

## “Seminario FAO/CAPCHICAL/ACHIPIA sobre la importancia, uso y desarrollo de las Tablas de Composición de Alimentos (TCA)”

### 18 junio 2019

El objetivo de este seminario es tomar conciencia de la importancia de los datos de composición de los alimentos y del trabajo que está atrasado en la generación de buenos datos analíticos, para evaluarlos y publicarlos en las tablas de composición de los alimentos. Por lo tanto, el curso cubrirá los aspectos más importantes de la composición de los alimentos, así como el uso de las tablas de composición de los alimentos, que se incluyen en el "**Curso e-learning FAO / INFOODS sobre datos de composición de los alimentos**". Se espera que las universidades e institutos consideren la posibilidad de incluir el curso de aprendizaje electrónico en sus planes de estudio o plan educativo.

Se entregará certificado de participación del Seminario. Si el asistente realiza el curso e-learning FAO/INFOODS sobre datos de composición de los alimentos, antes del 12 de junio, se le entregará certificado por finalización del curso.

Lugar: Auditorio FAO, Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura, Santiago, Chile. Horario: 8:30 -17:00

#### Programa

Horario	Actividad	Expositor
8.30-9.00	Registro de asistentes	
9.00-9.45	Palabras de bienvenida Introducción y objetivos	Eve Crowley Nuri Gras Rebolledo Lilia Masson Ruth Charrondiere
9.45-10.30	Importancia y uso de las tablas y bases de datos de composición de alimentos (TCA/BCA)	Ruth Charrondiere
10.30-11.00	Pausa café	
11.00-11.45	Alimentos y su clasificación en tablas y bases de datos de composición de alimentos	Gloria Vera, INTA
11.45-12.30	Calidad de datos en composición de alimentos	Lorena Lorca, ACHIPIA
12.30-13.45	Almuerzo Libre	
13.45-14.30	Recetas	Ruth Charrondiere
14.30-15.00	Componentes de INFOODS en tablas de composición de alimentos	Nalda Romero, U. Chile
15.00-15.15	Pausa café	
15.15-16.00	Principios básicos de compilación	Ruth Charrondiere, FAO
16.00-16.45	Como incorporar el curso e-learning de la FAO/INFOODS en los programas de estudios de las universidades. Discusión General	Ruth Charrondiere, FAO  Expositores
16.45-17.00	Entrega Certificados y Palabras de Cierre	Ruth Charrondiere Lilia Masson

## Sobre los Expositores

**Ruth Charrondiere:** Oficial de nutrición de FAO, Santiago, Chile; coordinadora de INFOODS; autor principal de la guía de los estudios de composición de alimentos (2009) y el curso de aprendizaje electrónico FAO/INFOODS sobre la base de composición de los alimentos (2013); desarrolló la herramienta de compilación FAO/INFOODS; inició y es co-autor de muchas directrices y base de datos y artículos científicos de FAO/INFOODS, impartido en más de 20 cursos de composición de alimentos.

**Nalda Romero Palacios:** Química Farmacéutica, Magíster en Ciencias de la Nutrición, Profesora Asociada del Dpto. de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile. Ha desarrollado sus investigaciones en el área de la química de los alimentos, las materias grasas y antioxidantes. Ha dirigido proyectos Fondecyt e INNOVA CORFO en el tema de aceite de oliva, es autora y co-autora de publicaciones ISI y coordinadora del Comité de compilación y validación de datos de composición de alimentos de Capchical.

**Gloria Vera Almarza:** Químico Farmacéutica y Magister en Ciencias Biológicas y Nutrición, Universidad de Chile. Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios de alimentos, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA), Universidad de Chile. Amplia experiencia en investigación en análisis químico de alimentos especialmente en fibra dietética y azúcares, diversos proyectos de investigación en interacción con la industria, y coautora de la tabla de composición de alimentos del INTA.

**Lorena Lorca Ubilla:** Ingeniero en Química, asesor en el área soporte al Análisis de Riesgos. Gran experiencia en muestreo y normativas de calidad de alimentos. Participante activo del sub-comité del Codex CCMAS, comités técnicos del INN, Capchical.