

Soluciones tecnológicas en nutrición



NutriPLANNER
Software nutricional

Edasnut Technology es la división tecnológica de **Edasnut nutrición**, asesoría nutricional con más de 10 años de experiencia en el desarrollo de proyectos en nutrición.



Nuestra misión está dirigida al desarrollo de un software profesional, preciso, avanzado y escalable capaz de adaptarse a todos los ámbitos de la nutrición, desde la consulta hasta la cocina colectiva.

Nuestra visión y apuesta por el mundo digital lo hemos materializado a través de **NutriPlanner**, concebido para el soporte y apoyo al profesional. Innovador por su estructura independiente e integrable a través de los módulos: **Nutriclínica, Calibrador, Dietética y Consult.**



Nutriclínica



Calibrador



Dietética



Consult



Tu aliado digital en nutrición, alimentación y dietética



Módulo Nutrición

NutriPLANNER
Software nutricional



Contacto
info@edasnut.es
650 56 60 52

Funcionalidades que marcan la diferencia

- Recogida de datos clínicos y dietéticos del paciente
- Cálculos de requerimientos nutricionales específicos
- Estudio antropométrico del paciente
- Intervención nutricional y pautas dietéticas
- Screening nutricional del paciente
- Informe nutricional detallado
- Integrable con otras herramientas de gestión de cocina

* Compatible con NutriPlanner Dietética y Calibrador para hospitales y residencias de ancianos

NutriPLANNER
Software nutricional



Regístrate en www.edasnut.es
y únete a nuestro equipo



Beneficios para nuestros clientes

- Rapidez en los cálculos nutricionales de paciente
- Asignación de dieta según requerimientos nutricionales
- Detalle de la suplementación específica del paciente
- Trazabilidad nutricional del paciente
- Conexión con la gestión de gestión alimentaria de cocina

NRS 2002 | MNA | MUST | PYMS | CONUT | TCA | SINDROME METABÓLICO

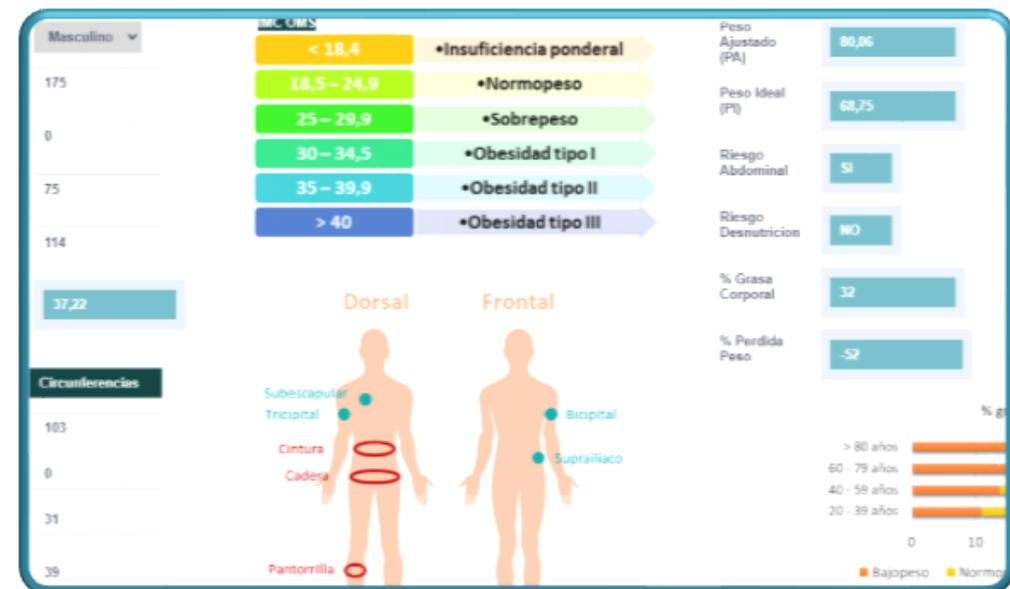
Descripción
El Test MNA es una herramienta de cribado para identificar ancianos desnutridos o en riesgo de desnutrición. Es empleado en el contexto hospitalario.

Nombre
oscar

Apellidos
jimenez

RESULTADOS
Total Puntos: 5
Estado Nutricional:
Malnutrición

Estudio antropométrico





Módulo Calibrador

NutriPLANNER
Software nutricional



Contacto
info@edasnut.es
650 56 60 52

Funcionalidades que marcan la diferencia

- Bases de datos de alimentos con valores nutricionales y alérgenos
- Fichas de platos con diseño adaptado a colegios y residencias
- Asistente experto generador de menús según tipo de dieta específica
- Sistema de alertas alimentarias
- Escandallos de platos y menús

* Compatible con NutriPlanner Dietética para hospitales y residencias de ancianos

Descongelar el bacalao en refrigeración. Salar el bacalao y hornear por encima de 75 °C con aceite de oliva. Mantener en caliente por encima de 65 °C hasta servicio.



