



SOFTWARE DE GESTIÓN EN VALORACIÓN NUTRICIONAL y FICHAS TÉCNICAS DE ALÉRGENOS



ASNUTRISOFT

v. PROFESIONAL





Diseño y redacción:

M^a Isabel Cordero Álvarez - Directora Técnica de ASNUTRI

Grado en Nutrición Humana y Dietética por la UCAM.

Lda. en Farmacia por la UGR

Diploma en Nutrición por la Escuela de Nutrición de la UGR

N^a Col – 2261 – Gr.

Queda rigurosamente prohibido, sin la autorización escrita del "Copyright", bajo las sanciones establecidas por las leyes, la reproducción total o parcial de este texto por medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante venta, alquiler, donación o préstamo públicos.





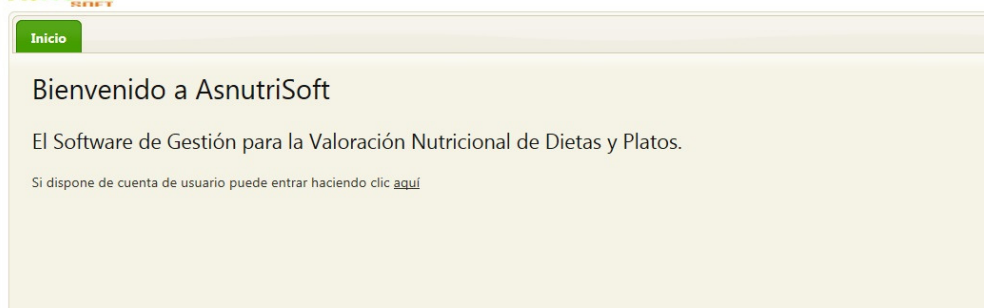
¿Qué es AsnutriSoft®?

AsnutriSoft® es un avanzado software de gestión nutricional imprescindible para valorar platos, y diseñar y valorar dietas así como menús basales y específicos de todo tipo. Incorpora el análisis de patologías, alergias alimentarias, intolerancias y restricciones alimenticias por aversión o creencias religiosas de una forma intuitiva y natural.

Su concepción y fiabilidad la hacen una herramienta indispensable para profesionales sanitarios de la nutrición y la dietética, en su aplicación tanto a particulares como a empresas de catering, restauración, hospedaje, centros escolares, residencias, instituciones especializadas en tratamientos de patologías, hospitales, etc, y a profesionales de la hostelería, que deben de facilitar información alimentaria al consumidor según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, relativa tanto a alimentos envasados como a los alimentos no envasados, incluida la venta mediante comunicación a distancia, destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades.



AsnutriSoft

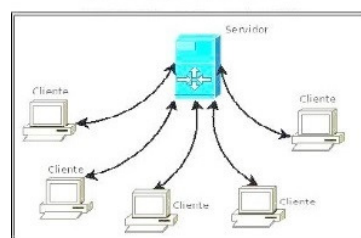


Las características de AsnutriSoft® se cuentan por virtudes

Aplicación web permanentemente actualizada

A diferencia de otros programas informáticos de valoración nutricional, la última actualización periódica está siempre disponible al instante para todos los usuarios, gracias a su sistema on-line y al mantenimiento centralizado de la información nutricional base.

Accesible desde cualquier dispositivo conectado a la red: tablets, smartphones.



Mantenimiento centralizado

El usuario no tiene que preocuparse del mantenimiento de la aplicación. La incorporación de ingredientes simples, componentes alérgenos de ingredientes compuestos, inclusión





de nuevas patologías, grupos de población, etc, son cuestiones ya resueltas dispuestas para su uso. Cualquier mejora o nueva incorporación está inmediatamente disponible para su uso.

Diseño robusto y flexible.

Su avanzado diseño con diferentes **perfiles de usuario** permite su uso por parte tanto de personal con alta cualificación y/o responsabilidades en el ámbito de la nutrición, como a personas que solo tengan nociones básicas en estos temas.

