

LIBROS

LA NUTRICION ANTE LA CRISIS.—Ediciones Fundación Cavendes. Editorial Ex Libris, 1988, 455 pág. Caracas - Venezuela. ISBN 980-6200-02-2. Precio Bs. 150,00.

En este libro se recogen las ponencias y trabajos presentados en el III Simposio, celebrado en Maracaibo del 9 al 12 de abril de 1986 que tuvo como título "La Nutrición ante la Crisis". La importancia de este libro radica, no sólo en demostrar los cambios ocurridos en Venezuela durante la crisis en el consumo de alimentos, sino también, las repercusiones que pueden tener sobre el estado nutricional de la población.

Los temas centrales versan sobre: ¿Cómo esperamos y queremos que sea el desarrollo del venezolano del año 2000; ¿qué alternativa nutricional sería deseable y cuál sería la estrategia aconsejable para lograr dicho desarrollo?

La lectura de este libro será fundamental para todas las personas relacionadas con el campo de la nutrición y es de gran interés para los técnicos y profesionales de los diferentes sectores relacionados con los problemas de la nutrición en Venezuela.

ACTUALIZACION EN NUTRICION Y DIETETICA.—Editado por: Myriam de León de Costabella y Eleazar Lara Pantin. Ediciones Fundación Cavendes. Editorial Alfa Impresores C. A., 1988, 213 págs. Caracas-Venezuela. ISBN 980-300-300-3. Precio Bs. 100,00.

En esta publicación se recogen los trabajos presentados durante el curso especial de "Actualización en Nutrición y Dietética", que se celebró en Maracaibo en 1986 y que precedió al III Simposio de la Fundación Cavendes.

El contenido trata temas referentes a la clínica de la obesidad, los problemas inmunológicos, así como el tratamiento dietético y la actividad física. Contiene además trabajos sobre el etanol

en la nutrición, los lípidos en la práctica clínica diaria, la nutrición en el enfermo hospitalizado y el papel del dietista en la evaluación y en el soporte nutricional del paciente.

Además de una serie de cuadros y gráficos de mucha utilidad y de una copiosa lista de referencias, en el texto se incluye una ficha para la evaluación nutricional del paciente hospitalizado.

Esta publicación resulta de gran interés para los profesionales y estudiantes en el campo de la salud y muy especialmente para los médicos, nutricionistas y otros profesionales relacionados con la nutrición y dietética.

HISTORIA DE LA ALIMENTACION EN VENEZUELA.—José Rafael Lovera. 1ª Ed.; Monte Avila Editores C. A. 1988. 307 págs. Caracas-Venezuela. ISBN 980-01-0203-5. Precio Bs. 1.500,00.

Por primera vez en nuestra historia, tenemos la oportunidad de saber, con todo el rigor metodológico y el análisis minucioso, de una seria investigación sobre la historia de la alimentación en Venezuela desde el siglo XVI hasta nuestros días.

El libro se titula Historia de la Alimentación en Venezuela, y es una valiosa investigación emprendida por José Rafael Lovera. Se estudió parte del régimen criollo tradicional para llegar al origen de nuestra dieta como producto de la concurrencia de tres culturas: americana, europea y africana. Se analizan los distintos procesos que se han originado a través de la historia venezolana y cómo ellos han influido en las modificaciones de la dieta, desde una alimentación rural a una alimentación urbana. Este proceso va muy ligado al paso de una sociedad agraria a una urbana, es decir de una economía de subsistencia a una de mercado. Dichas modificaciones a juicio del autor no siempre han sido beneficiosas ya que, la marcha ascendente de la urbaniza-

ción ha originado cambios importantes en las costumbres alimentarias.

Son notables algunos de los famosos banquetes y festines que se daban en el país, además que encontramos una información muy valiosa acerca de las costumbres relacionadas con la mantelería, cubiertería, vajilla y mobiliario, que se utilizaron en las diferentes épocas.

Se describe como los alimentos de consumo, por ejemplo el maíz, que había venido predominando en el país desde la conquista, fue desplazado en la década del 50 por el trigo importado, y como se producen cambios en nuestros hábitos alimenticios, ya que el pan y las pastas desplazan al maíz y a la arepa de la alimentación de vastos sectores de la población.

Se puede comprobar, señala el autor, "que el régimen criollo urbano, tradicionalmente cautivo de las importaciones, primero de Europa y luego de Estados Unidos de Norteamérica, termina por extenderse a todo el país, reduciendo el régimen criollo rural o tradicional a la categoría de curiosidad folklórica". También se plantean los modos de comer, los convites coloniales, la presencia del trigo "cereal civilizador", las bebidas, los horarios de la comida, la literatura gastronómica, el proceso de urbanización y su incidencia en la nutrición.

