

# Las Tablas de Composición de Alimentos. La identificación de los alimentos analizados

José Félix Chávez Pérez <sup>1</sup>

**RESUMEN:** De manera general se define y comenta sobre las tablas de composición de alimentos, sus objetivos y aplicaciones, y se ofrece una clasificación de las mismas de acuerdo a su cobertura geográfica y presentación de datos. Con variados ejemplos se ilustra la diversidad de nombres que reciben los alimentos vegetales de los países Latinoamericanos y del Caribe, y se enfatiza la importancia de una identificación plena del alimento analizado. Se presenta la información que en este sentido ofrecen 16 Tablas de Composición de Alimentos consultados. *An Venez Nutr.* 1990; 3: 49-55

**PALABRAS CLAVE:** Tablas de composición de alimentos, alimentos vegetales, programas de nutrición.

## Introducción

El Reglamento General de Alimentos vigente en Venezuela, en su Artículo 30. define alimento así: "Se entiende por alimento a los efectos de este Reglamento, no solamente las sustancias destinadas a la nutrición del organismo humano, sino también las que forman parte o se unen en su preparación, composición y conservación; las bebidas de todas clases y aquellas otras sustancias, con excepción de los medicamentos, destinados a ser ingeridos por el hombre" (1). El conocimiento de la composición química de estas mezclas complejísticas de sustancias en su estado natural, procesadas o semi procesadas, es de vital importancia para la puesta en marcha de los programas alimentarios y de nutrición, tanto del sector público como del privado, en las actividades de salud, educación, economía, planificación agrícola, mercadeo de alimentos, legislación alimentaria y para la misma industria productora.

La necesidad de profundizar en estos conocimientos y de unificar criterios sobre la composición de los alimentos en la región, se ha puesto de manifiesto en las dos reuniones de Latinfoods. La primera de ellas tuvo lugar en la ciudad de Guatemala, en noviembre de 1986, y la segunda se celebró, previo al VIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, del 7 al 10 de noviembre de 1988 en Santiago, Chile. Los objetos principales de estas reuniones fueron: 1) revisar el estado actual de las Tablas de Composición de Alimentos en los países del área; 2) proponer programas de acción orientados a actualizar la utilización de las tablas, y 3) establecer una red de trabajo de personas e instituciones interesadas en la composición de alimentos, coordinadas por Latinfoods. En esta revisión se clasifican las tablas de composición de alimentos de acuerdo a su cobertura y presentación de

datos; se analiza la información relacionada con la identificación de los alimentos, cuya composición se presenta, y se destaca la importancia de sentar criterios sobre este particular.

## Las Tablas de Composición de Alimentos

### Definición

Las Tablas de Composición de Alimentos pueden definirse como publicaciones específicas donde se da a conocer la composición de los alimentos bajo la forma de valores representativos en cifras cuantitativas y encuentran aplicación práctica en una gran variedad de actividades que cubren desde la evaluación de ingesta de nutrientes por parte de la población, hasta el diseño de políticas agrícolas y alimentarias.

### Clasificación

Existe en la literatura una amplia variedad de Tablas de Composición de Alimentos, las cuales difieren en cuanto a su enfoque, cobertura e información presentada. De acuerdo con las exigencias del usuario, cumplen las finalidades que con ellas persiguen, sin embargo, una Tabla puede ser de gran utilidad en un determinado estudio y relativamente inútil en otro, es decir, no todas son apropiadas para cualquier tipo de estudio.

<sup>1</sup> Jefe de Cátedra de Nutrición, Facultad de Farmacia. Profesor Escuela de Nutrición y Dietética UCV.

Solicitar copias a: José Félix Chávez. Primera Transversal de Santa María, 417-214, Caracas.

De acuerdo a su cobertura, se pueden agrupar en:

1) *Tablas Internacionales*: el objetivo es dar a conocer la composición de las diferentes latitudes del mundo. Por ejemplo, la segunda edición publicada por la FAO en 1959 (2) y la editada por Platt, revisada en 1962, diseñada básicamente para evaluar dietas de grupos de población de diferentes países tropicales y subtropicales, y la cual cubre un total de 268 alimentos (3).

2) *Tablas Regionales*: en ellas se informa sobre el contenido de nutrientes en los alimentos de una determinada zona o región. Por ejemplo, la Tabla de Composición de Alimentos para Uso en el Caribe de habla inglesa (4), la de Alimentos Australianos (5), la del INCAP (6), la Tabla de Composición de Alimentos para África (7), y la del Cercano Oriente (8).

