



SIMPOSIO FAO LATINFOODS



- Resumen actividades Capítulos:
- PERÍODO Noviembre 2007- Noviembre 2009.
- ARGENFOODS – BRASILFOODS – BOLIVIAFOODS – CAPCHICAL (Ex-CHILEFOODS) – COLOMBIAFOODS – PERUFOODS
- Prof. Lilia Masson
- Representante Geográfico América del Sur
SLAN, Santiago, Chile , 16 Noviembre 2009

1.- ARGENFOODS

- El capítulo está bien estructurado en sus aspectos de comité ejecutivo.
- Presidente: Dra. Norma Sammán, Universidad de Tucumán
- Vicepresidente: Dra. Cristina Landeta, Universidad de Luján
- Secretario ejecutivo: Bromat. Angela Zuleta Universidad de Buenos Aires
- Comité de Generación de Datos y Capacitación: Bioq. Analía Rossi, Universidad Nacional de Tucumán.
- Comité de Base de Datos y Compilación: Lic. Natalia Bassett, INSIBIO – CONICET – UNT
- Comité de Usuarios:: Dra. Ana Lía Felipoff, Universidad de Buenos Aires
- Cuenta con el auspicio de la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA.

Actividades en Composición de Alimentos.:

Proyecto FAO/TCP/RLA 3107 (D)

- “Desarrollo de bases de datos y tablas de composición de Alimentos de Argentina, Chile y Paraguay para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores. Consultor Internacional Dr. Johane Holden , USDA
- Este proyecto Subregional permitió a los tres países participantes desarrollar una activa labor en este Campo.
- Actividades desarrolladas:
- **ARGENFOODS y EQUIPO NACIONAL: Organización Taller subregional “Planes de muestreo de alimentos para la generación de datos de composición química” . Tucumán, 25-29 de Febrero de 2008.**
- Participaron los equipos nacionales de Argentina, Chile y Paraguay
- Resultados: Se desarrollaron los planes de muestreo de 5 alimentos prioritarios por país.
- Argentina: carne, aceite de girasol, leche entera y descremada, naranjas, pan.

Participación en Talleres Subregionales:

- **“Compilación de datos”** organizado por CAPCHICAL y Equipo Chileno, Santiago, Chile, abril 2008.
- Consultor Internacional Dr. Elizabete Wenzel BRASILFOODS
- Objetivo: Entrenar Profesionales en procedimientos de compilación
- Resultados: Se aplicó el Manual y Formularios de Compilación desarrollados por la Dra. Wenzel, se hicieron modificaciones aclaratorias y se consensuó como instrumento de Compilación.
- **“Manejo de Bases de datos”** organizado por PARAGUAYFOODS y Equipo Paraguayo, Asunción, Paraguay, Julio 2008.
- **Consultor internacional : Prof. Saturnino de Pablo**
- Objetivo: Entrenar Profesionales en el manejo de datos compilados para una base de datos.
- Resultado. Empleo de Planilla Excel dividida en 4 secciones :
- Fuente de datos
- Muestreo
- Identificación y descripción del alimento
- Valor Nutricional (media, desv. estándar, máximo, mínimo, método utilizado)
- El documento controla la consistencia de los valores introducidos y permite traspasarla a la base de datos.

Organización de Reuniones y Taller Nacional

- **Reunión Nacional, abril 2008**
- Objetivo. Dar a conocer el proyecto a instituciones gubernamentales, académicas, privadas.
- Presentar plan de fortalecimiento en Composición de Alimentos y Capítulo nacional
- Resultado: Buena acogida al proyecto. La Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA dió su apoyo a ARGENFOODS
- Oficializar constitución de ARGENFOODS
- **Taller Nacional** “Principios básicos para asegurar la generación y compilación de datos de buena calidad en composición de alimentos”. Jujuy, Octubre 2008.
- Resultados: Se realizaron ejercicios aplicando los criterios de calidad de datos , se desarrollaron planes de muestreo para los 25 alimentos prioritarios restantes, se analizaron los resultados del ensayo interlaboratorio, se revisaron los métodos analíticos empleados.
- **Taller Subregional para la evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto.** 21 - 23 de Octubre de 2009 – San Salvador de Jujuy, Argentina.
- Se cumplieron los objetivos de analizar las actividades realizadas y su grado de cumplimiento, proponer las actividades de seguimiento a nivel subregional y nacional, Proporcionar pautas para la reunión nacional de evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto

Otras Actividades del Proyecto FAO

- **Ensayo interlaboratorio**
- Comprendió análisis proximal, ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, AGtrans, en matriz de carne. Fibra dietética, sodio y hierro en matriz de cereales. Vitamina C y beta caroteno en matriz jugo de naranja. Participaron 7 laboratorios.
- **Compilación de datos.** Se aplicaron los formularios y se compilaron 250 alimentos
- **Generación de datos.** Se aplicarán los planes de muestreo aprobados para los 5 alimentos prioritarios, luego se procederá a su análisis.
- Independientemente se han generado datos de composición de otros alimentos.
- **Base de Datos .** Desarrollo a cargo del Investigador de informática de la Universidad de Jujuy. Tendrá estructura jerárquica con un nodo Central ubicado en la SAGPyA y nodos secundarios en distintas Universidades e Instituciones nacionales que generen datos de composición de alimentos.

