



**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA
ALIMENTACIÓN (FAO)**

**RED DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DE AMÉRICA LATINA
(Red LATINFOODS)**

INFORME FINAL

**CONFERENCIA ELECTRÓNICA SOBRE
EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS DATOS PARA BASES DE DATOS Y
TABLAS DE COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS**

11 al 29 de octubre de 2004

**Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
Santiago de Chile**

INDICE

| | Página |
|---|-----------|
| I. ANTECEDENTES | 3 |
| II. OBJETIVOS DE LA CONFERENCIA | 4 |
| III. PARTICIPANTES | 4 |
| IV. METODOLOGÍA DE TRABAJO | 5 |
| V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 6 |
| Tema 1: Selección y calificación de los datos | 6 |
| Tema 2: Sistemas de evaluación de la calidad de los datos | 7 |
| Tema 3: Estrategias para la selección de alimentos y componentes | 8 |
| Tema 4: Intercambio y documentación de información | 9 |
| Tema 5: Asuntos varios | 10 |
| | |
| ANEXOS | |
| 1. LISTADO DE PARTICIPANTES | 13 |
| 2. PROGRAMA | 25 |

I. ANTECEDENTES

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) desde su creación en 1945 ha apoyado el desarrollo de tablas regionales de composición de alimentos. A partir de la década del 80, estos esfuerzos continuaron con la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) a través de la Red Internacional de Sistemas de Datos de Alimentos (INFOODS), de la que LATINFOODS es la rama para América Latina.

En los últimos tiempos, se está dando mayor importancia a la información sobre la composición química de alimentos a raíz de los acuerdos del comercio internacional de alimentos de la Organización Mundial de Comercio, el Mercosur y el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, que están determinando el aumento del volumen y la globalización del comercio y la competitividad. Además, se ha incrementado la demanda, por parte de los consumidores y la industria, de este tipo de información, en particular del etiquetado nutricional, como resultado de las nuevas legislaciones aplicadas en los países.

Atendiendo a estos intereses, durante la Reunión sobre Datos de Composición de Alimentos para Países en Desarrollo (Túnez, 1994), la FAO y la UNU se comprometieron a coordinar esfuerzos para mejorar la calidad y disponibilidad de la información referente a los análisis de alimentos en el ámbito mundial y asegurar la obtención de datos adecuados y confiables.

En este sentido la FAO, en cooperación con LATINFOODS, ha realizado en América Latina talleres regionales sobre producción y manejo de datos de composición química de alimentos (Santiago de Chile, 1995, y ciudad de Guatemala, 1996), lo que ha permitido fortalecer los capítulos nacionales y los Centros Subregionales de LATINFOODS creados en la reunión de Túnez.

Ante el incremento de las actividades regionales sobre composición de alimentos, es necesaria la coordinación entre los países miembros, la FAO y LATINFOODS, a fin de establecer acuerdos que faciliten la elaboración de tablas y bases de datos nacionales y regionales, armonizando criterios y fomentando la cooperación técnica.

Con el apoyo de la FAO y el respaldo de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN), se han realizado Simposios FAO/SLAN/LATINFOODS sobre Composición de Alimentos dentro del marco de los Congresos de la SLAN en Guatemala (1997), Argentina (2000) y México (2003). Con la participación de todos los países de la región, en estas reuniones se han definido aspectos fundamentales para el funcionamiento de LATINFOODS tales como organización, estructura y planes de acción trianuales.

Actualmente, América Latina posee su Base de Datos de Composición de Alimentos con información actualizada, documentada y propia de los alimentos de la región. Esta importante Base de Datos originó la “Tabla de Composición de Alimentos de América Latina”, que se encuentra disponible en la página web de la Oficina Regional de la FAO: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/default.htm> . Todos estos logros son el resultado del esfuerzo conjunto de los capítulos nacionales de LATINFOODS, de los Centros

Subregionales SAFOODS, CAPFOODS y MEXCARIBEFODS, con el apoyo de la FAO y de la UNU.

Al mismo tiempo, se debe considerar que una Base de Datos de Composición de Alimentos es un sistema dinámico que necesita de constante actualización y perfeccionamiento. En este sentido, LATINFOODS ha realizado una serie de acciones con el objetivo de desarrollar actividades relacionadas con la composición de alimentos de América Latina y promover la integración de las informaciones en la Base de Datos Regional.

Entre las actividades de la Red LATINFOODS se pueden citar la realización de conferencias electrónicas. La primera Conferencia Electrónica “Compilación de datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos”, realizada en el 2002, abordó los aspectos más relevantes relacionados a la compilación de datos.

La segunda Conferencia “Evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos” pretende discutir los principios básicos sobre la calidad de las informaciones referidas a la composición de los alimentos. Muchos de los conceptos preconizados para la obtención de datos de calidad parecen difíciles de alcanzar; sin embargo, el conocimiento de estos conceptos de forma detallada, puede garantizar que éstos sean gradualmente asimilados y aplicados. Este conocimiento también puede facilitar la sensibilización de los órganos de financiamiento sobre la importancia de estas prácticas para la obtención de datos adecuados y confiables. Solamente estos datos de calidad pueden ser empleados para la evaluación de la ingestión de nutrientes y su efecto sobre la salud.

II. OBJETIVOS DE LA CONFERENCIA

La Conferencia tuvo por objetivos:

- a) Fomentar la discusión sobre los aspectos asociados a la evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos nacionales, subregionales y regional (Red LATINFOODS).
- b) Evaluar la aplicación de los límites mínimos relacionados a la selección y calificación de datos, propuestos en la primera Conferencia.
- c) Recomendar a los miembros de LATINFOODS criterios consensuados para evaluar la calidad de los datos de composición química de alimentos.

III. PARTICIPANTES

La Conferencia electrónica tuvo la participación de los miembros de los Capítulos Nacionales de la Red LATINFOODS y de otros profesionales interesados en el desarrollo de bases de datos o tablas de composición de alimentos.

Se inscribieron 117 participantes de 21 países, incluyendo países de otras regiones. La lista de los participantes se adjunta en el Anexo 1. Durante la Conferencia se efectuaron cerca de 60 intervenciones, considerando que los Capítulos Nacionales participaron en bloque.

IV. METODOLOGÍA DE TRABAJO

La Conferencia Electrónica fue organizada por la Oficina Regional de la FAO y la Red LATINFOODS. La discusión se realizó durante tres semanas, a partir del 11 de octubre hasta el 29 de octubre del 2004, utilizando la Plataforma de Discusión Electrónica de la Universidad de São Paulo, Brasil. Los participantes se inscribieron y participaron siguiendo las instrucciones previamente difundidas en la Nota Informativa disponible en la página web de la Oficina Regional de la FAO en: <http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods> .

