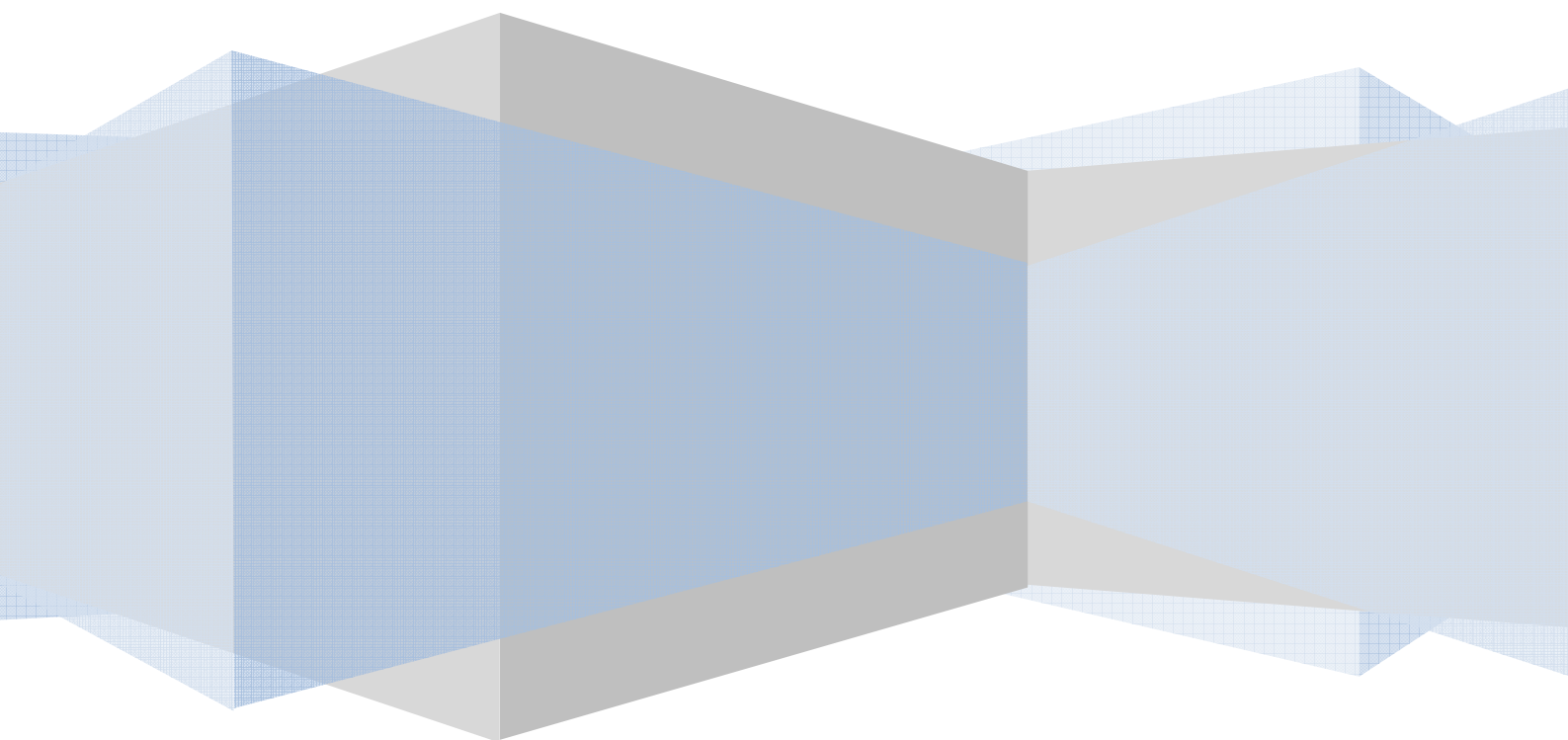




GUIA DE USUARIO



Contenido

Introducción	2
Operatoria del Sistema	3
Artículos	4
Recetas	6
Menús	10
Configuración	11
Enlaces útiles	12
Prerrequisitos	13
Instalación del Sistema	13
Registro y Activación	14
Notas sobre versión demo	15
Condiciones de Venta	
Contactar	
Soporte	
Preguntas Frecuentes	

[View user guide in English \(web\) by clicking here](#)

Chefexact Nutrition Facts

Chefexact Nutrition Facts es un software diseñado para un estricto control nutricional tanto para profesionales de la nutrición como para el sector de la restauración para tener un punto informativo de cara al cliente. En él se reúnen todas las funciones necesarias para la toma de decisiones en torno a una alimentación saludables desde el punto de vista nutricional y terapéutico. Con este software usted tendrá la información nutricional de productos, platos, recetas y menús pudiendo realizar estudios de los mismos y desarrollar todo tipo de recetas y menús dietéticos indicados para todo tipo de usos, permitiendo componer pautas alimentarias de acuerdo a unos valores objetivo, dietas de salud, control de peso, azúcar, colesterol, hipertensión, dietas nutrición deportiva, dietas saludables, etc. Posibilita el ajuste automático y asistido tanto de recetas como de menús para convertirlos en aportaciones óptimas y saludables según sea su orientación al consumo. El software permite la importación de recetas de otros sistemas de Chefexact para un estricto control alimentario y nutricional en catering, restaurantes, hoteles, hospitales, clínicas, geriátricos, gimnasios, profesionales de la nutrición, médicos, etc. En él se reúnen todas las características necesarias para representar de una forma muy sencilla pero a la vez operativa y eficaz, la toma de decisiones en torno al tema de una alimentación saludable o terapéutica.