3) *Tablas Locales*: se presenta la composición de los alimentos de una localidad o país. Entre ellas el informe Contenido de Nutrientes en algunos alimentos comunes del Canadá (9), la Tabla de Composición Química de Alimentos Chilenos (10), la Tabla de Composición de Alimentos Bolivianos (11), la de Composición de Alimentos y de Pesos para Costa Rica (12), y la Tabla de Composición de Alimentos para Uso Práctico de Venezuela (13).

De acuerdo con el tipo y expresión de la información, en:

1) *Tablas Generales*: Estas Tablas informan sobre la composición porcentual de los alimentos y usualmente se incluyen los valores de calcio, hierro, fósforo y de tiamina, riboflavina, niacina y vitaminas A y C, referidos casi siempre a 100 g de parte comestible. Algunas Tablas Locales son igualmente Tablas Generales (10, 11, 12, 13).

2) *Tablas Específicas*: En las Tablas específicas se da cuenta de que aquellos nutrientes corrientemente no incorporados en las Tablas Generales. Como ejemplo tenemos las que informan sobre el contenido de aminoácidos (14, 15, 16), siendo oportuno destacar que, en este caso, los resultados se expresarán no sólo en 100g de parte comestible, sino por 1g de nitrógeno y por 16g de nitrógeno ó 100g de proteínas. Las Tablas sobre el contenido de vitamina E (17), ácido fólico (18) y de sodio y potasio en alimentos (19). Dentro de este grupo de Específicas, podemos ubicar también aquellas que informan sobre la composición porcentual y otros nutrientes de un solo alimento, pero abarcan sus productos derivados. Por ejemplo, la Tabla sobre Leche y Lácteos (20) y sobre variados tipos de quesos (21).

3) *Tablas Simplificadas*: en ellas se informa sobre el contenido de nutrientes en los alimentos, pero no en 100 g de parte comestible como generalmente se expresan en otras Tablas, sino en porciones o medidas de uso frecuente, tales como onzas, unidades, tasas o raciones. Como ejemplo de este tipo de expresión, puede citarse la del INCAP (6), la de Bowes y Church (22) y las publicaciones N° 72 y 456 del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (23, 24). El Cuaderno Azul N° 21 del

Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela (25) es otro tipo de Tabla Simplificada. En esta publicación se mantienen fijas ciertas cantidades de nutrientes, conservando la condición de ser unidades del sistema métrico decimal, y se han calculado las cantidades de alimentos que las contiene, de tal manera que al trabajar con magnitudes más altas, sólo es necesario mover la coma o añadir ceros.

Para ampliar el conocimiento acerca de los diferentes tipos de Tablas, su procedencia y detalles sobre la información suministrada en cada una de ellas, se refiere al lector a la compilación efectuada por la FAO, la cual cubre minuciosa información correspondiente a 169 Tablas de Composición de Alimentos de 69 países, actualizadas hasta 1975 (26).

### Requisitos

Diversos y específicos son los requisitos que deben cumplir las Tablas de Composición de Alimentos de uso corriente. Entre ellos, la presentación de datos originales en cuanto al grueso de los alimentos básicos y comunes analizados; valores promedio representativos de la variabilidad de resultados, referidos generalmente a 100 g de parte comestible; factor de desecho o parte descartable del alimento; inclusión de los valores de humedad, indicativo del grado de maduración del alimento y cálculo de los valores de energía con factores específicos; explicación de la simbología utilizada, anotaciones y expresión de resultados; metodología analítica aplicada y la bibliografía consultada. Finalmente, y si ello es posible, incluir información sobre la disponibilidad de los nutrientes; p.e. hierro, calcio y aminoácidos.

Recientemente, Bressani (27) y Flores (28) han publicado sendos trabajos, los cuales ilustran sobre los requerimientos para la formación de un sistema de datos sobre la composición química de los alimentos, y acerca de las experiencias prácticas con las Tablas de Composición de Alimentos en Latinoamérica, razón por la cual no se entra en la revisión individual de estos requerimientos.

