>Total.....</b>		<b>980</b>	<b>50</b>
<b>B. Alimentos energéticos complementarios:</b>			
Grasas (mantequilla, si es posible)....	20	150	—
Cereales (el cálculo se basa sobre pan).	100	300	14
		<b>1,430</b>	<b>64</b>

de hierro y vitamina B<sub>1</sub> y de la mantequilla, de preferencia a otras grasas corrientes, debido a su riqueza en vitamina A. Los alimentos protectores han sido dispuestos en la Tabla I de manera que rindan unas 1,400 calorías sin agregar cereales, grasas y azúcar, los cuales pueden ser añadidos para satisfacer los requisitos de energía de cualquier individuo. Tratándose de adultos, aparte de gestantes y de mujeres lactantes, puede reducirse la cantidad de alimentos protectores si fuere necesario por razones económicas, pero en lo referente a niños en desarrollo hay que tratar de mantener una proporción elevada de dichos alimentos. En las Tablas II-VI aparecen listas fundadas en la base anterior, para grupos etarios de 0-1, 1-2, 2-3, 3-5, 5-7, y 12-14. Como la velocidad del desarrollo de un niño disminuye al ir avanzando la edad



se observará que no se ha aumentado mucho para los grupos de mayor edad la cantidad de alimentos protectores.

11. *Recomendaciones generales.*—*A.* Aunque un régimen simplificado puede estar constituido de algunos elementos protectores en tal forma que resulte satisfactorio, en general la *variedad* en la alimentación fomenta la seguridad, con tal que contenga cantidades suficientes de las sustancias alimenticias de tipo protector. *B.* En la molienda la *harina blanca* queda privada de importantes elementos nutritivos, de modo que se recomienda el uso de una proporción menor y su substitución parcial por alimentos poco molidos, y en particular *patatas*. Debe condenarse el consumo de una cantidad excesiva de azúcar, pues tiende a mermar la proporción de alimentos protectores. *C.* La leche debe constituir un

TABLA VI  
Niños de 12-14 años (Niñas 2,600 calorías) (Niños 3,200 calorías)

	Cantidad	Calorías	Proteína
	(gms)		
<b>A. Alimentos protectores</b>			
Leche.....	1,000	660	32
Un huevo.....	48	70	6
Carne, pescado, hígado o queso.....	90	120	18
Verduras.....	250	75	7
Patatas (y otros tubérculos).....	300	300	6
Aceite de hígado de bacalao.....	3	30	—
Una fuente de vitamina C (verduras y hortalizas crudas y fruta).....		1,255	69
<b>B. Alimentos energéticos complementarios:</b>			
Grasas (mantequilla, si es posible), cereales y otros alimentos.....			
que suministren el número de calorías requerido.			

elemento notable de la alimentación a todas las edades y la Comisión celebra la tendencia manifestada en algunos países, en el sentido de acrecentar la ingestión diaria hasta un litro. Tratándose de gestantes y de mujeres lactantes así como con mira a ofrecer una ración abundante a lactantes, niños de todas edades y adolescentes, recomiéndase en particular la costumbre de ofrecer leche, bien gratuitamente o a precio reducido a esos grupos. La ración de leche indicada en las Tablas I-VI provee 100-75 por ciento de las calorías totales durante los primeros años de la vida, bajando a 50 por ciento a la edad de 3-5 y a 25 por ciento en la pubertad. En los grupos mayores puede substituirse con queso alguna parte de la leche o carne. Deplorando el gran desperdicio de ese alimento valioso en muchos países, la Comisión desea llamar la atención sobre el elevado valor nutritivo de la *leche descremada y separada*,

la cual, aunque privada de vitamina A por la extracción de la grasa retiene la proteína, las vitaminas B y C, el calcio y otros elementos minerales. *D.* Las verduras y hortalizas frescas y/o frutas deben siempre figurar en el régimen mixto normal, pudiéndose obtener una ración adecuada de las vitaminas, la *D* exceptuada, agregando al régimen cantidades óptimas de alimentos protectores. La Comisión recalca la necesidad de suministrar una cantidad adicional de *vitamina D*, siempre y cuando no abunde la luz solar, sobre todo en los períodos del desarrollo y el embarazo. Donde no haya alimentos apropiados ricos en vitaminas sólo deben permitirse preparados vitamínicos que hayan sido aprobados oficialmente. Debe lamentarse el empleo indiscreto de alimentos irradiados, salvo tratándose de leche.

12. *Problemas recomendados para estudio.*—*A.* Determinación del estado de la nutrición de los niños; *B.* Requisitos nutritivos durante el primer año de vida; *C.* Mínimos requisitos vitamínicos y minerales; *D.* Mínimos requisitos de grasa; *E.* Valores nutritivos y complementarios de los diferentes alimentos proteicos, a fin de averiguar hasta qué punto y en qué formas se necesitan proteínas animales para el desarrollo y la salud; *F.* Relativo valor nutritivo de diversos cereales según el grado de molido; *G.* Hasta qué punto el consumo creciente de azúcar es nocivo para la salud; *H.* Influjos del clima sobre los requisitos alimenticios; *I.* Hasta qué punto los regímenes corrientes no alcanzan las pautas recomendadas en este informe; y *J.* Cantidades óptimas de leche necesaria a diversas edades.

Lactantes de 0 hasta 1 año.