En el sistema se incluyen 4 secciones:

1. **Productos.**

Gestión del clasificador de productos y sus respectivos valores nutricionales. El software cuenta con una enorme base de datos (incluida con el instalador) tanto en español como en inglés, que hacen de este aspecto un elemento a destacar en el programa.

2. **Recetas.**

Elaboración y planificación las normas de consumo por ofertas o platos, posibilitando un control minucioso en tiempo real de las recetas y sus respectivos valores nutricionales. Comparación y reconocimiento de su factibilidad en cada grupo de estudio ingresado al sistema. Optimización automática y asistida de recetas de acuerdo a las plantillas ingresadas (seleccionada) para la aportación de valores nutricionales saludables.

3. **Menús.**

Confección de menús, banquetes, eventos, orientado al control nutricional para ofrecer servicios saludables acorde con las existencias y necesidades de grupo al cual está destinado. Desglose de cada una de las ofertas o platos que en éste se empleen. Fácil de utilizar por reutilización de las recetas existentes en el sistema. Optimización automática y asistida de menús de acuerdo a las plantillas ingresadas (seleccionada) para la aportación de valores nutricionales saludables.

4. **Configuración.**

Configuración del sistema: datos personales, logotipo (en caso de que se quiera) de la empresa o negocio, ubicación de las bases de datos (útil para uso en red).

OPERATORIA DEL SISTEMA

Chefexact Nutrition Facts es un software con una interfaz de usuario acorde con las exigencias de cualquier profesional, pues cada opción se encuentra en cada momento fácil de alcanzar. En la figura 1 se muestra una vista general del sistema, el cual a grosso modo se puede dividir en tres regiones fundamentales:

- Superior. Contiene el título y versión actual que se está corriendo del sistema. En la parte derecha se encuentran 3 botones: cambio de idioma, para minimizar la aplicación y el tercero disponible para cerrar o abandonar la aplicación.
- Izquierda. Barra de secciones: al escoger cada una de las secciones (botones de la barra) se estará conmutando o cambiado de una a otra. A medida de que esto va sucediendo, dentro de cada opción de la barra se van desplegando las opciones propias de cada sección.
- El resto. Es aquí donde se ubica en realidad cada una de las secciones de trabajo del sistema, cada una de las cuales va apareciendo a medida que se van escogiendo la sección de la barra. En ella es donde se ubica realmente el área de trabajo y la imputación de datos al sistema por parte del especialista o personal que opere el sistema.

VALORES NUTRICIONALES PARA 100g

CODIGO	DESCRIPCION	AGUA	KCALORIAS	PROTEINA	LIPIDOS	RESIDUO	CARBOHD	FIBRA DIET	AZUCAR	CALCIO	HIERRO	MAGNESIO	FOSFORO	POTASIO	SODIO	ZINC	DBR
15065	ABADEJO, CRUDO	78.100	92.000	19.440	0.980	1.410	0.000	0.000	0.000	60.000	0.460	67.000	221.000	356.000	86.000	0.470	
09427	ABUJUCH, CRUDO	79.900	69.000	1.500	0.100	0.900	17.600	5.300	8.550	8.000	1.610	24.000	47.000	304.000	20.000	0.310	
09311	ACEDERA DE GUINEA, CRUDA	86.580	49.000	0.960	0.640	0.510	11.310	0.000	0.000	215.000	1.480	51.000	37.000	208.000	6.000	0.000	
09315	ACEDERA, CRUDA	81.160	66.000	1.000	0.300	0.700	16.840	3.300	13.540	14.000	0.600	21.000	27.000	278.000	14.000	0.100	
35074	ACEDERA, HOJAS JOVENES	89.700	42.000	2.300	0.700	0.800	6.500	0.000	0.000	2.000	0.800	0.000	55.000	0.000	0.000	0.000	
04645	ACEITE (PARCIALMENTE HIDROGENADO)	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04529	ACEITE ALMENDRA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04588	ACEITE AVENA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04534	ACEITE BABASSU	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04047	ACEITE COCO	0.000	882.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.040	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04643	ACEITE CON AGENTE ANTIESPUMANTE	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04541	ACEITE CUPU ASSU	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04642	ACEITE GIRASOL	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.030	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04506	ACEITE GIRASOL, LINOLEICO (APROX. 65%)	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04531	ACEITE LECITINA DE SOJA	0.000	763.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04518	ACEITE MAIZ	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
44005	ACEITE MAIZ, CACAHUETE Y OLIVA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.130	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.020
04573	ACEITE MANTEQUILLA DE UCUHUBA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04583	ACEITE MANTAZA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04528	ACEITE NUZ	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04514	ACEITE SEMILLA DE AMAPOLA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04515	ACEITE SEMILLA DE TOMATE	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04581	ACEITE AGUACATE	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04532	ACEITE AVELLANA	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04042	ACEITE CACAHUETE	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.030	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.010
04511	ACEITE CARTAMO OLEICO (MAS DE 70%)	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04510	ACEITE CARTAMO, LINOLEICO (MAS DE 70%)	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04661	ACEITE DE COCO	0.070	880.000	0.000	99.500	0.010	0.000	0.000	0.000	1.000	0.150	0.000	0.000	2.000	7.000	0.040	
04038	ACEITE DE GERMAN DE TRIGO	0.000	884.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
01003	ACEITE DE MANTEQUILLA	0.240	876.000	0.280	99.480	0.000	0.000	0.000	0.000	4.000	0.000	0.000	3.000	5.000	2.000	0.010	
04590	ACEITE DE PESCADO, ARENQUE	0.000	902.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04589	ACEITE DE PESCADO, HIGADO DE BACALAO	0.000	902.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04591	ACEITE DE PESCADO, SABALO	0.000	902.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
04593	ACEITE DE PESCADO, SALMON	0.000	902.000	0.000	100.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000