- **.- Taller Subregional para la evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto. 21 - 23 de Octubre de 2009 – San Salvador de Jujuy, Argentina.**
- **Objetivo**
- Analizar las actividades realizadas y su grado de cumplimiento
- Proponer las actividades de seguimiento a nivel subregional y nacional
- Elaborar informe final del proyecto.
- Proporcionar pautas para la reunión nacional para la evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto.
- Responsables:
- Dirección nacional de los países participantes y consultores nacionales principales.

Otras actividades de composición de alimentos

- **5 talleres de Capacitación** sobre diferentes temas entre ellos los realizados en Conjunto entre ARGENFOOS y EUROFIR, Universidad de Tucumán. Asistencia a 10 actividades de capacitación en Argentina y en Europa.
- **Proyectos con financiamiento : 7**
- **Actividades de difusión de la labor realizada ; 4**
- **Presentaciones a Congresos : 50**
- **Transferencia a la Industria : Permanente**
- **Proyectos con financiamiento : 7**
- **Publicaciones nov. 2007 – nov. 2009:** 14 artículos sobre diferentes alimentos, 2 Capítulos de libros, 3 Tesis.
- **Nuevas ediciones de tablas** La Tabla de Composición de Alimentos en versión electrónica ha sido actualizada al 27 de febrero de 2008.

NECESIDADES DEL CAPÍTULO

- Institucionalización y reconocimiento de ARGENFOODS por el Gobierno
- Apoyo gubernamental para desarrollar proyectos específicos sobre generación y composición de datos
- Ensayos interlaboratorios
- Mayor capacitación en análisis de micronutrientes particularmente algunas vitaminas.
- **Sugerencias sobre futuras actividades de LATINFOODS**
- Evaluar y definir el uso sistemas de descripción e indexación de alimentos (Langual, tagnames).
- Debatar y consensuar métodos de análisis para carbohidratos (JFCA no acepta incluir en las publicaciones el calculo por diferencias).
- Generar acciones para completar la información sobre micronutrientes y tablas adicionales (ácidos grasos, aminoácidos, componentes no nutrientes con actividades biológicas).
-

BOLIVIAFOODS

Estructura. El capítulo está parcialmente estructurado.

- Coordinador o Presidente del Capítulo Nacional: Leonor Mejia
- Instituto Nacional de Laboratorios de Salud “INLASA”
- Ministerio de Salud y Deportes
- Vicepresidente y Secretario ejecutivo: Dra. Esperanza Guillen
- Comités activos: de Compilación de datos Dra. Faviola Vidal
- En la próxima gestión se re conformara el Directorio con la participación de las Universidades Públicas donde existan carreras de alimentos.

Actividades

- **Composición de Alimentos.**
- Se generan datos por venta de servicios
- Se documenta para la tabla de composición de alimentos,
- El laboratorio no cuenta con presupuesto para generación de datos
- **Compilación de datos**
- Los datos que se generan en laboratorio se están vaciando al formulario de compilación proporcionado en el Taller de Jujuy .
- **Institucionalización de BOLIVIAFOODS**
- Depende del Ministerio de Salud y Deportes
- **Nuevas ediciones de tablas en versión electrónica o impresa.**
- Nueva Tabla de Composición de Alimentos en el 2010, en versión electrónica e impresa con datos nuevos.
- **Actividades de capacitación organizadas por el Capítulo Nacional**
- Año 2007 Implementación de gestión de calidad en el laboratorio según la Norma 17025, para acreditación del laboratorio, se elaboran manuales, etc.

- Capacitación: Asistencia a dos talleres realizados en Argentina por: ARGENFOODS. Proyecto FAO y Eurofir
- **Estudios colaborativos sobre métodos analíticos aplicados a composición de alimentos**
- Se participa una vez al año
- se cuenta con infraestructura analítica en el país para Proteínas, grasas, energía, calcio, fosforo, hierro, zinc, vitamina C, A, B1,B2 pigmentos carotinoides ácidos grasos
- **Financiamiento** : Se *consiguió* equipamiento. para la generación de datos de oligoelementos, fibra dietaria y vitaminas (acido fólico pigmentos carotenoides en alimentos.
- **Transferencia a la Industria**
- Se generan datos por venta de servicios
- **Sugerencias sobre futuras actividades de LATINFOODS**
- Programación de ensayos interlaboratorio para macro y micronutrientes
-

