

Mise à jour de PRODI® 7 Swiss

Description des prestations



Extension des fonctions du programme

- ✓ Nouvelle interface utilisateur graphique intuitive
- ✓ Choix de thèmes
- ✓ Fichier d'aide entièrement revu (en ligne et en local)
- ✓ Adaptation de la gestion des patients aux désignations du G-NCP

Clé fédérale des denrées alimentaires 3.02

- ✓ Mise à jour de la clé fédérale des denrées alimentaires 3.02 (BLS 3.02) sur la base de la liste des divergences de mai 2020

Actualisation de la Base De Données Suisse Des Valeurs Nutritives

- ✓ La Base De Données Suisse Des Valeurs Nutritives est mise à niveau vers la version V 6.4
- ✓ Nouvelles données sur les vitamines, dans les fruits, les fruits secs, les légumes, les œufs et le tofu, prouvées par des analyses de l'Institut suisse des vitamines SVI.
- ✓ Nouvelles données sur la teneur en sélénium des œufs, prouvées par des analyses du laboratoire de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OFAG.
- ✓ Mise à jour des données sur la composition nutritionnelle des fruits.

- ✓ Nouveaux produits alimentaires dans les catégories fruits frais, fruits cuits (y compris les conserves), pain et pâtisseries et céréales pour le petit-déjeuner.
- ✓ Le retrait des produits alimentaires obsolètes et des produits de marque pour lesquels il existe une alternative générique.

Mise à jour des produits cliniques

- ✓ Les données de produits suisses de l'assortiment actuel de Abbott, Nestlé, Nutricia et Fresenius Kabi ont été mises à jour

Actualisation des aliments pour bébés

- ✓ Les données de produits suisses des marques Milupa, Nestlé et Alnatura ont été mises à jour

Données de produits nouvelles et actualisées issues d'Allemagne

- ✓ Collecte de données actualisées et élargies issues de l'industrie agroalimentaire

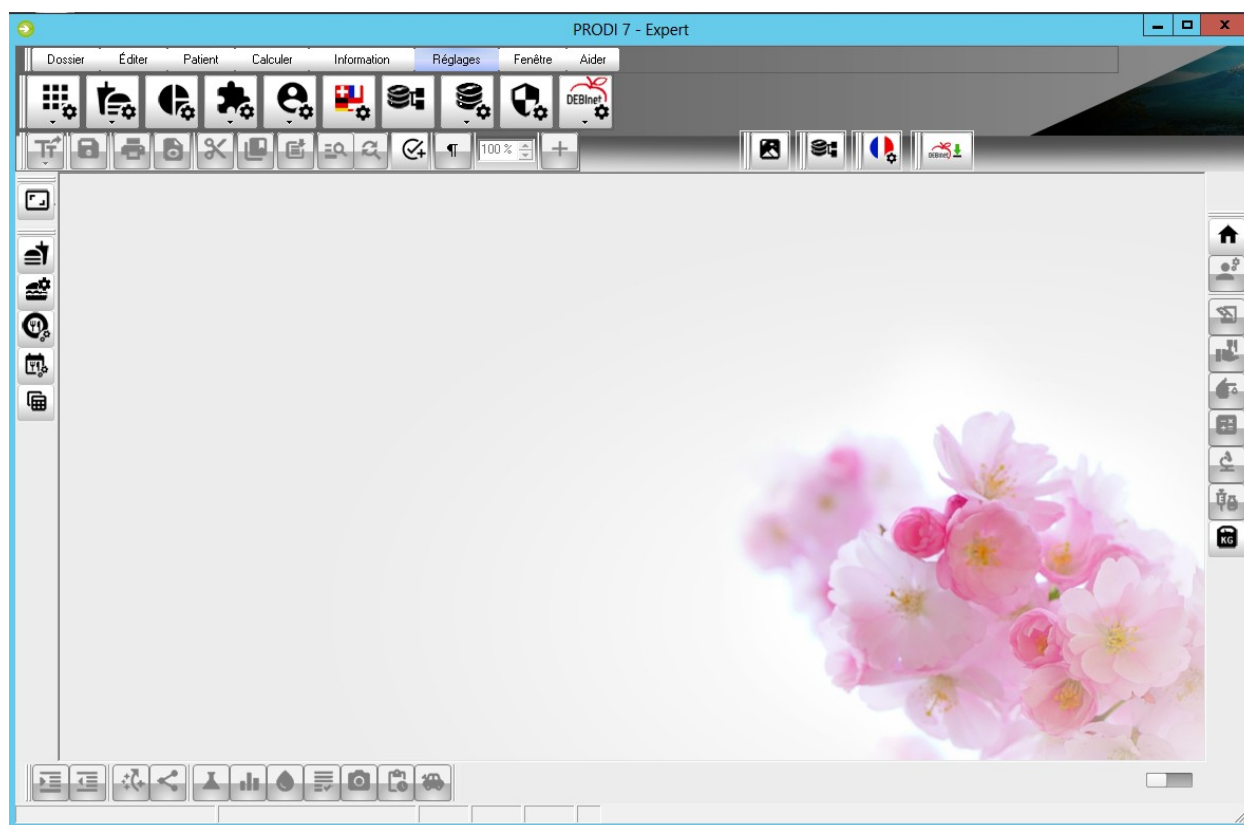
Extension des fonctions du programme

Les innovations et optimisations de fonctions suivantes ont notamment été instaurées dans PRODI® 7 :

1. Nouvelle interface utilisateur graphique intuitive

L'interface de PRODI® a été entièrement revue dans cette mise à jour, à la demande de nombreuses personnes, et adaptée à la structure actuelle de Windows.

