



Programa de Especialización en
Nutrición Geriátrica

Sin titulación previa
Aprenderás a tu ritmo
INFÓRMATE AQUÍ

Viernes 22 de enero de 2010 [Contacte con laopiniondegranada.es](#) | [RSS](#)



NOTICIAS
Granada

HEMEROTECA »

EN ESTA WEB



PORTADA GRANADA ACTUALIDAD DEPORTES OPINIÓN CULTURA BLOGS OCIO Y SERVICIOS

Granada Área metropolitana Costa tropical Comarcas Entrevistas A fondo Empresas

[laopiniondegranada.es](#) » **Granada**

Nutrición

¿Qué comen los españoles? La UGR responde

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos crea una base de datos de los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles

🕒 16:50 ⭐⭐⭐⭐⭐



REDACCIÓN El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA), centro de la Universidad de Granada, ha creado una base de datos en la que los usuarios pueden consultar los nutrientes de los 500 productos más consumidos por los españoles.

La plataforma, que unifica las distintas tablas de composición de alimentos que existían hasta ahora en España, forma parte de la Red de Excelencia EuroFIR, que ha establecido los estándares europeos para la elaboración de este tipo de bases de datos y su interconexión, ha informado la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa en un comunicado.

El director del Instituto, Emilio Martínez de la Victoria, ha explicado que además de unificar los criterios de composición, esta nueva herramienta añade la procedencia de cada uno de los datos y que la fiabilidad se condiciona a la fuente de la información.

Los investigadores reunieron las referencias que aparecían en cada una de las tablas anteriores que se usaban en España y con esta información han elaborado la base final, que otorga a cada alimento un código que lo identifica de forma inequívoca, con lo que se evitan las confusiones entre productos que se producían antes.

Según han explicado los expertos, están trabajando en que las referencias contenidas en esta base de datos sirvan para complementar la información ofrecida en los códigos de barras de los alimentos.

"Se trata de que el usuario, tomando una fotografía del código con su móvil, adquiriera la información de la composición, conectando directamente con nuestra base de datos", ha informado el director del instituto.

A esta aplicación se suma la utilidad que puede aportar a dietistas, a empresas o a la industria alimentaria, que puede utilizar estos datos para el etiquetado nutricional de sus productos y la formulación de otros nuevos que quieran desarrollar.

En este sentido, se pretende crear una herramienta para que la información de composición generada por la propia industria pueda incorporarse a este registro para proporcionar una mejor información al consumidor.

La herramienta de consulta, que hasta ahora cuenta con unos 500 alimentos seleccionados entre los más consumidos por los ciudadanos españoles, pretende llegar al millar durante el próximo año.

En la elaboración de esta base de datos, la UGR ha colaborado con otras universidades, como la de Córdoba, la Autónoma y la Complutense de Madrid, la de Barcelona y la de Murcia.

También participan en el proyecto el Instituto de la Grasa (CSIC), la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Centre d'Ensenyament de Nutrició Humana i Dietètica de Catalunya (CESNID), la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), el Hospital Puerta de Hierro, y el Instituto del Frío (CSIC).

HEMEROTECA

[Volver a la Edición Actual](#)



Anuncios Google

Curso Nutrición

Curso de Dietética y Nutrición en Granada. Solicita Información Aquí www.MasterD.es

Universidad Tiverno UOC

Curso Nutrición, Salud y Bienestar 25h, virtual. Inicio Marzo 2010 www.uoc.edu

Energía Solar en Granada

Curso de Energía Solar en Granada Formación Personalizada. Infórmate www.CursosRenovables.es

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

Comente esta noticia