BRASILFOODS/Subcentro Nacional de Brasilfoods

- Informe preparado por : Dra. E. Wenzel. Dra. E. Bistriche y Sr. F.M. Lajolo
- **1.- Estructura del Capitulo Buena**
- **Coordinador del Capítulo Nacional , Presidente:** Prof. Franco Maria Lajolo, Universidade de São Paulo
- **Vice-presidente :** Dra Elizabete Wenzel de Menezes, Universidade de São Paulo
- Secretario Ejecutivo: Eliana Bistriche Giuntini
- **Comité técnico**
- Compilación - Coordinador: Eliana Bistriche Giuntini
- Geraración de nuevos datos y Metodologias Analíticas - Elizabete Wenzel de Menezes
- Usuario - Coordinador: Lucia Caruso , Universidade de São Paulo
- Colaboradores: 11 alumnos de Pos-graduación

Resumen de las actividades realizadas entre noviembre de 2006 y noviembre 2009

- BRASILFOODS coordinó numerosas actividades conjuntas con INFOODS, LATINFOODS, FAO, EuroFir e Capítulos Nacionales
- Realizó la **7Th International Food Data Conference**, octubre 2007
- Participaron 110 investigadores (65 internacional y 44 de Brasil) de 40 países. Muy exitosa en aspectos de contacto de investigadores, intercambio de conocimientos.
- Implementación del *Web site* “**Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP**” (www.fcf.usp.br/tabela) datos analíticos H de C individuales y por respuesta glicêmica
- **Intensiva compilación de datos** (600 en composición centesimal),
- compuestos bioativos (700 datos de flavonóides (Santos,
- 2009), serán incorporados a la TBCA-USP;
- ►

- **Diseminación de material de compilación para América Latina** por
- BRASILFOODS y Comité Técnico Regional de Compilación
- **Generación de nuevos datos:**
- Carbohidratos, fibra alimentaria, inulina, fructooligosacáridos
- Minerales y vitaminas, A y C;
- Composición centesimal;
- Ácidos grasos y colesterol;
- Respuesta glicémica
- Compuestos bioactivos flavonoides.
- Capacidad antioxidante
- **Compilación de nuevos datos**
- Formulário y Manual de Compilación, propuesto por BRASILFOODS, versión 2009
- a LATINFOODS.
- 1800 datos de alimentos, principalmente composición centesimal
- Versión 5.0 (2008) de TBCA-USP se incluyeron 112 alimentos brasileros datos de diferentes carbohidratos, respuesta glicémica de 41 alimentos.
- Financiada por el Ministerio da Salud, CNPq.

- Creación sistema de evaluación de calidad de datos nacionales de flavonoides. Sistema propuesto por USDA. Se evaluaron 773 datos. Presentación en 8th IFDC, Bangkok y SLAN, Santiago, Chile.
- Compilación de datos de 200 trabajos con otros antioxidantes en desarrollo.
- **Nuevas ediciones de tablas de composición de alimentos electrónica o impresa**
- **Universidade de San Paulo. Tabla Brasileira de Composição de Alimentos, versión 5.8. BRASILFOODS** (Menezes et al., *JFCA*, 22(5): 446-452, 2009.
- **Otras tablas de composición de alimentos**
- **TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos Universidad Estadual de Campinas.** <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>. Última versión 2006, presenta datos de energía, macronutrientes, vitaminas y minerales de 495 alimentos.
- Publicaciones composición de alimentos revistas , libros, divulgación científica. 40
- **Dra. Wenzel** Participación como Consultor Internacional en Compilación de Alimentos en el Taller Subregional proyecto FAO el TCP/RAL/3107, realizado en Santiago, Chile, abril 2008. Se empleó el Manual y los formularios en español. Se realizaron algunas modificaciones al texto para clarificar conceptos en su aplicación en la compilación de datos de este Proyecto.
- **Disponibilidad mayo 2009 para LATINFOODS.**

Reunión de LATINFOODS, Tucumán, Argentina, 20 Junio de 2009

- Participaron representantes de 12 capítulos nacionales (Argentina, Brasil, Bolivia, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Nicaragua, Panamá, Paraguai y Perú). Se trazaron directrices sobre compilación de alimentos en los próximos 3 años.
- Uso de software Langual para clasificación e identificación de los alimentos.
- Participación en Comisión Organizadora de Brasil y “**Consulta de Expertos sobre indicadores de nutrición para la biodiversidade 1. Composición de los alimentos**”, FAO, INFOODS, Bioversity International. Brasil, 20 de octubre de 2007.
- Participación en eventos internacionales de Biodiversidad.
- **Otras Actividades de capacitación**
- **Se ha participado en 12 eventos entre Nacionales e Internacionales.**

