

COMUNICADO DE PRENSA

ICBF presentó nueva Tabla de Composición de Alimentos Colombianos

Bogotá, 3 de julio de 2019. – Con el objetivo de entregarle a las familias una herramienta para que conozcan la composición nutricional y el aporte de energía de los diversos platos que se preparan en el país, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) presentó la nueva Tabla de Composición de Alimentos Colombianos.

“Con esta tabla estamos entregando información sobre la composición química de los principales alimentos que consume la población colombiana de manera actualizada y completa que será indispensable para el quehacer de los profesionales que trabajan en el campo de la seguridad alimentaria”, sostuvo la Directora de Nutrición del ICBF, Carolina Villegas.

En la Tabla de Composición se incluyeron 773 datos de alimentos, de los cuales 95 corresponden a alimentos nativos como el Açaí, el Borojó, la Champa, el Trigo Amazónico la Weya y el Umuy. Además, está organizada en dieciséis grupos de alimentos como cereales, verduras, frutas, grasas, pescados, carnes, leche, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas), huevos, productos azucarados, alimentos nativos, misceláneos, alimentos preparados, entre otros.

“Esta información es fundamental para la elaboración de minutas de alimentación para niños, niñas, adolescentes y grupos poblacionales. Además, es la base para la construcción de otros instrumentos, como las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos y la Hoja de balance de alimentos dentro de la planeación de la producción agrícola del territorio”, resaltó Carolina Villegas.

La primera Tabla de Composición de Alimentos de uso internacional fue realizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en 1949. Esto impulsó la creación de la primera edición de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos en 1953, por el entonces Instituto Nacional de Nutrición, la cual analizó 293 alimentos.

Esta es la quinta versión de la TCAC, y se logró gracias a un trabajo entre la Universidad Nacional de Colombia y el ICBF en el que se realizaron análisis de partes comestibles e imputación de datos. Así mismo, se desarrollaron metodologías para la obtención de datos, con base en la información de tablas de alimentos de otros países, incluyendo el análisis de similitudes con nuestros alimentos.

COMUNICADO DE PRENSA

La Tabla recoge la información de platos típicos de las diferentes regiones del país como el ajíaco santafereño, el arroz atollado del Valle del Cauca, la bandeja paisa de Antioquia, el chicharrón de Pirarucú de Amazonas, el mote de queso de la Costa Caribe, el cuy asado de Nariño, el friche de chivo de La Guajira y el arroz clavado de Chocó.