Figura 1: Vista general del sistema (sección de productos).

A continuación se procede a explicar cada una de las secciones, para dar a comprender de modo general el sistema.

ARTICULOS

Esta sección es de gran utilidad, pues en ella es donde se almacena o registra en la base de datos del sistema, los productos y sus respectivos valores nutricionales para su posterior uso en la sección de recetas y para la confección de etiquetas. Chefexact Nutrition Facts incorpora dentro de la instalación 3 ficheros de productos listos para incorporar al sistema, cada uno de ellos con casi 7000 artículos en inglés 4700 en español y un tercero con una versión reducida y más específica para restaurant con 1000 artículos. Todos, procedentes de la última base de datos que proporciona el ministerio de agricultura de EEUU de América.

Con el contenido de estos ficheros descritos anteriormente es prácticamente innecesario incorporar nuevos productos con sus datos nutricionales dada la gran variedad existente, pero el software brinda la posibilidad de que usted incorpore a su base de datos tantos como le sean necesarios, haciendo ilimitado el uso en cuanto a información contenida.

Es válido destacar que aparte de tener incorporados todos los productos comestibles fresco o crudos, así mismo contiene en su base de datos, muchos de los productos existentes en el mercado que se corresponden con recetas ya elaboradas tales como sopas, helados, preparados precocinados, etc., y muchas otras más, por lo que recomendamos que antes de realizar cualquier receta se debe chequear que no existe como un producto en la base de datos. Además, existen muchos productos comerciales (cereales, refrescos, etc.) que independientemente de la marca, los valores nutricionales son análogos a otros productos similares, por lo cual pueden ser reutilizadas. En tal caso, y considerando el hecho de que usted no desee que aparezca en la composición de su receta la marca del producto en cuestión, tiene la posibilidad de modificar en la ficha la descripción al producto desde la sección de artículos o base de datos según su gusto o conveniencia por la de un nombre genérico, ejemplo: refresco de cola, cereales de fibra, etc.

De cada producto, además de las cuestiones básicas (código y descripción) se lleva la información detallada y muy profesional de cada uno de los nutrientes contenidos que lo componen (figura 2).

Dado que el número de productos contenido es sumamente extenso, la búsqueda o localización de estos se hace complicada (a pesar de estar ordenados alfabéticamente), es por ello que Chefexact Nutrition Facts provee dos formas de localización:

- **Búsqueda rápida.**
Localización (filtrado) de productos a través de la especificación un filtro que permite recuperar o seleccionar aquellos productos cuya descripción contiene, de alguna manera, el valor especificado. Muy útil y sobre todo sencillo para una localización de artículos.

- Búsqueda avanzada.**
 Es una forma de búsqueda más exquisita que identifica los términos (separados por espacios) tanto en el criterio de búsqueda como en la descripción de los productos para un acotejo automático de palabras, lo que permite que estas no tengan que estar necesariamente en el mismo orden que aparecen en el listado de productos. Incorpora además la facilidad de fijar un umbral de error, lo que lo hace flexible para la asimilación de errores por la no presencia de partes del criterio especificado en la descripción de los productos o la identificación de errores ortográficos. Esta búsqueda funciona similar a los buscadores de Internet para localizar y recuperar documentos a partir de criterios establecidos por el usuario.

Además de las cuestiones antes mencionadas, sobre la sección de productos es posible realizar un vasto número de operaciones, las cuales se pueden acceder en la barra de secciones, entre las opciones que se despliegan.

MODIFICAR PRODUCTO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO: ACEDERA, HOJAS JOVENES	CODIGO DEL PRODUCTO: 35074	GENERAR AUTOMATICO
---	-------------------------------	--------------------

INFORMACION NUTRICIONAL (100g / Nutriente)