### Importancia de la identificación del alimento analizado

La gran profusión y variedad de nombres con los cuales se conocen los alimentos, tanto de origen animal como vegetal, dentro del ámbito latinoamericano, representa un problema de importancia que encaran los usuarios de las Tablas de Composición; es decir, la identificación propia del alimento. Un alimento que recibe una denominación en un país, puede de hecho, ser conocido en otro de una manera completamente distinta, y este nombre viene a tener poco o ningún significado en aquel. De igual manera, pueden existir varias denominaciones para un mismo alimento en la región, y éste ser conocido por diferentes nombres en los países del área.

Esto es particularmente cierto en los de origen vegetal, lo cual es de esperarse en América Latina, región que abarca una gran diversidad de culturas, con las divergencias propias del lenguaje. Es, pues, fundamental un conocimiento pleno del alimento analizado, el cual debe aparecer en la Tabla identificado por su nombre común, de uso corriente en el país de origen, seguido de su nombre científica actualizado. El Cuadro 1 recoge 10 alimentos comunes de origen vegetal, los cuales reciben más de un nombre, y a pesar de ser ampliamente conocidos, pueden ofrecer cierta confusión al usuario. En el caso de las frutas, existen algunos cuyo nombre dice poco o es desconocido para aquellas personas que no residen en el país de origen o al menos vecinas de la región.

**Cuadro 1**  
Algunos alimentos vegetales conocidos por nombres diferentes en Latinoamérica y El Caribe

Ajonjolí, sésamo, ziclipuuz, jojoli
Aguacate, palta, cupanda, curo manso, hura palta
Cacahuete, maní, cacahuete
Fresa, frutilla, morango
Mamón, quenepa, mamoncillo, escanjocote, genip
Merey, marañón, caracolí, mijaguao, yapiru
Piña, ananás, chop, matzatlí, abacaxi
Sandía, patilla, pesteque, patía
Tomate de árbol, tomate de la paz, tomate francés
Topinambur, papa real, alcachofa de Jerusalén

En la Cuadro 2 se presentan algunos ejemplos de frutas conocidas casi exclusivamente en la zona o país donde se producen o consumen, identificadas por su nombre común y por su nombre científico. Estos ejemplos han sido seleccionados de las respectivas Tablas de Composición de los correspondientes países; como es fácil apreciar, las frutas conocidas como corcolén, arrayán y murtila son virtualmente desconocidas en Venezuela, y no es aventurado afirmar que el hualicón y el canistel no tengan mayor significado fuera del Ecuador y de Cuba, respectivamente. Ciertamente, la sabrosa lúcuma peruana es muy gustada en los países de la región, pero poco conocida entre otros, geográficamente más alejados de Perú.

Si nos referimos a las raíces y a los tubérculos, la oca (*Oxalis tuberosa*, S), analizada en la Tabla de Composición de los Alimentos Ecuatorianos (29), no figura en otras Tablas de Composición consultadas en este trabajo. Sin embargo en la Tabla del INCAP (30), la oca identificada como *O. Crenata* J., considerado sinónimo de *O. Tuberosa* (31, 32), aparece con una composición bastante parecida. Otro ejemplo es la jicama (*Pachyrhizus erosus*, L.), llamada así en México (33) y en Centro América (30), y conocida

como nupe o caraota de caballo en Venezuela (34), y como haba de tocón en Puerto Rico (35). También la achira, chisgua o capacho (*Canna edulis*), la cual produce un tubérculo comestible y cuya composición aparece entre los alimentos bolivianos (11).

**Cuadro 2**  
Frutas conocidas casi exclusivamente dentro del ámbito del país o región donde se producen o consumen

Nombre común	Nombre científico	País
Aricoma	<i>Polymnia sonchifolia</i>	Bolivia
Arrayán	<i>Myrceugenia apiculata</i>	Chile
Babaco	<i>Carica pentagona</i> , H.	Ecuador
Bignay	<i>Antidesma bunius</i> S.	Cuba
Canistel	<i>Pouteria campechiana</i> B.	Cuba
Carambola	<i>Avorrhoa carambola</i>	Costa Rica
Corcolén	<i>Ercilla espicata</i>	Chile
Chupas	<i>Gustavia</i> spp.	Colombia
Garanbullo	<i>Myrtillocactus geometrizans</i>	México
Guamo	<i>Inga</i> spp.	Venezuela
Hualicón	<i>Macleania ecuadorensis</i> , H.	Ecuador
Huito	<i>Genipa americana</i>	Perú
Jagua	<i>Genipa americana</i>	Puerto Rico
Lúcuma	<i>Lucuma obovata</i> , HBK	Perú
Madroño	<i>Rheedia madruno</i> , HBK	Colombia
Manirote	<i>Annona purpurea</i> M & S	Venezuela
Murtilla	<i>Ugni molina</i>	Chile
Nance	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Guatemala

