

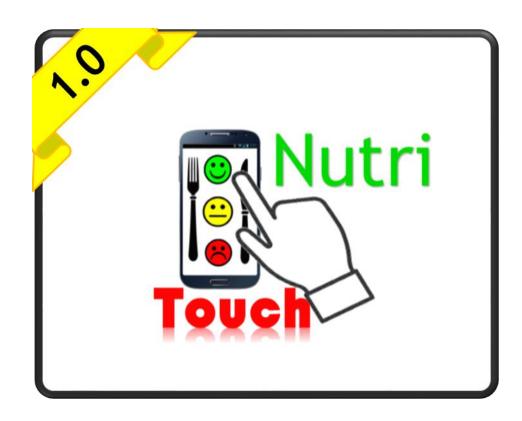


# Equipo No.15: Select\*

Roberto Cárdenas Alemán....rcardenas@estudiantes.uci.cu Elvis Salabarría Aquino.....esalabarría@estudiantes.uci.cu Edel Diaz Perez.....ediazp@estudiantes.uci.cu



Aplicación android para apoyar al ministerio de Salud con el propósito de lograr en los ciudadanos una alimentación sana y adecuada.



# Misión del Ministerio de Salud, Bienestar, Servicios Humanos y Relaciones de Género:

Asegurar la prestación de los servicios de salud de calidad y promover estilos de vida saludables y prácticas ambientales. El Ministerio, junto con sus autoridades sanitarias regionales, agencias y organizaciones relacionadas conforman el sistema de salud pública y son responsables de la prestación de asistencia sanitaria a través de la isla.



# Visión del Ministerio de Salud, Bienestar, Servicios Humanos y Relaciones de Género:



Nuestra visión es la salud: "Las personas sanas, ambiente sano". El sistema de salud está centrado en el cliente y garantiza el acceso a la atención médica de calidad para todas las personas de nuestra población, a un coste razonable, y que tenga en cuenta las necesidades de los más vulnerables entre nosotros. Tiene que proporcionar información y educar a la población, a fin de lograr que los individuos tomen la responsabilidad de su propia salud, la toma de decisiones informadas y la adopción de hábitos de vida saludables. Todo esto, dentro de un ambiente limpio y saludable donde las familias y las comunidades participan activamente y se integran en el sistema de salud.

# Problemática:

- El mundo entero es afectado por enfermedades prevenibles. Tanto lo obesidad como la desnutrición son patologías que afectan a la humanidad. Y en gran medida la cultura alimentaria que tenga la población definirá los hábitos alimenticios.
- Se necesita una aplicación capaz de ayudar a los usuarios para llevar una correcta dieta.

Para lograrlos nos planteamos las siguientes preguntas:

- ¿Qué tecnología puede llegar a la mayor cantidad de usuarios posibles?
- ¿Existe alguna aplicación basada en esta tecnología?
- ¿Cómo lograr que el usuario final pueda usarla lo mas sencillo posible?

# Solución propuesta:

Para colaborar con la misión del Ministerio, los desarrolladores proponen una Apk hecha en Android, titulada NutriTouch.

Esta aplicación será la encargada de facilitarle a cualquier usuario android los conocimientos necesarios para llevar una dieta adecuada.

No piense que esta aplicación gestionará kilocalorías o algo parecido. Luego de un estudio supimos que existen otras dos aplicaciones que guardan en una base de datos los alimentos que han sido consumidos. El grado de complejidad de estas aplicaciones existentes hace que el usuario pase un rato largo llenando formularios antes de poder saber si lo que comerá es bueno para su salud.



# **NutriTouch:**

- Es la Apk que con pocos toques le hará conocer si una comida es Nutritiva, altamente nutritiva o No nutritiva.
- Esta Apk se encarga de analizar las interacciones que pueden ocurrir entre los diferentes tipos de alimentos.
- ► También es conocido que en unos horarios más que en otros existen comidas que son más nutritivas. Esta Apk le ayudará a saber si la comida que desea consumir en dicha hora es Nutritiva, altamente nutritiva o No nutritiva.



