



**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y  
LA ALIMENTACIÓN (FAO)**

**RED DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS DE AMÉRICA LATINA  
(Red LATINFOODS)**

**Informe Final de la**

**CONFERENCIA ELECTRÓNICA SOBRE  
COMPILACIÓN DE DATOS PARA BASES DE DATOS Y TABLAS DE  
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE ALIMENTOS**

**6 al 24 de mayo de 2002**

**Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe  
Santiago de Chile**

## INDICE

	Página
<b>I. ANTECEDENTES.....</b>	<b>3</b>
<b>II. OBJETIVOS DE LA CONFERENCIA .....</b>	<b>4</b>
<b>III. PARTICIPANTES .....</b>	<b>4</b>
<b>IV. METODOLOGÍA DE TRABAJO.....</b>	<b>4</b>
<b>V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>5</b>
<b>Tema 1: Fuentes de información y antecedentes de descripción de alimentos.....</b>	<b>5</b>
<b>Tema 2: Antecedentes de muestreo, metodologías analíticas y expresión de resultados.....</b>	<b>7</b>
<b>Tema 3: Selección y calificación de datos.....</b>	<b>8</b>
<b>Tema 4: Bases de datos y tablas de composición.....</b>	<b>9</b>
<b>Tema 5: Asuntos varios.....</b>	<b>9</b>
<b>ANEXOS</b>	
<b>1. LISTADO DE PARTICIPANTES.....</b>	<b>11</b>
<b>2. PROGRAMA.....</b>	<b>23</b>

## **I. ANTECEDENTES**

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) desde su creación en 1945 ha apoyado el desarrollo de tablas regionales de composición de alimentos. A partir de la década del 80, estos esfuerzos continuaron con la Universidad de las Naciones Unidas (UNU) a través de la Red Internacional de Sistemas de Datos de Alimentos (Infoods), de la que Latinfoods es la rama para América Latina.

En los últimos tiempos se ha visto revalorizada la información sobre composición química de alimentos a raíz de los acuerdos del comercio internacional de alimentos de la Organización Mundial de Comercio, el Mercosur, y el Tratado de Libre Comercio de América del Norte, que están determinando la globalización del comercio, y el aumento de su volumen y competitividad. Además, se ha incrementado la demanda de este tipo de información, y en particular del etiquetado nutricional, por parte de los consumidores y la industria como resultado de nuevas legislaciones aplicadas en los países.

Atendiendo estos intereses, durante la Reunión sobre Datos de Composición de Alimentos para Países en Desarrollo (Túnez, 1994), la FAO y la UNU se comprometieron a coordinar los esfuerzos para mejorar la calidad y disponibilidad de los análisis de alimentos a nivel mundial y asegurar la obtención de datos adecuados y confiables.

En este sentido, la FAO ha realizado en América Latina, en cooperación con Latinfoods, talleres regionales sobre producción y manejo de datos de composición química de alimentos (Santiago de Chile, 1995, y ciudad de Guatemala, 1996) lo que ha permitido fortalecer las capacidades nacionales y las de los Centros Subregionales Latinfoods creados en la reunión de Túnez.

Ante el incremento de actividades regionales en composición de alimentos, es necesario su coordinación entre los países y la FAO y Latinfoods, a fin de establecer acuerdos que faciliten la elaboración de las tablas y bases de datos nacionales y regionales con criterios armonizados, y fomentar la cooperación técnica horizontal.

Con el apoyo de la FAO y el respaldo de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN) se han realizado Simposios FAO/SLAN/Latinfoods sobre Composición de Alimentos dentro del marco de los Congresos de la SLAN en Guatemala (1997) y Argentina (2000). Ha sido en estas reuniones donde, con la participación de todos los países de la región, se han definido aspectos fundamentales para el funcionamiento de Latinfoods tales como organización, estructura y planes de acción trienales.

Precisamente el Plan de Acción 2001-2003 de la Red Latinfoods contempla la realización de conferencias electrónicas anuales sobre temas de importancia para el buen desarrollo de la composición de alimentos en los países de la región.

Uno de estos tópicos prioritarios es el de compilación de datos para la elaboración de bases de datos y tablas de composición de alimentos. La difícil realidad de generación de

nuevos datos en los países compromete el rescate de los buenos datos ya generados en el pasado y que están disponibles en distintos documentos e instituciones. Esta compilación por tanto debe realizarse con criterios claros y homogéneos a nivel interno de los países y a nivel internacional para integrarlos a la base de datos regional a partir de la cual deriva la Tabla de Composición de Alimentos de América Latina, que se encuentra disponible en: <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/default.htm> .

## **II. OBJETIVOS DE LA CONFERENCIA**

La Conferencia tuvo por objetivos:

- a) Analizar los aspectos más relevantes asociados a la compilación de datos para las bases de datos y tablas de composición química de alimentos nacionales, subregionales y regional.
- b) Proponer criterios de procedimientos con el objeto de consensuar la metodología de la Red Latinfoods para la compilación de datos en la región.

## **III. PARTICIPANTES**

La Conferencia Electrónica estuvo dirigida especialmente a los miembros de los capítulos nacionales de la Red Latinfoods. También pudieron participar otros profesionales interesados en el desarrollo de bases de datos o tablas de composición de alimentos.

Se inscribieron 101 participantes de 17 países y del Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP/OPS) y de la FAO. La lista de participantes se incluye en el Anexo 1. Durante la Conferencia se efectuaron 79 intervenciones de las cuales 45 fueron individuales y 34 en grupos. En total 52 participantes enviaron sus comentarios (sea individual o en grupo), lo que indica una participación de 52,5%).

## **IV. METODOLOGÍA DE TRABAJO**

La Conferencia Electrónica fue organizada por la Oficina Regional de la FAO y la Red Latinfoods. La discusión se desarrolló durante tres semanas a partir del 6 de mayo hasta el 24 de mayo de 2002, utilizando la Plataforma de Discusión Electrónica de la Oficina Regional de la FAO. Los participantes se inscribieron y participaron siguiendo las instrucciones previamente difundidas mediante una nota informativa.

Los Coordinadores de la Conferencia Electrónica fueron el Dr. Saturnino de Pablo, Presidente de Latinfoods y Jefe del Centro de Alimentos del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, y el Dr. Cecilio Morón, Oficial Principal de Política Alimentaria y Nutrición, Oficina Regional de la FAO, Santiago de Chile. La moderadora de la lista de correo electrónico fue la MS. Stineke

Oenema, Profesional Asociada en Nutrición, Oficina Regional de la FAO, Santiago de Chile.

Como base para la discusión de los temas de la Conferencia Electrónica se utilizó el documento “Compilación de datos para bases de datos y tablas de composición química de alimentos”, que se puso a disposición de los participantes en el sitio web de la Oficina Regional de la FAO (<http://www.rlc.fao.org/foro/latfoods>).