Le premier niveau reste affiché sous forme de menu. Dès que l'on clique sur un point de menu, des boutons avec des symboles significatifs apparaissent au deuxième niveau puis à tous les niveaux suivants.



La mise en page est ainsi plus moderne et rend le travail avec PRODI® plus intuitif encore.

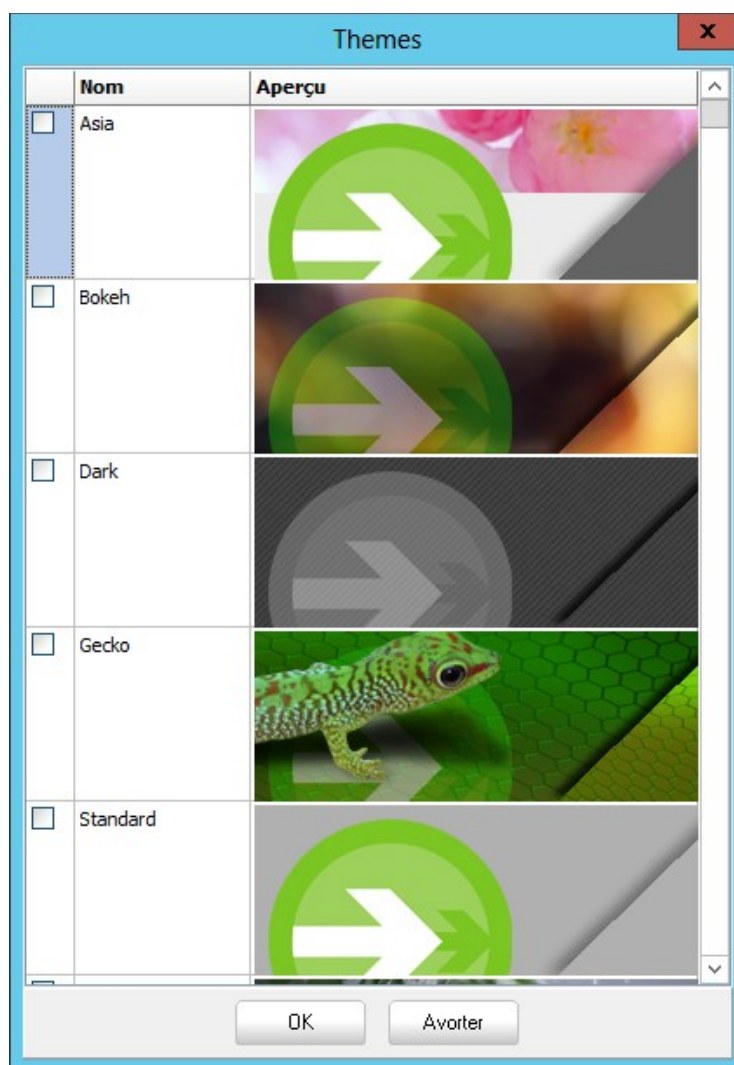
Outre la structure du menu, la présentation des derniers plans ouverts a également été modifiée. Les « tuiles » de l'arrière-plan de PRODI® ont également été revues.



Outre le titre du plan correspondant, les recettes intègrent désormais également le PRODI® - Score.

2. Choix de thèmes

Cette fonction vous permet de choisir votre thème préféré parmi xxx thèmes actuellement disponibles. Vous pouvez ainsi modifier en une seule fois l'apparence des boutons des barres latérales et de l'arrière-plan afin d'obtenir une mise en page uniforme.



Les thèmes suivants sont actuellement disponibles :

- Asia
- Bokeh
- Color
- Dark
- Gecko
- Standard
- Stick
- White

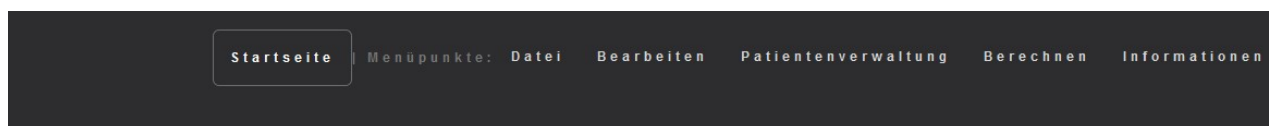
Cette sélection est mise à jour et élargie en permanence. Cela vaut la peine de jeter un coup d'œil de temps en temps sur notre site Internet et de s'informer des dernières modifications.



