

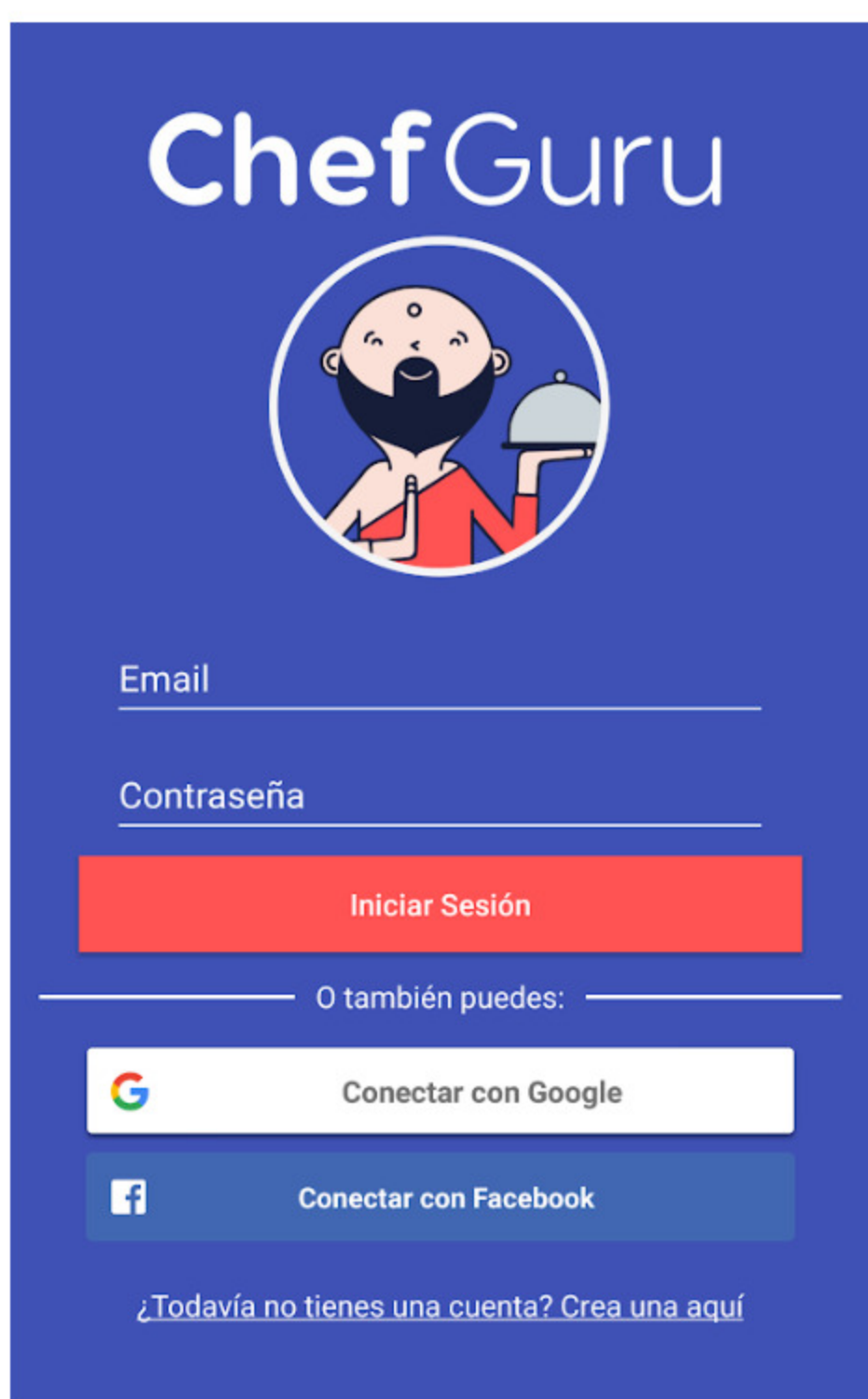
# App uruguaya responde pregunta fundamental: qué comemos hoy

Julio 22, 2018 05:08

TIEMPO DE LECTURA: 4 MINUTOS

-a +A ♥ ✉ f 11 🐦 +

Cinco ingenieros de la Universidad ORT crearon ChefGurú para resolver problemas cotidianos



Esta es la pregunta que debe resolverse todos los días: ¿qué comemos hoy? Acuciados por la interrogante y con el fin de brindarle al usuario una rápida solución, cinco ingenieros de la Universidad ORT –Angelo Casarotti, Pablo Lucini, Nicolás Martínez, Juan Andrés Olloniego y Gabriel Piffaretti– crearon una [aplicación](#) de recetas de comida no convencional.

"Nos dimos cuenta de que existían algunos problemas con respecto al cocinado que no se estaban atacando en la actualidad", contó Lucini. Por "proceso de cocinado" se refirió a todo lo que transcurre desde que una persona decide qué comer hasta que efectivamente obtiene un plato apto para el consumo.