Se analizaron los siguientes temas siguiendo el programa que se incluye en el Anexo 2:

1. Fuentes de información y antecedentes de descripción de alimentos.
2. Antecedentes de muestreo, metodologías analíticas y expresión de resultados.
3. Selección y calificación de datos.
4. Bases de datos y tablas de composición
5. Asuntos varios.

El último día de la Conferencia (tema 5) se invitó a los participantes a efectuar intervenciones sobre otros temas relacionados con la red Latinfoods. Al finalizar los temas los Coordinadores de la Conferencia enviaron a los participantes, para su consideración, las conclusiones y recomendaciones elaboradas con base en los aportes efectuados durante la discusión.

## **V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **Tema 1: Fuentes de información y antecedentes de descripción de alimentos**

#### ***Conclusiones***

1. Hubo acuerdo respecto a las siguientes las fuentes de información de datos: publicaciones científicas como revistas y libros, trabajos de tesis publicados, informes técnicos o de proyectos publicados, y apuntes de laboratorio no publicados.
2. Los datos de las etiquetas o rótulos no son apropiados para utilizarlos directamente desde el envase del producto. En general, la información está adaptada para cumplir con regulaciones que tienen fines de comercialización y que además son distintas entre países. Por ejemplo, en algunos casos se permiten aproximaciones y redondeos de tipo práctico que afectan la calidad de la información entregada.
3. Existen otras fuentes potenciales de información tales como: industria de alimentos, organismos públicos o privados de control de alimentos, laboratorios privados o de universidades que prestan servicios de análisis de alimentos, instituciones involucradas en la adquisición y producción de alimentos que mantienen registros de control de calidad de materias primas y productos, y publicaciones en internet de instituciones o empresas reconocidas. Sin embargo, para considerarlas, el compilador debiera disponer o tener acceso a información de respaldo sobre los datos mismos.

4. Hay consenso respecto a la industria de alimentos como fuente de datos y de la importancia de establecer una interacción directa y fluida con ella que permita acceder y utilizar su información de composición de alimentos. Esta interacción en lo posible debe seguir un protocolo de procedimiento informado para beneficio recíproco.
5. No debe utilizarse aquella información sobre la cual no se puede conseguir antecedentes que permitan validarla. Los certificados de composición o análisis deben incluir los antecedentes de validación y no sólo los valores analíticos.
6. Es necesario validar la plantilla de descripción de alimentos que se ha utilizado para la base de datos regional de América Latina y disponer de documentos de descripción de los campos de la plantilla y de un manual o guía práctica de uso.
7. La plantilla de descripción utilizada para la base de datos regional de América Latina debe ser optimizada. Esto implica aumentar el número actual de facetas o campos para incluir aspectos nuevos tales como fotografía, marca comercial y origen, y ampliar la descripción de los procesos y formas de presentación o tipo en los alimentos industrializados.
8. Es necesario contar con un glosario regional de términos que además de los nombres de los alimentos y preparaciones en sus respectivos países incluya términos asociados a los procesos de producción.

### ***Recomendaciones***

#### A Latinfoods:

1. Elaborar un protocolo para la interacción directa con las empresas de alimentos con el objeto de obtener y utilizar la valiosa información que dispone dicho sector.
2. Optimizar y validar la plantilla de descripción de alimentos a utilizar en la base regional de datos.
3. Elaborar un manual para la utilización de la plantilla de descripción de alimentos de las bases de datos nacionales y regional de alimentos sobre la base de la información disponible (publicaciones) de Infoods y las experiencias de los capítulos nacionales.
4. Preparar el glosario regional de alimentos que incluya los aspectos relacionados con el procesamiento.

#### A los Presidentes de los Capítulos Nacionales de Latinfoods:

5. Incrementar la relación con sus colegas del país difundiendo la documentación necesaria, en especial la de Infoods y Latinfoods, para que ellos se integren y participen en el proceso de recolección de información.

A los participantes en general:

6. Integrarse como miembros de sus respectivos Capítulos Nacionales de Latinfoods, contribuyendo a recabar toda la información sobre descripción, muestreo y análisis para facilitarla a los coordinadores de los comités de compilación.

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

7 Brindar asistencia técnica y financiera a Latinfoods para validar la plantilla de descripción de alimentos, elaborar un manual para la utilización de la plantilla de descripción de alimentos de las bases de datos nacionales y regional de alimentos, y preparar el glosario regional de alimentos.

## **Tema 2: Antecedentes de muestreo, metodologías analíticas y expresión de resultados**

### ***Conclusiones***

9. El diseño del muestreo se debe adaptar a las características del alimento pues existen distintos factores que pueden influir en el contenido de los componentes. Estos factores no sólo están relacionados con la naturaleza del alimento, natural o procesado, sino que también con la implementación del muestreo.

10. El diseño del muestreo debe considerar el tipo de componente a analizar en función de su contenido en los alimentos (macro o micronutriente), variabilidad y sensibilidad o estabilidad.

11. El uso de muestras compuestas, si bien afecta la calidad de la información en cuanto a conocer la variabilidad individual, es una alternativa práctica que permite disminuir el número de análisis y a la vez tener un mayor número de muestras recolectadas. Sin embargo, se recomienda sólo para productos homogéneos o heterogéneos previamente homogenizados.

### ***Recomendaciones***

A Latinfoods:

8. Elaborar un manual de muestreo de alimentos para tablas de composición de alimentos considerando para ello la información disponible de Infoods .

A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

9. Proporcionar asistencia a Latinfoods para la elaboración de un manual de muestreo de alimentos para tablas de composición de alimentos.

### **Tema 3: Selección y calificación de datos**

#### ***Conclusiones***

12. Se acepta la proposición de información mínima planteada en el documento de la Conferencia: nombre del alimento, número y origen de las muestras, descripción opcional del manejo de muestras para componentes sensibles, método analítico y referencia bibliográfica, y valor numérico del analito y procedencia. Además, incluirá el nombre científico y la marca comercial (en alimentos industrializados), y se podría incorporar la parte analizada, algún índice de variabilidad como desviación estándar, la descripción obligatoria del manejo de muestras para componentes sensibles y el control de calidad analítico.

13. Es importante conocer la calidad de los datos y por lo tanto se debe contar con un sistema de evaluación de calidad que permita a través de letras o números asignar niveles de calidad incluso para el caso en que la información disponible cumpla sólo con el mínimo acordado en esta Conferencia.

14. En el caso que la información disponible no cumpla con el mínimo de información acordado y no exista otro dato sobre ese alimento, es conveniente utilizar el dato con reserva o restricción. El dato tendrá sólo un carácter informativo y de valor orientador mientras se reúne mayor información para confirmarlo o reemplazarlo. Esto tiene mayor validez si se trata de alimentos que son de alto consumo en el país y sobre los cuales no se dispone de información confiable.

#### ***Recomendaciones***

##### A Latinfoods:

10. Utilizar la información mínima acordada en esta Conferencia para los datos de las bases nacionales y regional de composición de alimentos. En un principio la base de datos regional podrá ser informativa pero progresivamente su información debiera ser calificada hasta que toda ella cumpla con el mínimo acordado.