El Cuadro 3 recoge 10 alimentos vegetales identificados por su nombre científico, y algunos nombres comunes con los cuales se les conoce en los diferentes países que se indican en cada uno de ellos. Se seleccionaron al azar 4 tubérculos en los cuales puede apreciarse la gran variedad de nombres, aun dentro de un mismo país. Tal vez la *Ipomea batata* L. sea el más uniforme en su denominación, toda vez que los términos predominantes son camote y batata, no así *Dioscorea alata* L., el cual adopta diversos nombres, especialmente de origen indígena. Igual comentario puede hacerse del género *Cucurbita*, cuyas denominaciones en los 11 países consultados, son variadísimas. En este caso, al igual que en el del *Spondias mombin* L., se incluyen otros nombres de procedencia no indicada, tomados de Morton (36). El plátano, banana o guineo son los nombres comunes más usados para designar la *Musa X paradisiaca* (*Musa sapientum*), adoptando singularmente en Venezuela la denominación de Cambur. El amaranto o trigo de los Incas, es igualmente pródigo en nombres diversos, que van desde el bleado y yerba Caracas, hasta el descriptivo de cadillo de empedrados, pasando por los indígenas de kiwicha y huauhtli. Se incluyen, finalmente, el onoto (*Bixa orellana* L.) y la Chiriguata (*Hibicus sabdariffa* L.) llamadas así en Venezuela, junto con sus respectivos nombres en otros países.