Se concluye que "más de dos siglos llevó la formación del régimen alimentario criollo, a cuya base común contribuyeron predominantemente indígenas y españoles, pero el desarrollo de ambos, se operó en dos vertientes distintas la rural y la urbana. Esta última alcanzó mayor relevancia en nuestro siglo, extendiéndose a la sociedad venezolana". Más adelante señala que "el régimen alimentario experimentó un proceso de modernización que tiene como trasfondo una creciente dependencia económica, una de cuyas manifestaciones ha sido sin duda, el incremento de la importación de comestibles hasta el punto de crearse condiciones de seria debilidad de la base productiva de alimentos y altos riesgos de escasez, que unidos a la tendencia aparentemente irreversible de la inflación en materia de precios y al vertiginoso aumento demográfico, aumenta la posibilidad, de que se presente el fenómeno del hambre con intensidad y características no conocidas en tiempos anteriores".

Concluye el autor que la evolución de la nutrición en el país ha tenido un curso descendente, que se ha venido acelerando a medida que nos

acercamos al presente. Además señala "que la tendencia histórica del valor nutricional de la dieta del venezolano fue descendiendo paulatinamente durante la última centuria y se encuentra no sólo notablemente reducido, sino aun amenazado de una disminución drástica", y sentencia ¿Hasta cuándo mantendrán los venezolanos el corazón contento?

Este libro de excelente presentación, con abundante ilustraciones, contiene además una importante antología documental, con una información muy valiosa para todos los estudiosos de este interesante tema. Estamos seguros que este libro de Lovera va a estimular la discusión de un tema de gran interés para los preocupados por los problemas del país.

Felicitemos al autor por el excelente libro, que sin duda enriquece nuestro acervo bibliográfico, tanto de la historia como de la nutrición.

M. L. J.

INFANCIA Y POBREZA.—Los efectos de la recesión en Venezuela. Vanessa Cartaya y Haydeé García. UNICEF-MINISTERIO DE LA FAMILIA. 1ª Ed. Editorial Nueva Sociedad, 1981, 152 págs. Caracas-Venezuela. ISBN 980-6110-30-7.

Esta publicación evalúa el impacto que sobre los sectores sociales más vulnerables y, particularmente en la población infantil, ha tenido la situación recesiva en Venezuela. Los impactos de la recesión se ubican en el contexto de la economía nacional y de la influencia que sobre ésta tienen las circunstancias internacionales.

Se expone la alternativa en la cual se inscribe Venezuela, y las consecuencias de la opción adoptada sobre los estratos sociales de bajos ingresos, y fundamentalmente sobre la infancia con menores recursos económicos.

El contenido se divide en cinco capítulos: El Contexto de la Recesión, Evolución de la Economía Venezolana, Distribución del aporte, Efecto de la Recesión en el Bienestar de la Infancia y Conclusiones y Recomendaciones.

Su lectura resulta de interés ya que, contiene valiosa información sobre aspectos socio-económicos y políticos, que han influido en el desarrollo de las políticas sociales de protección a la infancia. Además se presenta un conjunto de recomendaciones que según los autores podrían servir de apoyo en la formulación de políticas y programas destinados a la población infantil.

HOJAS DE BALANCE DE ALIMENTOS. 1980, 1981, 1985 y 1986.—Instituto Nacional de Nutrición - Fundación Polar. Editorial Arte, Caracas-Venezuela 1988 pags. 76-1699.

La Fundación Polar y el Instituto Nacional de Nutrición, en un esfuerzo de cooperación mutua ofrecen estos tres interesantes volúmenes sobre las Hojas de Balance de Alimentos para Venezuela desde 1980 hasta 1986. Esta publicación es el producto del esfuerzo mancomunado de profesionales de la empresa privada y del sector oficial. La información que contienen estos volúmenes permite conocer el grado de suficiencia de la oferta, de autonomía o dependencia de la disponibilidad de alimentos, la estabilidad o inestabilidad de la producción, así como también de las existencias alimentarias.

El primer volumen dedicado a las Hojas de Balance de Alimentos desde 1980 a 1984, contiene la descripción detallada de la metodología de análisis para cada uno de los grupos de alimentos y bebidas y los resultados de las Hojas de Balance de Alimentos correspondientes a los años 1980 a 1984, con sus respectivos aportes nutricionales de las disponibilidades alimentarias en el período de estudio.

Los otros dos volúmenes, contienen información de la Hoja de Balance de Alimentos para los años 1985 y 1986 respectivamente.

Este material constituye un valioso aporte para los profesionales, técnicos y estudiantes, no solamente, para los que laboran en áreas relacionadas con la alimentación y la nutrición en los sectores oficiales y privados, sino que se aspira, que su contenido sea utilizado con fines docentes en las Universidades e Institutos Técnicos del país.

NUESTROS ALIMENTOS, AYER, HOY Y MAÑANA.—Werner Jaffé. Fondo Editorial Acta Científica Venezolana. Fundación Polar. Impresión Owelinh C.A. - 192 pags. Caracas-Venezuela 1987. Bs. 150,00.

Werner G. Jaffé fue mi profesor de bioquímica en 1956-1957 y posteriormente tuve la satisfacción de trabajar bajo su dirección durante más de 17 años en el entonces Servicio de Bioquímica - hoy División de Investigaciones - del Instituto Nacional de Nutrición. Un cuarto de siglo más tarde tengo el agrado de revisar éste libro escrito por mi profesor y amigo de muchos

años. Ya la misma frase inicial de la Introducción. "Sin duda alguna, la comida es lo más importante para toda vida animal y humana" y los párrafos que siguen, estimulan a reflexionar sobre las cuestiones de la alimentación, vinculadas al diario acontecer pero a la vez tan ignoradas.