11. Desarrollar un sistema simplificado de validación de la calidad de la información mediante códigos que informen al usuario, siguiendo las pautas de Infoods y considerando las experiencias de los capítulos nacionales.

12. Elaborar las directrices de compilación de datos de composición de alimenos para uso en la región, tomando en cuenta las pautas de Infoods y las experiencias de los capítulos nacionales.

##### A los organismos internacionales de cooperación técnica y financiera:

13. Brindar asistencia técnica y financiera a Latinfoods para la elaboración. de las directrices de compilación de datos de composición de alimenos para uso en la región.

## **Tema 4: Bases de datos y tablas de composición de alimentos**

### ***Conclusiones***

15. Existe la opinión generalizada de modificar los grupos o categorías de alimentos de la base y tabla regional de composición, como asimismo definir si es conveniente la creación de subgrupos.

16. Se aprecia un consenso en cuanto a disponer de tablas específicas como por ejemplo de: colesterol (que se podría obtener a partir de la base actual), ácidos grasos trans, ácidos grasos omega-3, fitoesteroles, ácido fólico, selenio, cafeína y otros compuestos bioactivos.

### ***Recomendaciones***

#### A Latinfoods:

14. Efectuar las siguientes modificaciones a las bases y tablas nacionales y regional:

- Añadir el grupo de Leguminosas y derivados.
- Cambiar el título del grupo de Vegetales y derivados por Verduras, Hortalizas y derivados
- Eliminar el grupo de Misceláneos

15. En las bases y tablas nacionales y regional los productos derivados irán acompañando al nombre genérico (ejemplo: trigo, harina; naranja, jugo) y no separados como subgrupos (harinas, jugos).

16. Elaborar un documento con la descripción de los grupos o categorías de alimentos de la bases y tablas nacionales y regional de alimentos.

17. Armonizar el trabajo entre las subregiones y estimular a que los centros subregionales preparen las bases de datos subregionales manteniendo una constante preocupación por su actualización.

## **Tema 5: Asuntos varios**

### ***Conclusiones***

17. Los participantes reconocieron la utilidad e importancia de la Conferencia electrónica para aunar criterios y tomar decisiones relacionadas con la elaboración de las tablas nacionales y regional de composición de alimentos.

## ***Recomendaciones***

### A FAO y Latinfoods:

18. Organizar periódicamente conferencias electrónicas sobre temas prioritarios y de interés común para los países de la región que contribuyan al avance y difusión de la composición de alimentos.

19. Desarrollar una lista de correo electrónico de Latinfoods para consultas e intercambio de conocimientos y experiencias.

## ANEXO 1

### LISTADO DE PARTICIPANTES

#### Coordinadores de la Conferencia

Saturnino de Pablo Valdivia  
Presidente de LATINFOODS  
Coordinador Centro Subregional LATINFOODS  
para América del Sur, SAFOODS,  
Jefe del Centro de Alimentos  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los  
Alimentos, INTA,  
Universidad de Chile  
Macul 5540  
Santiago, Chile  
Teléfono: (56 2) 678 1431  
Fax: (56 2) 221 4030  
C.E.: [sdepablo@uec.inta.uchile.cl](mailto:sdepablo@uec.inta.uchile.cl)

Cecilio Morón  
Oficial Principal de Política Alimentaria y  
Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para América Latina  
y el Caribe  
Casilla 10095  
Santiago, Chile  
Teléfono: (56 2) 337 2208  
Fax: (56 2) 337 2101  
C.E.: [Cecilio.Moron@fao.org](mailto:Cecilio.Moron@fao.org)

Stineke Oenema  
Profesional Asociada en Nutrición  
Oficina Regional de la FAO para América Latina  
y el Caribe  
Casilla 10095  
Santiago, Chile  
Teléfono: (56 2) 337 2202  
Fax: (56 2) 337 2101  
C.E.: [stineke.oenema@fao.org](mailto:stineke.oenema@fao.org)

#### Argentina

Enrique O. Abeyá-Gilardón  
Consultor  
Encuesta Nacional de Nutrición y Salud,  
Ministerio de Salud  
Billinghurst 2466 1ª A  
(1425) Buenos Aires  
C.E.: [abeya@ucmisalud.gov.ar](mailto:abeya@ucmisalud.gov.ar)

Ana Asaduroglu  
Profesora Titular – Cátedra de Nutrición y  
Alimentación Humana  
Escuela de Nutrición – Universidad Nacional de  
Córdoba  
Teléfono: (54 351) 451 3324  
Fax: (54 351) 433 4027  
C.E.: [asaduroglu@hotmail.com](mailto:asaduroglu@hotmail.com)

Mara Bolgan  
Docente  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba  
C.E.: [mbolgan@yahoo.com.ar](mailto:mbolgan@yahoo.com.ar)

Nilda Isabel Brutti  
Docente  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba

María Gabriela Casale  
Asistente Científica  
ILSI Argentina  
Av. Sta Fe 1145 4º C1059ABF,  
Capital Federal, Buenos Aires  
Teléfono: (54 11) 4816 4384  
Fax: (54 11) 4816 4384  
C.E.: [ilsi-arg@dacas.com.ar](mailto:ilsi-arg@dacas.com.ar)

Myriam Cingolani  
Jefa de Trabajos Prácticos  
Escuela de Nutrición – Universidad Nacional de Córdoba  
Teléfono/fax: (54 351) 433 4027  
C.E.: [meck\\_cingolani@latinmail.com](mailto:meck_cingolani@latinmail.com)

Sara Josefina Closa  
Presidenta de ARGENFOODS  
Profesora Titular de Nutrición  
Departamento de Tecnología, Universidad Nacional de Luján  
Cruce Rutas 5 y 7  
6700 Luján  
Teléfono: (54 2323) 429 055  
Fax: (54 2323) 425 795  
C.E.: [sclosa@mail.unlu.edu.ar](mailto:sclosa@mail.unlu.edu.ar)

Lic. Silvia Conci  
Profesora Titular  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba  
Teléfono: (54 351) 4716818  
Fax: (54 351) 4334027  
C.E.: [ermezzano@hotmail.com](mailto:ermezzano@hotmail.com)

María Cristina de Landeta  
Profesora Adjunta de Química Analítica  
Dpto. de Ciencias Básicas  
Carrera de Ingeniería en Alimentos  
Universidad Nacional de Luján  
Cruce Rutas 5 y 7  
6700 Luján  
Teléfono: (54 2323) 420380  
Fax: (54 2323) 425795  
C.E.: [mlandeta@mail.unlu.edu.ar](mailto:mlandeta@mail.unlu.edu.ar)

Norma Alicia De Vido  
Investigadora  
Centro Nacional Patagónica-Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CENPAT-CONICET)  
Alte. Brown s/n. U 9120 ACV  
Puerto Madryn, Chubut  
Teléfono: (54 2965) 451024  
Fax: (54 2965) 451573  
C.E.: [devido@cenpat.edu.ar](mailto:devido@cenpat.edu.ar)

