

Nutrisens*



Trofeo

NutriID*

Tematica 2017

L'importanza del colore, del sapore
e dell'aroma naturali
nell'alimentazione del paziente
disfagico



Trofeo NutriD di Nutrisens

Tematica 2017: L'importanza del colore, del sapore e dell'aroma naturali nell'alimentazione del paziente disfagico

Nutrisens si impegna quotidianamente per portare del piacere con l'alimentazione, con prodotti nutrizionalmente adatti ed accessibili ad ognuno, qualunque sia l'età o il fabbisogno. E' per questo che Nutrisens lancia oggi il trofeo NutriD, per ricompensare e far conoscere gli attori che propongono ai loro pazienti delle soluzioni innovative, che rispondono a delle problematiche legate alla nutrizione, alla salute e al piacere.

In un contesto dove la presa in carico e la nutrizione "gustosa" delle persone affette da disfagia costituisce un impegno sempre più importante per i professionisti sanitari, Nutrisens mette a disposizione il suo know-how per lavorare al fianco dei medici e proporre una offerta alimentare che risponda ai bisogni ed alle preferenze specifiche di questi pazienti.

Come parte di questo processo, Nutrisens desidera **ricompensare** quest'anno all'interno del trofeo NutriD **una iniziativa, un prodotto o un servizio che propone una soluzione innovativa relativa all'alimentazione naturale, equilibrata, sana e gustosa delle persone anziane con disfagia**. I progetti proposti dovranno **rientrare all'interno di un piano terapeutico** (prevenzione e trattamento della malnutrizione, stimolazione sensoriale e della memoria...) e **portare un miglioramento nella qualità di vita** (piacere e benessere) al domicilio, in casa di riposo o in ospedale.

A titolo di esempio, potranno partecipare i dossier riguardanti la creazione di specifiche ricette, la strutturazione di laboratori terapeutici, di strumenti di valutazione o di buone pratiche che rispondono a delle problematiche nutrizionali e/o alla promozione della sana e "gustosa" alimentazione. I **progetti multidisciplinari** che prevedranno la collaborazione di differenti specialisti (dietisti, medici, cuochi, psicologi, logopedisti...) saranno particolarmente apprezzati. Dopo una preselezione, i dossier ritenuti idonei saranno esaminati da una giuria pluridisciplinare composta da esperti nel campo della presa in carico dei soggetti disfagici. Un progetto sarà ritenuto idoneo sulla base dei seguenti criteri:

- Carattere **innovativo, originalità** del progetto
- **Fattibilità** del progetto, **benefici** attesi per il paziente
- Approccio **multidisciplinare** del progetto

Il progetto vincitore sarà premiato al congresso ADI in programma dal 19 al 21 Ottobre ad Assisi in cui verrà data l'opportunità al (ai) responsabile (i) del progetto di presentare il suo (la loro) idea.

Che siate un professionista sanitario o uno studente con una idea, un progetto in corso o già finalizzato, non esitate a partecipare al trofeo NutriD di Nutrisens, compilando il dossier di candidatura!

COMPOSIZIONE DELLA GIURIA PER LA SELEZIONE FINALE

- * Un cuoco
- * Un dietista
- * Un tecnologo alimentare
- * Un logopedista

Regolamento 2017: Trofeo NutriD NUTRISENS

Articolo 1. Il “Trofeo NutriD Nutrisens” ha come obiettivo la valorizzazione di un’iniziativa, di un prodotto o di un servizio proponenti una soluzione innovativa relativa a delle problematiche legate alla nutrizione, al piacere e alla salute.

Articolo 2. Potranno partecipare le società, le associazioni, le società di consulenza o le persone fisiche che si saranno candidate.

Articolo 3. La tematica 2017 del concorso è **“L’importanza del colore, del sapore e dell’aroma naturali nell’alimentazione del paziente disfagico”**. Il “Trofeo NutriD Nutrisens” ricompensa quest’anno una iniziativa, un prodotto o un servizio che proporrà una soluzione innovativa relativa all’alimentazione delle persone anziane affette da disfagia.

Articolo 4. Le persone che desiderano partecipare dovranno riempire il dossier di candidatura allegato al presente regolamento. I dossier dovranno essere inviati entro il **31 Marzo 2017**:

- Per corriere al seguente indirizzo:
Nutrisens
Via Beato Sebastiano Valfrè, 14
10121 Torino
- Via mail all’indirizzo nutrizione@nutrisens.fr con oggetto “candidatura trofeo NutriD”.

Articolo 5. Ciascun candidato potrà presentare più dossier; ogni dossier dovrà corrispondere ad un progetto indipendente. La partecipazione al concorso è gratuita.

Articolo 6. Gli organizzatori effettueranno, grazie alla loro esperienza e alla loro conoscenza della tematica, una prima selezione comprendente da 5 a 10 progetti. I risultati della preselezione saranno annunciati ai candidati via mail al più tardi il **15 maggio 2017**.

Articolo 7. I candidati preselezionati dovranno inviare una presentazione dettagliata dei loro progetti su un supporto di loro scelta (film, libro di ricette, diapositive...) entro il **15 giugno**. Le modalità di invio saranno comunicate ai candidati al momento della comunicazione della loro preselezione.

Articolo 8. Durante la valutazione dei progetti preselezionati, la giuria stilerà una classifica utilizzando una griglia di valutazione, elaborata dal comitato organizzatore.

Articolo 9. Il “Trofeo NutriD Nutrisens” verrà assegnato da una giuria multidisciplinare composta da professionisti sanitari nominati dalla società Nutrisens. La decisione della giuria non potrà essere in alcun modo contestata e non verrà motivata in modo alcuno.

Articolo 10. I risultati saranno annunciati per mail ai candidati al più tardi il **11 Settembre 2017**.

Articolo 11. Il candidato presenterà il suo progetto all’interno del congresso **ADI in programma dal 19 al 21 Ottobre ad Assisi**.

Articolo 12. Tutti i candidati si dovranno impegnare a rispettare il presente regolamento e la decisione della giuria.

Dossier di candidatura – Trofeo NutriD Nutrisens 2017

Riassunto del progetto
Nome del progetto:
Riassumete il vostro progetto (in massimo 5 righe):

I vostri dati
Nome del coordinatore del progetto:
Indirizzo:
.....
Mail :
Telefono:
Funzione:
Luogo di lavoro e indirizzo:
.....
Se il vostro progetto deriva da un lavoro di équipe, vi preghiamo di indicare i nomi, la funzione e il luogo di lavoro dei vostri collaboratori:

Dettagli del progetto

A quale **problematica** risponde il vostro progetto?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

A quali pazienti si indirizza (precisare **indicazioni e controindicazioni**)?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Descrivete in qualche riga le vostre **azioni** (ricetta, strumento, procedura...):

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Quali sono i **risultati** ottenuti/attesi dal vostro progetto?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Quali sono gli **attori** coinvolti nel vostro progetto (personale, specialisti, associazioni...)?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Indicare in cosa il vostro progetto risulta essere **innovativo ed originale**:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Indicare in cosa il vostro progetto **risponde ad una problematica nutrizionale e/o di promozione dell'alimentazione** nelle persone anziane affette da disfagia:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Indicare in cosa il vostro progetto **è implicato nel miglioramento della qualità di vita** delle persona anziane affette da disfagia:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....