

#InnoV

8 minutes pour convaincre !

Centre Hospitalier Universitaire Dijon Bourgogne

Foodintech



Equipe projet et contexte général (2 min)



- Unité de Recherche Pôle Personnes Âgées = Compétences en Nutrition, Service support, organisation entre les différentes disciplines professionnelles et conseil utilisation



- 60 à 90% personnes dénutries en milieu institutionnel ou hospitalier.
=> ces personnes nécessitent des « soins » adaptés et en particulier des moyens permettant facilement aux professionnels d'apporter un suivi nutritionnel efficace et personnalisé: *connaître la prise alimentaire*



- Systèmes de mesure de la prise alimentaire existants restent subjectifs ou nécessitent l'implication de l'utilisateur.

Objectifs du projet (2 min)



- FOODINTECH vise à développer une solution innovante, ergonomique et intuitive permettant aux équipes soignantes d'obtenir une analyse systématique et optimisée des plateaux repas des patients : tirer du sens d'une photographie lambda par industrialisation du système

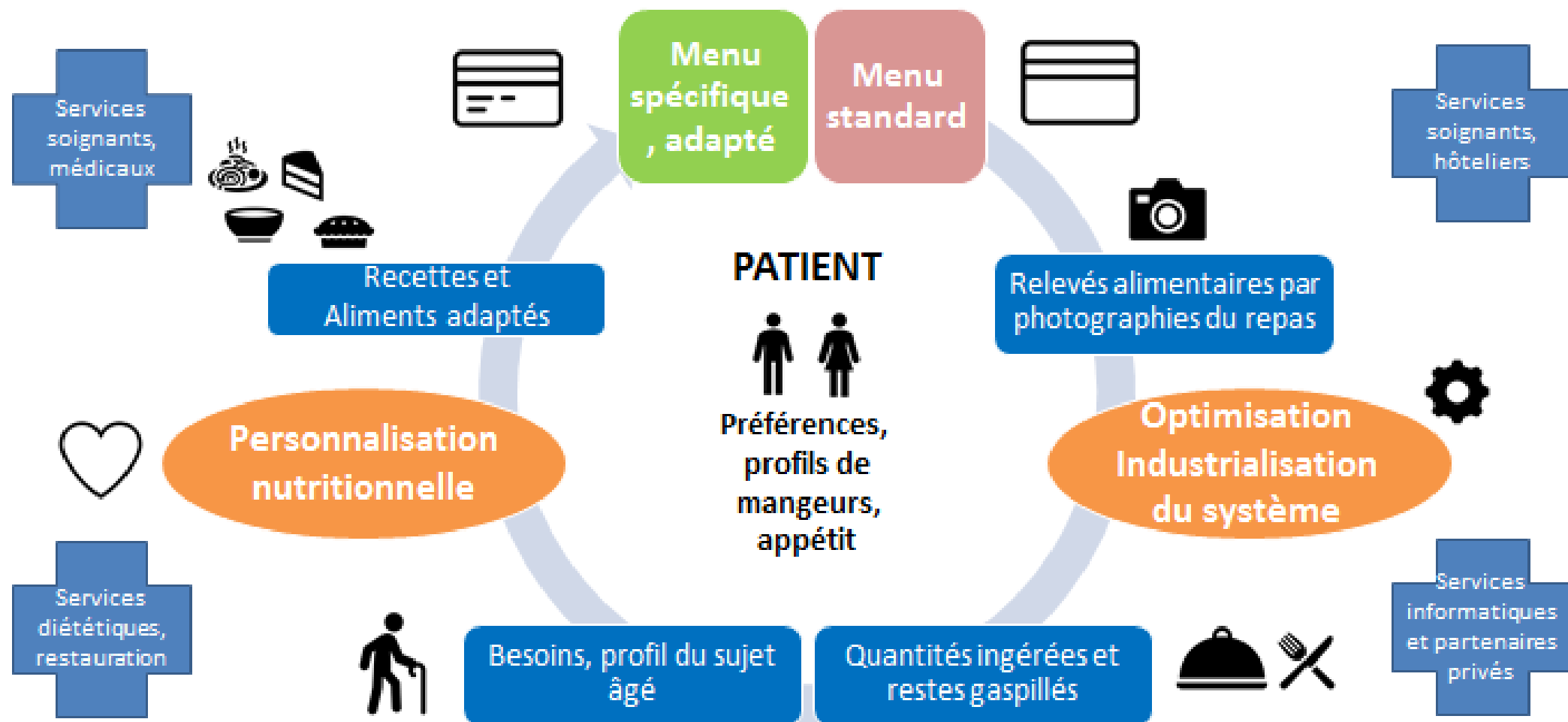


- Validité la précision de la méthode photographique automatisée pour mesurer la consommation alimentaire des personnes âgées en milieu hospitalier par rapport au gold standard (pesées alimentaires)



- Précision de la mesure (<5% d'erreur)
- Acceptabilité de la méthode photographique par l'ensemble des personnels impliqués (soignant, diététicien, médecins...)
- Réponse diététique adaptée pour un meilleur soin alimentaire
- Diminution de la prescription de compléments nutritionnels
- Diminution du gâchis alimentaire

Organisation et contenu du projet (2 min)



Retour d'expérience et plus-values (2 min)



- Capacité du système à extraire des informations d'une photographie lambda par industrialisation du système
- Liaison entre les données extraites de l'image et les données de la restauration permettant de produire du service à valeur ajoutée
- Coordination des professionnels (AS, ASH, IDE, DSI, Diététiciens, Restauration, Informaticiens, Médecins et Pharmaciens)
- Analyse des ingesta avec adaptation à la problématique du patient malade.



- Financements pour affiner les mesures de certains aliments
- Travail organisationnel pluridisciplinaire

➔ Un projet répondant à différents enjeux: améliorer les pratiques professionnelles, apporter une offre alimentaire de qualité adaptée aux personnes âgées pour redonner du plaisir à manger, diminuer le gaspillage alimentaire



LES MINUTES DE L'INNOVATION

*4 minutes d'échange avec le
comité d'experts et le public*

A vos questions !

#InnoV