AGUA: 89.70 g	COBRE: 0.00 mg	VIT A (EQ ACT RETINOL): 0.00 µg
ENERGIA (k Calorias): 42.00 g	MANGANESO: 0.00 mg	RETINOL: 0.00 µg
PROTEINA: 2.30 g	SELENIO: 0.00 µg	VITAMINA E: 0.00 mg
LIPIDOS: 0.70 g	VITAMINA C: 68.00 mg	VITAMINA K: 0.00 µg
RESIDUO: 0.80 g	TIAMINA: 0.09 mg	ALFA CAROTINA: 0.00 µg
CARBOHIDRATOS: 6.50 g	RIBOFLAVINA: 0.54 mg	BETA CAROTINA: 0.00 µg
FIBRA DIETETICA: 0.00 g	NIACINA: 1.10 mg	BETA CRIPTOXANTINA: 0.00 µg
AZUCAR: 0.00 g	VITAMINA B5: 0.00 mg	LICOPENO: 0.00 µg
CALCIO: 2.00 mg	VITAMINA B6: 0.00 mg	LUTEINA+ZEAXANTINA: 0.00 µg
HIERRO: 0.80 mg	FOLATO: 0.00 µg	ACIDO GRASO SATURADO: 0.00 g
MAGNESIO: 0.00 mg	ACIDO FOLICO: 0.00 µg	ACIDO GRASO MONOINSAT: 0.00 g
FOSFORO: 55.00 mg	FOLATO ALIMENTICIO: 0.00 µg	ACIDO GRASO POLIINSAT: 0.00 g
POTASIO: 0.00 mg	FOLATO EQUIV DIETETICO: 0.00 µg	COLESTEROL: 0.00 mg
SODIO: 0.00 mg	VITAMINA B12: 0.00 µg	% DESPERDICIO: 0.00 %
ZINC: 0.00 mg	VITAMINA A: 11,900.00 IU	

MODIFICAR PRODUCTO
 SALIR SIN MODIFICAR

Figura 2: Mantenimiento de productos.

La sección tiene la posibilidad de generar una variedad de listados (reportes) muy útiles para la utilización del programa. A estos se llega a través de la opción de reportes.

bandejas, etc.), hasta el uso en hospitales, universidades, centro deportivos de alto rendimiento, escuelas, catering e inclusive en el uso doméstico, o sea, en el hogar. Para ello el programa permite la conformación y manejo (según las necesidades del usuario) de las plantillas de cálculo en las cuales se plantean los diferentes requerimientos nutricionales necesarios para la situación que se está evaluando y chequearla con la receta o menú.

Están preestablecidas unas plantillas con los valores de cálculo, pero que el usuario o especialista puede adaptarlos y modificarlos o eliminarlas a su criterio, convirtiéndose este software en una herramienta totalmente operativa sin límites en cuanto a valores, cálculos o criterios, haciendo de este software un producto totalmente versátil. Igualmente las plantillas puede salvarlas / cargarlas hacia y desde archivo, posibilitando el intercambio entre usuarios. También, ante modificaciones erróneas de los valores o plantillas, siempre es posible volver al punto inicial, restaurando los valores al punto en que inició el sistema justo después de la instalación.

En la figura 4, se muestra la parametrización de plantillas, para el cálculo de factibilidad de menús o recetas y en ella se detallan sus aspectos fundamentales, además de su contenido en sí que es elocuente por sí solo. A cada una de las características nutricionales es posible otorgarle importancia, de hecho así están dispuestas inicialmente, lo que permite decir en cada plantilla el orden en el que se quiere priorice el sistema durante el proceso de optimización, lo que le permite al especialista crear plantillas o modificarlas para obtener valores saludables en recetas y menús.



	VALORES EXPRESADOS EN	SALUDABLE		ACEPTABLE		AJUSTAR RELEVANCIA
		DESDE	HASTA	DESDE	HASTA	
ENERGIA	Unidades	2,090 kCal	2,310 kCal	1,980 kCal	2,420 kCal	
GRASA TOTAL	Porcentaje	25.00 %	35.00 %	20.00 %	40.00 %	
GRASA SATURADA	Porcentaje	8.33 %	11.66 %	6.66 %	13.33 %	
GRASA MONOINSATURADA	Porcentaje	12.50 %	17.50 %	10.00 %	20.00 %	
GRASA POLIINSATURADA	Porcentaje	4.16 %	5.83 %	3.33 %	6.66 %	
COLESTEROL	Unidades	285.00 mg	300.00 mg	270.00 mg	305.00 mg	
CARBOHIDRATOS	Porcentaje	55.00 %	60.00 %	50.00 %	65.00 %	
FIBRA DIETETICA	Unidades	35.00 g	45.00 g	22.00 g	58.00 g	
AZUCAR	Porcentaje	9.16 %	10.00 %	8.33 %	10.83 %	
PROTEINA	Porcentaje	10.00 %	20.00 %	5.00 %	25.00 %	

Figura 4: Mantenimiento de plantillas de cálculo para factibilidad de recetas / menús.

El sistema permite importar recetas desde otros sistemas de Chefexact (ver figura 5). Cabe resaltar que cuando se escoge el fichero de recetas salvado previamente, independientemente de la versión de Chefexact en que este esté, se mostraran todas las recetas contenidas y su respectiva información o composición, quedando por parte del usuario enlazar los productos provenientes de ella con los de la base de datos actual del sistema para poder localizar los valores nutricionales de cada uno de ellos, aunque el sistema incluye un poderoso asistente que puede hacer este trabajo por usted, y luego sólo tiene que revisarlo. A medida que se va cambiando de un producto de la receta a otro, el sistema automáticamente va mostrando (cuando se tiene activada la opción de similitud por descripción) aquellos productos de la base de datos que tienen semejanza con el seleccionado (en cuanto a descripción), permitiendo hacer doble-clic sobre el deseado o utilizando el botón de **ENLAZAR PRODUCTO**. Por otro lado, en caso de querer localizar manualmente los productos a escoger para enlazar, se debe deshabilitar la opción antes señalada, mostrándose las ya conocidas formas de localización (rápida y avanzada).