Silvia Fanto  
Profesora Adjunta  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba  
Teléfono/fax: (54 351) 433 4027  
C.E.: [sfantodegrimau@fcm.unc.edu.ar](mailto:sfantodegrimau@fcm.unc.edu.ar)

Ernesto Gelosa  
Docente  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba  
C.E.: [egelosa@fmc.unc.edu.ar](mailto:egelosa@fmc.unc.edu.ar)

Analía González  
Docente  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba

María Daniela Juárez  
Instituto Superior de Investigaciones Biológicas  
Depto. Bioquímica de la Nutrición  
Chacabuco 461  
4000 San Miguel de Tucumán  
Tel./Fax: 54-81-4330506/40  
C.E.: [mariadanielaj@yahoo.com](mailto:mariadanielaj@yahoo.com)

Roberto Daniel Lamas  
Docente- Investigador  
CITA - Facultad de Ingeniería - UNJu.  
La Rioja 1850 Depto.: 7  
Teléfono/fax: (54 388) 422 2890  
C.E.: [robertolamas@yahoo.com.ar](mailto:robertolamas@yahoo.com.ar)

Elsa Beatriz Llorens  
Asesora para el Plan y Perfil Nutricional de Argentina  
Ministerio de Salud, ANLIS Dr. Carlos G. Malbrán  
Velez Sarsfield 530  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
Teléfono/fax: (54 11) 4303 1804  
C.E.: [blllorens@anlis.gov.ar](mailto:blllorens@anlis.gov.ar)  
[beatrizllorens@ciudad.com.ar](mailto:beatrizllorens@ciudad.com.ar)

María Celina Luque  
Presidenta  
Federación Argentina de Graduados en Nutrición  
(FAGRAN)  
Viamonte 869 Piso 8 Of. N° 803  
Buenos Aires  
Teléfono/fax: (54 11) 4328 8040  
C.E.: [fagran@interprov.com.ar](mailto:fagran@interprov.com.ar)  
[luque@fibertel.com.ar](mailto:luque@fibertel.com.ar)

María Catalina Martín  
Encargada Area Docencia e Investigación  
Hospital Dr. Marcial Vicente Quiroga  
Av. Ignacio de la Roza 270 (Este)  
4° Piso - Dpto 405  
5400 San Juan  
Teléfono/fax: (54 264) 433 2565  
Fax: (54 264) 427 3655  
C.E.: [camuchastegui@uolsinectis.com.ar](mailto:camuchastegui@uolsinectis.com.ar)

María J. Morón Jiménez  
Profesora  
Facultad de Ciencias de la Salud – Universidad  
Nacional de Salta  
Av. Bolivia 5150  
Salta  
Teléfono/fax: (54 387) 425 5494- 5404  
C.E.: [mjmj@sinectis.com.ar](mailto:mjmj@sinectis.com.ar)

Alicia Navarro  
Profesora Titular  
Escuela de Nutrición – Universidad Nacional de  
Córdoba  
Teléfono/fax: (54 351) 433 4027  
C.E.: [anavarro@cmefcm.uncor.edu](mailto:anavarro@cmefcm.uncor.edu)

Viviana Piccioni  
Jefa de Trabajos Prácticos – Cátedra de  
Programación en Nutrición  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba  
Teléfono/fax: (54 351) 433 4027  
C.E.: [vipiccioni@hotmail.com](mailto:vipiccioni@hotmail.com)

Lorena Paula Prado  
Licenciada en Nutrición  
Ramón Franco 3420-cp  
1826 Prov. de Buenos Aires  
Teléfono:(54 11) 4248 8743  
C.E.: [lorenaprado@yahoo.com.ar](mailto:lorenaprado@yahoo.com.ar)

Adriana Noemí Ramón  
Jefa de Trabajos Prácticos  
Facultad Ciencias de la Salud. Universidad  
Nacional de Salta  
Av. Bolivia 5155  
Salta  
Teléfono: (54 387) 431 6978  
Fax: (54 387) 425 5456  
C.E.: [ramon@unsa.edu.ar](mailto:ramon@unsa.edu.ar)

Analia Mabel Rossi  
(Argenfoods)  
Instituto Superior de Investigaciones Biológicas  
Depto Bioquímica de la Nutrición  
Chacabuco 461  
4000 San Miguel de Tucumán  
Tel./Fax: 54-81-4330506/40  
C.E.: [arossi@unt.edu.ar](mailto:arossi@unt.edu.ar)

Liliana Ryan  
Docente  
Escuela de Nutrición  
Universidad Nacional de Córdoba

Norma Sammán  
Vicepresidenta de ARGENFOODS  
Directora  
Centro de Investigaciones en Tecnología de  
Alimentos - Facultad de Ingeniería -  
Universidad Nacional de Jujuy  
Avenida Martiarena esq. Italia – (4600) San  
Salvador de Jujuy  
Teléfono: (54 388) 422 1590  
Fax: (54 388) 449 3141  
C.E.: [nsamman@fi.unju.edu.ar](mailto:nsamman@fi.unju.edu.ar)  
[rsriera@sap-net.com.ar](mailto:rsriera@sap-net.com.ar)

María Isabel Yeannes  
Investigadora de CONICET  
Profesor Facultad de Ciencias Agrarias  
Universidad Católica Argentina  
Preservación y Calidad de Alimentos  
Departamento de Química.  
Fac. de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad  
Nacional de Mar del Plata.  
Funes 3350  
(7600) Mar del Plata  
Teléfono/fax: (54 223) 475 6167  
C.E.: [myeannes@mdp.edu.ar](mailto:myeannes@mdp.edu.ar)

### **Bolivia**

Hugo Guillén  
Instituto Nacional de Laboratorios en Salud  
(INLASA) Ministerio de Salud y Previsión Social  
Claudio Sanjines 1587 (Miraflores)  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 222 4709  
C.E.: [Christian\\_zero@latinmail.com](mailto:Christian_zero@latinmail.com)

Luz Esperanza Guillen Rivadeneira  
Bioquímico Nutricional (Responsable de control  
de calidad en análisis laboratorial)  
Instituto Nacional de Laboratorios en Salud  
(INLASA) Ministerio de Salud y Previsión Social  
Claudio Sanjines 1587 (Miraflores)  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 222 4709  
C.E.: [esperanza\\_guillen2000@yahoo.es](mailto:esperanza_guillen2000@yahoo.es)

Deborah Guzmán Hozumi  
Nutricionista  
Calle Guatemala 788 Miraflores  
La Paz  
Teléfono: (591 2) 222 9228

Leonor Mejía Guerrero  
Presidenta de BOLIVIAFOODS  
Jefe del Laboratorio de Nutrición y Análisis  
Sensorial  
Instituto Nacional de Laboratorios en Salud  
(INLASA) Ministerio de Salud y Previsión Social  
Claudio Sanjines 1587  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 224 4789  
C.E.: [mejialabnut@hotmail.com](mailto:mejialabnut@hotmail.com)