# Ejemplo:

Pedro está sentado en la sala de su casa y desea almorzar Carne con papas y se le antoja un batido de plátano. Él ha podido adquirir la Apk NutriTouch y al hacer uso de ella puede ver si la comida que propone es ideal para aprovechar todos o la mayor parte de los componentes nutricionales que pueden aportar. Veamos como sería el proceso.











# GRÁFICO DE COMBINACION DE ALIMENTOS

### **ALIMENTOS**

(1) SÁTWICOS:

no le brindan al paladar ese gusto, esos sabores que nos agradan, pero son óptimos para recibir el Shakti Potencial. Frutas, los productos integrales como arroz, trigo, cebada, maiz y todos aquellos que no han sido separados de su parte solar, ni procesados con productos químicos. BUENA

2 RAYÁSICOS:

nocivos para la salud y para la obra que queremos realizar. Son alimentos muy salados, muy dulces, muy picantes, las carnes en exceso, las gaseosas, etc.

3 TAMÁSICOS:

no sirven para producir energia apta para la gran obra. Enlatados, carne de cerdo, harinas y azúcares refinados, condimentos picantes en exceso.

### CONTIENE ALMIDÓN

Judias verdes Bracoli Brotas de bambú

Pepino Hablichuelas

Cebollas Chirivias. Salsiří Blanco

#### DE HOJAS VERDES

Hojas de remolacha Hojas de diente Hojas de zanahoria de león, Endivia, Apio, Cardo Lechuga Bretones. Serro Espinacas

### **VERDURAS**

Beber al menos 15 minutos antes o despues de la comida (nunca durante ésta). Puede tomarse juntos yogurt y frutas secas o plátanos.

### FRUTAS

#### SEMIACIDAS

Manzana Mamoncillo

Plátanos Pasas.

Frutos secos. Todo tipo de

Albaricoque Nectarina Cereza Membrillo Uva

ACIDAS

Grosellas Mandarina Naranja

Granada Fresa Tamarindo Tomate

Mezclar melones sólo con melones, y las frutas ácidas sólo con frutas ácidas.

BUEN

Comer proteinas animales sin otras fuentes de proteínas.

Leche Judias Cuajada Frutos secos Queso Aceltunas Cacahuetes pescado Semillas Aves Soya Lentejas

### PROTEINA

Arroz con cáscara, mijo o patata como guarnción de las proteinas (no carne) si la comida incluye una ensalada. Las semillas germinadas y los granos son buenas fuentes de proteinas.

### HIDRATOS DE CARBONO

ALMIDÓN Y AZÚCAR VERDURAS (si están crudas pueden combinarse)

Patata Alcachofas Castañas Guisantes Calabaza Maiz Name

### **CEREALES INTEGRALES**

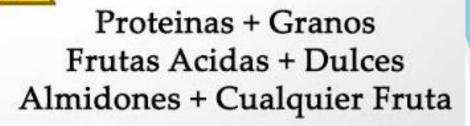
Cebada Pan, Pastas Mijo Arroz Pastelles Avena Duices



## Buenas combinaciones

Proteinas + Vegetales
Granos + Vegtales
Grasas + Vegetales
Almidones + Vegetales
Frutas Acidas + Semi Acidas













Altamente nutritiva: Cuando es un ben horario para la combinación alimenticia y dicha combinación logra aportar casi todos los componentes nutricionales.

Nutritiva: Cuando es un buen horario y aporta el promedio de componentes nutricionales.

No nutritiva: Cuando el horario no es el adecuado y además la combinación es mala.



Edel Diaz Perez email:ediazp@estudiantes.uci.cu



Elvis Salabarría Aquino email:esalabarría@estudiantes.uci.cu



Roberto Cárdenas Alemán email:.rcardenas@estudiantes.uci.cu