Los Coordinadores de la Conferencia Electrónica fueron la Dra. Elizabete Wenzel de Menezes, Presidente de LATINFOODS, Vicepresidente de BRASILFOODS y Docente de la Universidad de São Paulo, y el Dr. Cecilio Morón, Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición, Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe; Santiago del Chile. La moderadora de la Conferencia fue Ms. Eliana Bistriche Giuntini, Doctoranda del Curso de Post Grado Interunidades en Nutrición Humana Aplicada, FCF/FSP/FEA de la Universidad de São Paulo; Asistencia de traducción: Nutricionista Luz Mérida Rondán Flores, Maestranda del Curso de Post Grado en Ciencia de los Alimentos, FCF de la Universidad de São Paulo; Ms. Lena Gálvez Ranilla, Doctoranda del Curso de Post Grado en Ciencia de los Alimentos, FCF de la Universidad de São Paulo.

Como base para la discusión de los temas de la Conferencia Electrónica se utilizó el Documento “Evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos” (pdf), que se encuentra disponible en la página web de la Oficina Regional de la FAO en: <http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods> .

De acuerdo con el programa que se presenta en el Anexo 2, se analizaron los siguientes temas:

1. Selección y calificación de los datos;
2. Sistemas de evaluación de la calidad de los datos;
3. Estrategias para la selección de alimentos y componentes;
4. Intercambio y documentación de información;
5. Asuntos varios.

En el último día de la Conferencia (tema 5), se invitó a los participantes a realizar intervenciones sobre los temas relacionados con la Conferencia o con la Red LATINFOODS. Finalizada la discusión de los temas, los coordinadores de la Conferencia enviaron el documento preliminar con las conclusiones y recomendaciones, elaboradas en base a los aportes efectuados durante la discusión. Los participantes tuvieron dos días para enviar sus consideraciones sobre el documento.

V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Criterios adoptados

Las conclusiones de carácter general se han elaborado en base a las sugerencias enviadas por los Capítulos Nacionales y Centros Subregionales, considerando también, las sugerencias enviadas por los demás participantes.

Para las conclusiones que involucran datos estimados (%), se consideraron las sugerencias enviadas por 14 de 22 miembros (13 correspondientes a los Capítulos Nacionales y 1 a los Centros Subregionales), lo que representa una participación efectiva del 64% del total de los miembros de LATINFOODS. Los Capítulos Nacionales enviaron sus sugerencias en bloque, de esta manera cada Capítulo fue considerado como un participante.

Tema 1: Selección y calificación de los datos

Conclusiones

1. En relación a la aplicación de los límites mínimos en las bases de datos nacionales y regional, el 71% de los participantes cumplen con los límites mínimos propuestos y el 29% no se manifestaron.
2. Hubo consenso en que: a) para los datos ya existentes, la información mínima definida en la Conferencia anterior, debería tener sólo pequeñas modificaciones; b) para los nuevos datos es necesaria la aplicación de criterios más rígidos.
3. Respecto a los datos ya existentes se llegó a un acuerdo para establecer la información mínima obligatoria y la información mínima deseable.
4. Para la generación de nuevos datos se debe dar mayor énfasis a la calidad de los datos, conforme fue descrito en el documento de discusión de esta Conferencia. Todo este proceso debe estar dirigido por criterios básicos que involucren conceptos de representatividad, integridad y armonización.
5. Hubo consenso en cuanto a la inclusión del nombre comercial en las bases de datos nacionales y regional. Esta propuesta tiene como objetivo la documentación del alimento de la forma más completa posible, no obstante de necesitar una constante actualización y autorización para su inclusión. El nombre comercial está siendo clasificado como información mínima deseable, ya que en algunas situaciones es imposible obtener la autorización de la industria para su uso.

Recomendaciones

A LATINFOODS:

6. Utilizar la información mínima acordada en esta Conferencia para la incorporación de los datos ya existentes en las bases de datos nacionales y regional de composición de alimentos, esto es:

a) la información mínima obligatoria: nombre del alimento; nombre científico; número y origen de las muestras; método analítico y referencia bibliográfica; valor numérico del analito y procedencia;

b) la información mínima deseable: parte analizada; descripción del manejo de muestras para componentes sensibles; algún índice de variabilidad como desviación estándar; control de calidad analítica y nombre comercial (para productos industrializados).

7. Adoptar criterios más rígidos para la generación e incorporación de nuevos datos en las bases de datos nacionales y regional de composición de los alimentos.

8. Elaborar las directrices de generación y compilación de nuevos datos de composición de alimentos para su uso en la región.

A los Presidentes de los Capítulos Nacionales y miembros de LATINFOODS:

9. Actualizar continuamente los bancos de datos nacionales con información relacionada a la producción de otros alimentos y preparaciones, de nuevos productos industrializados y nuevos componentes.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

10. Brindar asistencia técnica y financiera a LATINFOODS para la elaboración de las directrices de generación y compilación de nuevos datos de composición de alimentos para su uso en la región.

Tema 2: Sistemas de evaluación de la calidad de los datos

Conclusiones

11. En relación a la posibilidad de la implantación de sistemas para evaluar la calidad de los datos, el 57% de los participantes de la Conferencia lo consideraron posible, el 7% consideraron imposible y el 36% no se manifestaron.

12. El diseño del muestreo y el control de calidad analítica fueron indicados como categorías críticas o con dificultad para la obtención de información durante la evaluación de la calidad de datos, y en segundo lugar el manejo y número de las muestras. Por otro lado, ninguna de estas categorías fue considerada como un factor de exclusión del dato. Si las informaciones referentes a estas categorías no están descritas, o se encuentran descritas

de manera parcial, es conveniente tomar en consideración el dato y compararlo con otras informaciones disponibles para decidir sobre su inclusión.

13. Durante la evaluación de la calidad de los datos, el uso de un método analítico inadecuado y/o no descrito fue indicado como un factor crítico de exclusión.

Recomendaciones

A LATINFOODS:

14. Promover la elaboración de un manual de muestreo para fines de generación de datos para composición de alimentos, conforme a lo acordado anteriormente por LATINFOODS como tema de trabajo.

A los miembros de los Capítulos Nacionales de LATINFOODS y participantes en general:

15. Informar a LATINFOODS sobre los procedimientos de muestreo y enviar los documentos sobre el tema con el propósito de recopilar la información y la experiencia existente en los países de la región, que servirá de base para elaborar el manual de muestreo.

