

6 CONCLUSIONES

1. Se ha diseñado y elaborado un Sistema de Información (SI) que permite la compilación de datos de composición de alimentos siguiendo las recomendaciones establecidas por INFOODS y EUROFOODS en lo que respecta al diseño conceptual del SI, la descripción de los alimentos, la identificación de los componentes, la documentación del método analítico, la documentación de la fuente, el tipo de valor y las operaciones realizadas con los valores. La aplicación de estas recomendaciones facilita el intercambio de datos con otras BDCA.
2. Utilizando este SI se han compilado datos de composición de alimentos y se ha generado una Base de datos de Referencia (BDR) que contiene información de 956 alimentos diferentes y 266 componentes con todos los datos documentados.
3. A partir de la BDR y mediante un proceso de agregación de datos se ha generado una Base de Datos del Usuario con 698 alimentos y 60 componentes de los cuales 35 son principales y se hallan todos completos y 25 son secundarios y se han completado parcialmente.
4. A partir de la BDU se ha generado una Tabla de Composición de Alimentos con 698 alimentos y los 35 componentes principales que incorpora información auxiliar para su correcta utilización por parte del usuario. La TCA no presenta ningún valor desconocido y está orientada básicamente a la utilización en el consejo dietético-nutricional y a la evaluación de la dieta en poblaciones. Los componentes incluidos cubren la mayor parte de las necesidades de los posibles usuarios.
5. La utilización de los códigos para componentes INFOODS ha permitido detectar ciertos problemas que son debidos a su carácter de entidad débil. Estos inconvenientes hacen recomendable la utilización de éstos códigos en el intercambio de datos y no en la gestión de los datos de composición.
6. La aplicación de las recomendaciones de EUROFOODS ha permitido detectar algunos problemas en los códigos Tipo de Método, Tipo de Valor y en la estructura propuesta para almacenar el código Abreviatura del Método.
7. El sistema de evaluación de la calidad de datos de composición diseñado y aplicado ofrece ventajas importantes en el tratamiento y agregación de los datos, pero necesita ser mejorado en su diseño para tener en cuenta las especificidades de cada

componente, de cada alimento y para evitar su utilización como si fuera una variable numérica.

8. Los datos contenidos en las BDR y BDU están documentados de manera que es posible la evaluación de estas bases de datos en lo que respecta a los tipos de valores contenidos, los tipos de métodos, el origen de los datos y la calidad de cada dato siguiendo el sistema de evaluación antes citado.
9. A partir de la experiencia en el desarrollo del SI y de los resultados obtenidos de su aplicación se realizan una serie de propuestas para la evolución del SI.