Dispone de un sistema de **calendario** de manejo extremadamente intuitivo y flexible, que permite al usuario combinar a su criterio tanto el número de ingestas diarias como el período en el que aplicarlas.

Calendario		Tipos de Ingestas				
marzo 2010						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1 marzo	2 marzo	3 marzo	4 marzo	5 marzo	6 marzo	7 marzo
<u>Comida</u>	<u>Comida</u>	<u>Comida</u>	<u>Comida</u>	<u>Comida</u>		
Ensalada de h...	Ensalada mari...	Ensalada mixta 3	Garbanzos gui...	Ensalada de l...		
Lentejas con ...	Tortilla de p...	Albondigas ja...	Merluza en salsa	Lenguado con ...		
Aceite de oli...	pan integral 50g	pan blanco 50g	Ensalada de l...	pan blanco 50g		
pan blanco 40g	Plátano 150g	Macedonia env...	pan blanco 40g	Macedonia env...		
Piña 150g			Sandía 150g			

Asimismo, permite la **personalización** de los informes y la **fácil integración** con otras aplicaciones estándar de escritorio, para su adaptación a distintas necesidades.

Preparada para trabajar desde el primer día.

Este software a nivel profesional, incorpora menus y dietas modelo precargadas que pueden ser utilizadas desde el primer momento, o pueden utilizarse de base para conseguir fácilmente otras completamente personalizadas.

Potente módulo de informes.

La información saliente se ofrece tanto en forma de tablas de datos como mediante atractivos gráficos. En ambos casos se comparan los datos reales calculados con los niveles ideales internacionalmente aceptados, lo que facilita al profesional la corrección de las posibles desviaciones para conseguir sus objetivos.





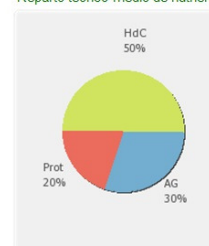
INGESTAS RECOMENDADAS PARA Varones y mujeres colectivo ≥ 70 años GV																
Nombre	Ca mg	Na mg	Fe mg	I μ g	P mg	Mg mg	Zn mg	K mg	Se μ g	Vit B1 mg	Vit B2 mg	Vit B3 Niacina mg	Vit B6 mg	A. folico μ g	Vit B12 μ g	Vit C mg
Varones y mujeres colectivo ≥ 70 años GV	1200	2000	10	125	700	325	15	3500	60	0.8	1.2	14.0	1.7	200.0	2.0	60

DATOS OBTENIDOS DE LA MUESTRA																
Nombre	Ca mg	Na mg	Fe mg	I μ g	P mg	Mg mg	Zn mg	K mg	Se μ g	Vit B1 mg	Vit B2 mg	Vit B3 Niacina mg	Vit B6 mg	A. folico μ g	Vit B12 μ g	Vit C mg
lun, 29 feb	1229	5606	15	46	1683	308	29	2963	58	1.6	1.6	12.1	1.4	263.3	7.8	155
mar, 1 mar	1652	2645	21	91	1596	431	11	3970	97	2.0	2.2	15.4	1.6	716.7	3.5	195
mie, 2 mar	1406	3061	17	43	1534	374	8	3214	126	1.7	1.9	19.7	1.9	271.0	5.4	193
jue, 3 mar	1217	1900	17	63	1223	279	7	3057	57	1.6	1.4	17.8	1.2	291.9	5.2	193
vie, 4 mar	1442	2292	15	52	1702	363	8	3279	95	1.7	2.3	15.7	1.5	399.6	5.0	202
sáb, 5 mar	1262	2514	13	48	1345	279	8	2821	67	2.1	1.6	14.4	1.8	326.3	6.8	199
dom, 6 mar	1151	2432	16	172	1399	293	7	3440	110	2.3	1.5	9.5	1.7	218.6	6.9	188