16. Implantar el sistema de evaluación de la calidad de datos de algún nutriente con la finalidad de iniciar todo este proceso y concientizar a analistas, compiladores y usuarios de la importancia de su práctica.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

17. Brindar asistencia técnica y financiera a LATINFOODS para la elaboración del manual de muestreo para fines de generación de datos para composición de alimentos.

Tema 3: Estrategias para la selección de alimentos y componentes

Conclusiones

18. En relación al uso de estrategias para la selección de los alimentos para ser incluidos en la base de datos nacional, el 57% de los participantes no utilizaron estrategias, el 29% no se manifestaron y solamente el 14% desarrollaron sus bases en función a los alimentos prioritarios.

19. Existe la opinión generalizada que la práctica de "tomar datos prestados" no es adecuada, aunque en algunas circunstancias se requiera.

Recomendaciones

A los Presidentes de los Capítulos Nacionales y miembros de LATINFOODS:

20. Ampliar las bases de datos con alimentos seleccionados según su consumo y contenido de nutrientes prioritarios para la población.
21. Estimular el desarrollo de estrategias nacionales para la selección de alimentos y componentes prioritarios.
22. Cuando existe la necesidad de “tomar datos prestados”, es necesario un estudio minucioso del dato para garantizar la calidad de la información.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

23. Brindar asistencia técnica y financiera en el desarrollo de estrategias nacionales para la selección de alimentos y componentes prioritarios.

Tema 4: Intercambio y documentación de información

Conclusiones

24. Existe la opinión generalizada de que, el cálculo de energía es afectado por la forma de obtención de carbohidratos disponibles, consecuentemente, debe ser adoptada la metodología de fibra dietética por el método de la AOAC.
25. En relación al análisis de fibra dietética, el 57% de los participantes aplican el método oficial de la AOAC, el 29% no se manifestaron y el 14% no lo aplican.
26. En relación al análisis de las diferentes fracciones de carbohidratos, fue considerado adecuado el análisis individual de los componentes, sin embargo esta práctica no es viable a mediano plazo.
27. Existe la opinión generalizada en relación a la necesidad de la utilización de ambas unidades kcal y kJ en las tablas de composición de alimentos, de acuerdo al compromiso internacional para la utilización del Sistema Internacional (SI).
28. Para facilitar el intercambio de información de composición de alimentos es necesario documentar detalladamente todo el procedimiento, tanto en la generación como en la divulgación del dato.

Recomendaciones

A LATINFOODS:

29. Elaborar un manual para el análisis de carbohidratos.

30. Adoptar en la base de datos regional, a mediano plazo, la metodología oficial de la AOAC para el análisis de fibra dietética, en función de la exigencia del comercio internacional.

31. Incluir la unidad kJ de energía en la base de datos regional, buscando así difundir la aplicación del SI en el etiquetado, formulación de dietas, planificación alimentaria y nutricional, educación alimentaria y nutricional y trabajos de investigación.

A los Presidentes de los Capítulos Nacionales y miembros de LATINFOODS:

32. Aplicar en las bases de datos nacionales, a corto plazo, el método de la AOAC para el análisis de fibra dietética, en función de la exigencia del comercio internacional.

33. Ampliar la integración entre los diferentes grupos de investigación y laboratorios de cada país, buscando el intercambio de experiencias y datos.

34. Introducir en la base de datos de su país, a mediano plazo, la unidad kJ de energía con el objetivo de difundir la aplicación del SI.

35. Documentar detalladamente todo el procedimiento utilizado en la producción de datos de composición de alimentos, y describirlos minuciosamente en su divulgación.

A los participantes en general:

36. Adoptar la metodología de la AOAC para el análisis de fibra dietética.

37. Documentar detalladamente todo procedimiento utilizado en la producción de datos de composición de alimentos, y describirlos minuciosamente en su divulgación.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

38. Brindar la asistencia técnica y financiera para la elaboración del manual para el análisis de carbohidratos.

Tema 5: Asuntos varios

Conclusiones

39. El tema de esta Conferencia “Evaluación de la calidad de los datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos” fue considerado de gran importancia por todos los participantes. Los diferentes Capítulos Nacionales, presentaron perfiles diferenciados en cuanto a la aplicación práctica de los conceptos discutidos, e incidieron para que se realicen mayores esfuerzos en este sentido.

40. Los participantes reconocieron, una vez más, la importancia y utilidad de la realización de la Conferencia Electrónica, pues además de aunar criterios y permitir tomar

decisiones relacionadas con la elaboración de las tablas nacionales y regional, facilita la difusión de nuevos conceptos y posibilita una mayor integración de los miembros de LATINFOODS y demás participantes.

41. Es necesario contar con material de apoyo (manual, formulario) para facilitar la compilación de los datos para las bases de datos nacionales y regional.

42. Existe dificultad en lograr la colaboración de la industria de alimentos para el suministro de datos de composición de alimentos, conforme fue destacado por algunos Capítulos.

Recomendaciones

A LATINFOODS:

43. Elaborar estrategias concretas y adecuadas a la realidad de cada país, las cuales tendrán como objetivo mejorar de forma integrada la calidad de los datos de composición de alimentos en la región.

44. Adecuar para América Latina el "Formulario para compilación de datos de alimentos" elaborado y utilizado por BRASILFOODS, considerando las directrices anteriormente propuestas por INFOODS y LATINFOODS, así como el perfil de los diferentes países.

45. Finalizar el documento de abogacía sobre composición de alimentos destinado a estimular y optimizar las relaciones actuales con las empresas de alimentos, conforme fue establecido anteriormente como tema de trabajo por LATINFOODS.

A los Presidentes de los Capítulos Nacionales y Coordinadores de Centros Subregionales de LATINFOODS:

46. Participar intensamente de las actividades desarrolladas por LATINFOODS, presentando las fortalezas y las dificultades de cada país y/o región.

47. Desarrollar actividades locales para promover la aplicación de conceptos adecuados sobre calidad de los datos de composición de alimentos.

48. Participar activamente en la adaptación para América Latina del "Formulario para compilación de datos de alimentos", enviando sugerencias para adecuar el documento a la realidad de cada país y/o región.

49. Participar activamente en la elaboración del tríptico de abogacía sobre composición de alimentos destinado a las empresas, adicionando sus sugerencias.

A los participantes en general:

50. Integrarse como miembros de sus Capítulos Nacionales de LATINFOODS, contribuyendo a la generación de nuevos datos y a la compilación de datos ya existentes, así como proporcionando su valiosa experiencia.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

51. Brindar asistencia técnica y financiera a LATINFOODS para la realización de actividades locales y regionales en favor del mejoramiento de la calidad de los datos de composición de alimentos y en la adaptación para América Latina del "Formulario para compilación de datos de alimentos".