Si bien existen muchas aplicaciones de recetas, "ninguna recomienda al usuario qué comer", explicó Lucini. Por eso se embarcaron en la creación de ChefGurú.

## Manos a la olla

Al ingresar por primera vez, la aplicación le exige al usuario la creación de un perfil, que lo puede hacer a través de Gmail o de Facebook. Luego debe cargar sus datos y detallar sus estilos alimenticios. Esto supone registrar si tiene alguna enfermedad o si sigue una dieta en particular (sin sal o sin gluten); así como si hay ingredientes que no le gustan o cuáles son sus comidas preferidas.

Toda la información brindada será usada como una base de datos por la que la app le sugerirá diferentes recetas. A medida que la persona hace uso de la app, esta toma la información y "perfecciona y personaliza aún más las recomendaciones", relató Lucini.

Una de las características de ChefGurú es que sugiere al usuario qué comer sin que este tenga que buscar cada receta. "La idea era que no fuera una app de recetas tradicionales" explicó Lucini.

Otra particularidad de ChefGurú es que tiene como objetivo "simplificar el proceso del cocinado lo máximo posible, desde la elección de qué comer hasta tener el plato terminado" explicó Lucini. De esta forma, si el usuario no tiene tanto tiempo para cocinar o para pensar qué comer, ya sea porque trabaja todo el día o estudia y llega a altas horas de la noche, la aplicación le brindará una solución rápida y efectiva.

Luego de registrarse, el usuario estará pronto para comenzar a incursionar en el mundo de la cocina. Teniendo en cuenta que no todos los usuarios son expertos gastronómicos, ChefGurú brinda un abanico de posibilidades con diferentes niveles de dificultad y de tiempo, que también se adaptan a varios grupos de interés (celíacos, veganos, vegetarianos, entre otros): desde recetas fáciles y prácticas con ingredientes de todos los días para aquellos usuarios sin experiencia a recetas más difíciles y elaboradas para ampliar los horizontes gastronómicos.

Además, si bien el objetivo es invertir el menor tiempo posible en la cocina, la aplicación también le brinda al usuario recetas que llevan 15 minutos o hasta dos horas. "Quisimos abarcar un gran espectro dentro de las recetas utilizadas para que todas las personas pudieran sentirse incluidas", explicó Lucini.

## Prontos para cocinar

Sucede que gracias a las aplicaciones para pedir comida, el problema de qué comer estaba casi resuelto. Desde la comodidad del living de su casa el usuario puede elegir entre varios restaurantes y así, en pocos minutos, tiene al delivery con la solución. Sin embargo, ninguna aplicación alentaba a las personas a resolver la pregunta de qué comemos hoy a través de la creación de platos caseros.

Es por esto que ChefGurú cuenta con el paso a paso de cada una de las recetas, para brindar el apoyo necesario a la hora de llevar a cabo la preparación. La función novedosa de la plataforma, según Lucini, es que las recetas pueden reproducirse a través de un comando de voz "ya que usar las manos en el momento que se cocina resulta incómodo". Y agregó que el usuario también puede interactuar con el asistente.

"Todas las recetas que incluimos en la aplicación resultaron de un arduo trabajo de filtrado", contó Lucini. Los ingenieros tomaron alrededor de 1.000 recetas de muchos portales, las que están divididas por categorías como tiempo, dificultad o intereses.

## El desarrollo

Luego de llevar a cabo la [investigación](#) y adentrarse en la problemática, los ingenieros se contactaron con varios chefs y nutricionistas para perfeccionar la aplicación. Lo que ellos denominaron como la segunda parte de su proyecto final para obtener su título como ingenieros fue la construcción efectiva de la herramienta.

Lucini explicó que aplicaron una forma de trabajo "ágil", como se conoce en el mundo del software, "realizando pequeñas interacciones de trabajo con el objetivo de ir construyendo el sistema de una forma incremental, para poder ir validando lo que construimos con los usuarios".

En el proceso de creación de la aplicación, uno de los aspectos que se tomaron en cuenta fue la usabilidad, es decir, la facilidad de uso del sistema. Según Lucini "es una característica que se conoce como atributos de calidad del [software](#)" y agregó que a través de diferentes pruebas y diseños, y gracias a la colaboración de una diseñadora UXU/UI, "atacamos este atributo de calidad", explicó.

Además tuvieron en cuenta las sugerencias de los usuarios para que la aplicación fuera práctica de usar. "Sabemos que aún hay muchos puntos para mejorar en términos de facilidad de uso, pero estamos muy contentos con lo logrado hasta ahora", agregó Lucini.

La decisión del equipo es llevar el proyecto al mercado de las aplicaciones. "La universidad nos dio la posibilidad de emprender con el Centro de Innovación y Emprendimientos", dijo Lucini. Este sería el primer paso para luego seguir en búsqueda de diversos soportes que financien la realización.