- **Proyectos**
- **La Dra. Wenzel Coordina 6 Proyectos de Investigación entre 2007- 2009..**
- **Es responsable del manejo de numerosas becas para alumnos de posgrado. Ha participado en actividades en LATINFOODS E INNFOODS.**
- **Divulgación de actividades de BRASILFOODS: participación con 14 trabajos y conferencias en eventos nacionales e internacionales.**
- **Necesidades del Capítulo Nacional**
Sensibilización y apoyo de organismos de fomento para proyectos en este tema.
Necesidad de apoyo continuo de la industria de alimentos.
- **Futuras actividades de BRASILFOODS**
- Continuar análisis de nuevos datos y compilación.
- Crear sistema de evaluación de calidad de datos para otros nutrientes
- Continuar implementando la TBCA-USP;
- Participar en coordinación con ARGENFOODS en la plataforma de Base de Datos regional para LATINFOODS.
- Dar continuidad al uso de Langual en América Latina y su traducción al portugués.

- Participación como Consultor Internacional en Compilación de Alimentos en el Taller Subregional proyecto FAO el TCP/RAL/3107, realizado en Santiago, Chile, abril 2008. Se empleó el Manual y los formularios en español. Se realizaron algunas modificaciones al texto para clarificar conceptos en su aplicación en la compilación de datos de este Proyecto.
- Disponibilidad para LATINFOODS
- **Estos documentos están disponibles desde mayo 2009 para LATINFOODS.**
- **Reunión de LATINFOODS, Tucumán, Argentina, 20 Junio de 2009**
Participaron representantes de 12 capítulos nacionales (Argentina, Brasil, Bolivia, Chile, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Nicaragua, Panamá, Paraguai y Perú). Se trazaron directrices sobre compilación de alimentos en los próximos 3 años.

CAPCHICAL (EX-CHILEFOODS)

- **Elaborado por Prof. Lilia Masson**
- Nota Explicativa. Se cambió el nombre de CHILEFOODS por CAPCHICAL (Capítulo Chileno de Composición de Alimentos) por estar registrado en Chile e internacionalmente el nombre de CHILEFOODS por una empresa Chilena exportadora de Alimentos.
- **Institución a la que pertenece el Capítulo Nacional**
- Universidad de Chile: Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, INTA, Fac. Medicina.
- **Presidente o Coordinador del Capítulo Nacional**
- Prof. Lilia Mason: Universidad de Chile.
- **Vicepresidente**: Prof. Saturnino de Pablo, Universidad de Chile.
- **Secretario ejecutivo**: Prof. Héctor Araya, Universidad de Chile.
- **Comité de Generación de Datos y Capacitación**: Prof. Lilia Masson , Prof. Ernesto Guzmán
- **Comité de Base de Datos y Compilación**: Prof. Nalda Romero y Prof. Saturnino de Pablo
- **Comité de Usuarios**: Pendiente

Resumen de las actividades realizadas entre noviembre del 2006 y noviembre del 2009

Proyecto FAO/TCP/RLA 3107 (D) “Desarrollo de bases de datos y tablas de composición de Alimentos de Argentina, Chile y Paraguay para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores”,

Dentro de este proyecto FAO les correspondió una activa participación a los siguientes miembros del Ministerio de Salud, MINSAL y CAPCHICAL.

Dr. Tito Pizarro, Director Nacional del Proyecto, Dpto..Alimentos y Nutrición, MINSAL

Ing. Paulina Chávez, Director Alterno del Proyecto Dpto..Alimentos y Nutrición, MINSAL

L.Masson. Presidente de CAPCHICAL y Consultor Nacional Principal del Proyecto. Año 2008.

S. de Pablo. Vicepresidente de CAPCHICAL, Consultor Internacional en Organización de Bases de Datos en Composición de Alimentos, 2008. Consultor Nacional Principal 2009.

N. Romero . Miembro de CAPCHICAL. Consultor Nacional en Compilación de Datos de Composición de Alimentos 2008-2009.

E. Guzmán. Miembro de CAPCHICAL. Consultor Nacional en Muestreo de Alimentos.. 2008-2009.

- **ACTIVIDADES DESARROLLADAS**

- **Compilación de nuevos datos** de 250 alimentos. Se utilizó el Manual de Compilación discutido y corregido en el Taller Internacional de Compilación de Datos celebrado en Santiago, abril 2008 y planillas Exel basadas en los formularios para la compilación de datos sobre composición de los alimentos LATINFOODS/BRASILFOODS versión 2009

- **Generación de nuevos datos:**
- En los laboratorios del CIDGRA Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, se generaron datos sobre :
- Composición centesimal de semillas de chirimoya, papaya, tuna, copao, chía
- Composición de ácidos grasos del aceite obtenido de esas semillas, contenido de tocoles y fitosteroles.
- Composición proximal de una serie de alimentos preparados con fines de etiquetado nutricional. En la grasa extraída de estos alimentos se determinaron los ácidos grasos incluyendo los AGTrans.
- De acuerdo al Proyecto FAO se realizó el muestreo de los 5 alimentos prioritarios entre abril y agosto 2009. : Papa fresca, pan marraqueta, empanadas de carne, margarina regular, pollo entero.
- El manejo de las muestras y análisis proximal a cargo della Prof. L.Masson , CIDGRA
- Está terminado el análisis del muestreo de papas y pan, otras muestras en análisis.
- **Base de datos**
- Prof. De Pablo e Ing. Paulina Chávez en contacto con los directivos de ARGENFOODS para evaluar alternativa de aplicar en Chile la misma Base de Datos. Instalación en el MINSAL