Los primeros temas abarcan aspectos generales pero fascinantes dentro del ámbito de la nutrición y de las diversas etapas evolutivas del hombre por mejorar su alimentación. Sigue la composición de las dietas humanas y la utilización fisiológica de los nutrientes y continúan con el concepto de requerimiento y un análisis de las hojas de balance de alimentos, para caer luego en su interpretación. En los temas siguientes se refiere a la composición de los alimentos y requerimientos nutricionales, Jaffé, discute las tablas de composición junto al valor biológico de las proteínas y el alcance y utilidad de estos procedimientos. Es fácil advertir aquí, el toque de su experiencia derivada de la aplicación práctica de estas metodologías, a lo largo de toda una vida dedicada a estas actividades. Las dietas y carencias nutricionales y los factores que condicionan la ingesta de alimentos, se ilustran con numerosos ejemplos en las secciones que siguen.

Como antesala a los temas centrales, el autor comenta brevemente el inicio de la agricultura para entrar de lleno en la descripción de los clásicos renglones de este género: Los cereales (trigo, maíz, arroz, otros). Alimentos de origen animal. Aceites y grasa. Azúcar - Sal - Bebidas. Los aspectos nutricionales, bromatológicos y tecnológicos de estos alimentos, se tratan con maestría y amenidad y no es fácil abandonar la lectura de estos temas. La parte que podríamos llamar final de esta obra, comprende una diversidad de enfoques de gran complejidad que van desde la nutrición de diferentes especies de mamíferos, con las apreciaciones sobre la lactancia materna, los efectos contraceptivos de la lactancia, la crianza artificial y los costos, hasta los aspectos relativos a la conservación, toxicología y enriquecimiento de los alimentos, sin olvidar un breve comentario sobre la legislación alimentaria. Prosigue el texto con un estudio de la dieta venezolana, en el cual se analizan las fluctuaciones y tendencias en el consumo de carnes, cereales y grasas. Por último el autor comenta, y deja abierta una serie de posibilidades, el futuro ali-

mentario del hombre, aludiendo finalmente al compromiso que los gobiernos tendrán que enfrentar para lograr un mundo sin hambre: Alimentos suficientes para todos.

Si alguna crítica o más bien observación debe hacerse a este libro del Profesor Jaffé, es precisamente que por querer abarcar todo el espectro de conocimientos en el campo alimentario y nutricional, ciertos temas son tratados sin pro-

fundizar mucho. Tal vez la intención del autor sea precisamente esa: dejar con este libro ambicioso y de grata lectura, tanto para el estudiante que se inicia, como en el profesional con experiencia, un cuantioso bagaje de variada información y la inquietud por la búsqueda de la excelencia.

Dr. José Félix Chávez Pérez

Como anticipo a los temas centrales, el autor comenta brevemente el inicio de la agricultura para entrar de lleno en la descripción de los alimentos (cereales, leguminosas, frutas, hortalizas, aceites, grasas, azúcares, proteínas, vitaminas, minerales, etc.). Los aspectos nutricionales, fisiológicos y tecnológicos de estos alimentos se tratan con maestría y sencillez, y no es fácil abandonar la lectura de estos temas. La parte que podría llamarse final de esta obra, comprende una diversidad de aspectos de gran complejidad que van desde la nutrición de diferentes especies de mamíferos, con las excepciones sobre la lactancia materna, los efectos contrastantes de la lactancia, la crianza artificial y los costos, hasta los aspectos relativos a la conservación, toxicología y etiquetado de los alimentos, sin olvidar un breve comentario sobre la legislación alimentaria. Prosigue el texto con un estudio de la dieta venezolana, en el cual se analizan las fluctuaciones y tendencias en el consumo de carnes, cereales y grasas. Por último el autor comenta y deja abierta una serie de posibilidades, el futuro ali-

mentos de los volúmenes contienen información de la Hoja de Balance de Alimentos para los años 1980 y 1985 respectivamente.

Este material constituye un valioso aporte para los profesionales, técnicos y estudiantes, no solamente para los que laboran en áreas relacionadas con la alimentación y la nutrición en los sectores oficiales y privados, sino que se aplica, que su contenido sea utilizado con fines docentes en las Universidades e Institutos Técnicos del país.

WERNER C. JAFFÉ Y MA-
RÍA A. WERNER JAFFÉ. Fondo Editorial Acta
Gráfica Venezolana. Fundación Polar. Impre-
sora Gráfica C.A. - 192 págs. Caracas-Venezuela
1987. Bs. 150.00

Werner C. Jaffé fue mi profesor de biopu-
bras en 1965-1967 y posteriormente tuve la sa-
tisfacción de tratar para su disertación durante
esta de IV año en el entonces Servicio de Bio-
química - por División de Investigaciones - del
Instituto Nacional de Nutrición. Un cuarto de
siglo más tarde tengo el agrado de revisar este
libro escrito por mi profesor y amigo de muchos