A FAO y LATINFOODS:

52. Organizar periódicamente Conferencias Electrónicas sobre temas prioritarios en composición de alimentos.

53. Mantener la plataforma de discusión utilizada en esta Conferencia (latinfoods@listas.usp.br) para consultas e intercambio de conocimientos y experiencias.

ANEXO 1

LISTADO DE PARTICIPANTES

Argentina

Norma Sammán

Vicepresidenta de LATINFOODS
Presidenta de ARGENFOODS
Directora del Centro de Investigación en
Tecnología de Alimentos
Facultad de Ingeniería
Universidad Nacional de Jujuy
Av. Martearena esq. Av. Italia
4600 San Salvador de Jujuy
Teléfono: (54-388) 4221 590
Fax: (54-388) 4493 119
CE: nsamman@arnet.com.ar
nsamman@fi.unju.edu.ar
Sitio web: www.unju.edu.ar

Nelio Bazán

Director
Laboratorio de Actividad Física
y Salud (LAFyS)
Crisólogo Larralde y Libertador
Instituto Superior de Deportes
Centro Nacional de Alto Rendimiento
Deportivo
Buenos Aires
Teléfono: 54 011 1556611773
C.E.: nelio_bazan@yahoo.com.ar
Sitio web: www.isde.com.ar

Silvia Burke

Técnica Profesional del CONICET
Instituto Superior de Investigaciones
Biológicas (INSIBIO-CONICET)
Dpto. de Bioquímica de la Nutrición -
UNT
Chacabuco 461
San Miguel de Tucumán
Teléfono/fax: 0381-4248921

Mildred Cabrera

Auxiliar docente
Universidad Nacional de Luján
Cruce rutas 5 y 7, Luján
Buenos Aires
Teléfono: 054-02323-423979
C.E.: mccmnut@mail.unlu.edu.ar

Sara Josefina Closa

Profesora Titular
Universidad Nacional de Luján
Cruce Rutas 5 y 7
(6700) Luján
Teléfono: 054 02323 429055
C.E.: sclosa@mail.unlu.edu.ar
Sitio web: www.unlu.edu.ar

María Eugenia Jiménez

Ayudante estudiantil
INSIBIO
Dpto. de Bioquímica de la Nutrición
Chacabuco 461
San Miguel de Tucumán
Teléfono: 54-381-4248921
C.E.: eujiimenez2001@yahoo.com.ar

Maria Daniela Juárez

Becaria CONICET
Instituto Superior de Investigaciones
Biológicas (INSIBIO)
Dpto. de Bioquímica de la Nutrición
Facultad de Bioquímica, Química y
Farmacia Universidad Nacional de
Tucumán.
Chacabuco 461
San Miguel de Tucumán
Teléfono: 54 -381- 4248921
C.E.: mdjuarez@fbqf.unt.edu.ar
mariadanielaj@yahoo.com

Roberto Daniel Lamas

Jefe de Trabajos Prácticos
Cátedra de Análisis Matemático
Universidad Nacional de Jujuy
Facultad de Ingeniería
Gorriti 235, 4600
San Salvador de Jujuy, Jujuy
Teléfono: 0388 4221590
C.E.: nsamman@fi.unju.edu.ar
Sitio Web: fi.unju.edu.ar

Claudia Marchesich

Jefe de Trabajos Prácticos
Universidad Nacional de Luján
Cruce rutas 5 y 7 Luján,
Buenos Aires
Teléfono: 054 02323 423979
C.E.: ccmnut@mail.unlu.edu.ar

María Joaquina Morón Jiménez

Profesora Adjunta
Cátedra de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias de la Salud
Universidad Nacional de Salta
Av. Bolivia 5150, 4400 Salta
Teléfono 0387- 4255494
C.E.: mjmmj@sinectis.com.ar

Beatriz Alida Pérez

Investigadora
INTA-IMYZA-Castelar
Las Cabañas y de los Reseros, CC 25
Ciudad: (1712) Cautelar
Buenos Aires
Teléfono: 054 11 4481 4320 Int. 118
C.E.: bperez@cnia.inta.gov.ar
Sitio web: <http://cnia.inta.gov.ar>
<http://www.inta.gov.ar>

Analía Mabel Rossi

Bioquímica
Inst. Superior de Investigaciones
Biológicas - Dpto Bioq. de la Nutrición
Chacabuco 461
San Miguel de Tucumán
Tucumán

Alicia Roviroso

Bioquímica
CESNI
Bernardo de Irigoyen 240
Buenos Aires
Teléfono: 54 011 4334 1545
C.E.: aroviroso@fullzero.com.ar
Sitio web: www.cesni.org.ar

Ángela Zuleta

Jefe de trabajos prácticos
Facultad de Farmacia y Bioquímica UBA
Junín 956, Buenos Aires
Teléfono: 541149648242
C.E.: azuleta@ffyb.uba.ar

Bolivia**Leonor Mejía G.**

Presidenta de BOLIVIAFOODS
Jefa de Laboratorio
Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (INLASA)
Ministerio de Salud
Calle Rafael Zuleta s/nº
Miraflores bajo (lado Estado Mayor)
La Paz
Teléfono: (591-2) 224078
Fax: (591-2) 228254
CE: mejialabnut@hotmail.com

Brasil**Franco Maria Lajolo**

Presidente de BRASILFOODS
Professor titular
Jefe do Laboratório de Química,
Bioquímica e Biologia Molecular de Alimentos
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl.14,
CEP 05508-900 São Paulo, SP
Teléfono: 55 11 30913647
Fax: 55 11 38154410
C.E.: fmlajolo@usp.br
Sitio web: www.fcf.usp.br/tabela

Deborah H. M. Bastos

Professor
Universidade de São Paulo
Av. Dr. Arnaldo, 715
São Paulo
Teléfono: 55-11-30667771
C.E.: dmbastos@usp.br
Sitio web: www.fsp.usp.br/~dmbastos

Marilene De Vuono Camargo

Vice-diretora
Professora Titular
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl.14
CEP 05508-900 São Paulo, SP
Teléfono: (55 11) 30913647
Fax: (55 11) 38154410
C.E.: devuno@usp.br
Sitio web: fcf.usp.br

Lena Galvez Ranilla

Doutoranda do Curso de Pós Graduação
em Ciências dos Alimentos, FCF, USP
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: lgalvezranilla@yahoo.com

Yona Hopkins

Aluna de Graduação de Nutricionistas,
Universidade de São Paulo
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: yona.hopkins@gmail.com