Actividades de capacitación con participación el Capítulo Nacional

- **Proyecto FAO**
- **Talleres Subregionales 3 :**
- Planes de muestreo Consultor Internacional Dr. Johane Holden USDA, Consultor Nacional Prof. Ernesto Guzmán Tucumán febrero 2008
- Compilación de Datos Consultor Internacional Dr. Elizabete Wenzel, BRASILFOODS. Consultor Nacional Prof. N. Romero, Santiago, abril.08
- Manejo de bases de datos: Consultor Internacional Prof. Saturnino de Pablo. Asunción Junio 2008
- Reuniones Nacionales
- **Primera Reunión Nacional**, *“Plan de acción para el fortalecimiento de la institucionalización y gestión de la composición de alimentos”* Marzo de 2008.
- Se dio a conocer el proyecto y el plan de acción a profesionales del Gobierno de Chile, a académicos de diferentes universidades que han sido parte de CAPCHICAL y representantes de empresas privadas.
- Se propuso creación de **Grupo Asesor Permanente , MINSAL**

- Se presentó y aprobó el plan de fortalecimiento del Capítulo CAPCHICAL (Ex~CHILEFOODS)
- Se realizó un seminario sobre CAPCHICAL donde se propuso una nueva estructura basada en una Red Universitaria nacional
- Se aprobó la lista de los 30 alimentos prioritarios incluyendo los 5 ya mencionados
- **Taller Nacional**
- .- "Principios básicos para asegurar la generación y compilación de datos de buena calidad en composición de alimentos" Nov.-Dic. 2008
- Se aprobaron los planes de muestreo de 30 alimentos prioritarios
- , - Se realizaron ejercicios con las planillas de compilación y aplicó sistema de calidad de datos.
- .- Se presentó y discutió los resultados del ensayo interlaboratorio..
- **Segunda Reunión Nacional: Octubre 2009.**
- Propuesta de estructura del Grupo Asesor Permanente y Red Universitaria CAPCHICAL,
- .- Participaron 45 invitados de Instituciones de Gobierno, Empresas privadas y académicos de diversas universidades del país.
- .- Se presentó y aprobó la estructura del grupo Asesor Permanente , GAPCA

- Se aprobó la constitución de la Red Universitaria de CAPCHICAL formada por 15 Universidades del Consejo de Rectores, (Iquique -Magallanes)
- Se solicitará su reconocimiento por este Consejo.
- **.- Taller Subregional para la evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto.** 21 - 23 de Octubre de 2009 – San Salvador de Jujuy, Argentina.
- Objetivo
- Analizar las actividades realizadas y su grado de cumplimiento
- Proponer las actividades de seguimiento a nivel subregional y nacional
- Elaborar informe final del proyecto.
- Proporcionar pautas para la reunión nacional para la evaluación y seguimiento de las actividades del proyecto.
- Responsables:
- Dirección nacional de los países participantes y consultores nacionales principales.

- **Publicaciones** sobre composición de alimentos en revistas científicas, libros, memorias, tesis : **10 publicaciones en revistas científicas años 2007- 2009, 12 memorias de pregrado, 3 tesis de Doctorado.**
- **Otras Actividades de Capacitación:**
- Curso Internacional AGtrans Grupo CYTED Argentina, Brasil, Costa Rica, México, España, Chile. Junio 2008. 12 académicos capacitados
- Primer Diplomado en Tecnología aplicada a Grasas y Aceites , 2006. 11 profesionales graduados.
- .- Diversos Cursos sobre etiquetado nutricional a Profesionales del MINSAL, Profesores, Profesionales.
- **Otras Actividades de Capacitación:**
- .- Curso Internacional AGtrans Grupo CYTED Argentina, Brasil, Costa Rica, México, España, Chile. Junio 2008. 12 académicos capacitados
- .- Primer Diplomado en Tecnología aplicada a Grasas y Aceites , 2006. 11 profesionales graduados.
- .- Diversos Cursos sobre etiquetado nutricional a Profesionales del MINSAL, Profesores, Profesionales.

