

Docentes de la UMH crean una web para consultar las calorías de los alimentos más habituales - Información - 16/02/2017

Docentes de la UMH crean una web para consultar las calorías de los alimentos más habituales

► La plataforma, que se denomina Badali, permite conocer el nivel calórico de más de 400 productos

S. I.

■ Las profesoras del Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche Ana Belén Ropero y Marta Beltrá son las impulsoras de una web con la que tratan de enfocar correctamente la alimentación de sus usuarios. Una plataforma, denominada Badali, que se estructura alrededor de

una base de datos de alimentos. En ella puedes encontrar desde las calorías que tiene un bizcocho de cacao de una determinada marca comercial a datos teóricos sobre lo qué es exactamente un ácido graso y cómo puede afectar a nuestro organismo. Recoge un total de más de 400 productos.

Un proyecto que presentan hoy, a las 12.30 horas, en el Aula de Seminarios del Departamento de Salud Pública, Historia de la Ciencia y Ginecología, ubicado en el edificio Muhammad Al-Shafra del campus de Sant Joan d'Alacant. La actividad se enmarca

dentro de las actividades formativas que realiza la Unidad de Epidemiología de la Nutrición, que dirige el profesor de la UMH Jesús Vioque.

Ana Belén Ropero explica que comenzaron a trabajar esta idea en 2013. «En un principio nació como una actividad docente enfocada a los alumnos de diferentes asignaturas de Nutri-

Badali nació como un complemento docente pero sus impulsoras se dieron cuenta del potencial social que tenía

ción pero nos dimos cuenta del potencial social que tenía, por lo que nos hemos centrado mucho en este parte a la hora de crear esta plataforma digital», indica esta docente. El pasado mes de noviembre la lanzaron al ciberespacio y ya cuentan con más de 30.000 visitas de internautas. «Lo

que más llama la atención es un semáforo que utilizamos para visualizar de manera sencilla las recomendaciones de consumo. La gente se da cuenta de que gran parte de los alimentos que se come habitualmente están dentro del color rojo», manifiesta. El hecho de nombrar marcas no cree que les ocasionen problemas legales, algo que ya han estudiado con expertos.



Un pantallazo de la plataforma digital Badali.