

El Proyecto "Venezuelan foods"

Werner Jaffé¹, Marlene Fossi¹

En 1980 la Universidad de las Naciones Unidas, junto con el Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) crearon el programa "Infoods International Network of Food Composition Data Systems" con la finalidad de extender, profundizar y actualizar la información sobre la composición de los alimentos de los diferentes países.

Posteriormente se crearon subsistemas regionales, entre ellos "Latinfoods", que a su vez generó organismos nacionales como "Venezuelan foods".

Con esta iniciativa se espera contar en el país con un sistema permanente de producción de datos flexibles, sobre composición de alimentos. Además serviría para generar información actualizada sobre el tema, una tarea, que por su amplitud supera la capacidad de cualquier institución o laboratorio, razón por la cual se requiere la colaboración y coordinación para la producción de metodologías, recolección de datos existentes sobre composición de alimentos, para ser divulgados periódicamente a través de la tabla de composición de alimentos o como anexo a éstas.

Para la producción de datos primarios se comprometieron 5 laboratorios oficiales y académicos, los cuales ofrecieron su colaboración en los análisis de aquellos componentes en los cuales están especializados y equipados.

Se introdujeron sendas solicitudes coordinadas de financiamiento a CONICIT por parte de cada una de estas instituciones.

Para iniciar este esfuerzo cooperativo y probar su funcionamiento, se ha organizado un plan piloto que consiste en la adquisición, preparación y distribución de muestras de plátanos de diferentes grados de madurez y de muestras de sardinas enlatadas. Se elaboró una planilla para incorporar los resultados en un sistema computarizado y se organizaron reuniones entre representantes de los participantes para intercambiar opiniones y aprobar los diversos pasos a iniciar. Ya se han adquirido y distribuido las muestras correspondientes.

La organización y coordinación del Proyecto Venezuelan Foods ha estado a cargo de la Comisión Coordinadora de Investigaciones de Alimentos y Nutrición, mientras que la dirección general es responsabilidad del Instituto Nacional de Nutrición, el cual se encargará de la publicación de las futuras ediciones revisadas de las Tablas de Composición de Alimentos y anexos. Igualmente se ocupará de la creación de una base de datos sobre alimentos.

Una parte importante del proyecto será la recolección de información sobre composición de alimentos existentes en los laboratorios oficiales y académicos.

Se espera que el éxito del Proyecto Venezuelan Foods será de considerable importancia en la elaboración e interpretación de las hojas de balance, encuestas de consumo, así como para la labor de los dietistas y médicos nutrólogos y en el trazado de una política alimentaria.

1. Comisión Coordinadora de Investigaciones en Alimentos y Nutrición.

Proyecto Venezuelan Foods Objetivos

Objetivos generales: 1) Mejorar la cantidad, la calidad y accesibilidad de los datos sobre la composición de alimentos. 2) Lograr la integración nacional de las instituciones públicas y privadas, de carácter nacional e internacional, relacionadas con la producción y utilización de los datos de composición de alimentos. 3) Definir los alimentos más importantes de la dieta venezolana y sus aportes relativos en nutrientes. 4) Estandarizar la recolección, tratamiento y los diferentes métodos analíticos que se pondrán en práctica para el análisis de los alimentos. 5) Valorar la validez de la información existente sobre aporte de nutrientes de los alimentos ya reportados. 6) Estimar la variabilidad de nutrientes dentro de los alimentos por diferencias geográficas, de maduración, de tratamiento industrial y culinario. 7) Elaborar el manual de procedimientos y metodologías analíticas para trabajos interlaboratorios. 8) Hacer conocer los avances logrados en los conocimientos sobre los alimentos de la dieta venezolana a través de revisiones de las tablas de composición de alimentos. 9) Creación de un banco nacional de datos y vinculación con el banco de datos de "Latinfoods".

Objetivos específicos: 1) Diseño de una estrategia que permita el trabajo coordinado de los distintos participantes, a través de la implementación de un plan piloto. 2) Definición de la responsabilidad de cada uno de los participantes en estas labores. 3) Determinación de los macronutrientes y micronutrientes. 4) Determinación de sustancias inhibidoras. 5) Diseño de una planilla de recolección de información de datos ya existente y por generar. 6) Elaboración de programas de computación para el procesamiento a gran escala de los datos generados en el proyecto y para la base de datos nacional.