Recomiéndase vigorosamente la *amamantación* durante los primeros ocho o nueve meses de vida. Aun cuando la alimentación y estado de la madre se presten para la lactancia, la criatura debe recibir complementos de: (1) frutas frescas y/o jugos vegetales para aportar vitamina C antiescorbútica, (2) siempre que no se disponga de luz solar en abundancia, una pequeña ración diaria de aceite de hígado de bacalao, aumentada gradualmente hasta 6 gm diarios para proveer vitamina D.

*Alimentación artificial.* Cuando no es posible la amamantación, la base del régimen infantil debe ser leche complementada con una cantidad adecuada de substancias ricas en las vitaminas A, C y D. Tratándose de casos donde sólo es factible la amamantación parcial, la alimentación complementaria debe consistir en leche y otros alimentos protectores apropiados. La leche debe pasteurizarse o llevarse a la ebullición para evitar el riesgo de transmitir infecciones propagadas por esa substancia.

*Prevención de la anemia.* Visto que las reservas infantiles de sales férricas son pequeñas y suelen agotarse antes de los seis meses y que la leche es deficiente en ese elemento dietético esencial, recomiéndase la adición al régimen de todas las criaturas, de pequeñas cantidades de alimentos ricos en hierro, desde una edad tierna. Los alimentos recomendados son: yema de huevo (si la tolera la criatura) o purés de verduras o de zanahorias. En casos extraordinarios el médico puede ordenar la administración directa de sales férricas.

Las criaturas prematuras, ya amamantadas o alimentadas artificialmente,

necesitan aun más que las normales un complemento de vitaminas y de sales minerales, cuya administración debe comenzar desde los primeros días después del nacimiento. Los concentrados artificiales de vitamina D sólo deben ser administrados bajo vigilancia médica, a fin de evitar el riesgo de la hiperdosificación.

*Cereales.* No se recomienda la costumbre de administrar alimentos cereales antes de los 6 meses, pero a partir de esa edad pueden suministrarse patatas debidamente preparadas como sustituto parcial o neto de los cereales.

*Grasa.* Se recomienda leche que contenga 3-3.5 por ciento de grasa como más apropiada en general para la alimentación infantil, visto que la grasa en grandetes cantidades tiende a obstaculizar la digestión y provocar intolerancia a dicha substancia.

## CONTROL DE STEGOMYIA (AEDES AEGYPTI) NOS PORTOS BRASILEIROS

Relatorio para o Terceiro Trimestre do Anno 1936

*Pela Directoria Geral de Saude e Assistencia Medico Social do Brasil*

Posto (1, Porto; 2, Porto aereo)	Numero de predios na cidade (Aproximado)	Cyelo de inspeção (em dias)	Numero de predios inspeccionados*	Numero de predios com focos de Stegomyia	% de predios com focos de Stegomyia—(Indice)**
Manáos <sup>1,2</sup> .....	9,950	28	11,120	2	0
Santarém <sup>1,2</sup> .....	1,424	28	1,551	1	0.1
Belém (Pará) <sup>1,2</sup> .....	27,975	28	28,849	2	0.0
São Luiz <sup>1,2</sup> .....	11,211	28	12,719	0	0
Amaração <sup>1,2</sup> .....	194	28	193	0	0
Fortaleza (Ceará) <sup>1,2</sup> .....	23,379	28	23,190	5	0.0
Areia Branca <sup>1,2</sup> .....	1,210	7	1,209	27	2.2
Natal <sup>1,2</sup> .....	9,526	14	10,702	1	0.0
Cabedello <sup>1,2</sup> .....	1,601	7	1,600	3	0.2
Recife (Pernambuco) <sup>1,2</sup> .....	73,852	28	76,825	0	0
Maceió <sup>1,2</sup> .....	19,079	28	19,925	0	0
Aracajú <sup>1,2</sup> .....	11,713	28	11,971	0	0
Salvador (Bahia) <sup>1,2</sup> .....	49,707	28	50,483	3	0.0
Ihéus <sup>1,2</sup> .....	4,152	28	4,856	0	0
Caravellas <sup>1,2</sup> .....	1,123	28	1,120	0	0
Victoria <sup>1,2</sup> .....	9,595	28	10,129	0	0
Nitheroy-São Gonçalo <sup>1</sup> .....	40,859	28	39,115	0	0
Districto Federal <sup>1,2</sup> .....	332,041	14	329,560	3	0.0
Paranaguá <sup>1,2</sup> .....	2,890	7	2,713	1	0.0
Florianopolis <sup>1,2</sup> .....	5,257	7	5,252	10	0.2
Cabo Frio <sup>1</sup> .....	1,012	7	969	9	0.9
Antonina <sup>1</sup> .....	1,472	7	1,469	1	0.1
Cuyabá <sup>1,2</sup> .....	3,371	14	3,384	0	0
Angra dos Reis <sup>1</sup> .....	891	7	814	2	0.2
São João da Barra <sup>1</sup> .....	780	14	646	3	0.5
Macáú.....	1,591	7	1,586	111	7.0
Corumbá <sup>1,2</sup> .....	2,317	7	2,416	58	2.4

\* Embarcações inspeccionadas são contadas como predios neste relatorio.

\*\* Para fins de assignalamento de indices, sómente quando não haja nenhum foco, usar-se-á o zero: 0. Os indices inferiores a 0.05 são representados por zero ponto zero: 0.0.