



Esta nueva aplicación tecnológica es coordinada por la AESAN

Sanidad presenta una base de datos de acceso público para conocer la composición de los alimentos

- Los usuarios podrán, gracias a esta herramienta, identificar fuentes de nutrientes específicos, efectuar análisis de dietas individuales, diseñar dietas especiales para pacientes, proporcionar información a pacientes y analizar recetas y menús por su composición
- La nueva base de datos (BEDCA) contiene información de más de 500 alimentos y se espera que antes de que concluya el año alcance el millar

24 de agosto de 2010. A partir de hoy los ciudadanos podrán consultar la composición de más de 500 alimentos, entre los más consumidos por los españoles, gracias a una nueva aplicación que permitirá acceder a la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (BEDCA) y que ha sido presentada hoy por la ministra de Sanidad y Política Social, Trinidad Jiménez.

La nueva base de datos recoge **de forma unificada y de acuerdo a criterios científicos internacionales** las tablas de composición de alimentos, que son una herramienta de gran utilidad para realizar la evaluación del estado nutricional de una población a lo largo de la vida, tanto en situaciones de salud como de enfermedad. Esta aplicación permitirá contribuir a la mejora de la formación de los ciudadanos y al trabajo de los especialistas relacionados con la nutrición.

La base de datos, que tiene como objetivo llegar hasta el millar de alimentos distintos durante el próximo año, está construida con los estándares europeos desarrollados por la Red de Excelencia Europea EuroFIR y se incorporará a otras bases de datos europeas dentro de la

Asociación EuroFIR AISBL, que se encarga de elaborar una plataforma unificada y con estándares de calidad de las bases de datos de composición de alimentos europeos y su interconexión a través de servicios web.

A partir de este momento, los ciudadanos podrán acceder a parte de esa red. En concreto, la que permite conocer, por ejemplo, qué nutrientes contiene un alimento concreto.

La red BEDCA se ha constituido con una ayuda para acciones complementarias del Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN) y con la **financiación y coordinación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**, que coordina además su funcionamiento. La red está formada por investigadores de distintos organismos públicos de investigación (universidades y centros del Consejo Superior de Investigaciones Científicas) y representantes de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y la Fundación Triptólemos.

Forman parte de la misma, además de AESAN:

- CESNID. Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica.
- Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).
- Fundación Triptólemos.
- Hospital Puerta de Hierro. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Universidad Autónoma de Madrid.
- Instituto de la Grasa. CSIC.
- Instituto del Frío. CSIC.
- Universidad Complutense de Madrid.
- Universidad de Barcelona.
- Universidad de Córdoba.
- Universidad de Granada.
- Universidad de Murcia.

CONSULTAS

Cualquier ciudadano podrá consultar la base de datos y acceder a la información nutricional de cualquier alimento a través de un enlace que aparece en la página web de la AESAN (www.aesan.msps.es) o directamente a través de la dirección www.bedca.net. Se puede consultar, asimismo, el contenido calórico de un alimento o la fuente de obtención de los datos, hasta 39 datos por alimento.

Los investigadores han reunido las referencias que aparecían en cada una de las tablas anteriores que se usaban en España y con esta información confeccionaron la base definitiva, que otorga a cada alimento un código, que lo identifica de forma inequívoca. De esta manera, se evita que, como ocurría antes, se produzcan confusiones entre varios productos.

UTILIDADES

Los usuarios podrán, gracias a esta red, identificar fuentes de nutrientes específicos, analizar dietas individuales, diseñar dietas especiales para pacientes, dar información a pacientes, realizar análisis de datos de encuestas dietéticas, evaluar el impacto de la dieta en la salud y la enfermedad, diseñar dietas especiales para investigaciones epidemiológicas, realizar vigilancia de disponibilidad de alimentos y nutrientes, desarrollar guías alimentarias, ofrecer formación y educación del consumidor y preparación de material educacional (por ejemplo para centros docentes), entre otras utilidades.

También podrán diseñarse dietas para personas sanas con necesidades especiales, como los deportistas o desarrollar y analizar recetas y menús.

Los grupos de alimentos incluidos en la base de datos son:

1. Lácteos y derivados.
2. Huevos y derivados.
3. Cárnicos y derivados.
4. Pescados, moluscos, reptiles, crustáceos y derivados.
5. Grasas y aceites.
6. Cereales y derivados.
7. Legumbres, semillas, frutos secos y derivados.
8. Verduras, hortalizas y derivados.
9. Frutas y derivados.
10. Azúcar, chocolate y derivados.
11. Bebidas (no lácteas).
12. Miscelánea.
13. Productos de uso nutricional específico.