RECETA: 000002 - CANAPES DE SALMON DESCARTAR RECETA


DATOS GENERALES

PESO TOTAL: 9.0000

PESO POR RACION: 9.0000

RACIONES POR RECETA: 80

PRESENTACION:



COMPOSICION DE LA RECETA:

DESCRIPCION	CANTIDAD	MERMA	NO APROV
PERIFOLLO HOJAS	0.50	0.00	0.00
HUEVAS DE CAVIAR SUCEDANEO	0.50	0.00	0.00
PAN DE MOLDE	4.00	0.00	0.00
MANTEQUILLA SIN SAL	1.00	0.00	0.00
SALMON AHUMADO NORUEGO	3.00	0.00	0.00

Nota: Los items sombreados en VERDE están enlazados. Los sombreados en ROJO están pendientes de enlace

DETALLES:

cortar el pan en forma redonda , untar de mantequilla colocar el salmon y enc

ENLACE ARTICULO ACTUAL DE LA RECETA <-> PRODUCTO NUTRITION FACTS

CODIGO: 15179 DESCRIPCION: SALMON, PACIFICO, AHUMADO (EN SALMUERA), NORMAL ELIMINAR ENLACE ACTUAL

BUSCAR POSIBLES ENLACES POR SIMILITUD DE DESCRIPCIONES

DESCRIPCION	AGUA	kCALORIAS	PROTEINA	LIPIDOS	RESIDUO	CARBOHID	FIBRA DIET	AZUCAR	CALCIO	IERR
SALMON, PACIFICO, AHUMADO (EN SALMUERA), NORM	72.00	117.00	18.28	4.32	2.62	0.00	0.00	0.00	11.00	
PESCADO, SALMON REY O DEL PACIFICO, AHUMADO, E	23.60	441.00	39.90	30.00	3.60	2.90	2.00	0.00	23.00	
PESCADO, SALMON REY O DEL PACIFICO, AHUMADO C	51.20	266.00	30.70	15.90	2.20	0.00	0.00	0.00	38.00	
PESCADO, SALMON REY O DEL PACIFICO, AHUMADO, E	66.70	150.00	23.20	5.90	3.20	1.00	0.00	0.00	60.00	
SALMON, PACIFICO, AHUMADO	72.00	117.00	18.28	4.32	2.62	0.00	0.00	0.00	11.00	
JAMON AHUMADO COCIDO	75.80	99.00	16.60	3.60	3.90	0.10	0.00	0.10	10.00	
JAMON, AHUMADO O CURADO, BAJO EN SODIO, MAG	67.70	145.00	20.90	5.50	4.40	1.50	0.00	0.00	8.00	
SALMON, PACIFICO, CRUDO	71.64	179.00	19.93	10.43	1.33	0.00	0.00	0.00	26.00	
JAMON AHUMADO EN RODAJAS	67.00	163.00	18.50	9.30	4.00	1.10	0.00	0.00	16.00	

ENLAZAR PRODUCTO
QUITAR ENLACES
IMPORTAR RECETA
SALIR SIN AGREGAR

Figura 5: Importación de recetas desde otros sistemas de Chefexact.

Ninguna receta se podrá importar hasta tanto todos los productos que la componen sean debidamente enlazados. Aquellas recetas que por alguna razón se quieran descartar (para no importar), se podrán desechar a través del botón **DESCARTAR RECETA**.

Igualmente que para la sección de productos, el sistema brinda reportes muy útiles. Todos ellos se pueden acceder a través de la opción de reportes del sistema.

Una vez elaboradas las recetas, por lo general es necesario adaptarlas en cantidades y raciones para servir porciones saludables acorde con la finalidad o grupo de comensales. En ese sentido Chefexact Nutrition Facts incorpora una funcionalidad genial que permite una optimización tanto automática como asistida de las recetas. De manera automática el sistema ajusta las cantidades proporcionalmente sin afectar la composición inicial de la receta, provocando el menor efecto posible en las cantidades hasta lograr la mejor optimización posible, comenzando por los ítems nutricionales más importantes, y tomando como criterio los valores establecidos en las plantillas. De modo asistido, el sistema guía al especialista en la modificación de la composición de la receta, señalando en cada momento los productos y cantidades que provocan mayores aportaciones a los ítems nutricionales que se necesita optimizar. **Es decir adapta recetas normales a los valores óptimos de la plantilla en cuestión.** Ver figura 6.