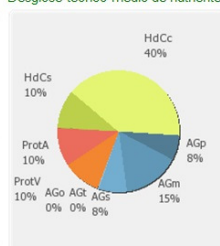
GRÁFICOS COMPARATIVOS DEL REPARTO DE MACRONUTRIENTES

Valores teóricos

Reparto teórico medio de nutrientes



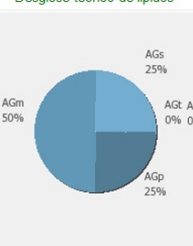
Desglose teórico medio de nutrientes



Reparto protéico teórico

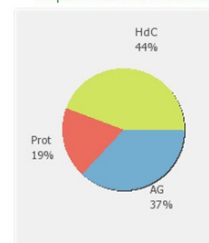


Desglose teórico de lípidos

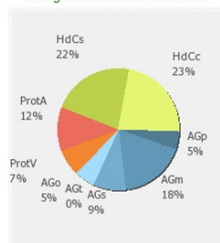


Valores reales

Reparto medio de nutrientes



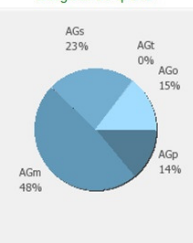
Desglose medio de nutrientes



Reparto protéico

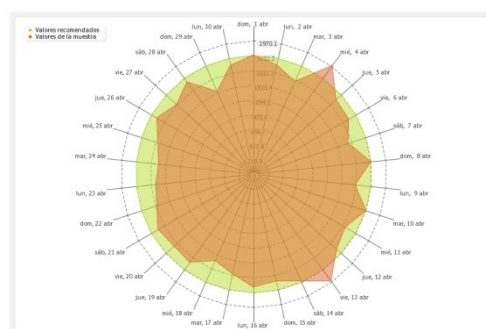


Desglose de lípidos



Permite la valoración nutricional completa de platos individuales. Los completísimos datos resultantes se ofrecen tanto por ración individual como por densidad de nutrientes, en Calorías y kilojulios, y en comparación porcentual con las CDO_S.

Proporciona valoraciones completas de menus y dietas a distintos niveles de agregación (valoración diaria, semanal, del periodo completo, ...), partiendo de la valoración de cada plato/ingesta.



Cómodo sistema de dietas por intercambios de recetas e ingredientes para su ajuste.

Dispone de informes por grupos de alimentos. Especialmente interesantes para comprobar la adecuación de los menus de los centros escolares a la dieta mediterránea y a las exigencias normativas.





RACIONES RECOMENDADAS						
Farináceos	Verduras	Frutas	Lácteos	Bebidas	Cárnicos	Grasas ad. (g)
4 - 6	2 - 3	2 - 3	2 - 4	6 - 8	2	1 de 30 g a 50 g

DISTRIBUCIÓN OBSERVADA EN LA MUESTRA							
Nombre	Farináceos	Verduras	Frutas	Lácteos	Bebidas	Cárnicos	Grasas ad. (g)
lun, 29 feb	5.3	1.0	3.1	2.1	1.8	1.8	0.7
mar, 1 mar	5.2	2.6	3.7	2.3	0.5	0.7	1.4
mié, 2 mar	5.2	1.9	3.1	2.1	0.5	2.8	2.0
jue, 3 mar	3.4	1.5	3.7	2.1	1.1	1.1	1.4
vie, 4 mar	5.4	1.5	3.4	2.2	1.8	1.5	0.7
sáb, 5 mar	5.9	1.9	3.4	2.2	1.2	1.5	0.9
dom, 6 mar	4.8	1.4	3.4	2.2	0.5	2.2	0.6

- Diseña la planilla del menú/dieta para mostrar a los usuarios, mostrando el resumen de las Calorías, hidratos de carbono, proteínas y lípidos medios obtenidos en la misma.
- La elaboración de Fichas técnicas de elaboración de platos y Fichas de alérgenos según la normativa vigente, lo convierten en una herramienta aliada de las empresas que deben implantar el Reglamento 1169/2011.