- **Publicaciones sobre composición de alimentos en revistas científicas, libros, memorias, tesis : 10 publicaciones en revistas científicas años 2007- 2009, 12 memorias de pregrado, 3 tesis de Doctorado.**
- **Otras Actividades de Capacitación:**
- Curso Internacional AGtrans Grupo CYTED Argentina, Brasil, Costa Rica, México, España, Chile. Junio 2008. 12 académicos capacitados
- Primer Diplomado en Tecnología aplicada a Grasas y Aceites , 2006. 11 profesionales graduados.
- .- Diversos Cursos sobre etiquetado nutricional a Profesionales del MINSAL, Profesores, Profesionales.
- **Otras Actividades de Capacitación:**
- .- Curso Internacional AGtrans Grupo CYTED Argentina, Brasil, Costa Rica, México, España, Chile. Junio 2008. 12 académicos capacitados
- .- Primer Diplomado en Tecnología aplicada a Grasas y Aceites , 2006. 11 profesionales graduados.
- .- Diversos Cursos sobre etiquetado nutricional a Profesionales del MINSAL, Profesores, Profesionales.

- Se ha participado en otros Cursos y Talleres en Argentina, CASLAN, EUROFIR, Costa Rica, Proyecto CYTED.
- **Actividades de Representación a la que asistieron miembros del Capítulo Nacional**
- Prof. Saturnino de Pablo. Miembro del Comité Técnico del Reglamento Sanitario de los alimentos
- Prof. Saturnino de Pablo. Miembro del Comité Técnico del Programa Nacional de alimentos PNAC y del Programa de Alimentación Complementaria PACAM.
- Prof. Nalda.Romero Miembro del Comité Técnico del Reglamento Sanitario de los Alimentos..
- Prof. Lilia Masson. Comité Técnico de Grasas y Aceites, MINSAL
- Prof. Lilia Masson. Miembro Comisión de Energía, Ministerio de Minería
- Prof. Lilia Masson. Actuó de enlace para el contacto EUROFIR- LATINFOODS
- Prof. Lilia Masson.Asistió a los Talleres Nacionales del proyecto FAO de Argentina y Paraguay, 2008.

- **Estudios colaborativos sobre métodos analíticos aplicados a composición de alimentos**
- **Proyecto FAO**
- Participación en el ensayo interlaboratorio para análisis proximal, fibra dietética total. Septiembre – Octubre 2008.
- Agencia Responsable: Administración Nacional de Alimentación de Suecia.
- Participaron 7 Laboratorios Chilenos entre Universitarios y Privados.
- **Proyectos**
- Se ha trabajado entre los años 2007 – 2009 en 10 Proyectos de investigación relacionados con:
 - .- Estudio de frutos y semillas nativas y adaptadas en Chile y calidad nutricional del aceite obtenido de las semillas, componentes bioactivos.
 - .- Estudio de composición del fruto y su semilla del copao (*Euchlynia ácida*)
 - .- Optimización del proceso de rendering: aceite de Emú.
 - .- Extracción por CO2 supercrítico de pigmentos carotenoides y flavonoides
 - .- Estabilización de aceites vegetales y marinos con extractos vegetales
 - .- Estabilización de extractos vegetales por encapsulación,
 - .- Disminución del contenido de acrilamida en papas chips.
- **Formación de Recursos Humanos**

DIFUSIÓN, CONFERENCIAS, CONGRESOS

- Se ha participado en diferentes Congresos, donde se han presentado del orden de 12 Conferencias y 13 trabajos. Varios de ellos han obtenido premios y mención honrosa. Se ha participado en actividades de difusión programa de la Radio universidad de Chile, entrevistas periodísticas.
- **Transferencia a la Industria**
- El CIDGRA que dirige la Prof. L. Masson realiza permanentemente servicio de asistencia técnica, etiquetado nutricional, calidad y genuinidad de materias grasas, desarrollo de proceso de obtención de aceites a la empresa privada.
- La Prof. Nalda Romero participa en actividades de asesoría técnica a la empresa de alimentos principalmente en tema aminoácidos, isoflavonas.
- El Prof. Saturnino de Pablo participa activamente otorgando asesoría técnica a la empresa de alimentos.
-

- **Necesidades del Capítulo Nacional**

- Con el proyecto FAO/TCP/RLA/3107, se ha logrado el reconocimiento de la actividad de Composición de Alimentos desarrollada por CAPCHICAL (Ex CHILEFOODS) Capítulo Chileno de LATINFOODS, durante muchos años.
- Se ha Institucionalización y obtenido el reconocimiento del Gobierno Chileno a través de la activa participación del Ministerio de salud, MINSAL y sus representantes en este Proyecto.
- La creación del Grupo Asesor Permanente, GAPCA, constituido por el MINSAL con la participación de otras entidades del estado, Instituciones privadas y la RED académica CAPCHICAL es el fruto concreto de este reconocimiento.
- El GAPCA tendrá bajo su responsabilidad fijar las políticas nacionales futuras en composición de alimentos en el país.

