GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD

Proyecto TCP/RLA/3107
"Desarrollo de bases de datos y tablas de composición de alimentos para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores"

TALLER NACIONAL SOBRE "PRINCIPIOS BÁSICOS PARA ASEGURAR LA GENERACIÓN Y COMPILACIÓN DE DATOS DE BUENA CALIDAD EN COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS"

29 de octubre a 7 de noviembre de 2008
Oficina Regional de la FAO, Av. Dag Hammarskjold 3241, Vitacura

PROGRAMA

Miércoles 29 de octubre

Introducción

08:30 - 09:00	Inscripción de participantes
09:00 - 09:30	Inauguración Sra. Margarita Flores Representante de FAO en Chile Dra. Jeannette Vega Subsecretaria de Salud Pública, Ministerio de Salud
10:00 - 10:30	Proyecto FAO TCP/RLA/3107 "Desarrollo de bases de datos y tablas de composición de alimentos de Argentina, Chile y Paraguay para fortalecer el comercio internacional y la protección de los consumidores" QF. Lilia Masson Profesor Titular, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultor Nacional Principal en Composición y Análisis de Alimentos, Proyecto FAO

10:30 - 11:00	Políticas Públicas de Salud y Tablas de Composición Química de Alimentos Dr. Tito Pizarro Jefe Departamento de Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud Director Nacional, Proyecto FAO
11:00 - 11:30	Café
11:30 - 12:00	"Plan para el fortalecimiento de la institucionalidad y gestión de la composición de alimentos a nivel nacional y para el desarrollo de alianzas estratégicas entre gobiernos, universidades, industrias y asociaciones profesionales" y "Primera Reunión Nacional para la aprobación del Plan de Fortalecimiento" Ing. Paulina Chávez Departamento de Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud Asistente Director Nacional, Proyecto FAO
12:00 - 13:30	Importancia de las Tablas de Composición Química de Alimentos y oportunidades futuras a partir del Proyecto FAO TCP/RLA/3107 **Visión de SOFOFA** Abogado Jaime Dinamarca Gerente de Operaciones y Medio Ambiente Sociedad de Fomento Fabril **Visión de ILSI** Qco. Viviana Aranda Presidenta Instituto Internacional de Ciencias para la Vida ILSI Sur Andino **Visión de PROCHILE** Alicia Frohmann Directora de PROCHILE Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales Ministerio de Relaciones Exteriores
13:30 - 14:00	Mesa Redonda Modera QF. Nalda Romero Profesora Asistente, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultora Nacional en Compilación y Validación de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
14:00 - 15:00	Almuerzo

15:00 - 15:30	Resumen de Talleres Regionales desarrollados por el Proyecto FAO TCP/RLA/3107 Ing. Paulina Chávez
15:30 - 16:00	Infoods-Latinfoods QF. Saturnino de Pablo Profesor Adjunto, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Internacional en Organización de Bases de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 17:00	Capítulo Chileno de Composición de Alimentos, fortalezas y desafíos QF. Lilia Masson
17:00 - 17:30	Objetivos, resultados y metodología de trabajo del Taller Nacional QF. Ernesto Guzmán Profesional, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Nacional en Análisis Estadístico para Planes de Muestreo de Alimentos, Proyecto FAO

Jueves 30 de octubre

Muestreo de Alimentos

09:00 - 09:40	Características y requisitos del muestreo para la elaboración de la Base Chilena de Datos de Composición de Alimentos QF. Ernesto Guzmán Profesional, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Nacional en Análisis Estadístico para Planes de Muestreo de Alimentos, proyecto FAO
09:40 - 10:15	Procedimiento aplicado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) para el diseño de los planes de muestreo de alimentos QF. Ernesto Guzmán
10:15 - 11:00	Planes de muestreo para 5 alimentos prioritarios Propuesta de planes de muestreo de otros 25 alimentos prioritarios QF. Ernesto Guzmán
11:00 - 11:30	Café

11:30 - 14:00	Trabajo Grupal, desarrollo de planes de muestreo para alimentos prioritarios QF. Ernesto Guzmán Ing. Paulina Chávez Departamento de Alimentos y Nutrición, Ministerio de Salud Asistente Director Nacional, Proyecto FAO
14:00 - 15:00	Almuerzo
15:00 - 16:00	Presentación de los planes de muestreo desarrollados por los grupos de trabajo
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 18:00	Análisis y acuerdos respecto a los planes de muestreo de los 25 alimentos prioritarios QF. Ernesto Guzmán Ing. Paulina Chávez

Lunes 3 de noviembre

Generación de Datos

09:00 - 09:45	Importancia de la generación de datos para la Tabla Chilena de Composición Química de Alimentos QF. Lilia Masson Profesor Titular, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultor Nacional Principal en Composición y Análisis de Alimentos, Proyecto FAO
09:45 - 10:30	Ronda Interlaboratorio Métodos analíticos empleados QF. Lilia Masson
10:30 - 11:00	Métodos aplicados al análisis de humedad, proteínas, grasa y cenizas QF. Lilia Masson
11:00 - 11:30	Café
11:30 - 12:00	Métodos aplicados al análisis de humedad, proteínas, grasa y cenizas (continuación) QF. Lilia Masson