OPTIMIZACION DE INDICADORES NUTRICIONALES EN RECETAS x PAX
 Posibilidad ajustar los valores nutricionales de la receta para lograr resultados óptimos de los nutrientes acorde con los rangos de la plantilla seleccionada para una ración.
 PLANTILLA: EMBARAZADAS 1ER TRIMESTRE

CONCEPTOS A ANALIZAR	SALUDABLE DESDE	SALUDABLE HASTA	ACEPTABLE DESDE	ACEPTABLE HASTA	VALOR EN RECETA DEL INDICADOR	VALOR AJUSTADO DEL CONCEPTO	% CANT. AJUSTADO
ENERGIA	2,090 kCal	2,310 kCal	1,980 kCal	2,420 kCal	554 kCal	554 kCal	100.00 %
GRASA TOTAL	25.00 %	35.00 %	20.00 %	40.00 %	19.94 %	19.94 %	100.00 %
GRASA SATURADA	8.33 %	11.66 %	6.66 %	13.33 %	3.07 %	3.07 %	100.00 %
GRASA MONOINSATURADA	12.50 %	17.50 %	10.00 %	20.00 %	14.03 %	14.03 %	100.00 %
GRASA POLIINSATURADA	4.16 %	5.83 %	3.33 %	6.66 %	2.83 %	2.83 %	100.00 %
COLESTEROL	285.00 mg	300.00 mg	270.00 mg	305.00 mg	101.75 mg	101.75 mg	100.00 %
CARBOHIDRATOS					9.02 %	9.02 %	100.00 %
FIBRA DIETETICA					2.55 g	2.55 g	100.00 %
AZUCAR					2.18 %	2.18 %	100.00 %
PROTEINA					43.25 %	43.25 %	100.00 %

Confirm
 Se ha obtenido una optimización para la receta a partir de la configuración actual. ¿Desea aplicarla ahora?
 OK Cancel

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD INICIAL	CANT. AJUSTADA	%	ENERGIA	AJUSTADA
15101	PARGO, DISTINTAS ESPECIES, CRUDO	0.275	0.275	100.0	275.000	275.000
11124	ZANAHORIAS, CRUDAS	0.060	0.060	100.0	24.600	24.600
11587	ESPINACA BLANCA, CRUDA	0.060	0.060	100.0	11.400	11.400
04053	ACEITE, OLIVA	0.025	0.025	100.0	221.000	221.000
11297	PEREJIL, CRUDO	0.020	0.020	100.0	7.200	7.200
11215	AJO, CRUDO	0.010	0.010	100.0	14.900	14.900

[Productos seleccionados]
 VARIACION EN CANTIDAD: 0.0000 kg
 Aplicar aumento
 AJUSTE PORCENTUAL: 0.00 %
 Aplicar ajuste en %

Figura 6: Optimización de recetas.

MENÚS

Si bien las recetas individuales son la base del control alimentario, pues son la unidad, la sistematicidad y seguimiento de una dieta es sumamente vital. Es por ello que Chefexact Nutrition Facts incorpora una sección para el montaje, elaboración y mantenimiento de menús (ver figura 7). El alcance y funcionalidad de esta sección no se limita. Su campo de acción, al igual que las recetas va desde el control terapéutico, hospitales, deportistas, restaurantes, buffet, colegios, hasta el mismo hogar, dado que estos son una actividad diaria en el ámbito gastronómico.

Dado el volumen de platos u ofertas que en estas actividades se maneja, su confección y control se hace una tarea ardua, es por ello que el especialista a cargo de dicha actividad necesita un soporte (ayuda) para que le permita de forma preventiva, estimar las producciones a realizar así como le brinda información sobre los valores nutricionales que aportan. **Además, calcula el pedido que debe hacer para la elaboración de las ofertas de forma totalmente automática evitando el olvido de algún producto ya que el programa lo hace por usted.**

Confeccionar o modificar un menú es muy sencillo. El sistema funciona bajo el principio de que reutilizan las recetas ya desarrolladas o confeccionadas, de modo que cuando se dispone a realizar un menú, sólo seleccionar lo que quiere incorporar, y fija las cantidades de servicios y raciones por servicio en cada caso. El resto del trabajo y cálculos corre por Chefexact Nutrition Facts, quien se encarga de todo por usted.

PRODUCTOS: MENU

MENU: 000001 - MENU DE EJEMPLO

COMENSALES PREVISTOS A CONSUMIR DEL SERVICIO: 100

FILTRO: Aplicar

DATOS NUTRICIONALES x PAX

PESO NETO MEDIO: 0.7887 kg

ENERGIA (k-Cal): 1,293.095

GRASA TOTAL: 36.756 g

SATURADA: 8.305 g

MONO-INSATURADA: 22.965 g

POLI-INSATURADA: 5.486 g

COLESTEROL: 429.000 mg

PROTEINA: 85.364 g

CARBOHIDRATOS: 144.305 g

FIBRA DIETETICA: 5.692 g

AZUCAR: 61.894 g

CALCIO: 491.042 mg

HIERRO: 6.081 mg

FOSFORO: 1,062.330 mg

POTASIO: 2,312.674 mg

SODIO: 1,532.426 mg

FACTIBILIDAD DE USO DEL MENU POR PLANTILLA / GRUPO DE ESTUDIO

PLANTILLA	ENERGIA	GRASA	COLESTER	CARBOHID	PROTEINA
EMBARAZADAS 1ER TRIMESTRE					
EMBARAZADAS 2DO TRIMESTRE					
EMBARAZADAS 3ER TRIMESTRE					
LACTANTES 0.0 - 0.5					
LACTANTES 0.5 - 1.0					
MUJERES 11 - 50					
MUJERES 51 +					

PRESENTACION (OFERTA ACTUAL):

TEXTO DEL MENU (OBSERVACIONES, NOTAS, ETC.):

OFERTA: 000001 - FLAN AL CARAMELO

SERVICIOS: 100 RACIONES: 1

PRODUCTOS QUE COMPONEN LA OFERTA (EXPRESAR VALORES EN KG DE CANTIDAD BRUTA):