María Angélica Mendoza Soria  
Bioquímica Analista  
Instituto Nacional de laboratorios de Salud  
INLASA La Paz  
Calle Rafael Zubieta N°1889  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 222 8254  
C.E.: [angymendoza@hotmail.com](mailto:angymendoza@hotmail.com)

José Johnny Mercado Rojas  
Docente Universitario  
Universidad Juan Misael Saracho  
6 de Junio 825, Barrio Juan XXIII  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 663 4212  
C.E.: [yury@cosett.com.bo](mailto:yury@cosett.com.bo)

Karina Feliza Nina Cruz  
Bioquímica Analista (Pasantía )  
Instituto Nacional de Laboratorios de Salud  
INLASA  
Calle Rafael Zubieta N° 1889  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 222 8254  
C.E.: [karifex@hotmail.com](mailto:karifex@hotmail.com)

Roxana Rengel  
Instituto Nacional de laboratorios de Salud  
(INLASA)  
Min. Salud y Previsión Social  
Claudio Sanjines 1587 (Miraflores)  
La Paz

Maria Nancy Rojas Torrico  
Nutricionista  
Guerrilleros Lanza 1040  
La Paz  
Teléfono: (591 2) 222 9541

Mónica Silberstein Morales  
Bioquímica Analista  
Instituto Nacional de Laboratorios de Salud  
INLASA (Laboratorio de Nutrición)  
La Paz  
Calle Rafael Zubieta n 1889  
Teléfono/fax: (591 2) 222 8254  
C.E.: [monisilber@hotmail.com](mailto:monisilber@hotmail.com)

Faviola Vidal Velásquez  
Bioquímica Analista  
Instituto Nacional de Laboratorios de Salud  
INLASA (Laboratorio de Nutrición)  
Calle Rafael Zubieta N 1889  
La Paz  
Teléfono/fax: (591 2) 222 8254  
C.E.: [fabyvidal@hotmail.com](mailto:fabyvidal@hotmail.com)

Eunice Zárate de Calderón  
Nutricionista - Docente  
Carrera de Nutrición y Dietética. Universidad  
Mayor De San Andres  
Av. Saavedra s/n Miraflores  
La Paz  
Teléfono: (591 2) 222 2925  
C.E.: [eunicez@ceibo.entelnet.bo](mailto:eunicez@ceibo.entelnet.bo)

## **Brasil**

Eliana Bistriche Giuntini  
Alumna del doctorado  
Programa Interunidades  
FCF/FSP/FEA-USP  
Dept. Alimentos e Nutrição Experimental  
Faculdade de Ciências Farmacêuticas  
Av. Prof. Lineu Prestes, 580- Cj. Químicas BL.14  
CEP 05508-900 São Paulo  
Teléfono:(055) 0XX11 3091 3647  
Fax: (055) 0XX11 3815 4410  
C.E.: [elibi@usp.br](mailto:elibi@usp.br)

Franco Maria Lajolo  
Presidente de BRASILFOODS  
Profesor Titular  
Universidade de São Paulo - USP  
Dept. Alimentos e Nutrição Experimental  
Faculdade de Ciências Farmacêuticas  
Av. Prof. Lineu Prestes, 580 - Cj. Químicas BL.14  
CEP 05508-900 São Paulo  
Teléfono: (55 11) 3212 7232  
Fax: (055 11) 3815 4410  
C.E.: [fmlajlo@usp.br](mailto:fmlajlo@usp.br)

Ana Teresa Ratto  
Estudiante (Master)  
Faculdade de Ciências  
Farmacêuticas - USP - São Paulo  
Av. Prof. Lineu Prestes, 580 BL14  
Sao Paulo  
Teléfono: (55 11) 3091 3656  
Fax: (55 11) 3815 4410  
C.E.: [anaratto@yahoo.com](mailto:anaratto@yahoo.com)

Maurício Teixeira  
Técnico especializado  
Banco do Nordeste do Brasil  
Rua Silva Jatahy, 1055/202  
Meireles 60.165-070  
Teléfono/fax: (55 85) 299 3474  
C.E.: [mauriciot@banconordeste.gov.br](mailto:mauriciot@banconordeste.gov.br)

Elizabete Wenzel de Menezes  
Vicepresidenta de Latinfoods  
Universidade de São Paulo - USP  
Dept. Alimentos e Nutrição Experimental  
Faculdade de Ciências Farmacêuticas  
Av. Prof. Lineu Prestes, 580 - Cj. Químicas BL.14  
CEP 05508-900 São Paulo  
Teléfono: (55 11) 3091 3647  
Fax: (055 11) 3815 4410  
C.E.: [wenzelde@usp.br](mailto:wenzelde@usp.br)

## Chile

Patricia Campos Ustares  
Bioquímica  
Programa Alimentario  
Oficina para América Latina y el Caribe  
Consumers International  
Providencia - Las Hortencias 2371  
Santiago  
Teléfono: (56 2) 3351695  
C.E.: [programalimentario@consint.cl](mailto:programalimentario@consint.cl)

Rebeca Castillo Granadino  
Secretaria Técnica de la Comisión Nacional del  
Codex Alimentarius  
Servicio Agrícola y Ganadero, Ministerio de  
Agricultura  
Avenida Bulnes N° 140, octavo piso. Santiago  
Teléfono: (56 2) 672 2118  
Fax: (56 2) 672 1812  
C.E.: [rebeca.castillo@sag.gob.cl](mailto:rebeca.castillo@sag.gob.cl)

Sonia Olivares Cortés  
Profesora Asociada  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los  
Alimentos  
Universidad de Chile  
Avda. Macul 5540  
Santiago  
Teléfono: (56 2) 678 1437  
Fax: (56 2) 221 4030  
C.E.: [solivare@uec.inta.uchile.cl](mailto:solivare@uec.inta.uchile.cl)

Jaime Ortiz Viedma  
Profesor del Depto. Ciencia de los Alimentos  
Fac. Ciencias Químicas y Farmacéuticas  
Universidad de Chile  
Vicuña Mackenna 20  
Santiago  
Teléfono/fax: (56 2) 222 7900  
C.E.: [jaortiz@uchile.cl](mailto:jaortiz@uchile.cl)

María Teresa Oyarzún  
3 Norte 1214, Depto. 21  
Viña del Mar, Chile  
Teléfono: (56 32) 610 423  
Fax: (56 32) 977 309  
C.E.: [mtoyarzun@uec.inta.uchile.cl](mailto:mtoyarzun@uec.inta.uchile.cl)

Nalda Marcela Romero Palacios  
Profesora Asistente  
Universidad de Chile, Facultad de Ciencias  
Químicas y Farmacéuticas  
Vicuña Mackenna 20  
Santiago  
Teléfono: (56 2) 678 1666  
Fax: (56 2) 222 7900  
C.E.: [nromero@uchile.cl](mailto:nromero@uchile.cl)

