

Notas

Taller Internacional de Post-Grado. Producción y Manejo de Datos de Composición Química de Alimentos en Nutrición

Organizado por :

Centro Sub-Regional INFOODS, Chile.
Centro Sub-Regional INFOODS, Guatemala, C..A
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO.

Con el patrocinio de: Universidad de las Naciones Unidas, UNU. Programa de Alimentación y Nutrición para el Desarrollo Humano y Social.
Universidad Agrícola de Wageningen. Holanda
LATINFOODS.

Fecha tentativa: 9 al 27 de Octubre de 1995

Sede : Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA. Santiago, Chile.

Antecedentes: La obtención y compilación de datos confiables de la composición química de alimentos es esencial para todos aquellos usuarios que requieren de esta información. Es el caso de nutricionistas y otros profesionales involucrados en estudios sobre evaluación nutricional de ingesta a nivel individual y colectivo, en la formulación de la alimentación institucional y en el diseño de dietas terapéuticas. También es importante para aquellos profesionales relacionados con la educación en nutrición o en estudios epidemiológicos u otra serie de actividades de investigación, desarrollo y asistencia técnica.

INFOODS cuenta en la actualidad con dos Centros Subregionales para la región de América Latina, que se encuentran localizados en Guatemala para Centro América, y en Chile para América de Sur. Ambos Centros en forma conjunta han asumido la responsabilidad de organizar el Primer Taller Internacional «Producción y Manejo de Datos de Composición Química de Alimentos en Nutrición», el que se dictará en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA de la Universidad de Chile.

El Taller corresponde a una extensión del curso «Production and Use of Food Composition Data in Nutrition» dictado por la Universidad Agrícola de Wageningen, Holanda, el cual ha sido adaptado a las características de la región.

Objetivos del Taller: Unificar criterios a nivel de los países de la Región en cuanto a la generación, validación y manejo de datos analíticos de nutrientes en alimentos para la creación de nuevas Tablas Nacionales y Regionales de Composición Química de los Alimentos y para la formación de una base de datos LATINFOODS.

Fomentar el trabajo armónico y colaborativo entre analistas, compiladores y usuarios de manera de contribuir a mejorar la calidad de la información nutricional para beneficio de la salud y economía de los países.

Estructura del Taller: El Taller ha sido diseñado en base a los estudios de los expertos, Prof. D.A.T. Southgate y Dr. H. Greenfield quienes han publicado el libro «Guidelines for the Production and Use of Food Composition Data». En esta publicación se entregan los criterios necesarios para seleccionar los nutrientes a analizar, se discute acerca de la elección y validación de los métodos analíticos y se entregan pautas para el uso de bases de datos nutricionales.

Asistentes: El Taller está dirigido a aquellas personas involucradas con el manejo de datos de composición química de alimentos tales como analistas, compiladores y usuarios. Se exigirá que los postulantes pertenezcan a alguna institución de su país comprometida a nivel nacional con este quehacer y a la vez asociada a la red LATINFOOD de su país. Es fundamental que los postulantes presenten un documento de respaldo de su institución en que a su vez ambos declaren asumir el compromiso de impulsar esta actividad en sus países. El Taller tendrá un número máximo de 20 participantes.

Contenidos: Los siguientes temas se tratarán durante el desarrollo del Taller a través de clases, seminarios y/o trabajos de grupos:

- Introducción al uso de bases de datos a nivel internacional, nacional y doméstico.
- Criterios de selección de alimentos de acuerdo a prioridades nacionales y regionales.
- Selección de nutrientes de acuerdo a prioridades nacionales y regionales.
- Muestreo.
- Métodos de análisis: evaluación crítica, biodisponibilidad de nutrientes
- Validación de la calidad de los datos analíticos.
- Compilación y diseño de bases de datos.

Idioma: Español

Matrícula: El curso tendrá un valor de US \$ 3.900 incluyendo viaje, estadía y matrícula. No cubre seguros de Salud.

Postulaciones: Todos los postulantes deberán completar la ficha adjunta y enviarla junto con un curriculum vitae antes del 1º de Julio de 1994 a la Secretaría Ejecutiva del Centro Sub-Regional INFOODS.

Consejo Asesor:

- Dr. Nevin S. Scrimshaw, Universidad de las Naciones Unidas, Estados Unidos de Norteamérica.
- Prof. Joseph Hautvast (Presidente), Universidad Agrícola de Wageningen, Wageningen, Holanda.
- Dr. Gary Beecher, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica, Beltsville, Estados Unidos de Norteamérica.
- Dr. Jean Pierre Cutier, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. Roma, Italia.
- Prof. A. Valyasevi, Instituto de Nutrición, Nakorn, Pathom, Tailandia.
- Dr. Ricardo Uauy, Director, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. INTA. Universidad de Chile. Santiago, Chile.
- Dr. Hernán Delgado, Director, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, INCAP Guatemala, Guatemala CA.
- Dr. Ricardo Bressani, Presidente LATINFOODS.