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	AGUA	kCALORIAS	PROTEINA	LIPIDOS	RESIDUO	CARBOHID	FIBRA DIET	AZUCAR	CALCIO	HIERRO	MAGNESIO	FOSFORO	POTASIO	SODIO
19336	AZUCAR EN POLVO	0.0500	0.150	194.500	0.000	0.050	0.000	49.800	0.000	48.955	0.500	0.010	0.000	0.000	1.000	0.500
01097	LECHE EVAPORADA, SIN GRASA	0.0417	33.083	32.500	3.146	0.083	0.625	4.729	0.000	4.729	120.833	0.121	11.250	81.250	138.333	47.917
01123	HUEVO FRESCO DE GALLINA	0.0750	56.880	110.250	9.435	7.455	0.645	0.577	0.000	0.577	39.750	1.373	9.000	143.250	100.500	105.000
01077	LECHE ENTERA, VACA 3'25% GRASA DE LECH	0.0833	73.600	50.000	2.683	2.708	0.575	3.767	0.000	4.383	94.167	0.025	8.333	75.833	119.167	33.333

PARAMETROS: Nota: El peso neto total se calcula sumando cantidades y descontando de ellas los % de desperdicios. Nueva página x oferta en reportes

Figura 7: Menús

Con esta sección, se pone en manos del usuario que opera el sistema, todas las herramientas necesarias para hacer que este tipo de servicios se conviertan en operaciones que parezcan sencillas.

Similar a la sección de recetas, en esta se incorpora la funcionalidad de optimización de manera automática y asistida, la cual permite ajustar las cantidades para lograr aportaciones nutricionales saludables (ver figura 8).

OPTIMIZACION DE INDICADORES MENUS x COMENSAL
Posibilidad ajustar los valores nutricionales del menú para lograr resultados óptimos de los nutrientes acorde con los rangos de la plantilla seleccionada para un comensal.
PLANTILLA: EMBARAZADAS 1ER TRIMESTRE

CONCEPTOS A ANALIZAR	SALUDABLE DESDE	SALUDABLE HASTA	ACEPTABLE DESDE	ACEPTABLE HASTA	VALOR EN MENU DEL INDICADOR	VALOR AJUSTADO DEL CONCEPTO	% CANT. AJUSTADO
ENERGIA	2,090 kCal	2,310 kCal	1,980 kCal	2,420 kCal	1,293 kCal	1,293 kCal	100.00 %
GRASA TOTAL	25.00 %	35.00 %	20.00 %	40.00 %	11.32 %	11.32 %	100.00 %
GRASA SATURADA	8.33 %	11.66 %	6.66 %	13.33 %	2.56 %	2.56 %	100.00 %
GRASA MONOINSATURADA	12.50 %	17.50 %	10.00 %	20.00 %	7.07 %	7.07 %	100.00 %
GRASA POLIINSATURADA	4.16 %	5.83 %	3.33 %	6.66 %	1.69 %	1.69 %	100.00 %
COLESTEROL	285.00 mg	300.00 mg	270.00 mg	305.00 mg	429.00 mg	429.00 mg	100.00 %
CARBOHIDRATOS					44.44 %	44.44 %	100.00 %
FIBRA DIETETICA					5.69 g	5.69 g	100.00 %
AZUCAR					19.06 %	19.06 %	100.00 %
PROTEINA					26.29 %	26.29 %	100.00 %

COMENSALES DEL MENU = 100

AJUSTE AVANZADO DE TODAS LAS OFERTAS DEL MENU

OFERTA	DESCRIPCION	VALORES INICIALES			VALORES AJUSTADOS			%	ENERGIA	AJUSTADA
		SERVICIOS	RACIONES	CANTxPAX	SERVICIOS	RACIONES	CANTxPAX			
000003	PARGO SALSA VERDE	100	1	0.450	100	1	0.450	100.0	554.100	554.100
000001	FLAN AL CARAMELO	100	1	0.250	100	1	0.250	100.0	387.250	387.250
000002	PAN PEQUEÑO	100	2	0.100	100	2	0.100	100.0	351.745	351.745

[Ofertas seleccionadas]
VARIACION EN CANTIDAD: 0.0000 kg
Aplicar aumento
AJUSTE PORCENTUAL: 0.00 %
Aplicar ajuste en %

Figura 8: Optimización de menús.

CONFIGURACION

Esta sección es diseñada para imputar los datos personales y la configuración del logotipo a emplear (en caso que se disponga de uno o se desee) en los reportes o diagramas del programa.

En la figura que se muestra a continuación se puede apreciar una vista de esta.



Figura 9: Área de trabajo – sección de configuración.

ENLACES ÚTILES

Recomendamos, para mayor información sobre temas nutricionales, revisar la información contenida en los siguientes enlaces:

<http://www.kelloggs.es/nutricion/abcnutricion/pdf/capitulo3.pdf>

http://bibliotecadigital.ilce.edu.mx/sites/ciencia/volumen3/ciencia3/140/html/sec_10.htm

PRERREQUISITOS

Chefixact Nutrition Facts es un sistema que corre perfectamente en cualquier versión de Windows desde Windows 98 SE, o sea, se ejecuta en las versiones Windows 98, Windows ME, Windows 2000, Windows XP, Windows Server 2003, Windows Vista, Windows 7 y versiones superiores compatibles con el API Win32.