Carmen Urteaga Ribbeck  
Académica  
Departamento de Nutrición  
Universidad de Chile  
Independencia 1027  
Santiago  
Teléfono/fax: (56 2) 737 5581  
C.E.: [curteaga@machi.med.uchile.cl](mailto:curteaga@machi.med.uchile.cl)

Gloria Vera A  
Profesora e Investigadora  
Departamento de Nutrición  
Facultad de Medicina  
Universidad de Chile  
Independencia 1027  
Santiago  
Teléfono/fax: (56 2) 678 6758  
C.E.: [gvera@machi.med.uchile.cl](mailto:gvera@machi.med.uchile.cl)

Marcela Zamorano Riquelme  
Profesor Asistente jornada completa  
Depto. de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Facultad Tecnológica  
Universidad de Santiago de Chile  
Avda. Ecuador 3796 Estación Central  
Santiago  
Teléfono: (56 2) 681 0489  
Fax: (56 2) 6823536  
C.E.: [mzamoran@lauca.usach.cl](mailto:mzamoran@lauca.usach.cl)

## Costa Rica

Adriana Blanco-Metzler  
Presidenta de COSTA RICAFOODS  
Representante Geográfica del Centro Subregional  
LATINFOODS para América Central y Panamá,  
CAPFOODS  
Responsable Laboratorio Tecnología Nutricional,  
Instituto Costarricense de Investigación y  
Enseñanza en Nutrición y Salud  
(INCIENSA)  
Apartado 4-2250, Tres Ríos, Cartago  
Teléfono:(506)279-9911  
Fax:(506)279-5546  
C.E.: [ablanco@inciensa.sa.cr](mailto:ablanco@inciensa.sa.cr)  
[abmetzler@yahoo.com](mailto:abmetzler@yahoo.com)

Jorge Granados  
Estudiante  
Universidad EARTH  
Las Mercedes de Gúacimo, Limón, Costa Rica  
Apto Postal 4442-1000  
San José  
Teléfono/fax: (506) 713 0001  
C.E.: [jjgranad@earth.ac.cr](mailto:jjgranad@earth.ac.cr)

## Cuba

Ada de las Cagigas Reig  
Jefe Laboratorio de Inmunonutrición  
Instituto de Nutrición  
Infanta 1158  
Centro Habana 10300  
Teléfono/fax: 8785919  
C.E.: [acagigas@infomed.sld.cu](mailto:acagigas@infomed.sld.cu)

Armando Rodríguez Suárez  
Investigador Auxiliar  
Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos  
Calzada de Infanta No. 1158. Centro Habana  
La Habana  
Teléfono/fax: (537) 8785919. Fax: (537) 8738313  
C.E.: [ceres@infomed.sld.cu](mailto:ceres@infomed.sld.cu)

## El Salvador

Claudia Verónica Alfaro Santos  
Encargada del Área de alimentos Laboratorio de  
Servicios de Química Agrícola  
Universidad Centroamericana "José Simeón  
Cañas" UCA  
Final Blvd. Los Proceres  
San Salvador  
Teléfono: (503) 210 6662  
Fax: (503) 210 6663  
C.E.: [calfaro@ing.uca.edu.sv](mailto:calfaro@ing.uca.edu.sv)

José Gerardo Merino M.  
Presidente de EL SALVADORFOODS  
Coordinador de Cooperación Técnica de INCAP  
en El Salvador  
INCAP/OPS  
73 Av. Sur. #135  
San Salvador  
Teléfono: (503) 279 1591  
Fax: (503) 298 1168  
C.E.: [gmerino@integra.com.sv](mailto:gmerino@integra.com.sv)

## Guatemala

Luis Hernando Corado Cuevas  
Coordinador de la Unidad de Alimentación  
Animal  
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
Edificio M6, CD. Universitaria, zona 12  
Ciudad de Guatemala 01012,  
Teléfono/fax: (502) 476 4542  
C.E.: [lcorado@intelnet.net.gt](mailto:lcorado@intelnet.net.gt)

Mónica Guamuch  
Supervisora Técnica de Laboratorio de  
Composición de Alimentos  
Instituto de Nutrición de Centro América y  
Panamá (INCAP)  
Calzada Roosevelt, zona 11 P.O. Box 1188  
Ciudad de Guatemala  
Teléfono/fax: (502) 471-9912/ (502) 4736529  
C.E.: [mguamuch@incap.ops-oms.org](mailto:mguamuch@incap.ops-oms.org)

## Honduras

Doris Chinchilla  
Presidenta de HONDURASFOODS  
Profesora de la Universidad Nacional de Honduras, Asesora independiente (actualmente para INCAP/OPS)  
Colonia América B 6 Casa , Comayagüela  
Teléfono: (504) 232 1139, 232 2713 (temporal)  
Casa: (504) 233 4619  
Fax: (504) 233 3006  
C.E.: [cda@ns.paho-who.hn](mailto:cda@ns.paho-who.hn)  
[lchinchilla@cocesna.hn](mailto:lchinchilla@cocesna.hn)

Gladys Fukuda de Flores  
Jefa del Centro de Evaluación de Alimentos;  
Profesora Asociada en Química de Alimentos y Nutrición y en Análisis de Alimentos  
Escuela Agrícola Panamericana,  
P.O. Box 93  
Tegucigalpa  
Teléfono/fax: (504) 776 6140 (anexo 2205)  
C.E.: [gflores@zamorano.edu](mailto:gflores@zamorano.edu)

Diana Jaramillo  
Docente práctico en Zamorano  
Centro de Evaluación de Alimentos Zamorano  
P.O. Box 93  
Tegucigalpa  
Teléfono/fax: (504) 776-6140  
(504) 776-6244  
C.E.: [djaramillo@zamorano.edu](mailto:djaramillo@zamorano.edu)

## México

María Isabel Alvarez Vázquez  
Jefa del Depto. de Control de Calidad  
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia Jalisco  
Alcalde 1220 Col. Miraflores Guadalajara, Jalisco  
Teléfono/fax: (52 55) 3819 0808 ext. 140 14  
C.E.: [difisabel@yahoo.es](mailto:difisabel@yahoo.es)

Kurt Blome Maturana  
Subdirector de Fomento a Educación, Salud y Alimentación  
Coordinación de Programas de Desarrollo Social y Humano  
Gobierno del Estado de Veracruz  
Palacio de Gobierno, Leandro Valle s/n, Xalapa  
Centro 91000  
Teléfono/fax: (52 22) 88 41 75 85  
C.E.: [kblome@coprodesh.gob.mx](mailto:kblome@coprodesh.gob.mx)

Ana María Escamilla Pérez  
Subdirectora de la Unidad Técnica de Apoyo a Programas  
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Hidalgo  
Salazar No. 100 Col. Centro Pachuca, Hidalgo  
Teléfono/fax: (52 01) 771 717 3100 ext. 3055 ó 30 56  
C.E.: [difhgo2@hotmail.com](mailto:difhgo2@hotmail.com)