Ex : arrière-plan du thème Asia

3. Fichier d'aide entièrement revu (en ligne et en local)

L'aide contextuelle dans PRODI® a également été recréée et améliorée. Par défaut, à partir de cette version, PRODI® accède à une aide en ligne. Celle-ci peut être appelée comme d'habitude à l'aide de touche « F1 ». Le passage à une aide en ligne permet une actualisation et une concrétisation continues en cas de questions et de remarques des utilisateurs.



Inhaltsübersicht zur PRODI® 7 - Hilfe



Herzlich Willkommen bei der Onlinehilfe zu PRODI® 7. Hier finden Sie alle notwendigen Informationen, um den Umgang mit der Software zu erlernen. Sie erreichen die einzelnen Hilfefkapitel entweder aus dem Programm heraus über die Taste "F1" oder Sie klicken sich hier direkt durch die einzelnen Kapitel.

Über die obere Menüleiste können Sie dabei jederzeit wieder auf die Startseite zurückkehren bzw. einfach zwischen den einzelnen Kapiteln wechseln.

- [Menü Datei](#)
- [Menü Bearbeiten](#)
- [Menü Patientenverwaltung](#)
- [Menü Berechnen](#)
- [Menü Informationen](#)
- [Menü Einstellungen](#)
- [Menü Fenster](#)
- [Menü Hilfe](#)

Si l'accès à certains contenus sur Internet est limité ou bloqué par votre institution, vous pouvez également passer facilement à une aide locale dans PRODI®.

4. Adaptation de la gestion des patients aux désignations du G-NCP

À la demande de clients, les dénominations utilisées dans les conseils nutritionnels de PRODI ont été adaptées au G-NCP.

Les nouvelles désignations suivantes ont été ajoutées :

- « Anamnèse (alimentaire) » est remplacé par « Évaluation de l'alimentation »
- « Objectifs de conseil » est remplacé part « Diagnostic nutritionnel »
- « Contenu des conseils » est remplacé par « Intervention nutritionnelle »
- « Matériel de conseil » est remplacé par « Évaluation et suivi »

Grâce à cette modification, la documentation et la facturation de vos prestations dans PRODI® seront plus simples et conformes aux directives actuellement en vigueur.

Mise à jour de la clé fédérale des denrées alimentaires 3.02

L'institut Max-Rubner de Karlsruhe publie régulièrement des listes de divergences de la clé fédérale des denrées alimentaires 3.02.

Les modifications suivantes, que nous considérons comme importantes, ont maintenant été intégrées dans PRODI® :

1. L'aliment BLS « Laugenbrezel (avec sel) » contient moins de sel de cuisine (1534 mg/100 g) que l'aliment « Laugenbrezel (sel visible enlevé) » (1982 mg/100 g).

La teneur en sel correcte du Laugenbrezel avec sel est de 2966 mg/100 g et a été modifiée en conséquence.

2. L'aliment « Polenta crue » a été rebaptisé « Polenta (semoule de maïs avec eau, graisse et sel) ».

3. La teneur en glucides de l'aliment « Mûre crue » ne tient pas compte des alcools de sucre avec 4760 mg/100 g. La teneur en hydrates de carbone de la « Mûre crue », y compris les alcools de sucre, est donc de 11000 mg pour 100 g.

3. La teneur en acides organiques des concombres acides lactiques a été augmentée. Les produits concernés sont « Concombre lactofermentés », « Concombre lactofermenté aigre-doux », « Concombre aigre-doux au sel et à l'aneth » et « Concombre aigre-doux cuit au sel et à l'aneth ».

4. Pour les aliments suivants, la somme des tocophérols a été indiquée au lieu des équivalents alpha-tocophérols. Les valeurs ont maintenant été corrigées :

- Noix crue
- Noix de cajou crue
- Graines de lin crues
- Noix du Brésil crue
- Boisson de soja liquide
- Tofu ferme
- Poudre de cacao faiblement dégraissé

5. Dans BLS, pour le « Vermicelle cru », la teneur en glucides d'environ 80g/100g a également été enregistrée pour les sucres totaux. Celle-ci a été corrigée à 0g/100g.

6. Les teneurs en vitamine D des « Graines de lin » et des « Graines de lin crues » ont été modifiées à 0 g/100 g.

7. La teneur en vitamine D du « Champignon cru » était surévaluée d'un facteur 10, avec 1,91 µg/100g. La valeur était probablement basée sur le poids sec plutôt que sur le poids frais et a été corrigée à 0,19 µg/100 g

8. La teneur en cholestérol du « Lait écrémé en poudre » était indiquée comme étant trop faible (3 mg/100 g). Par conséquent, la teneur en cholestérol du lait écrémé en poudre a été corrigée à 21,5 mg/100g.

9. L'aliment « Veau viande os crue » a été rebaptisé « Veau viande de l'os crue ».