

Grado de avance en la revisión de la base de datos sobre composición de alimentos usada en el INCAP

María Teresa Menchú E., Cecilia Ventura, Humberto Méndez y Marta Amanda Barrera

La base de datos sobre composición de alimentos (BDCA) del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP), fue integrada hace más de veinte años con valores existentes en ese momento en distintas tablas (1-3). La base se elaboró con el mismo contenido de nutrientes tradicionales, además de energía y el análisis proximal; en esa ocasión los alimentos fueron clasificados y codificados en 23 grupos para facilitar el análisis posterior de los datos. Las fuentes de datos utilizadas fueron documentadas, pero dicha información no fue incluida en la base de datos.

Desde la integración de la BDCA del INCAP a la fecha, la base ha sido enriquecida con otros alimentos, conforme han aumentado las necesidades de diversos investigadores para estudios realizados en los países de la región centroamericana. Los valores han sido tomados de distintas fuentes, ya sea de otras tablas sobre composición de alimentos y en algunos casos de determinaciones específicas realizadas en el Instituto para determinados estudios. En varios de estos casos los datos no han sido publicados.

Durante el período señalado, los patrones alimentarios de la región se ha ido diversificando, especialmente en las áreas urbanas; ello se ha debido a la inclusión de nuevos productos alimenticios, tanto procesados como naturales. La modificación de los patrones alimentarios ha sido evidente en los estudios dietéticos realizados a nivel nacional y en la encuestas de hogares sobre gastos en alimentos.

Por otra parte, la importancia de conocer más sobre la relación de dieta-enfermedad ha llevado a la realización de estudios sobre la dieta usual en los que se requiere conocer no sólo la ingestión de nutrientes, sino también de otros compuestos no-nutrientes, no incluidos en las BDCA tradicionales.

Con base en las necesidades señaladas, se consideró prioritario realizar una revisión, documentación y ampliación de la BDCA usada por el INCAP y sus países miembros. Para ello, desde hace algunos años se programó una serie de tareas, de las cuales a la fecha se han llevado a cabo las siguientes:

a) Documentación de las fuentes originales de los 750 ítems incluidos

Esta tarea consistió en revisar la documentación existente sobre las fuentes originales tomadas para cada uno de los datos incluidos en la BDCA. De manera de codificar cada alimento según la fuente de los datos, se encontró que el 57% de los datos provenían de la Tabla Latinoamericana (2), 30 de la Tabla original del INCAP, y el resto de la Tabla de los Estados Unidos.

b) Revisión de los datos

Una vez identificado el origen de los datos se procedió a comparar los valores registrados en la BDCA con los datos originales. De esta forma se procedió a corregir algunos pocos errores encontrados, entre ellos los más frecuentes fue la anotación como cero cuando se carecía de dato y la falta del registro de humedad.

c) Revisión y ajuste de los nombres de cada alimento

Dado que la base es para uso regional, se revisó cada uno de los nombres de los productos incluidos, agregándose en muchos casos los nombres con los que los mismos alimentos son conocidos en diferentes zonas de Centroamérica. Para hacerlo se tomó como referencia la información obtenida en las últimas encuestas realizadas a nivel nacional en la región.

d) Descripción de cada alimento

En cada caso se caracterizó según se tratara de alimento crudo o cocinado, en éste último caso se registró el tipo de preparación cuando procedía. Se procuró caracterizar adecuadamente cada producto de manera de evitar futuras confusiones en el uso del código.

e) Identificación de los nombres científicos

En las frutas y vegetales se agregó el nombre científico, siempre y cuando la fuente del dato lo contenía.

f) Nombres en inglés

En todos los casos los alimentos fueron identificados con su nombre en inglés. Esto fue de gran utilidad para su uso en el estudio de Belize.

g) Revisión del dato de porción comestible

La base de datos contiene el dato de porción comestible; sin embargo, éste no se encontraba en todos los ítems y muchos no se aclaraba a que se refería el valor indicado. De ahí, que se procedió a revisar cuidadosamente este dato para todos los alimentos, donde procedía.

h) Ampliación de la BDCA

Se han agregado más de 200 ítems alimenticios, con base en las necesidades encontradas en los últimos estudios realizados en la región. Los valores han sido tomados de varias fuentes principalmente de la Base actual de datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (4). En algunos pocos casos se han usado datos de Costa Rica (5) y de otras tablas de Latinoamérica (6, 7).

La base actual sigue conservando los nutrientes tradicionales, asimismo los códigos originales, tomando en consideración que ha

sido la base de muchos estudios, por lo que debe permanecer estable en este sentido. Una vez completada su documentación se procederá a ampliar su contenido, principalmente con aquellos datos necesarios para investigaciones específicas, especialmente de dieta-enfermedad.

La labor realizada a la fecha ha sido bastante compleja, no se ha contado con financiamiento específico para realizarla, ha requerido dedicación casi exclusiva de un profesional residente y parcial de otros funcionarios.

Actualmente, se están revisando las incongruencias en los valores incluidos en la BDCA para algunos nutrientes, principalmente para la vitamina A preformada y carotenoides. Se tiene contemplado el agregado de otros nutrientes y compuestos no-nutrientes de algunos items, para los cuales se disponga de esta información y de algunos análisis realizados en los últimos años por el Instituto.

Por otra parte, dado que la información sobre composición de alimentos tiene muchas otras aplicaciones, para algunas se requiere de instrumentos de más fácil manejo, se procedió a revisar la Tabla sobre Valor Nutritivo de los Alimentos más usados en Centroamérica, en la cual los valores corresponden a medidas caseras o unidades de compra. Esta Tabla tiene un uso más amplio que la base de datos, sobre todo para el planeamiento de programas de alimentación y

educación alimentaria y nutricional. El tamaño de las porciones está siendo tomado de datos primarios de las últimas encuestas alimentarias realizadas en los países de la región.

Finalmente, se tiene contemplado completar la base elaborada con datos sobre los alimentos como se compran, la cual es de utilidad en la elaboración de la canasta básica de alimentos.

REFERENCIAS

1. Tabla de Composición de Alimentos para Centro América y Panamá, INCAP. Guatemala, 1960.
2. Tabla de Composición de Alimentos para uso en América Latina. Guatemala, 1961.
3. Composition of food. U.S. Department of Agriculture Handbook No. 8, Washington, 1963.
4. Composition of Food. U.S. Department of Agriculture Handbook No. 8-1 hasta No. 8-21. 19.
5. Blanco Adriana. Costa Rica, Comunicación Personal.
6. Valor Nutritivo de los Alimentos de Mayor Consumo en México. México, 1992.
7. Tabla de Composición de Alimentos. Colombia, 1990.