Se recomienda, para un correcto funcionamiento y obtener desempeños aceptables del software, disponer de una PC con las siguientes características:

- PC con microprocesador Pentium 3 o superior, no menor de 500 MHz de velocidad. Recomendado Pentium 4 con 1GHz de velocidad o superior.
- 256 Mb de RAM. Recomendada 512 Mb o superior.
- 250 Mb de espacio disponible en el disco duro como memoria para la instalación, pues para su funcionamiento el programa va aumentando sus necesidades en dependencia de volumen de información introducido. Recomendado 1 Gb o más.
- Monitor Súper VGA con 16 bits de colores por píxel y una resolución no menor a 1024x768 píxeles (superiores para ganar en comodidad, lográndose un mejor espacio de trabajo y distribución de los datos dentro de las ventanas que muestra el software). El programa se adapta a la resolución vigente en el sistema operativo, reajustando automáticamente sus componentes visuales.
- Tener instalado o instalar algún visor de archivos PDF en la PC para poder leer los manuales de usuario, que están elaborados en este formato. Se recomienda tener instalado el Acrobat Reader 6.0 o superior.

INSTALACIÓN DEL SISTEMA

La instalación del sistema puede ser realizada desde un CD, el cual al ser introducido en el lector cargará automáticamente el instalador (a través del autorun). En caso contrario, o sea, que no se ejecute de forma automática, se puede proceder ejecutando de forma manual (a través del explorador) el fichero SETUP.EXE que se encuentra en la raíz del CD-ROM.

Otra variante de instalación es descargando desde el sitio de Internet, el instalador y ejecutándolo manualmente (como el segundo de los casos anteriores). De cualquiera de las formas el resultado será el mismo.

Durante el proceso de instalación el software, le guiará y solicitará información personal como el nombre, compañía, entre otros, además de la ruta o destino donde se depositarán (copiarán) los archivos del sistema.

El resto del proceso de instalación transcurre sin novedad alguna para el usuario, el cual deberá, una vez culminada la instalación, ejecutar la aplicación por primera vez y proceder al registro de la misma, que se discute a continuación.

Si hemos instalado previamente una versión demostrativa, se debe desinstalar esta para instalar la versión comprada.

REGISTRO Y ACTIVACION

El registro y activación del software es un aspecto que transcurre, a diferencia de la mayoría de los programas, en cada ejecución del sistema. La protección contra piratería informática se realiza a nivel de hardware y no de software como se hace comúnmente (número serie), es decir, a través de una llave HASP conectada por USB (ver figura 10).

Esta llave la obtiene el usuario al abonar la cantidad especificada en el contrato de venta, con lo cual se le envía de forma inmediata por correo postal o a través de una agencia de mensajería.

En cada ejecución del programa se chequea cada un breve período de tiempo la presencia, en una ranura USB, de la llave HASP. De no estar presente se cierra automáticamente, impidiendo su funcionamiento. Para que la aplicación funcione correctamente, la llave HASP debe estar **SIEMPRE** conectada a una ranura USB. La pérdida de dicha llave dejará sin utilidad la aplicación, pues no podrá efectuar la ejecución de esta. Es mediante esta llave con lo que el software lo identifica como nuestro cliente.



Figura 10: Llaves HASP por USB utilizadas para el registro del software.

Con este método de registro usted podrá instalar el software en tantas estaciones de trabajo como quiera, pero podrá utilizar a la vez sólo una (PC). Para disponer de un trabajo simultáneo en varias estaciones de un mismo establecimiento debe adquirir tantas llaves como estaciones le sean necesarias.

Para que el usuario pueda valorar el alcance de este software, se encuentra disponible en el sitio web una versión demostrativa del producto, con funcionalidad limitada y tiempo de prueba restringido.

El sistema brinda la muy funcional y valiosa opción del trabajo en dos idiomas: inglés y español. Por defecto se ejecuta con el idioma español como predeterminado (ver en la esquina inferior izquierda de la ventana al comenzar), pero el usuario puede modificarlo cuantas veces lo desee o considere necesario para su confort y mejor trabajo.

Durante la primera ejecución del programa el sistema solicita los datos personales de quien lo administrará o de quien empleará (nombre de usuario y contraseña). Esto impide que intrusos o personas mal intencionadas originen modificaciones en los datos, así como determinará los privilegios que tendrá cada usuario que agregue. Es importante definir siempre un usuario que sea administrador pues de lo contrario se perdería la posibilidad de dar altas o bajas.



Figura 11: Pantalla de autenticación y registro

NOTAS SOBRE VERSION DEMO

Nuestra versión demostrativa, como su nombre lo indica, pretende un acercamiento del usuario, mostrando a plenitud su funcionalidad pero limitando el uso, por razones obvias, del software.

Para ello nuestra aplicación limita, entre otras cosas a:

- Un número máximo de 3 recetas y 3 menús.
- Trabajar con una cantidad máxima de 5 artículos (productos) en la sección de recetas y menús. Esto excluye la sección de artículos en la cual permite introducir y trabajar con un número ilimitado de productos.
- No permitir la impresión ni exportación de los listados (reportes) generados por programa.