- **Sugerencias sobre futuras actividades de LATINFOODS**

- Taller de aplicación del sistema langual para la clasificación de alimentos.
- Incorporar oficialmente a las Tablas Latinoamericanas la generación de datos de.
- Componentes bioactivos en alimentos.
- Realización de Talleres Teóricos y Prácticos sobre los métodos analíticos a emplear la determinación de estos componentes a nivel de LATINFOODS.

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL CAPÍTULO NACIONAL DE LATINFOODS DE PERÚ

- **Institución a la que pertenece el Capítulo Nacional**
- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, (CENAN) del Instituto Nacional de Salud, Ministerio de Salud
- Presidente Iván Gómez Sánchez Prieto
- Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del
- Instituto Nacional de Salud – Ministerio de Salud
- **Actividades realizadas noviembre 2006 - noviembre 2009**
- Situación actual de la organización del Capítulo Nacional Falta completar organización.
- Reuniones octubre 2009:
- Presentar la Tabla de Composición de Alimentos 2008, octava edición
- Consolidar el Comité Ejecutivo Nacional.

- Compilación de nuevos datos
- De diferentes tablas de composición, referente a hierro, fibra dietaria, zinc y vitamina A.
- De los 580 alimentos que conforman la tabla peruana de composición de alimentos, sétima edición, se ha compilado:
 - .- Hierro para un 80,5% de ellos, para el caso del
 - .- Zinc para un 59,31% y
 - .- Fibra dietaria 57,4%
- Nuevas ediciones
- La última edición, versión impresa y electrónica www.ins.gob.pe.
- Está disponible para los usuarios. Se distribuyó en el taller EUROFIR, Tucuman 09.
- Bases de datos en proceso el establecimiento.
- Actividades de capacitación
- Reunión Técnica de Alimentación y Nutrición con las Direcciones Regionales de Salud (DIRESAS) a nivel nacional, Temas tratados:

- Importancia de la Tablas de composición de alimentos
- Identificar alimentos frecuentemente consumidos
- Validar instrumentos de recolección de muestras empleando formulario de compilación Brasilfoods.
- Actividades de capacitación a la que asistieron miembros del Capítulo Nacional pero no fueron organizadas por éste. Dar detalles.
- I Congreso Internacional de Investigación Aplicada a la Nutrición marzo de 2008,
- Congreso Villarrealino de alimentación y nutrición: Metodología para la elaboración de tablas de composición de alimentos.

Curso sobre Generación y Uso de Datos de Composición de Alimentos en Nutrición EuroFIR/UNT/LATINFOODS, Tucumán – Argentina – junio 2009.

- Estudios colaborativos sobre métodos analíticos
- CENAN, como sede de PERUFOODS, ha participado en diversos interlaboratorios , realizado con el Servicio Nacional de Aprendizaje Industrial de Brasil (SENAI)-
- Se otorgó al Laboratorio de Química el certificado en idoneidad en los Parámetros de Cenizas, Grasa, Cloruro de Sodio y Proteína Bruta en Matriz Húmeda a base de carne.

- **Necesidades del Capítulo Nacional**
- Capacitación en diferentes áreas.
- El muestreo de alimentos con carácter representativo
- Capacitación en métodos analíticos, para estandarizar a los analistas en el desarrollo de cada método.
- **Sugerencias sobre futuras actividades de LATINFOODS**
- Presentar el manual de muestreo de alimentos para tablas de composición.
- Realizar una reunión virtual para la difusión y discusión sobre el manual de muestreo de alimentos.
- Fortalecimiento de las capacidades analíticas de los laboratorios de la red.

INFORME DE LAS ACTIVIDADES DEL CAPÍTULO NACIONAL DE LATINFOODS DE COLOMBIA (CAPITULO

COLOMBIAFOODS CCF) 2006/2009

- Institución a la que pertenece el Capítulo Nacio
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF)
- BOGOTÁ
- **Presidente o Coordinador del Capítulo Nacional**
- Clara Esperanza Serrano Espinel
- Coordinadora del Proyecto de Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos
- **INTEGRANTES DEL CAPÍTULO COLOMBIAFOODS**
- **Comité Ejecutivo:**
- Presidente: Subdirectora de Intervenciones Directas del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
- Vicepresidente: Directora de Política Sectorial del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Secretario: Delegado de la Universidad Jorge Tadeo Lozano

- **Comités Técnicos:**
- Coordinador del Comité Técnico de Compilación:
- Coordinadora del Grupo de Alimentación y Nutrición del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
- Coordinador del Comité Técnico de Generación y Metodologías Analíticas:
- Delegado de la Universidad Nacional de Colombia.
- Coordinador del Comité Técnico de Usuarios:
- Presidente de la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas – ACODIN-
- Coordinador General de la Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos:
- Profesional del Grupo de Alimentación y Nutrición del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