Ursula Maria Lanfer Marquez

Vice-Jefe del Dpto. de Alimentos e
Nutrição Experimental
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580 05508-900
São Paulo - SP
Tel: (55 11) 3091-3684
C.E.: lanferum@usp.br

Fernando Salvador Moreno

Presidente da Sociedade Brasileira de
Alimentação e Nutrição - SBAN
Jefe del Dpto de Alimentos e Nutrição
Experimental
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo Faculdade de
Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl.14
CEP 05508-900 São Paulo, SP
Teléfono: (55 11) 30913647
Fax: (55 11) 38154410
C.E.: rmoreno@usp.br
Sitio web: fcf.usp.br

Ana Teresa Ratto

Mestranda do Programa Interunidades de
Nutrição Humana Aplicada (PRONUT)
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: anaratto@usp.br

Cinthia Roman M. Sobral

Mestranda do Programa Interunidades de
Nutrição Humana Aplicada (PRONUT)
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: csobral@usp.br

Luz Mérida Rondan Flores

Mestranda do Curso de Pós Graduação
em Ciências dos Alimentos, FCF, USP
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: lrondanf@usp.br

Carla Graciela Rosmaninho Marques

Estudante
Universidade Federal de Minas Gerais
Belo Horizonte
Teléfono: (31) 88097107
C.E.: linhamarques@yahoo.com.br

Chile**Saturnino de Pablo**

Coordinador del Centro Subregional de
LATINFOODS para América del Sur
(SAFOODS)
Profesor Adjunto
Instituto de Nutrición y Tecnología de los
Alimentos (INTA)
Universidad de Chile
Av. El Líbano 5524, Santiago
Teléfono: 56 2 6781431
Fax: 56 2 2214030
C.E.: sdepablo@inta.cl
Sitio web: www.inta.cl

Lilia Masson S.

Presidenta de CHILEFOODS
Representante Geográfico de
LATINFOODS para América del Sur
Directora Dpto. de Ciencia de Alimentos
y Tecnología Química
Facultad de Ciencias Químicas y
Farmacéuticas
Universidad de Chile
Vicuña Mackenna 20
Santiago
Teléfono: (562) 678 1431
Fax: (562) 222 7900
CE: lmasson@ciq.uchile.cl

Zoraida Gutiérrez R.

Gerente Asuntos Regulatorios
Gerber Chile
Pedro de Valdivia 6350
Santiago
Teléfono: (56 2) 3377021
C.E.: Zoraida.Gutierrez@ch.novartis.com
Sitio web: www.gerber.com

Anna Christina Pinheiro Fernandes

Profesor instructor
Escuela de Nutrición y Dietética
Facultad de Medicina.
Universidad de Chile.
Independencia 1027
Santiago
Teléfono: 56 2 6786178
C.E.: apinheiro@med.uchile.cl
Sitio web: www.med.chile.cl

Colombia**Clara Esperanza Serrano Espinel**

Presidenta de COLOMBIA FOODS
Profesional - Subdirección de
Intervenciones Directas
Instituto Colombiano de Bienestar
Familiar
Avenida Carrera 68 No 64C-75
Bogotá
Teléfono: 4377630 extensión: 2162
C.E.: eserrano1@icbf.gov.co
esperserr@yahoo.com
Sitio web: www.icbf.gov.co

Luz Mila Cardone Acre

Vicepresidente de COLOMBIAFOODS
Instituto Colombiano de Bienestar
Familiar
Avenida 68 n° 64-01 Bogotá
C.E.: LCardona1@icbf.gov.co

Lucy Barros De Ferreira

Consultora (para la actualización de la tabla de composición de alimentos colombianos).

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF

Avenida Carrera 68 No 64C -75
Bogotá D.C.

Teléfono: (57) (1) 4377630

C.E.: lbarros@icbf.gov.co

Sitio web: www.icbf.gov.co

Marta Lucía Borrero

Nutricionista Docente

Universidad Javeriana

Carrera 7 # 43 – 82, Bogotá

Teléfono: 3208320 ext: 4064

C.E.: mborrero@javeriana.edu.co

Olga Lucia López Lara

Profesional universitario

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)

Calle 26 No 51-60

Bogotá

Teléfono: (057)-1-3151970

C.E.: olopez@yahoo.com

lbalimentos@invima.gov.co

Sitio web: www.invima.gov.co

Costa Rica**Adriana Blanco-Metzler**

Presidenta COSTA RICAFOODS

Representante Geográfico de

LATINFOODS para Centroamérica y Panamá

Investigadora

Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud

(INCIENSA)

Apartado 4-2250

Tres Ríos

Teléfono: (506) 279-9911

C.E.: ablanco@inciensa.sa.cr

adrianab@cariari.ucr.ac.cr

Sitio web: www.inciensa.sa.cr

Marcela Cambronero Castro

Nutricionista

Dos Pinos

Coyol de Alajuela Coyol

Teléfono: (506) 4373131

C.E.: mcambronero@dospinos.com

Sitio web: www.dospinos.com

Mireya Fernández Piedra

Profesional de Centro Nacional de Referencia de Micronutrientes
INCIENSA

Dirección de la institución: Apartado 4-2250

Tres Ríos

Teléfono: 279-9911

C.E.: fernandez@inciensa.sa.cr

Sitio web: www.inciensa.sa.cr

Cuba**Álvaro García**

Presidente de CUBAFOODS

Representante Geográfico de

LATINFOODS para México y Caribe

Director del Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia (IIIA)

Carretera al Guatao km 3 1/2. La Lisa

La Habana

Teléfono: (537) 202 0919

Fax: (537) 204 6553

C.E.: agu@iiaa.edu.cu

Dr. José Luis Rodríguez:

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia

Carretera al Guatao km 3 1/2. La Lisa.

La Habana

Lourdes Valdés

Directora de Ciencias

Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia

Carretera al Guatao km 3 1/2. La Lisa

La Habana, Cuba

Teléfono: (537) 202 0589

C.E.: lvaldes@iiaa.edu.cu

EE.UU.

