

Nutrizione
Le soluzioni DS Dietosystem

Ristorazione

nutrizione

Ristorazione



L'unicità del software: l'esperienza decennale

L'unicità del software: l'esperienza decennale

Il software Ristorazione nasce dall'esperienza acquisita con il Modulo Food Intake; rispetto al quale mantiene inalterate le funzioni principali di analisi macro e micronutrizionali della dieta, con relativa consultazione e opzioni di aggiornamento.

Soluzione specialistica per la collettività

Il software Ristorazione costituisce la soluzione applicativa per la formulazione dei menu destinati alla collettività sulla base di una lista di ingredienti/ricette predefinita.

La caratteristica peculiare del programma Ristorazione è la vastità delle sue banche dati

Le Banche Dati

Banca dati ingredienti

Comprende la scomposizione bromatologica di oltre **1700 alimenti** tra alimenti semplici, prodotti industriali e integratori alimentari. La Banca dati di riferimento è quella fornita dal nostro Centro Ricerche unitamente al programma di Terapia Alimentare®.

I campi nutrizionali vengono costantemente aggiornati con le informazioni acquisite dalle nuove banche istituzionali. L'Utente potrà utilizzare altre banche dati riferite a Fonti di sua fiducia ed eventualmente codificare egli stesso i valori bromatologici dei nutrienti.

Banca dati gastronomica

Comprende circa **4400 preparazioni** tra ricette nazionali e regionali. L'Utente può autonomamente introdurre nuove ricette e memorizzarle in modo stabile o temporaneo per ogni singola indagine.

Sono le stesse ricette del programma di Terapia Alimentare®, quindi ricette verificate nella

pratica ambulatoriale, per di più reiterate in formulazioni varianti per contenuto ingrediente e per grammatura. Il risultato è una banca enorme dove una preparazione, pur conservando la sua denominazione (Insalata di riso, ad esempio) si trova riformulata più volte per la differente grammatura degli ingredienti che la compongono.

Banca dati delle porzioni

La banca di alimenti e ricette si arricchisce di grammature standardizzate, sovrapponibili agli standard casalinghi o in uso nella ristorazione collettiva; tra cui porzione piccola, media, grande, unitaria e relativa. Si veda in quest'ultimo caso la porzione relativa a forme speciali come la fetta di torta, la fetta di formaggio, il vasetto di yogurt, la tazzina di caffè, il bicchierino da superalcolico, ecc.

Tra le funzioni principali ricordiamo quelle gestionali e quelle operative:

- la gestione degli archivi
- la metodologia operativa

Il software prevede la personalizzazione degli archivi, in particolare:



La gestione degli archivi

- **La selezione della banca ingredienti**
Per ogni alimento e per ogni singolo nutriente è memorizzata la fonte da cui è tratto il valore. Il file ingredienti è a sua volta aperto all'introduzione di più banche dati provenienti dalle fonti istituzionali dei vari paesi. Questo consente la più ampia scelta.
- **La selezione dei fabbisogni nutrizionali**
Per ogni intervista e per ogni soggetto è possibile assegnare il fabbisogno nutrizionale grazie all'introduzione di più fonti istituzionali; tra cui LARN e RDA. Questo consente il confronto tra differenti popolazioni.
- **La gestione dell'archivio pazienti**
Consente l'archivio dei dati anagrafici e antropometrici del soggetto in esame, tipologia della giornata e delle risultanze anamnestiche.

La metodologia operativa



La composizione tra gli alimenti assunti
e il fabbisogno può essere facilitata dalla visione
del prodotto

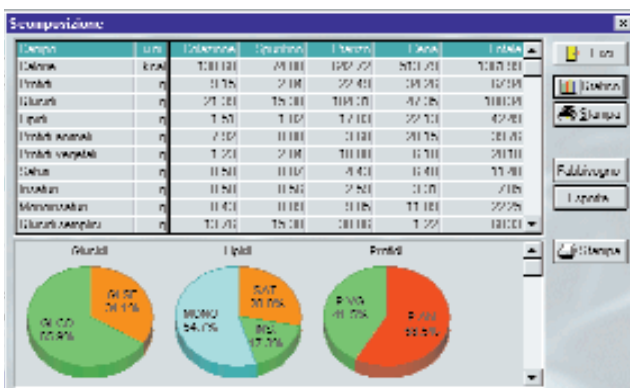
In sequenza il programma svolge le seguenti operazioni:

- l'acquisizione dei dati antropometrici del paziente e del peso ideale in accordo con le tavole LARN di riferimento o con i programmi di plicometria ed impedenziometria;
- la determinazione dei fabbisogni in funzione del peso ideale;
- la preselezione dei campi nutrizionali tra tutti quelli previsti nella banca dati;
- la scomposizione analitica degli alimenti nell'intera giornata o nei singoli pasti;
- la ripartizione dei macro e micro nutrienti in grafici a colori;
- il calcolo degli indici di qualità nutrizionale, tra cui l'INQ* e il CSI*;
- frequenza di consumo per categoria merceologica;
- la variazione del fabbisogno ideale per stato di fisiopatologia;
- la comparazione tra l'alimentazione assunta e quella ideale;
- la visualizzazione grafica dei risultati dell'intera giornata o del singolo pasto.

Ristorazione: un generatore di modelli dietetici

Il programma consente di modificare ripetutamente gli alimenti introdotti e riottenere l'elaborazione di tutti i parametri nutrizionali. Dopo la comparazione con i fabbisogni di riferimento si possono ribilanciare i nutrienti variando la quantità e/o la qualità degli alimenti inseriti.

Ristorazione diventa così un generatore di diete.



Il pasto giornaliero viene scomposto nei 100 campi bromatologici contemplati nella banca dati. Ogni modifica negli alimenti della giornata produce una variazione nei campi bromatologici e nel confronto con i fabbisogni stimati.



Conclusioni

Ristorazione presenta caratteristiche di:

- riproducibilità (accuratezza del sistema e delle sue banche dati aggiornate);
- screening (classificazione della popolazione per categorie di consumo);
- selettività (selezione del nutriente, o del gruppo di nutrienti, implicati nello studio).

Può svolgere le seguenti analisi:

- scomposizione bromatologica per singolo pasto, per più pasti o per l'intera giornata;
- comparazione con i fabbisogni nutrizionali;
- relazione tra i nutrienti e loro ripartizione.



Il target clinico

È indirizzato all'utenza che opera sulle collettività sane e malate (ospedali, industrie, scuole, asili ecc.) e all'utenza tecnica delle società di ristorazione collettiva.

Da oltre 20 anni il software di Ristorazione si rinnova. Oggi, diversi gruppi di popolazione stanno consumando un pasto elaborato grazie a Ristorazione.



D S M E D I C A

a company of DS MEDIGROUP SPA

20125 Milano - Viale Monza, 133
Tel 02 28172 200
Fax 02 28172 299
eMail: dsmedica@dsmedigroup.com
Web: www.dsmedigroup.it/dsmedica