- Compilación de nuevos datos.
- La Etapa analítica, en la actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos, se realizó la segunda fase en el periodo 2008-2009, con el resultado de composición de 57 nuevos alimentos analizados;
- La cooperación de la industria de Alimentos con la donación de 12 alimentos por la Federación Nacional de Avicultores de Colombia (FENAVI).
- Toda la información fue validada y calificada de acuerdo con los criterios recomendados por LATINFOODS y adaptados para Colombia por el ICBF y el CCF de la siguiente forma:
 - **Índice de calidad (IC) para el número de muestras:**
 - 0: No hay calificación para dato inexistente.
 - 1: 1 o 2 datos sin especificar el número de muestras.
 - 2: 3 a 10 datos con servicios estándar, error estándar o los datos crudos.
 - 3: Mas de 10 datos con desviación estándar, error estándar a los datos crudos.
 - Cuando se da la desviación estándar, indirectamente se están evaluando otras categorías de error como el sistemático de la metodología analítica o el del manejo de la muestra, error en la precisión y exactitud en la ejecución del método.
 -

- Nuevas ediciones de tablas de composición de alimentos
- Actualización de la versión electrónica en la página web del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) por la incorporación de los datos nuevos de la continuación de la etapa analítica y donaciones de la industria.
- Establecimiento de bases de datos sobre composición de alimentos.
- La versión 2005 de la Tabla cuenta con la base de datos correspondiente.
- Actividades de capacitación
- Videoconferencia de capacitación dirigida a las nutricionistas de las regionales del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) de Colombia, en la cual se dieron instrucciones relacionadas con el manejo de la actual Tabla de Composición de Alimentos Colombianos en sus tres versiones.
- Diplomado Virtual en Seguridad Alimentaria y Nutricional en donde se encuentra el modulo “Usos y Aplicaciones: Tabla de Composición de Alimentos Colombianos”, el cual está actualmente en curso y tiene a 399 estudiantes.
- Estudios colaborativos Estudio Interlaboratorios realizado en el 2007, el cual permitió conocer la capacidad y nivel de aseguramiento de la calidad analítica de los laboratorios participantes. total 22

- El ICBF ha sido la principal entidad financiadora del proyecto de ATCAC, quien ha contratado a la Universidad Nacional de Colombia para desarrollar la etapa de actualización de la Tabla .
- Se está elaborando una propuesta para financiación a través del Programa de Cooperación Técnica de la FAO, con el fin de conocer la composición nutricional de las preparaciones o platos típicos más consumidos y representativos de cada región de Colombia.
- Difusión :
- Cumbre del Caribe.
- Divulgación en el manejo de ATCAC a nutricionistas dietistas y profesionales afines, en talleres y congresos desarrollados en el País.

Otras actividades

Composición nutricional de 29 alimentos de mayor consumo en Colombia.

- **Necesidades del Capítulo Nacional**

- Asegurar la continuidad del Proyecto de Actualización de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos y de las actividades del CCF.

-

- Apoyo técnico y financiero de la FAO en el desarrollo de trabajos que contribuyan al proyecto de ATCAC.

-

- **Sugerencias sobre futuras actividades de LATINFOODS**

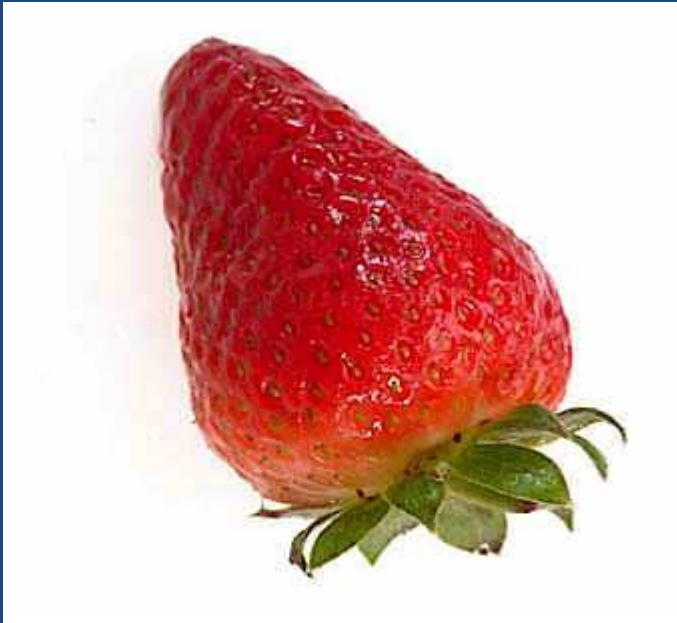
- Realización de talleres de análisis de vitaminas especialmente de vitamina A y perfil lipídico.

-

- Intercambio de información y experiencias en técnicas analíticas, validación de métodos y calidad analítica, elaborando y divulgando documentos sobre los temas, realizando seminarios y/o conferencias electrónicas.

-

- Realizar un análisis y estudio sobre modificar y adaptar para LATINFOODS otra agrupación para los alimentos.



• GRACIAS POR VUESTRA ATENCIÓN