Patricia B. Brevard, PhD, RD, FADA
Professor
Department of Health Sciences, MSC
4301
James Madison University
Harrisonburg, VA 22807
Office: HHS 3140
Fall 2004 Office Hours: T 10-12; W 11-12; R 9-11
Teléfono: 540-568-6362
Fax: 540-568-3336
C.E.: brevarpb@jmu.edu

Ronald Calitri
Economist
160 E. 3rd. St. #6^A New York,
N.Y., USA
Teléfono: (212) 982-2843
C.E.: calitri@earthlink.net
Sitio web:
<http://home.earthlink.net/~calitri>

El Salvador

José Gerardo Merino
Presidente de EL SALVADORFOODS
Coordinador de Cooperación Técnica de
INCAP en El Salvador INCAP/OPS
73 Av. Sur nº 135. Col. Escalón
San Salvador
Teléfono: (503) 2791591
C.E.: gmerino@els.ops-oms.org
Sitio web: www.ops.org.sv

España

Andreu Farrán-Codina
Investigador
Centre d'Ensenyament Superior de
Nutrición i Dietètica (CESNID)
Recinte Torribera, edifici "La Masia"
Av. Prat de la Riba 171
08921-Santa Coloma de Gramenet
Teléfono: 34-934680721
C.E.: afarran@cesnid.es
Sitio web: www.cesnid.es

Gustavo Guzmán Castillo
Educador
Comunidad de Madrid (Instituto
Madrileño del Menor y la Familia -
I.M.M.F.-)
Dirección de la institución:C/ Gran Vía
14
Madrid
Teléfono: 34+916884631
C.E.: gugusan@inicia.es

Guatemala

Rubén D. Velásquez Miranda
Presidente de GUATEMALAFOODS
Profesor Titular de Bioquímica
Dpto. de Bioquímica
Escuela de Química Biológica
Facultad de Ciencias Químicas y
Farmacia
Universidad de San Carlos de Guatemala
Edificio T-12, 2 nivel
Ciudad Universitaria zona 12
Ciudad de Guatemala
Teléfono: (502) 476 9868
C.E.: rvelasqz@usac.edu.gt
rvelasqz@concyt.gob.gt
Sitio web:
www.usac.edu.gt/guatemalafafoods

Ricardo Bressani

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)
Calzada Roosevelt, Zona 11
Guatemala
C.E.: bressani@incap.ops-oms.org
Sitio web: www.incap.ops-oms.org

Paola Beatriz Juárez Bonilla

Residente en Investigación, Laboratorio de Composición de Alimentos
Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)
Calzada Roosevelt, Zona 11
Guatemala
Teléfono: 24719912, 24723762 al 67 extensión 1154
C.E.: pjuarez@incap.ops-oms.org
Sitio web: www.incap.ops-oms.org

Ana Victoria Román

Coordinadora Centro Subregional LATINFOODS para Centroamérica y Panamá (CAPFOODS)
Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)
Km. 5,5 Carretera Roosevelt
Ciudad de Guatemala
Teléfono: (502 2) 471 3605
Fax: (502 2) 473 6529
CE: aroman@incap.ops-oms.org
Sitio web: www.incap.ops-oms.org

Honduras**Doris Chinchilla**

Presidenta de HONDURASFOODS
Profesora
Facultad de Farmacia
Universidad Nacional Autónoma de Honduras
Ciudad Universitaria, Boulevard Suyapa
Apartado Postal 30325 - Toncotin
Tegucigalpa
Teléfono:(504) 233 4619
Fax: (504) 233 3006
C.E.: dorischinchilla@cablecolor.hn

Floralma Morales

Profesor Titular (dedicación exclusiva)
Universidad Pedagógica Nacional
Francisco Morazán
Boulevard Miraflores
Tegucigalpa
Teléfono:(00 -504) 239-8037 ext. 126
C.E.: flormorales2002@yahoo.com

México**Ángel Ledesma S.**

Representante de MEXFOODS
Investigador Asociado
Instituto Nacional de Nutrición y Ciencias Médicas Salvador Zubirán
Vasco de Quiroga #15 D.F.
México
Teléfono: (52) 55 55731200 x2816
C.E.: angel.ledesma@pobox.com

María Luisa Carrillo Inungaray

Responsable del Laboratorio de Investigación
Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Romualdo del Campo s/n Col. Las Águilas
Ciudad Valles, S. L. P.
México
Teléfono: (481) 3812348
C.E.: maluisa@uaslp.mx

Herlinda Madrigal

Jefa del Dpto. de Vigilancia Epidemiológica
Instituto Nacional de Nutrición y Ciencias Médicas Salvador Zubirán
Vasco de Quiroga #15 D.F.
México
C.E.: hfritsch@quetzal.innsz.mx

Eliana Ortega Calderón

Lic. en Nutrición
Consultora Independiente
Plaza Palmas
Morelos esquina con Calle 12
Oficina 13 Segundo Piso
Torreón Coah. CP 27000
Teléfono: (871) 718 67 47
C.E.: elianaorca@prodigy.net.mx

Nicaragua**Ana Valeria Cisne Zambrana**

Presidente de NICARAGUAFOODS
Docente-investigador
Universidad Nacional Autónoma de
Nicaragua
Campus Médico León
Teléfono: (505) 311-6976
C.E.: vcisnez@yahoo.es
vcisne@latinmail.com

Panamá**Enrique Murillo**

Presidente de PANAMAFOODS
Universidad de Panamá
Apartado 10790
Ciudad de Panamá
Teléfono: (507) 2238854
Fax: (507) 2138640
CE: emurillo@ancon.up.ac.pa
emurillo29@hotmail.com

Leticia González de Núñez

Jefa de la Sección de Alimentos y
Bebidas
Instituto Especializado de Análisis
Universidad de Panamá. Campus Octavio
Méndez Pereira
Panamá
Teléfono: (507) 223-6451/ (507) 263-
6133 Ext. 307
C.E.: letician@ancon.up.ac.pa
iea1@ancon.up.ac.pa

Paraguay**Elsi Carolina Ovelar Fernandez**

Presidenta de PARAGUAYFOODS
Jefa de Dpto. de Normas y Reglamentos
Inst. Nacional Alimentación y Nutrición
Ministerio de Salud Pública y Bienestar
Social
Avenida Santísima Trinidad esq. Itapúa
Asunción
Teléfono: (0595 21) 206874
C.E.: oelsi@mixmail.com
inanpy@planet.py

Zuny Mabel Zarza

Representante de PARAGUAYFOODS
Encargada de la Sección Codex
Alimentarius Dpto. de Normas y
Reglamentos
Instituto Nacional de Alimentación y
Nutrición INAN
Avda. Santísima Trinidad esq. Itapúa
Asunción
Teléfono: 595 21 206 874
C.E.: zmzarza@hotmail.com

Perú**Iván Gómez-Sánchez**

Presidente de PERUFOODS
Centro Nacional de Alimentación y
Nutrición
Instituto Nacional de Nutrición, MINSA
Tizón y Bueno 276, Jesús María
Lima
Teléfono: (51 1) 460 0310
Fax: (51 1) 463 9617
CE: igomez@ins.gob.pe
Sitio web: www.ins.gob.pe