Algunos datos:

- Información nutricional de más de 2.700 alimentos.
- Más de 3.500 recetas, ya valoradas.
- Asimismo permite la gestión de recetas y dietas de uso exclusivamente privado del cliente.

Recetas

Filtro de Recetas

Nombre

Tipo de Receta

< Todos los Tipos >

Empresa

Libro 05

Grupo Poblacional

< Todos los Grupo Pobl >

Calorías Mín.

150

Calorías Max.

350

Compatible con la Patología

Buscar

Quitar filtro

- Dietas y menus modelos precargadas dispuestas para ser usadas.



- Dispone de hasta 13 tipos de cocinado distintos, que se seleccionan en cada alimento que componen el total del plato. El sistema valora las posibles pérdidas nutricionales de los alimentos según el tipo de cocción seleccionada.

Tipos de cocinado

A la parrilla
A la plancha
Al horno
Al vapor
Asado
Cocido o hervido
....

La aplicación permite que en cada alimento se le indique cual es la técnica culinaria aplicada.

- 40 grupos poblacionales diferenciados por sexo, edad, y/o características especiales, con sus correspondientes recomendaciones nutricionales. Referencias también según exigencias de CCAA.
- El sistema ya incorpora las recomendaciones internacionales sobre las cantidades de alimento que conforman las raciones para los distintos tramos de edad.
- Más de 50 patologías, entre alergias e intolerancias alimentarias y patologías relacionadas con la alimentación (en constante revisión, actualización y expansión).

Patologías				Acciones
Filtro de Patologías				• Nueva Patologia
Nombre				
Buscar Quitar filtro				
Id	Nombre	Alérgeno	Tipo de alérgeno	Acciones
37	Rto.1169/2011-Alergia a la Soja y productos a base de Soja	Soja	Alérgenos según Reglamento	Ver Modificar Eliminar
33	Rto.1169/2011-Alergia a los Altramuces y productos a base de altramuces (Familia Fabaceae)	Altramuces	Alérgenos según Reglamento	Ver Modificar Eliminar
24	Rto.1169/2011-Alergia a los Cacahuets y productos a base de cacahuets	Cacahuets	Alérgenos según Reglamento	Ver Modificar Eliminar
40	Rto.1169/2011-Alergia a los Crustáceos y productos a base de crustáceos	Crustáceos	Alérgenos según Reglamento	Ver Modificar Eliminar
19	Rto.1169/2011-Alergia a los granos de Sésamo y productos a base de granos del sésamo (Familia Pedaliaceae)	Sésamo	Alérgenos según Reglamento	Ver Modificar Eliminar

- 4 clasificaciones de restricciones alimenticias por creencias religiosas, ampliables.



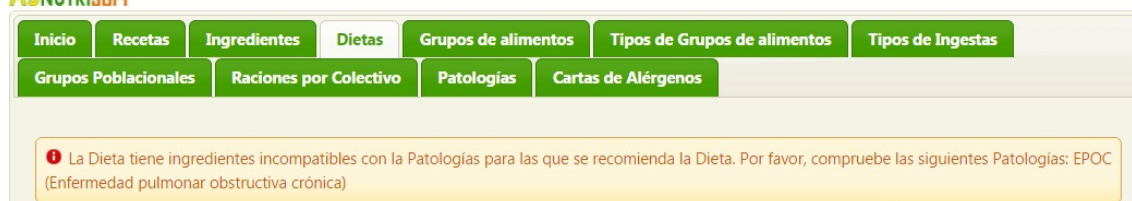


Otras utilidades:

- Posee un sistema de identificación de la adecuación de los alimentos simples que componen las recetas respecto a determinadas patologías, intolerancia/alergias alimentarias o restricciones alimenticias por cuestión de creencias, introducidas previamente e identificadas.
- Permite la inclusión de ingredientes compuestos con subingredientes (incluidos coadyuvantes tecnológicos susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias), y la detección de la presencia de alérgenos al utilizarlos como ingredientes de una receta. La base de datos de más de 1.500 posibles componentes de ingredientes compuestos, susceptibles de provocar alergias o intolerancias alimentarias



AsnutriSoft



- Las recetas se clasifican en un total de 27 grupos para facilitar la gestión y consulta de las mismas. Las recetas se pueden filtrar por :
 - a. Intervalos máximos y mínimos de calorías.
 - b. Patologías para las que son aptas.
 - c. Tipo de receta según la clasificación previamente establecida por alimento mayoritario o de mayor importancia en la valoración nutricional.
 - d. Por el grupo de población a la que se recomienda o para la que en principio se ha diseñado.
 - e. Empresa o usuario, pudiendo filtrar por las de uso público o las de uso privado y exclusivo del usuario.
- Generación de dietas por intercambios.
- Elaboración de Fichas Nutricionales por receta
- Diseño de Fichas Técnicas de producción por receta
- Obtención de Fichas de Alérgenos conforme al Reglamento (UE) 1169/2011.
- Obtención de Fichas de Ingestas con detalle por receta e ingredientes.





- 📌 Elaboración de Cartas de Alérgenos configurables según distintos criterios.
- 📌 Cálculo de Escandallos, con informes para su gestión.
- 📌 Informes de densidad de nutrientes por plato.
- 📌 In
- 📌 Asnutrisoft® permite además, introducir recetas diseñadas para colectividades incluyendo el nº de comensales para los que se han preestablecido, de forma que las valoraciones se obtendrán por ración individual, por 100g de producto e incluso haciendo referencia a las GDAs/CDOs.
- 📌 Informe “Cesta de la compra”:
 - a. La lista de los ingredientes de las recetas aparecerán con los gramajes tanto individuales como para el nº de comensales elegidos.
 - b. Asimismo permite trasladar a una colectividad una receta diseñada en principio de forma individual, con sus gramajes correspondientes.

Asnutrisoft® posee distintos perfiles de acceso:

- **Nivel Básico** – dirigido aquellos usuarios que solo necesitan obtener las Cartas y Fichas de Alérgenos de platos individuales propios, con la opción de poder valorar nutricionalmente los mismos.
- **Nivel Premium** - dirigido a aquellos usuarios que no solo quieren obtener las Fichas de Alérgenos, sino que también optan por valorar nutricionalmente las recetas y tener protocolizados los procedimientos de trabajo en cocina a través del mantenimiento de las Fichas Técnicas de Producción, así como la información necesaria para el etiquetado nutricional de los productos.. Módulo escandallos (opcional).

• Valor nutricional	Por Ración	Por 100 g	%GDA/CDOs **
Energía	221 Kcal / 923 Kj	221 Kcal / 923 Kj	11.05%
Grasas Totales	8.37 g	8.37 g	11.95%
Ac. Grasos Saturados	1.06 g	1.06 g	5.30%
Proteína	7.18 g	7.18 g	2.76%
Hidratos de carbono	29.61 g	29.61 g	32.90%
Azúcares	0.79 g	0.79 g	1.58%
Sal *	0.56 g	0.56 g	9.30%

* Cantidad de sal referida al contenido de sodio de la receta

** Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kj/ 2000 kcal)





- **Nivel Profesional** – además de las funcionalidades anteriores, permite diseñar, modificar y mantener menus y dietas. En este nivel, los informes que se facilitan son los más completos y todo tipo de Fichas de recetas.

Versión Demo

Podemos realizar un acceso guiado a la versión demo. Para ello es necesario ponerse en contacto con el departamento comercial a comercial@asnutri.com indicando en el Asunto Prueba demo o al tlf – 688 93 39 23

PROFESIONAL