**Cuadro 3**  
**Nombres comunes de algunos alimentos en diferentes países latinoamericanos y del Caribe**

<i>Amaranthus spp.</i>	Brasil:	amaranto	Argentina:	rosella
	Colombia:	moco de pavo, abanico, borlas	Brasil:	vinagreira
	Cuba:	bledo	Chile:	rosella
	Ecuador:	bledo	El Salvador:	agria
	El Salvador:	blero, lero	México:	flor de Jamaica monte, palo de mulato mon-viñuela
	Guatemala:	bledo, achita	Panamá:	
	México:	quelite, quelite morado	Puerto Rico:	agrio de guinea
	Perú:	kiwicha, achis,	Trinidad y Tobago:	jamaica sorrel
	Panamá:	calalú	Venezuela:	chiriñata, grosella, rosella
	Venezuela:	amaranto, bledo, pira, yerba Caracas		
	Procedencia sin especificar (36): cola de zorro, cadillo de empedrados, bredo, tataco,			
<i>Bixa orellana L.</i>	Argentina:	urucu	Argentina:	batata
	Brasil:	urucum	Brasil:	boniato batata blanca
	Colombia:	achiote	Costa Rica:	batata-doce
	Cuba:	bija	Cuba:	camote
	Chile:	rocú, anato, achiote	Ecuador:	boniato
	Ecuador:	achiote	El Salvador:	camote
	Guatemala:	achiote	Chile:	camote
	Puerto Rico:	bija, achiote	México:	camote
	Venezuela:	onoto, achiote, piatu	Puerto Rico:	camote,
	Procedencia sin especificar (36): bicha, acafroa, cacicuto,			
<i>Colocasia esculenta S.</i>	Colombia:	bore, malangay china, tugui, ubi.	Bolivia:	plátano
	Cuba:	malanga isleña	Brasil:	banana
	Guatemala:	ñanpi	Colombia:	banano, guineo de fruta, guineo
	Perú:	pituca, taro	Cuba:	plátano
	Venezuela:	ocumo, culín, danchi	Ecuador:	plátano
	Procedencia sin especificar (36): bacoba, bacura, parichao, yapuru. parichao, yapuru			
<i>Cucurbita spp.</i>	Brasil:	Abóra, cuia	El Salvador:	guineo de seda
	Colombia:	auyama, vitoriera, zapallo	Guatemala:	banana incajataco, achita
	Cuba:	calabaza	Perú:	plátano
	Chile:	alcayota, zapallo	Puerto Rico:	guineo
	Costa Rica:	chiberre	Venezuela:	cambur, banano jataco, coimi
	Ecuador:	zapallo		
	El Salvador:	ayote, pipian		
	Guatemala:	calabaza, chiverro		
	Jamaica:	pumpkin		
	Perú:	zapallo loche, zapallo macre, zapallito		
	Venezuela:	auyama, chiri, uyama		
	Procedencia sin especificar (36): ayotli, joko, escariote, chilacayota, is kum, jeremum, pampuna, potiron, sapayo, toetoemb, Brasil: tapereba, ciriguela			
<i>Dioscorea alata L.</i>	Brasil:	inhame-da-china, cará	Brasil:	mangarito
	Colombia:	curao, ñame, tabena, cabeza de negro	Colombia:	rascadera, malangay
	Centro América:	ñame, ñame blanco, yam	Cuba:	malanga amarilla
	Panamá:	cabeza de negro	Venezuela:	ocumo, yautia chiriñata, grosella, rosella
	Venezuela:	ñame común, ñame		
	Procedencia sin especificar (36): ñame baboso, ñangate, papa china, tugui,			
<i>Hibiscus sabdariffa L.</i>			Argentina:	batata
			Brasil:	boniato batata blanca
<i>Ipomoea batata L.</i>			Costa Rica:	batata-doce
			Cuba:	camote
			Ecuador:	boniato
			El Salvador:	camote
			Chile:	camote
			México:	camote
			Puerto Rico:	camote,
			Venezuela:	batata chaco apichu
<i>Musa X paradisiaca L. (Musa saientum)</i>			Bolivia:	plátano
			Brasil:	banana
			Colombia:	banano, guineo de fruta, guineo
			Cuba:	plátano
			Ecuador:	plátano
			El Salvador:	guineo de seda
			Guatemala:	banana incajataco, achita
			Perú:	plátano
			Puerto Rico:	guineo
			Venezuela:	cambur, banano jataco, coimi
			Procedencia sin especificar (36): bacoba, bacura, parichao, yapuru. parichao, yapuru	
<i>Spondias mombin L.</i>			Cuba:	jobo
			El Salvador:	jobo
			Guatemala:	jobo
			Jamaica:	hog plum, mombim
			Perú:	taperiba
			Puerto Rico:	jobo de perro, jobo gusanero, jobillo amarillo, esacacuya pumacoo.
			Venezuela:	jobo, caimito, marapa
			Procedencia sin especificar: acaiamiri, jobo roñoso, ciruela, loca, chupandilla, ciruela tronadora, cuajo, hobo, hobo de binier.	
<i>Xanthosoma sagittifolium L.</i>			Brasil:	mangarito
			Colombia:	rascadera, malangay
			Cuba:	malanga amarilla
			Venezuela:	ocumo, yautia chiriñata, grosella, rosella

En el Cuadro 4 se detalla la información que ofrecen las Tablas de Composición de Alimentos, consultadas en este trabajo, en lo referente a la identificación por su nombre científico de los alimentos analizados, clasificación por índice alfabético o por grupos de alimentos, inclusión del nombre inglés o descripción de algunos alimentos autóctonos o preparaciones típicas. Se indica el país, la institución responsable, el año de edición y el

número de alimentos analizados. Se aprecia que, con excepción de 4, todas las 16 Tablas consultadas indican, con mayor o menor cobertura, la identificación o nombre científico. El nombre inglés de los renglones estudiados y el índice alfabético, se adopta en 5 de ellas, y 3 ordenan los alimentos por grupos identificados por su origen y nombre científico.

**Cuadro 4**  
Información que presentan algunas Tablas de Composición de Alimentos sobre la identificación de los alimentos analizados