Fanny Baldeon de la Peña

Ing. de Alimentos, Analista
Tizón y Bueno N°276, Jesús María
Lima 11
C.E.: fbaldeon@ins.gob.pe
fannybaldeon@latinmail.com
fannybaldeon17@yahoo.com.ar

Fernando Agustín Bravo Rebatta
Supervisor de alimentos
Centro Nacional de Alimentación y
Nutrición - Instituto Nacional de
Salud
Tizón y Bueno # 276 Jesús María
Lima
C.E.: fernandobravor@hotmail.com
fbravo@ins.gob.pe

Janet Flor Hidalgo Fernández
Bachiller en Nutrición y Dietética
Universidad Nacional de San Agustín
Av. Venezuela s/n
Arequipa
Teléfono: 54205509
C.E.: kimberly_1104@hotmail.com

César Augusto Legua Castilla
Instituto Nacional De Salud
Avenida Tizón y Bueno 276. Jesús María.
Lima 11
Teléfono/fax: 551-1-2617853
C.E.: clegua@ins.gob.pe
Sitio Web: www.ins.gob.pe

Ruth Pérez Calderón
Instituto Nacional de Salud/Centro
Nacional de Alimentación y Nutrición
Jr. Tizón y Bueno 276, Jesús María
Lima
Teléfono: 4610800
Sitio web: www.ins.gob.pe

María Reyes García
Nutricionista (e) Certificación y Gestión
de la Calidad
Centro Nacional de Alimentación y
Nutrición
Tizón y Bueno N° 276, Jesús María
Lima
Teléfono: 051-1-4639588- 4600316
C.E.: mreyes@ins.gob.pe

José Ramón Sánchez Abanto
Director General(E)
Instituto Nacional de Salud/Centro
Nacional de Alimentación y Nutrición
Jr. Tizón y Bueno 276, Jesús María
Lima
Teléfono: 4610800
C.E.: jrsancheza@yahoo.com
Sitio web: www.ins.gob.pe

José Luis Suárez Mamani
Coordinador de la Estrategia Nutrición de
la Red de Salud N° 6 Islay
Ministerio de Salud.
Ayacucho s/n. Mollendo
Arequipa
Teléfono:054534626, celular:
0549620277
C.E.: josu_2001@latinmail.com

Edmundo Velarde
Profesor
Laboratorio de Alimentos Pontificia
Universidad Católica del Perú
Av Universitaria s/n San Miguel
Lima
Teléfono: 6262000 anexo 4239
C.E.: evelard@pucp.edu.pe
Sitio web: www.pucp.edu.pe

Carmen Velezmoro
Facultad de Industrias Alimentarias
Universidad Nacional Agraria La Molina
Lima
C.E.: cevs@amolina.edu.pe

Lucía Villar Bernaola
Instituto Nacional de Salud
Tizón y Bueno 276 Jesús María
Lima
Teléfono/fax : (55 11) 2617853
C.E.: lvillar@ins.gob.pe
Sitio web: www.ins.gob.pe

Puerto Rico

Jaime Ariza, M.D.

Profesor
Escuela Graduada de Salud Pública
PO Box 362156
San Juan
Puerto Rico 00936-2156:
(787) 7582525 Ext. 1460
C.E.: jariza_98@yahoo.com

República Dominicana

Mayra Bautista

Presidenta de DOMINICANFOODS
Instituto Dominicano de Tecnología
Industrial (INDOTEC)
Av. Núñez de Cáceres esq. Oloff Palmer
Santo Domingo
Teléfono: (180 9) 372 4174
Fax: (180 9) 372 4174
C.E.: mayrabautista@hotmail.com
mayrabautista@codetel.net.do

Milagros Patricia López Rosado
Estudiante
DOMINICANFOODS Santo Domingo
C.E.: patricialopez@wowmail.com

Uruguay

Estela Tor

Presidenta de URUGUAYFOODS
Montevideo
Teléfono: (598 2) 9085719
Fax: (598 2) 4136072
C.E.: estelator@yahoo.com

Gabriela Arias

Docente de Nutrición Animal
Facultad de Agronomía Universidad de la
República Oriental del Uruguay
Garzón 780
Montevideo
Teléfono: 023572344
C.E.: naed@fagro.edu.uy

María de los Ángeles Herrera

Profesor Asistente
Universidad de la República
Facultad de Química
Dpto. de Ciencia y Tecnología de
Alimentos
Gral. Flores 2124
Montevideo
Teléfono: 00 598 2 924 26 75
C.E.: mherrera@fq.edu.uy
Sitio web: www.fq.edu.uy

Yinamaría Miras

Gerente Control de Calidad y Desarrollo
de Nuevos Productos
Sin Rival S.A.
Concepción Arenal 1807/301 CP 11800
Montevideo
Teléfono: 598 2 203 78 70
C.E.: ymiras@montevideo.com.uy
Sitio web: www.lasinrival.com

Luisa Saravia

Nutricionista
Instituto Nacional de Alimentación
Piedras 165
Montevideo
Teléfono: 00598 2 915 9916
C.E.: lsaravia@adinet.com.uy

Venezuela

Irma Herrera
Presidenta de VENEZUELAFOODS
Jefa de División de Investigaciones en
Alimentos
Instituto Nacional de Nutrición
Avenida Baralt esq. El Carmen
Caracas
Teléfono: (58 212) 481 9451
Fax: (58 212) 481 7003
CE: iherrera@reacciun.ve
dirtecnicainn@cantv.net

Ruth Leonard

Ingeniero Sanitarista de la Dirección de Higiene de los Alimentos.
Ministerio de Salud y Desarrollo Social (M.S.D.S.)
Centro Simón Bolívar, Edif. Sur.
Caracas
Teléfono: 0212-4080483
C.E.: eleonard@msds.gov.ve

FAO**Irela Mazar Fernández**

Oficial en Nutrición
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma
Italia
Teléfono: 39 06 57056152
C.E.: irela.mazar@fao.org
Sitio web: <http://www.fao.org>

Ruth Charrondiere

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma
Italia
C.E.: ruth.charrondiere@fao.org

Leonor Alonso Antola

Consultora Nacional de la FAO en Inocuidad de Alimentos
FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura, Santiago, Chile
C.E.: leonor.alonso@fao.org

Coordinadores de la Conferencia**Elizabete Wenzel de Menezes**

Presidente de LATINFOODS
Vicepresidente de BRASILFOODS
Docente
Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl.14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Brasil
Teléfono: 55 11 30913647
Fax: 55 11 38154410
C.E.: wenzelde@usp.br
Sitio web: www.fcf.usp.br/tabela