Fichas técnicas de platos

Lista de Ingredientes

Ingrediente	Netos (g)	Brutos (g)	Ración 3-6 años	Ración 7-12 años	Ración 13-15 años	Ración 16-18
Bacalao filete GC	150,00	150,00	112,50	112,50	150,00	150,00
Aceite oliva 0,4° MAD Marival	10,00	10,00	7,50	7,50	10,00	10,00
Sal común	0,50	0,50	0,37	0,37	0,50	0,50
Total Acumulado(3)	160,50	160,50	120,37	120,37	160,50	160,50

Beneficios para nuestros clientes

- Ahorro de tiempo en diseño de platos y menús
- Seguridad en la elaboración de menús y dietas especiales
- Cumplimiento con normativa de comedores escolares
- Cumplimiento con normativa de etiquetado y APPCC
- Integración con otros sistemas informáticos de gestión

NutriPLANNER
Software nutricional



Regístrate en www.edasnut.es
y únete a nuestro equipo

Menús para colectividades

Menú residencia diabético prueba

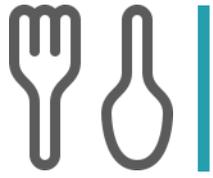
SEMANA: 1

OPCION	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
1	Chocolate a la taza	Chocolate a la taza	Café con leche desnatada
1	Tostada integral con mantequilla y mermelada	Tostada integral con mantequilla y mermelada	Tostada integral con mantequilla y mermelada
1	Macarrones con	Garbanzos con carne	Menestra de verduras
1	Bacalao a la riojana	Pollo en pepitoria	Huevos villarroy
1	Pan (50 g)	Pan (50 g)	Pan (50 g)
1	Fruta	Porción de queso La Vaca que ríe* con pera	Ensalada de pimientos
1	Crema de zanahoria	Sopa de ajo	Arroz saiteado con guisantes
1	Tortilla de espinacas	Halibut a la plancha	Queso fresco con membrillo
1	Pan (30 g)	Pan (30 g)	Pan (30 g)
1	Yogur natural	Fruta	0

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
Azúcares senc.	59,56	36,96	55,11
Energía	1266,79	1399,91	1451,61
HC	140,26	147,04	141,10
Lípidos	44,31	50,70	67,98
Proteínas	63,26	68,78	52,75
Sal	1,19	175,60	1,13

Alérgenos:





Módulo Dietética

NutriPLANNER
Software nutricional



Contacto
info@edasnut.es
650 56 60 52

Funcionalidades que marcan la diferencia

- Asistente experto generador de menús según tipo de dieta específica
- Sistema de alertas alimentarias
- Elección informatizada de la dieta
- Control de ingesta ingerida
- Etiquetas de emplatado con valores nutricionales y alérgenos
- Histórico nutricional del paciente durante el ingreso
- Integable con otras herramientas de gestión

* Compatible con NutriPlanner Nutriclínica y Calibrador para hospitales y residencias de ancianos

NutriPLANNER
Software nutricional



Regístrate en www.edasnut.es
y únete a nuestro equipo



Beneficios para nuestros clientes

- Rapidez con asignación automática de dietas
- Comandas de cocina detalladas
- Ahorro de costes en gestión de materia prima
- Trazabilidad nutricional y apoyo en gestión de reclamaciones
- Software modulable y adaptado al cliente

Algunos casos de éxito



Etiqueta de emplatado hospitalaria

NHC: 11111111 Habitación: 333,3



Toma: Comida

Fecha: 19/9/2009

Dieta: Dieta Blanda

Sin Sal

Sopa de pescado

Tortilla de york

Tomate asado

Yogur

Pan

Parámetros Nutricionales:

Energía: 600 Kcal

Fibra: 10 g

Proteínas: 40 g

Lípidos: 25 g

HC: 120 g

AGS: 5 g

Azúcares sencillos: _ g

Sal: 1 g



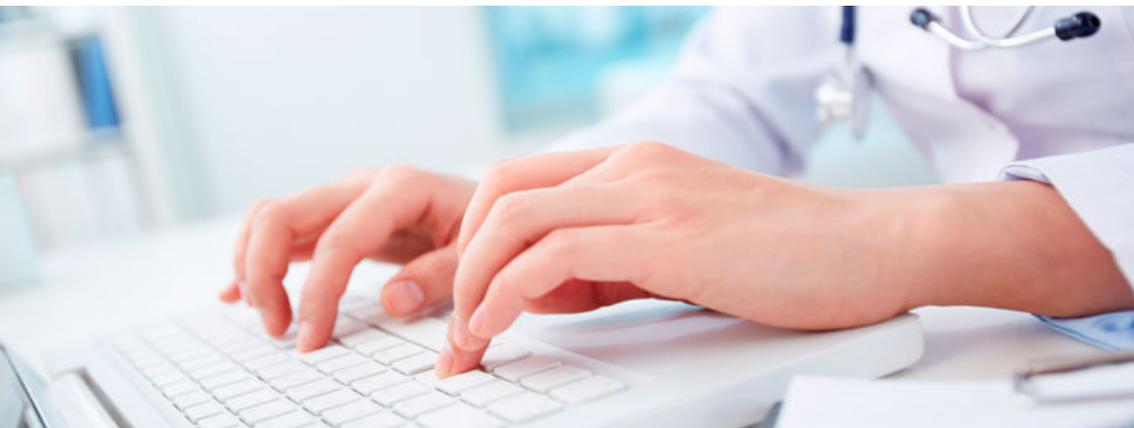


Biblioteca Consult

NutriPLANNER
Software nutricional



Contacto
info@edasnut.es
650 56 60 52



Funcionalidades que marcan la diferencia

	Buscador digital de Terapia Nutricional Médica (TNM)
	Fichas de alimentos permitidos y prohibidos por patología
	Pautas dietéticas para estados fisiológicos determinados
	Test de screening nutricionales digital adaptado a cualquier dispositivo
	Consejos dietéticos en nutrición deportiva
	Calculadora nutricional
	Integrable con otras herramientas de gestión

Únete a los profesionales que ya utilizan nuestra biblioteca



Regístrate en www.edasnut.es
y únete a nuestro equipo

Biblioteca dietoterapia y salud

GRUPO PATOLÓGICO TRASTORNOS INTESTINALES PATOLOGÍA

1. Etiología, Fisiopatología y Factores desencadenantes

El síndrome del intestino irritable (SII) es un trastorno caracterizado por malestar o dolor abdominal en el hábito intestinal acompañado por gases, hinchazón abdominal, diarrea y estreñimiento.

Factores desencadenantes:

- Alteraciones del sistema nervioso (motilidad GI anómala e hipersensibilidad visceral),
- Alteraciones de la flora intestinal
- Factores genéticos
- Estrés psicosocial
- Conductas en la alimentación: comidas rápidas, ricas en hidratos de carbono complejos, inge actividades; fumar, discutir, etc.,...

2. Recomendaciones dietéticas generales y tipos de alimentos

RECOMENDACIONES GENERALES

- Aumentar poco a poco la cantidad diaria de alimentos ricos en fibra (pan integral, cereales no problema es el estreñimiento.
- Evitar comidas abundantes, realizando cinco comidas al día.
- Evitar comidas rápidas y procure comer en un ambiente tranquilo.

PLAN DE ALIMENTACIÓN FODMAP

Fichas de alimentos aconsejados



Informe NutriPlanner Consult

Dietoterapia

NutriPLANNER
Software nutricional

GRUPO	Trastornos intestinales	PATOLOGÍA	Síndrome del intestino irritable (etapa intermedia)	Rev 07/20
GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS PERMITIDOS / ACONSEJADOS	ALIMENTOS PROHIBIDOS / DESACONSEJADOS		
Cereales	Pastas muy cocidas y pan desecado Arroz y harina de maíz	Evitar trigo, centeno		
Verduras y hortalizas	Verduras con predominio de hemicelulosa, sin piel y sin semillas	Evitar ajo y cebollas Evitar hortalizas con alta cantidad de celulosa y amiláceos		
Patatas y tubérculos	Zanahoria, pulpa de tomate	Resto		
Frutas	Manzana, pera y plátano Frutas estacionales peladas y muy maduras	Evitar frutas secas y desecadas		
Legumbres	-	Evitar por su contenido en galactooligosacáridos		
Carnes y derivados	Carnes blancas bien cocidas y subdivididas	-		
Pescados y mariscos	Pescados blancos bien cocidos	-		
Huevos y derivados	Entero sin inconveniente	-		
Lácteos	Yogur para regular la función intestinal Quesos cremosos	Evitar leche por contenido en lactosa Quesos con sustancias irritantes		
Aceites y grasas	Aceites vegetales Margarinas y mantecas Crema de leche	Grasas modificadas por calor		