PAIS	INSTITUCION	AÑO	IDENTIFICACION DEL ALIMENTO ANALIZADO
Bolivia	M. de Previsión Social y Salud Pública	1984 (645)	Nombre común/nombre científico/descripción de algunos productos
Brasil	ENDEF	1981 (670)	Nombre común/nombre científico(provisionales)
Colombia	INN	1967 (294)	Índice alfabético/nombre común/nombre científico
Costa Rica	Universidad de Costa Rica	1984 (332)	Ninguna
Cuba	Laboratorios FIM de Nutrición	1956 (137)	Nombre común/nombre científico nombre inglés
Chile	Universidad de Chile	1979 (320)	Ninguna
Chile	Universidad de Chile	1985 (378)	Índice alfabético/nombre común/nombre científico/nombre inglés
Ecuador	INN	1965 (586)	Nombre común y científico por grupos de alimentos/explicación de alimentos preparados.
Guatemala	INCAP	1961 (716)	Índice de nombres científicos/nombre en inglés/glosario de nombres vulgares
Guatemala	INCAP	1961 (314)	Ninguna
Jamaica	CFNI	1974 (1271)	Índice alfabético de nombres comunes y nombres científicos
México	INN	1974 (389)	Ninguna
Perú	IN	1957 (421)	Grupos de alimentos/nombre común nombre científico/descripción de preparaciones culinarias autóctonas.
Puerto Rico	Universidad de Puerto Rico	S F (246)	Nombre vulgar/nombre científico/nombre inglés por grupos de alimentos.
Uruguay	FAO	1949 (53)	Nombres científicos en orden alfabético.
Venezuela	INN	1983 (484)	Índice alfabético/Nombre vulgar/ nombre científico/descripción de preparaciones culinarias autóctonas.

(Las cifras entre paréntesis se refieren al número de alimentos analizados)

A los fines de completar este conocimiento, algunas Tablas suministran información más variada o presentada de manera más útil para el usuario. Así, la Tabla de Composición de Alimentos para Uso en América Latina (30), incluyen un glosario de nombres comunes y nombres científicos de todos los productos vegetales, ordenados alfabéticamente, y un listado de los diversos nombres comunes que cada alimento adquiere, según el país de origen. La séptima edición de la Tabla de Composi-

ción de Alimentos Chilenos (10), recoge en su índice alfabético el nombre vulgar, científico y en inglés de los productos estudiados, y en la de Venezuela (13) se identifica cada alimento ordenado alfabéticamente, por su nombre común y científico. Como la información complementaria de los productos analizados, esta Tabla incluye un anexo con la explicación de 34 preparaciones típicas venezolanas, y de otros alimentos, al igual que la Tabla de Composición de Alimentos Bolivianos (11)

describe el contenido de 72 platos típicos, incluidos en la Tabla. Este tipo de información adicional es útil y práctica, y orienta al usuario para una utilización más eficiente de los datos presentados.

Lo anteriormente expuesto, pone de manifiesto la gran importancia de una exacta identificación del alimento analizado, incluyendo no sólo el nombre común, el cual puede variar considerablemente, sino el nombre científico actualizado y revisado, requisito indispensable en toda Tabla de Composición de Alimentos.

