

Últimas noticias

- ▶ NACIONAL
- ▶ ECONOMÍA
- ▶ INTERNACIONAL
- ▶ SOCIEDAD
- ▶ CULTURA
- ▶ ESPECTÁCULOS
- ▶ TELEVISIÓN Y RADIO
- ▶ DEPORTES
- ▶ OPINIÓN

- ▶ AGENDA
- ▶ PROGRAMACIÓN

Suscribase

Buscar

Toda la Noticia

Todas las Secciones



VOLVER

SOCIEDAD



24/08/10 18h 49m
CONSUMO

Una base de datos online permitirá conocer la composición y propiedades de más de 500 alimentos

455 palabras

-La aplicación será accesible en los teléfonos móviles dentro de un año.

Madrid, 24 ago. (COLPISA, Tomás García Yebra).

A partir de este martes los ciudadanos podrán consultar la composición de más de 500 alimentos, los que habitualmente se consumen en la mesa. Valores nutricionales, dietéticos, sus propiedades, sus contraindicaciones, un chequeo completo de cada uno de ellos que el Ministerio de Sanidad pone a disposición del consumidor a través de un enlace en la página web de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y de Nutrición (AESAN): www.aesan.msps.es, o directamente en la dirección www.bedca.net (Base de Datos Española de Composición de Alimentos).

"Esta información será de una gran utilidad para los consumidores, pues podrán concienciarse con hábitos de vida saludable, pero también resultará provechosa para los profesionales sanitarios, la comunidad científica y las distintas administraciones públicas", dijo la ministra de Sanidad y Consumo, Trinidad Jiménez. La aplicación se divide en tres grandes bloques: búsqueda alfabética, grupo de alimentos (legumbres, lácteos, carnes, etc.) y búsqueda rápida para averiguar alguna característica determinada. "Una persona que padezca anemia ferropénica encontrará qué alimentos contienen más hierro; los diabéticos sabrán cuáles deben evitar por su alto contenido en azúcar, las embarazadas se enterarán de cuáles aportan ácido fólico, y así hasta un largo etcétera", explicó la titular de Sanidad, quien considera que esta base de datos "contribuirá a combatir la obesidad infantil y a prevenir infinidad de enfermedades cuyo origen se encuentra en una mala o inadecuada alimentación".

El número de alimentos registrados se incrementará a medida que avancen los meses, y dentro de un año será accesible a través de los teléfonos móviles. "Cualquier móvil podrá hacer una fotografía del código de barras, identificarlo y procesar esa información en la base de datos", explicó el catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada y director del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INYTA), Emilio Martínez de Victoria. "La consulta a través del móvil comenzará a ser factible en las grandes superficies; posteriormente se irá ampliando su radio de acción", precisó Trinidad Jiménez.

Población infantil

La población infantil es una de las principales preocupaciones del Ministerio de Sanidad.

"Además de la obesidad y el sobrepeso, están surgiendo casos con hipertensión o diabetes a los 14 o 15 años", señaló la ministra. "Si se siguen unas pautas alimentarias saludables, muchos de estos problemas se evitarían".

A través de las tablas, los internautas conocerán la composición del producto, su contenido calórico, el aporte nutricional y vitamínico, y con ello "podrán diseñar dietas 'a la carta' según sus necesidades". Además de este uso individual, Jiménez recalcó la importancia de esta herramienta online para la docencia y también para "desarrollar políticas públicas que unifiquen los criterios de las diferentes comunidades autónomas".



Hoy en Colpisa