

Perspectivas en Nutrición Humana



Órgano de divulgación académica
de la Escuela de Nutrición y Dietética de la
Universidad de Antioquia
No. 11. Julio de 2004

Dora Nicolasa Gómez Cifuentes

Directora
Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia

Las complejas condiciones políticas, sociales y económicas de los grupos poblacionales en la actualidad han llevado a un creciente interés de gobernantes, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, por mejorar las condiciones alimentarias y nutricionales. Ello obliga a un análisis exhaustivo e integral de la problemática y a implementar acciones que intervengan factores estructurales relacionados con la producción y disponibilidad de alimentos, el consumo y el aprovechamiento biológico de los mismos.

Desde esta perspectiva la producción de alimentos de buena calidad y en cantidad suficiente es determinante de la disponibilidad. Sin embargo, el

contar con alimentos disponibles no es suficiente, pues se requiere la capacidad y disposición para el consumo, mediado por los precios que estos alcancen, el poder adquisitivo, el conocimiento y aspectos culturales, entre otros. Finalmente los alimentos consumidos se utilizan o no por el organismo dependiendo del estado de salud, que a la vez está sujeto a otros factores ambientales y sociales.

Podría pensarse que el problema alimentario se reduce a la disponibilidad y al acceso de alimentos, pero cuando estos se corrigen no se garantiza que la calidad de la dieta mejore y se hace imprescindible para los profesionales del área conocer métodos científicos

para evaluar el consumo de alimentos. Y es precisamente desde este enfoque que se presentan en esta nueva edición de la **Revista Perspectivas en Nutrición Humana** varios artículos que aportan elementos para ello.

Los estudios sobre la Seguridad Alimentaria se ocupan de diferentes aspectos causales de ésta; pero también cobran gran importancia las encuestas de consumo, que permiten conocer en forma fidedigna cuáles son los alimentos consumidos, la cantidad de ellos, la variedad de la dieta y la adecuación de energía y nutrientes consumidos frente a las necesidades de los mismos, y por tanto, indican la verdadera situación alimentaria y nutricional de los miembros de una familia o de una comunidad. En la contribución brasilera a esta edición, se parte de un análisis de las encuestas de consumo para llegar finalmente a invitar a dar un uso completo y adecuado a los datos que se obtengan y plantea como prioridad incluir el análisis estadístico y epidemiológico de los mismos.

En forma complementaria, en otro artículo los investigadores realizan un análisis de los procedimientos utilizados para evaluar la ingesta de los nutrientes y sugieren índices para obtener una caracterización cuantitativa global de la dieta de los individuos en el respectivo contexto poblacional, aplicados en el análisis de la variación estacional de la dieta de las embarazadas en Cuba. Y finalmente, en otro de ellos, se presenta una metodología sencilla para cuantificar la variedad de la alimentación, adecuada a la realidad colombiana, denominada *índice de alimentación variada*.

Como producto de investigación se presentan los resultados de un estudio ejecutado en poblaciones de Cundinamarca y Antioquia, en la que se pretende caracterizar los niveles de resolución de la problemática de seguridad alimentaria que la población en situación de desplazamiento implementa a partir de los programas de ayuda alimentaria, resultados que seguramente proveerán de información clave para las diversas organizaciones que desarrollan este tipo de intervenciones.

Para continuar en la mirada integral de la situación nutricional, no puede olvidarse que el consumo alimentario está mediado por diversos aspectos, en los que se destacan los culturales, asunto que se aborda nuevamente en la sección **Rastreado lo alimentario**, desde una mirada a la globalización en la dicotomía de la homogenización o diferenciación en las poblaciones socialmente excluidas.

Finalmente se presentan resultados de una investigación realizada en alimentos preparados por fritura, que arroja interesantes diferencias que no pueden ser desconocidas por los profesionales que buscamos orientar hacia una alimentación saludable.

Extiendo entonces, una invitación para estudiar esta nueva edición de nuestra revista, con la convicción de que en ella encontrarán elementos que enriquezcan la práctica profesional, y particularmente, para el diseño de proyectos de investigación e intervención tendientes a mejorar la situación alimentaria y nutricional.

¡Bienvenidos!