Directores del Taller:

- Prof. Clive F. West. Universidad Agrícola de Wageningen, Wageningen, Holanda.
- Prof. Saturnino de Pablo. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA, Universidad de Chile.

Coordinadores:

- Prof. Lilia Masson, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Universidad de Chile.
- Prof. Isabel Zacarías, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA. Universidad de Chile.
- Dr. Cecilio Morón, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Oficina Regional de Política Alimentaria y Nutrición.

Secretaría: Secretaría Ejecutiva Centro Sub-Regional INFOODS. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. Macul 5540. Fax 221.40.30. Fonos: 221 1499, 2214548, 2214922.

FICHA DE INSCRIPCION

Nombre :

Profesión :

Institución:

Campo de Acción: (señale la(s) alternativas)

Analista

Usuario

Compilador

Dirección Postal:

.....

País :

Teléfono:

Fax:

e-mail:

CYTED ha creado una nueva red: RIEPSA

En la última reunión del Consejo Técnico Directivo del Programa CYTED, celebrado el 25 y 26 de Abril en La Paz, Bolivia, se aprobó la creación de la Red Temática XI. F RIEPSA, que corresponde a la «Red Iberoamericana de Evaluación de las Propiedades Sensoriales de los Alimentos». Como Coordinadora Internacional se nombró a la Prof. Emma Wittig de Penna de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, en atención a su trayectoria profesional en el campo de la Evaluación Sensorial.

Entre los objetivos generales de esta Red se mencionan los siguientes:

- Brindar apoyo a los países de la Región.
- Compartir conocimientos y experiencias.
- Estandarizar metodologías.
- Capacitar a técnicos e industriales.
- Generar proyectos relacionados con el desarrollo tecnológico.

Para alcanzar estos objetivos se propone un plan de acción acorde a metas más mediatas. Así para el primer año se han puntualizado las siguientes acciones:

- Invitar a través de los ONCYT a los países de la Región a constituir la Red.
- Designar Coordinadores Nacionales
- Iniciar el catastro de la situación de cada Centro y sus necesidades.
- Incentivar la vinculación del sector industrial a la Red.
- Elaborar un boletín informativo como medio de comunicación entre los participantes de la Red.

RIEPSA ya ha iniciado sus actividades. Se ha solicitado la designación de los Coordinadores Nacionales de Argentina, Brasil, Costa Rica, España, México, Cuba, Venezuela y Chile. Estos Coordinadores están consolidando las redes en sus respectivos países y realizando el catastro que permitirá hacer un diagnóstico de la situación actual, para luego continuar con las etapas señaladas.

Invitamos a la comunidad científica y técnica que tenga interés en formar parte de la Red, contactarse con nosotros.

Emma Wittig de Penna
 Coordinadora Internacional
 RIEPSA
 Fax: 56-2 222.7900/ 229.4837

**Cursos ofrecidos por el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Centro Colaborador de la OMS.
 La Habana, Cuba**

- **Maestría Internacional de Nutrición en Salud Pública.** 11 de Septiembre de 1995 al 19 de Julio de 1996
- **Estudio de Post-Grado sobre Nutrición Materno-Infantil en la Atención Primaria de Salud.** 1 al 27 de Mayo de 1995
- **Curso Internacional sobre el Manejo Integral de Niños con Hiperfenilalaninurias.** 29 de Mayo al 2 de Junio de 1995

• **Curso Internacional sobre Necesidades Fisiológicas y Calidad de las Proteínas.** 5 al 9 de Junio de 1995

• **Curso Internacional sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.** 12 al 16 de Junio de 1995

• **Curso Internacional sobre Toxicología de los Alimentos.** 19 al 30 de Junio de 1995

• **Curso Internacional sobre Micotoxicología.** 3 al 14 de Julio de 1995

• **Curso Internacional sobre las Grasas en la Alimentación: Efectos en la Salud.** 17 al 21 de Julio de 1995

Dirija su correspondencia a:

Prof. Mirta Hermelo, PhD
 Jefe Dpto. de Postgrado

Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 Infanta Nº 1158, La Habana, Cuba,
 C.P. 10300.

Telf.: (537) 781835, 781429, 708947, 329357, 323914

Télex: (051) 1017 INHEM CU
 (051) 2144 HIGEP CU
 (051) 1149 MINSAP CU

Fax: (537) 333375 (OPS)
 (537) 338212
 (537) 338213
 (537) 332532