Catalina Martínez Arias  
Apoyo nutricional a las áreas de la Dirección de Desarrollo Comunitario  
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Hidalgo  
Salazar No. 100 Col. Centro Pachuca, Hidalgo.  
Teléfono/fax: (52 01) 771 717 3100 ext. 3055 ó 3056  
C.E.: [difhgo2@prodigy.net.mx](mailto:difhgo2@prodigy.net.mx)

José Angel Ledesma S.  
Nutriólogo,  
Miembro del equipo responsable de edición y compilación de datos  
MEXFOODS/MEXCARIBEFODS  
Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán  
Dirección General de Nutrición  
Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional.  
Vasco de Quiroga 15  
México  
Teléfono: (52 55) 55731200x 2816  
Fax: (52 55) 55472778  
C.E.: [seidel@pobox.com](mailto:seidel@pobox.com)

Josefina C. Morales Guerrero  
Instituto Nacional de Ciencias Médicas y  
Nutrición Salvador Zubirán  
Vasco de Quiroga No. 15 Tlalpan C.P. 14000 D.F.  
México  
Teléfono/Fax: (52 55) 55731200 Ext. 28116 2823  
C.E.: [jmorales@quetzal.innsz.mx](mailto:jmorales@quetzal.innsz.mx)

### **Nicaragua**

Vera Amanda Solís  
Decana  
Facultad de Ciencia, Tecnología y Ambiente  
Universidad Centroamericana  
Avenida Universitaria  
Managua  
Teléfono: (505 2) 673638  
C.E.: [vsolis@ns.uca.edu.ni](mailto:vsolis@ns.uca.edu.ni)

### **Panamá**

Flavia Fontes  
Profesora de la Escuela de Nutrición y Dietética  
de la Universidad de Panamá  
Carrera de Nutrición y Dietética Facultad de  
Medicina  
Universidad de Panamá  
Apartado 11539 zona 6 - Bethania  
Panamá  
Teléfono/fax: (507) 261-8595  
C.E.: [flabran@hotmail.com](mailto:flabran@hotmail.com)

Enrique Murillo  
Presidente de PANAMAFOODS  
Departamento de Química  
Universidad de Panamá  
Apartado 10790  
Ciudad de Panamá  
Tel: (507) 233-3432  
Fax: (507) 263-7636  
CE: [emurillo@ancon.up.ac.pa](mailto:emurillo@ancon.up.ac.pa)

Faride Rodríguez Díaz  
Nutricionista Dietista Investigadora  
Instituto Gorgas  
Ministerio de Salud  
10928 Estafeta Universitaria  
Panamá  
Teléfono: (507) 227 4111 extensión 145  
Fax: (507) 225 1189  
C.E.: [faridesther@hotmail.com](mailto:faridesther@hotmail.com)

### **Paraguay**

Marta Cristina Sanabria  
Coordinación Unidad de Nutrición  
Cátedra de Pediatría  
Hospital de Clínicas  
22 de Septiembre 456 y Cerro Corá  
Asunción  
Teléfono/fax: (595-21) 201734  
C.E.: [smartita@conexion.com.py](mailto:smartita@conexion.com.py)

### **Perú**

Guido Ayala Macedo  
Profesor  
Centro de Investigaciones de Bioquímica y  
Nutrición. Universidad Nacional Mayor de San  
Marcos.  
Calle Hera 126  
Lima (03)  
Teléfono: (51 1) 434 0162  
Fax: (51 1) 434 0162  
C.E.: [gayala@terra.com.pe](mailto:gayala@terra.com.pe)

Mario Antonio Fung Herrera  
Subgerente de Aseguramiento de la Calidad e Inv.  
y Desarrollo  
Derivados del Maíz S.A.  
Carretera Central Km. 10.5 Ate - Vitarte Lima  
Teléfono/fax: (51 1) 3560053 / 3560030  
C.E.: [mfung@corpcuster.com.pe](mailto:mfung@corpcuster.com.pe)

Iván Gómez-Sánchez Prieto  
Nutricionista  
Jefe Div. Evaluación Sensorial y Transformación  
de Alimentos  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición  
(CENAN) del Instituto Nacional de Salud  
Ministerio de Salud  
Jr. Tizón y Bueno 276  
Lima 11  
Teléfono/fax: (51 1) 460 0310 / 4600311 /  
4639588  
C.E.: [igomez@ins.sld.pe](mailto:igomez@ins.sld.pe);  
[ivangosa@hotmail.com](mailto:ivangosa@hotmail.com)

Luz Jani Lazo Jimenez  
Profesora de Bioquímica de Alimentos de la  
Escuela Profesional de  
Ciencias de la Nutrición.  
Universidad Nacional de San Agustín  
Calle Amazonas #414-B Zamácola, Cerro  
Colorado.  
Arequipa  
Teléfono: (51) 237739  
C.E.: [llazoj@unionvida.com](mailto:llazoj@unionvida.com)

María Reyes García  
Nutricionista, Area Sistemas de Calidad  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición  
Tizón y Bueno 276- Jesús María  
Lima 11  
Teléfono: (51 1) 460 0311, 463 9588  
Fax: (51 1) 463 9617  
C.E.: [mreyes@ins.sld.pe](mailto:mreyes@ins.sld.pe)

Rosa Lucía Rodas Huamaní  
Consultora Técnica  
Proteínas Peruanas para la Industria S.A.C.  
Calle Camino Real 1801 - Local D2. Parque  
Industrial San Pedrito, Surco  
Lima  
Teléfono: (51 1) 477 6060  
Fax: (51 1) 477 1313  
C.E.: [luciarodas-propei@terra.com.pe](mailto:luciarodas-propei@terra.com.pe)

Rocio Marianela Sarco Baluarte  
Jefa de Desarrollo de Productos  
Empresa Procesos de Alimentos y Servicios S.A.  
(Proaser)  
Av. Argentina 2926-2964 Int. 101  
Lima  
Telefax: (51 1) 451 5964, 451 0278  
C.E.: [rsarco@proaser.com.pe](mailto:rsarco@proaser.com.pe)

Juan Jaime Vera Saldarriaga  
Jefe de Aseguramiento de la Calidad  
Derivados del Maíz S.A  
Carretera Central Km. 10.5 - Ate - Vitarte  
Lima  
Teléfono/fax: (51 1) 3560053 / (51 1) 3560030  
C.E.: [jvera@corpcuster.com.pe](mailto:jvera@corpcuster.com.pe)

### **República Dominicana**

Mayra Bautista  
Presidenta de DOMINICANFOODS  
Instituto Dominicano de Tecnología Industrial  
(INDOTEC)  
Av. Nuñez de Cáceres, esq. Oloff Palmer  
Santo Domingo  
Teléfono: (809) 566 8121 ext.2230  
Fax: (809) 227-8809  
C.E.: [mayrabautista@hotmail.com](mailto:mayrabautista@hotmail.com)

