

En este Manual del Usuario para manejo de los datos de compuestos fenólicos de alimentos argentinos se brindan los lineamientos generales sobre el contenido y el uso del software ARFenol-Foods.

INGRESO AL SISTEMA

Paso 1: Ingrese al programa a través del siguiente link: <http://insibio.org.ar/ar-fenoles-app/>

Se abre la siguiente pantalla en la cual se encuentra en el lado izquierdo de la misma el botón → Menú



INSTRUCCIONES GENERALES

Del **Menú** se despliega dos botones **Clasificaciones** y **Alimentos**.

El botón **Clasificaciones** muestra cómo están agrupados en la Base de Datos los alimentos. A modo informativo muestra los siguientes 8 grupos **Alimentos procesados; Bebidas alcohólicas; Bebidas no alcohólicas, Cereales, legumbres y tubérculos; Frutas; Hierbas y especies aromáticas; Otros y Vegetales** con sus respectivos códigos y número de registros cargados en los mismos. A su vez los grupos están divididos en subgrupos por ejemplo dentro del grupo de alimentos procesados están las harinas, dulces, conservas entre otros.

Haciendo click en **Alimentos** aparecen en la pantalla principal los alimentos ordenados alfabéticamente por nombre común. También muestra el nombre científico en el caso que corresponda y número de registros cargados. Para hacer más versátil y fácil la búsqueda se encuentra la barra **BUSCAR** donde el Usuario puede colocar si conoce el grupo/subgrupo al cual pertenece el alimento que busca. O bien el Usuario puede buscar el alimento del cual quiere conocer la composición de compuestos fenólicos directamente escribiendo el nombre del mismo en la barra búsqueda.

Nombre común	Nombre científico	Registros
Acetate esencial de lavand	Acetate de Lavandus rotunda L.	1
Acetate esencial de origano	Acetate de Origanum vulgare L.	1
Acetate esencial de rosario	Acetate de Rosmarinus officinalis L.	1
Azadanas	Vaccinium corymbosum L.	1
Arroz de chaila	Geoffroea decorticans	2
Chilto	Solanum betescuum	1
Frutillas	Fragaria x ananassa Duch	2
Hortisa		15
Infusiones con mentol	Zitopus mentol	1
Infusiones con yerba mate	Ilex paraguariensis	8
Jalisco ritual		7
Lechuga	Lactuca sativa	1
Loge		1

Cuando se hace un click en el **Alimento** lleva a otra ventana donde están los distintos registros cargados con su código, una breve descripción, si tuviese el contenido de fenoles totales realizados por ensayos con Folin-Ciocalteu y el origen del dato.

Al hacer click en el código de cada alimento muestra nombre común, científico, detalles del muestreo, lugar y tratamiento de la muestra, origen del dato y contenido de compuestos fenólicos por distintos métodos con sus respectivas referencias.

Dentro de un mismo subgrupo de alimentos, el programa permite realizar promedios entre iguales alimento que coincidan en el método de análisis y las unidades con las que se expresen. Los promedios pueden exportarse a reportes los cuales informan nombre de los alimentos entre los que se realizó el promedio, máximo mínimo las respectivas referencias. Los reportes se pueden exportar a PDF.

La pestaña **Referencias** muestra si el dato fue obtenido de bibliografías, empresas o reportes de laboratorios.