12:00 - 13:00	Métodos aplicados para ácidos grasos por GLC Métodos de derivatización QF. Lilia Masson
13:00 - 14:00	Métodos aplicados para ácidos grasos trans por GLC QF. Lilia Masson
14:00 - 15:00	Almuerzo
15:00 - 16:00	Métodos aplicados para hierro y sodio Ing. Emilia Raymond Jefa Sección Química Subdepartamento de Alimentos y Nutrición Instituto de Salud Pública
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 17:15	Métodos aplicados para vitamina C y beta caroteno Qco. Paz Robert Profesora Asistente, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Ing. Emilia Raymond
17:15 - 17:45	Métodos aplicados para carbohidratos disponibles totales, azúcares reductores y azúcares individuales Qco. Paz Robert

Martes 4 de noviembre

Generación de Datos

09:00 - 10:00	Métodos aplicados para fibra dietética QF. Ernesto Guzmán Profesional, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Nacional en Análisis Estadístico para Planes de Muestreo de Alimentos, Proyecto FAO
10:00 - 11:00	Discusión sobre resultados de Ronda Interlaboratorio QF. Lilia Masson
11:00 - 11:30	Café

Compilación de Datos

11:30 - 12:30	Antecedentes generales del proceso de compilación de datos de composición química de alimentos QF. Nalda Romero Profesora Asistente, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultora Nacional en Compilación y Validación de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
12:30 - 14:00	Requisitos mínimos de los datos para su compilación y posterior inclusión en la Base Chilena de Datos de Composición Química de Alimentos QF. Nalda Romero
14:00 - 15:00	Almuerzo
15:00 - 16:00	Presentación y uso de los formularios de compilación consensuados en Taller Subregional sobre Compilación de Datos y Taller sobre Organización de Base de Datos QF. Nalda Romero
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 17:30	Presentación y uso de los formularios de compilación consensuados en Taller Subregional sobre Compilación de Datos y Taller sobre Organización de Base de Datos (continuación) QF. Nalda Romero

Miércoles 5 de noviembre

Compilación de Datos

09:00 - 11:00	Trabajo Grupal, compilación de datos en base a publicaciones nacionales QF. Nalda Romero Profesora Asistente, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultor Nacional en Compilación y Validación de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
11:00 - 11:30	Café
11:30 - 13:30	Presentación de los procesos de compilación desarrollados por los grupos de trabajo

13:30 - 14:00	Ronda de consultas QF. Nalda Romero
14:00 - 15:00	Almuerzo

Bases de Datos

15:00 - 16:00	Importancia de contar con una Base de Datos Chilena de Composición Química de Alimentos QF. Saturnino de Pablo Profesor Adjunto, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Internacional en Organización de Bases de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 17:30	Traspaso de datos a la Base de Datos Chilena de Composición Química de Alimentos Desafíos y brechas a nivel de compilador y usuario QF. Saturnino de Pablo

Jueves 6 de noviembre

Bases de Datos

09:00 - 10:15	Programas computacionales para el manejo de datos y requisitos para su instalación y aplicación Dr. Daniel Bunout Profesor Titular, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Ing. Civil Industrial Jaime Escobar Gerente de Proyectos AMBIOSIS S.A.
10:15 - 11:00	Diversos tipos de Tablas de Composición Química de Alimentos QF. Saturnino de Pablo Profesor Adjunto, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Internacional en Organización de Bases de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
11:00 - 11:30	Café
11:30 - 12:15	Discusión general y ronda de consultas QF. Saturnino de Pablo

12:15 - 14:00	Trabajo grupal, elaboración de propuestas de Tabla Chilena de Composición Química de Alimentos, formato y contenido QF. Saturnino de Pablo
14:00 - 15:00	Almuerzo
15:00 - 16:00	Presentación de formatos de Tablas Chilena de Composición Química de Alimentos por grupos de trabajo QF. Saturnino de Pablo
16:00 - 16:30	Café
16:30 - 17:30	Ubicación de la Base Chilena de Datos de Composición Química de Alimentos Alternativas y responsabilidades asociadas QF. Saturnino de Pablo

Viernes 7 de noviembre

Simposio – Capítulo Chileno de Composición de Alimentos

09:00 - 09:45	Generalidades y objetivos del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos QF. Lilia Masson Profesor Titular, Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas Consultor Nacional Principal en Composición y Análisis de Alimentos, Proyecto FAO
09:45 - 11:00	Propuesta de estructura, organización y funcionamiento del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos QF. Saturnino de Pablo Profesor Adjunto, Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos Consultor Internacional en Organización de Bases de Datos de Composición de Alimentos, Proyecto FAO
11:00 - 11:30	Café
11:30 - 12:30	Propuesta de Plan de Trabajo del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos 2009-2010 QF. Lilia Masson
12:30 - 13:30	Aprobación del Plan de Trabajo del Capítulo Chileno de Composición de Alimentos 2009-2010 QF. Lilia Masson QF. Saturnino de Pablo

13:30 - 14:30	Almuerzo
14:30 - 15:00	Evaluación del Taller
15:00 - 16:00	Entrega de Certificados y Clausura