Cecilio Morón

Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición
FAO, Oficina Regional para América Latina y el Caribe
Casilla 10095
Santiago
Chile
Teléfono: (56-2) 337 2208
C.E.: Cecilio.Moron@fao.org
Sitio web: www.rlc.fao.org, www.fao.org

Eliana Bistriche Giuntini

Doutoranda do Programa Interunidades de Nutrição Humana Aplicada (PRONUT)
Faculdade de Ciências Farmacêuticas
Universidade de São Paulo
Av. Prof. Lineu Prestes, 580, Bl. 14,
CEP: 05508-900 São Paulo – SP
Brasil
Teléfono: 55 11 30913647
C.E.: elibi@usp.br

Participantes sin dirección completo

Angy - angymendoza@hotmail.com
Armstrong - abfernandezj@hotmail.com
Damaris Mendieta - damdi@hotmail.com
Edson Santos Freitas - edsond2@ibest.com.br
Fernando - fyzaguirre@hotmail.com
Fernando Bravo Rebatta - fernandobravor@hotmail.com
joakary@gmx.net
Jose Pedraza - labrob@cotas.com.bo
Keren Happuch Contreras - kcontreras@msds.gov.ve
krlota24@hotmail.com
Marcela Zamorano - mzamoran@lauca.usach.cl
María Angélica - copipat@sinectis.com.ar
Maria das Graças Andrade Korn - korn@ufba.br
María de Jesús Marichal - marichal@fagro.edu.uy
María Elena Villanueva Espinoza - mvillanueva@lamolina.edu.pe
Maria Elina Acuña - ma_elina@hotmail.com
Mónica - monisilber@hotmail.com
Noemí Reyes - noemireyes@adinet.com.uy
Nonete Barbosa Guerra - nguerra@nutricao.ufpe.br
Nora - noravillalba@hotmail.com
Olga - olgadelaliva@hotmail.com,
Patricia Jansons - jansonsp@hotmail.com
Ruth Leonard - rleonard@msds.gov.ve
Saraí Sirley Valdivia Zapana - esarai25@yahoo.com
seranilyou@hotmail.com
Sixto Hugo Rabery - shragr@hotmail.com
SRD - sdrago@fiquis.unl.edu.ar
stillblond@hotmail.com
Victoria Chan - vchan@itcr.ac.cr,
Zoila - zoilariverosr@yahoo.es

ANEXO 2

PROGRAMA

Fecha: 11 al 15 de octubre. Temas 1 y 2

Tema 1: Selección y calificación de los datos

En la conferencia anterior, con relación a la selección y calificación de datos, fue acordado lo siguiente:

Conclusiones - 12. "Se acepta la proposición de información mínima planteada en el documento de la Conferencia: nombre del alimento, número y origen de las muestras, descripción opcional del manejo de muestras para componentes sensibles, método analítico y referencia bibliográfica y valor numérico del analito y procedencia. Además, incluirá el nombre científico y la marca comercial (en alimentos industrializados), y se podría incorporar la parte analizada, algún índice de variabilidad como desviación estándar, la descripción obligatoria del manejo de muestras para componentes sensibles y el control de calidad analítico".

Preguntas para la discusión:

1) ¿Están siendo considerados estos límites mínimos de información para la elaboración de la base de datos de su país y para su incorporación a la base de datos regional de América Latina?

2) A su criterio, ¿es necesario modificar estos límites mínimos propuestos anteriormente?

Tema 2: Sistemas de evaluación de la calidad de los datos

Para seleccionar e incluir datos en un banco, se debe considerar los sistemas propuestos para la evaluación de calidad de los datos, los que involucran las siguientes categorías: diseño del muestreo, número de muestras, manejo de las muestras, método analítico y control de calidad analítica.

Preguntas para la discusión:

3) ¿La adopción de sistemas para evaluar la calidad de los datos es viable en su país? En su opinión, ¿cuál es la categoría que presenta mayor problema para ser evaluada?

4) ¿Alguna de estas categorías que componen el sistema de evaluación de la calidad de los datos, debe ser considerada como un factor crítico que impida la inclusión de un dato en un banco?

Fecha: 18 al 21 de octubre. Temas 3 y 4

Tema 3: Estrategias para la selección de alimentos y componentes

Preguntas para la discusión:

5) ¿Existe preocupación en desarrollar estrategias para la selección de los alimentos que componen el banco de datos de su país?

6) ¿Cuáles son los procedimientos que se deben adoptar cuando existe la necesidad de "tomar prestado" algún dato?

Tema 4: Intercambio y documentación de información

Preguntas para la discusión:

7) Diversos países vienen adoptando las unidades de medida del Sistema Internacional (SI). ¿El banco de datos de su país adopta el SI, incluyendo la unidad de energía kJ? ¿Existe alguna propuesta, a corto plazo, de los países miembros del LATINFOODS para la utilización de la unidad de energía adecuada (kJ)?

8) ¿La forma de obtención del contenido de carbohidratos puede influir en el cálculo de energía total de los alimentos? ¿Existe alguna propuesta de los investigadores de su país para realizar el análisis individual de los carbohidratos (<CHOCSM>), con la finalidad de sustituir el cálculo tradicional realizado por diferencia (<CHOCDF>)? Con relación al análisis de fibra dietética, ¿se está aplicando el método oficial de la AOAC (Prosky - 985.20 o modificado)?

9) Para hacer posible una completa evaluación de la calidad de la información a ser incluida en un banco de datos, ¿cómo deben proceder los analistas, investigadores y compiladores en la producción y divulgación de los datos de composición de alimentos?

Fecha: 22 de octubre. Tema 5

Tema 5: Asuntos varios.

Los participantes podrán efectuar intervenciones sobre otros temas relacionados con LATINFOODS (identificar su comentario con el número 10).

Fecha: 25 al 29 de octubre. Conclusiones generales y recomendaciones

Los días 25 y 26 de octubre, la Secretaría Técnica elaborará las conclusiones y recomendaciones, las que serán enviadas a los participantes el día 27 de octubre, quienes podrán hacer llegar sus comentarios y observaciones los días 28 y 29 de octubre.

Finalizada la Conferencia Electrónica, el informe final con las conclusiones y recomendaciones será colocado en la Plataforma de Discusión Electrónica de la Oficina Regional de la FAO (<http://www.rlc.fao.org/foro/latinfoods>), en la página web de la Red LATINFOODS (<http://www.inta.cl/latinfoods>) y en la página web de la Tabla Brasileira de Composición de los Alimentos-USP/ BRASILFOODS (<http://www.fcf.usp.br/tabela>).