Ramón F. Ozoria  
Coordinador de la Comisión de Investigación  
Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma  
de Santo Domingo  
Cuidad Universitaria,  
Santo Domingo D. N.  
Teléfono: (809) 687-2564  
Fax: (809) 535-5221  
C.E.: [ozoria2000@hotmail.com](mailto:ozoria2000@hotmail.com)

## Uruguay

María Jesús Acuña  
Escuela de Nutrición

Federico Agorio  
Facultad de Química  
Universidad de la República  
Gral. Flores 2124  
Montevideo

Karina Azeni  
Facultad de Química  
Universidad de la República  
Gral. Flores 2124  
Montevideo

Carmen Betancourt  
Directora Subrogante División Prestaciones  
Alimentarias  
Instituto Nacional de Alimentación  
Piedras 165  
Montevideo  
Teléfono: 00598-2-9157437  
Fax: 00598-2-9157410  
C.E.: [indadivprestac@adinet.com.uy](mailto:indadivprestac@adinet.com.uy)

Martha Elichalt  
Escuela de Nutrición

María de los Angeles Herrera  
Profesora Ayudante  
Universidad de la República  
Facultad de Química  
Departamento de Ciencia y Tecnología de  
Alimentos  
Av. Gral. Flores 2124 Casilla: 1157  
Montevideo 11800  
Teléfono: (598 2) 924 2675  
Fax: (598 2) 924 1906  
C.E.: [m21uy@yahoo.com](mailto:m21uy@yahoo.com)  
[mherrera@bilbo.edu.uy](mailto:mherrera@bilbo.edu.uy)

Martha Illa  
Ministerio de Salud Pública

Luisa Saravia  
Coordinadora de Programas  
División Prestaciones Alimentarias  
Instituto Nacional de Alimentación  
Piedras 165  
Montevideo  
Uruguay  
Teléfono: 00598-2-9157437  
Fax 00598-2-9157410  
C.E.: [indadivprestac@adinet.com.uy](mailto:indadivprestac@adinet.com.uy)

Estela Tor  
Presidenta de URUGUAYANFOODS  
Departamento de Ciencia de los  
Alimentos, Facultad de Química Universidad de  
la República  
Gral. Flores 2124  
Teléfono: 5982 9242675  
Fax: 5982 9241906  
C.E.: [etor@bilbo.edu.uy](mailto:etor@bilbo.edu.uy)  
[estelator@yahoo.com](mailto:estelator@yahoo.com)

Héctor Villaverde  
Consumers International

## Venezuela

José Félix Chávez  
Presidente de VENEZUELANFOODS  
Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela  
Apartado 2049  
Caracas 1010  
Fax: (58 212) 286 00 61  
C.E.: [josefelixchavez@cantv.net](mailto:josefelixchavez@cantv.net)

Eglis González Gamero  
Secretaria Ejecutiva de VENEZUELANFOODS  
Instituto Nacional de Nutrición de Venezuela  
Apartado 2049  
Caracas 1010  
Fax: (58 212) 286 00 61  
C.E.: [josefelixchavez@cantv.net](mailto:josefelixchavez@cantv.net)

**FAO Oficina Regional para América Latina y el Caribe**

Florence Tartanac  
Oficial de Agroindustria y Tecnología  
de Alimentos  
Oficina Regional para América Latina y el Caribe  
Casilla 10095  
Santiago, Chile  
Teléfono: (56 2) 337 2208  
Fax: (56 2) 337 2101  
C.E.: [Florence.Tartanac@fao.org](mailto:Florence.Tartanac@fao.org)

**FAO Sede Roma**

Irela Mazar  
Oficial de Nutrición  
FAO  
Viale delle Terme de Caracalla  
0100 Roma, Italia  
Teléfono: (39 6) 5705 6152  
Fax: (39 6) 5705 4593  
C.E.: [Irela.Mazar@fao.org](mailto:Irela.Mazar@fao.org)

## ANEXO 2

### PROGRAMA

**Fecha: 6 al 10 de mayo. Temas 1 y 2**

***Tema 1: Fuentes de información y antecedentes de descripción de alimentos.***

Preguntas para la discusión:

- 1) ¿Existen otras fuentes de información a las señaladas en el documento y cómo proceder si los antecedentes que validan la información son confidenciales o reservados? (Ej. etiquetas de alimentos e industria de alimentos).
- 2) ¿Es necesario validar una plantilla de descripción de alimentos como la utilizada para la base de datos regional de América Latina? A su juicio, ¿sería necesario perfeccionar o adecuar esta plantilla?

**Fecha: 13 al 16 de mayo. Temas 3 y 4**

***Tema 3: Selección y calificación de datos.***

Preguntas para la discusión:

- 5) ¿Está Ud. de acuerdo con la proposición del documento sobre la información mínima que debiera tener una fuente para considerarla y así no desecharla?
- 6) ¿Cómo habría que proceder si una información que no cumple con lo mínimo es la única existente sobre un alimento?
- 7) ¿Cómo operar para la base de datos regional de América Latina si no tenemos calificada la información? ¿Calificamos o sólo informamos?

***Tema 4: Bases de datos y tablas de composición.***

Preguntas para la discusión:

- 8) ¿Qué modificaciones le haría a los grupos actuales de alimentos de la Base de Datos Regional y de la Tabla de Composición de Alimentos de América Latina? ¿Es necesario crear más grupos o sólo se añaden subgrupos manteniendo los grupos existentes?. Por ejemplo, en productos derivados como harinas o jugos, ¿bajo qué categoría o grupo debieran incluirse en la base de datos: ¿bajo harinas o jugos o, bajo su origen (cereales, trigo; frutas, manzana)?
- 9) En la actualidad se dispone de una tabla específica de carotenoides, ¿es necesario desarrollar más tablas específicas y cuáles?

- 10) ¿Quién está realizando la compilación de datos en mi país y como está trabajando el comité de compilación? ¿Existe la base de datos nacional y dónde se localiza? ¿Se está informando a los generadores de datos de mi país de cómo hacer para que los nuevos datos generados cumplan en lo más posible con las condiciones requeridas por los compiladores para cada etapa del proceso?

**Fecha: 17 de mayo. Tema 5**

***Tema 5: Asuntos varios.***

Preguntas para la discusión:

- 11) Los participantes podrán efectuar intervenciones sobre otros temas relacionados con Latinfoods.

**Fecha: 20 al 24 de mayo. Conclusiones generales y recomendaciones**

Los días 20 y 21 de mayo, los Coordinadores de la Conferencia elaborarán las conclusiones y recomendaciones las que serán enviadas a los participantes el día 22 de mayo, quienes podrán enviar sus comentarios y observaciones los días 23 y 24 de mayo.

Finalizada la Conferencia Electrónica, el informe final con las conclusiones y recomendaciones finales serán colocadas en la Plataforma de Discusión Electrónica de la Oficina Regional de la FAO (<http://www.rlc.fao.org/foro/latfoods>) y en el sitio web de la Red Latinfoods (<http://www.inta.cl/Latinfoods>).