

A.9

RAFAEL MORENO ROJAS

NUTRIPLATO 2.0

DESCRIPCIÓN

La propuesta presenta una herramienta informática -Nutriplato- que permite realizar cálculos de valoración nutricional de recetas o formulación de platos para la alimentación humana. En la actualidad, titulados de la Universidad de Córdoba ya utilizan esta aplicación, así como otras personas que acceden de manera libre para valorar sus recetas. La web, además, se ha propuesto para que sea usada en las escuelas de hostelería de Córdoba.

ACTUACIÓN (OBJETIVOS, ESTRATEGIAS, PROCESO). MATERIAS TRANSVERSALES EMPLEADAS

Con este proyecto se ofrece al alumnado una serie de herramientas para que pueda comprender y realizar de manera ágil y eficiente la valoración nutricional de alimentos según la composición de sus ingredientes. Se trata de un objetivo al que se suma la posibilidad de incorporar recetas por parte de los usuarios finales y el de poder ofrecer a las empresas e instituciones una herramienta para mejorar el conocimiento nutricional.

La herramienta incluye otra serie de aplicaciones que ayudan en esta tarea al alumnado. El desarrollo de estas herramientas ofimáticas, sin duda, cubre un hueco en cuanto a disponibilidad de este tipo de aplicaciones para el entrenamiento del alumnado y su uso cuando forme parte del mercado laboral. Se trata, por tanto, de conseguir la autosuficiencia en el aprendizaje y que el alumnado pueda desarrollar sus propias herramientas en función de sus necesidades. Otra de las claves del proyecto es que fomenta el uso de las tecnologías de la información y la comunicación entre los estudiantes, que con su utilización se llegan a convertir diseñadores y programadores de sus propias herramientas mediante la aplicación de Nutriplato Excel. Se trata de una serie de hojas de cálculo que permiten valorar encuestas y elaborar dietas y es la que cubre un mayor número de objetivos pedagógicos y de utilidad práctica. En este punto hay que destacar que empresas



como Covap, Deoleo o Cicap están interesadas en adaptarla para su proyecto Al-Andsalud de alimentación saludable para la población andaluza, mientras que Optimum-Quality está interesada en desarrollarla como aplicación para smartphones (iPad, Android y Blackberry).

RESULTADOS OBTENIDOS

Impacto: repercusión docente

Con el desarrollo de esta herramienta, que utiliza una base de datos inicial formada por datos analíticos y recopilados de bases de datos contrastadas, se abre una nueva forma de trabajo en el sector, puesto que permite hacer unas prácticas más adecuadas pedagógicamente, con un carácter más plural y útil. No en vano, hasta la fecha el cálculo de las recetas se realizaba o de forma manual o mediante un software de elaboración de dietas que no cumple con los objetivos necesarios para la formación de estos profesionales.

Contenido innovador

La aplicación es, sin duda, un elemento de carácter innovador en el desarrollo de las capacidades del tecnólogo de los alimentos y que se adapta a las exigencias en I+D+i de la industria.

Beneficiarios de la actuación

El alumnado de las titulaciones universitarias del sector y su profesorado son los principales beneficiarios del desarrollo de Nutriplato. Pero ellos no son los únicos que se pueden ayudar de esta herramienta, ya que su uso y desarrollo en la red ofrece la misma posibilidad a las empresas de la industria alimentaria.

SOSTENIBILIDAD: ELEMENTOS QUE PERMITEN LA DURACIÓN DEL PROYECTO

El uso continuado por parte de los profesionales es el factor que garantiza la viabilidad del proyecto que, además, es de uso gratuito y de manejo sencillo. Además, la aplicación en empresas alimentarias y el desarrollo de nuevas variantes destinadas a usuarios en plataformas de uso cotidiano generarán un elevado potencial de sostenibilidad que, a día de hoy, es incalculable.

IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DOCENTES A LAS QUE DA COBERTURA EL PROYECTO. ADAPTACIÓN AL PROCESO DE CONVERGENCIA

El proyecto ofrece la posibilidad de llevar a cabo diferentes tipos de prácticas en la nutrición humana, que van desde la mera valoración de las recetas a la formulación de alimentos, pasando por encuestas dietéticas y elaboración de dietas. Además, el uso de Nutriplato en el aula permite cubrir aspectos demandados por la empresa alimentaria por parte de los egresados. Otra de las ventajas que ofrece es la recopilación de recetas por parte de los usuarios, que al mismo tiempo permite crear una base de datos de alimentos preparados. La versatilidad del proyecto es otro de sus méritos al estar diseñado en tres plataformas diferentes: web, Access y Excel.

El desarrollo de la herramienta, además, fomenta el aprendizaje autónomo del alumnado, genera una docencia más directa y propicia la adquisición de competencias en Tecnologías de la Información y la Comunicación.

AVANCES CONSEGUIDOS GRACIAS AL PROYECTO

La calidad de las prácticas aumenta gracias a esta iniciativa, ya que hasta la fecha se habían utilizado licencias de programas profesionales para endocrinos centrados en la clínica dietética. Con ella, se pueden hacer desde simples valoraciones nutricionales de platos hasta encuestas y elaboración de dietas. Su puesta en marcha y aprendizaje, además, hace que el alumnado cuente con un mayor nivel de conocimientos, sin duda, una competencia que puede facilitar su ingreso en el mercado laboral a diferencia de aquellos que no la conocen o utilizan.