## Referencias

1. Reglamento General de Alimentos y Resoluciones Adicionales. Caracas: Editorial La Torre, 1980.
2. Chatfield C. Food composition tables. Minerals and vitamins for international use. FAO Nutritional Studies, n° 11. Roma, 1959.
3. Platt BS. Tables of representative values of foods commonly used in tropical countries. Medical Research Council. Special Report Series n° 302. Londres 1962.
4. The Caribbean Food and Nutrition Institute. Food composition tables for use in the English-speaking Caribbean. Kingston Jamaica, 1974.
5. Thomas S, Corden M. Metric tables of composition of Australian foods. Commonwealth Department of Health. Nutrition Section. Canberra, 1977.
6. Flores M., Mechú MT, Lara MY. Valor nutritivo de los alimentos para Centro América y Panamá. Investigaciones Dietéticas. Nutrición Aplicada INCAP, Guatemala, 1971.
7. Organization of the United Nations and U.S. Department of Health, Education and Welfare. Public Health Service. Food composition table for use in Africa. Food and Agricultural Bethesda. Maryland, 1968.
8. Pellett P, Shadarevian. Food composition tables for use in the Middle East. American University of Beirut. 2ª ed. 1970.
9. Minister of National Health and Welfare. Nutrient value of some common foods. Canadá, 1979.
10. Schmidt-Hebberl H, Pennacchiotti I. Tabla de composición química de alimentos chilenos. Santiago: Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas: 1985.
11. Ministerio de Previsión Social y Salud Pública. División Nacional de Nutrición. Laboratorio Bioquímica Nutricional. Tabla de composición de alimentos bolivianos. La Paz, Bolivia. 1984.
12. Murillo S, Ulate E. Tabla de composición de alimentos y de pesos para Costa Rica. San José: Universidad de Costa Rica. Instituto de Investigaciones en Salud (INISA). 1985.
13. Instituto Nacional de Nutrición (INN) Tabla de composición de alimentos para uso práctico. Revisión 1983. Serie de Cuadernos Azules. Publicación n° 42 Caracas.
14. Orr M L, Watt BK. Aminoacid content of foods. Home Economics Research Report n° 4. USDA, Washington, 1957.
15. Harvey D. Table of the aminoacid in foods and feedingstuffs. 2nd ed. Commonwealth Agricultural Bureau. Farnham Royal, Bucks. England, 1970.
16. Faculté des Sciences Agronomiques. Table de composition en acides amines de différents aliments destinés a la nutrition humaine. Lovaina La Nueva. Belgica, 1981.
17. Dicks M. Vitamin E content of foods and feeds for human and animal consumption. Bulletin 435. Laramie: University of Wyoming. 1965.
18. US Department of Agriculture (USDA). Folic acid content of foods. Agricultural Handbook n° 29. 1951.
19. Instituto Nacional de Nutrición (INN). Dirección Técnica. División de Investigaciones en Alimentos. Tabla de contenido de sodio y potasio en algunos alimentos comunes. Caracas, 1982.
20. National Dairy Council. Newer knowledge of milk and other fluid dairy products. Rosemont. Illinois, 1983.
21. National Dairy Council. Newer knowledge of cheese and other cheese products. Rosemont. Illinois, 1983.
22. Bowes A, Church C. Foods values of portions commonly used. 11th ed. J. B. Lippincott Co., Filadelfia, 1970.
23. US Department of Agriculture (USDA). Nutritive value of foods. Home and Garden Bulletin n° 72, 1978.
24. US Department of Agriculture (USDA). Nutritive value of American foods in common units. Agricultural Handbooks n° 456 1975.
25. Blanco O. Tablas para el cálculo de las cantidades de alimentos que aportan porciones de nutrientes. Serie Cuadernos Azules. Publicación n° 21. Instituto Nacional de Nutrición (INN) Caracas, 1961.
26. Food and Agriculture Organization (FAO) Foods composition tables. Updated annotated bibliography. Roma, 1975.
27. Bressani R. Información requerida para la formación de un sistema de datos en la composición química de alimentos. Arch Latinoamer Nutr 1987; 37: 638-52. la
28. Flores M. Experiencias prácticas con las tablas de composición de alimentos en Latinoamérica. Arch Latinoamer Nutr 1987; 37: 653-65.
29. Instituto Nacional de Nutrición. Tabla de composición de los alimentos ecuatorianos. Quito, 1965.
30. Wu Leung WT, Flores M. Tabla de composición de alimentos para uso en América Latina. INCAP-ICNND. 1961.
31. Herrera F. Sinopsis de la flora del Cuzco. Tomo I. Parte Sistemática. Publicado bajo los auspicios del Supremo Gobierno. Lima 1941; 528 pp.
32. Macbride JF. Flora of Peru. Botanical Series. Field Museum of Natural History. vol XIII, Part III, n° 2. Publication 622. Lima, 1949; 778 pp. (Falta ciudad)
33. Hernández M, Chávez A, Burges H. Valor nutritivo de los alimentos mexicanos. Instituto Nacional de la Nutrición. México, 1974.
34. Schnee L. Plantas comunes de Venezuela. Universidad Central de Venezuela. Ediciones de la Biblioteca. 1984. 820 pp.

35. Ruberté RM, Martín F. Hojas comestibles del trópico. Instituto Mayagüezano de Agricultura Tropical, Mayagüez. Puerto Rico, 1975. 245 pp.
36. Morton JF. Atlas of medicinal plants of Middle America. Bahamas to Yucatán. Springfield, Illinois: Charles C. Thomas Publisher. 1981; 642 pp.

### Food Composition Tables: identification of analysed items.

**ABSTRACT** Food composition tables, its scope, applications and objectives are briefly discussed. A classification based of geographical scope and analytical data offered are presented. Several examples are given to illustrate the wide variety of names of vegetable products in Latin America and in the Caribbean. The importance of a proper identification of the analyzed product with its up-dated scientific name, is emphasized. A comprehensive tabulated data of the information offered by Food Composition Tables regarding identification of the analyzed material, is given. *An Venez Nutr.* 1990; 3: 49-55

**KEY WORDS** Food composition tables, vegetables food, nutrition programs.