

Óscar Machado Jaramillo
Zootecnista

**Valor nutricional de los alimentos:
Elementos de evaluación
y factores de calidad**

Medellín: Universidad de Antioquia, 1997

Es innegable la estrecha relación existente entre nutrición y salud, y entre nutrición y calidad de vida, en la que la conducta alimentaria desempeña un papel fundamental. Las condiciones actuales de desarrollo han generado un rápido cambio de los hábitos alimenticios, influenciados por fenómenos comerciales como la apertura económica, que ha provocado una drástica modificación en el mercado de los productos para el consumo humano y animal, donde la certificación de las condiciones de calidad e inocuidad injiere sobre su precio y aceptación. Sin embargo, con frecuencia, el desconocimiento de los parámetros reales que determinan estas propiedades en los alimentos, hace que exista una gran especulación referente al tema, lo cual conlleva en muchos casos, a engaños a los consumidores, y en otras, a severas limitaciones para el ingreso o permanencia de los productos de muchos países en los mercados internacionales.

En la primera parte del libro se aclaran muchas de las diferencias y aproximaciones entre el análisis bromatológico, sus criterios de aplicación y los conceptos relacionados con la valoración

nutricional cuantitativa y cualitativa, y la calidad de los alimentos destinados al hombre o a las diferentes especies animales. En la segunda parte, se analizan los factores que intervienen en dicha valoración, diferenciando entre los compuestos que actúan como elementos antinutricionales intrínsecos que afectan la utilización de los nutrientes y requieren de un tratamiento diferente a aquellos que pueden clasificarse como factores extrínsecos, entre los cuales pueden diferenciarse dos grandes tópicos: el primero se refiere a la incidencia de las técnicas agropecuarias sobre el valor nutricional e inocuidad de los alimentos y el segundo a la influencia que sobre estos aspectos tienen las prácticas de conservación y transformación de los productos consumidos por el hombre y los animales.

Es aquí donde radica la actualidad de la obra y la enmarca como un documento de consulta general útil para varias profesiones y saberes y para las personas que producen, transforman, suministran o evalúan la calidad de los alimentos para el hombre y los animales.

Ofelia Tobón Muñoz
Directora Biblioteca Robledo
Universidad de Antioquia

Clara Rojas Montenegro
ND. Especialista
en Nutrición Infantil

**Nutrición normal en el niño
Generalidades y conceptos**

Panamericana, 1999

Rafael Guerrero Lozano
MD. Pediatra, Especialista
en Gastroenterología

Este libro trata diferentes temas de la Nutrición Infantil, entre los que se resaltan el desarrollo y las funciones del sistema digestivo, los requerimientos y

recomendaciones nutricionales, la importancia de la lactancia materna, las características de las fórmulas infantiles, la alimentación complementaria, las recomendaciones y problemas más frecuentes de la alimentación del prees-

colar, escolar y adolescente y la alimentación del prematuro.

Es de resaltar que el libro dedica tres capítulos a nutrientes como el hierro, el azúcar, la grasa y al sodio; de igual forma destaca el papel de la fibra en la alimentación infantil.

También aborda una de las consultas más comunes para pediatras y nutricionistas: la inapetencia infantil y finaliza con los temas de crecimiento y desarrollo y la valoración del estado nutricional.

**Roberta Larson Duyff
MS, RD, CFCS**

Complete food Nutrition guide

American Dietetic Association; 1998

Este libro constituye un esfuerzo realizado por la Asociación Americana de Nutricionistas Dietistas, que busca el fomento de la salud y la prevención de la enfermedad, mediante la promoción de una alimentación saludable y el fomento de la actividad física.

Se resaltan las bases científicas de los mensajes en nutrición y alimentación y su importancia para la salud. Estos se enfocan a resolver preguntas sobre nutrición y hábitos alimentarios en la población norteamericana en las diferentes etapas de la vida, igualmente permite orientar al consumidor sobre decisiones relacionadas con la selección de alimentos y ofrece un abanico de oportunidades para lograr una alimentación saludable a partir de los gustos, preferencias, rechazos, disponibilidad

Cada capítulo de este libro se respalda con bibliografía científica y de actualidad, lo cual realza los conocimientos que en él se emiten.

Es un libro de consulta, no solo para nutricionistas, sino también para todo el personal de salud que esté vinculado de alguna manera con la población infantil.

Gloria Cecilia Deossa R.
Profesora
Escuela de Nutrición y Dietética

de dinero, valor nutritivo y etiquetas de los productos, entre otros.

Los mensajes son claros, sencillos y amenos, describiendo en todo momento aspectos prácticos de la vida. Constituye por tanto un trabajo científico ejemplar, que ofrece una alternativa a los profesionales en nutrición y dietética para impartir educación nutricional.

Aunque los contenidos están actualizados y cuentan con buen respaldo científico, se recomienda trabajarlos con cautela, debido a que presuponen profundización previa del lector. Otra observación es que el texto se desarrolla en una cultura diferente a la nuestra, sin embargo, a pesar de la observación anterior, es una excelente guía de trabajo para el profesional en Nutrición y Dietética, que recomiendo sea consultada permanentemente.

Gladys Velásquez de Correa
Profesora
Escuela de Nutrición y Dietética