

#### Título

## IMPACTO DE LA INTRODUCCION DE UNA HERRAMIENTA INFORMATICA DE GESTION DE DIETAS EN LOS COSTES DE ALIM

#### Clasificación

01- Accesibilidad de los pacientes

**Palabras clave:** DIETAS, PROGRAMA

#### Autores

TERESA JUSTO COLETO; ROSA MARIA FERNANDEZ ROBLES; MARIA TURNES DE LA LASTRA;

### INTRODUCCION

El presente estudio pone de manifiesto el impacto positivo de la incorporación de tecnología en la gestión de los procesos de producción (Alimentación), no solo en aspectos referidos a ajustes en la producción y reducción de costes, sino en cuanto a la seguridad del paciente, a través del control de la trazabilidad en las dietas alimentarias. En el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba (HURS), formado por 4 centros y cocina centralizada en uno de ellos, el proceso de petición de dietas se realizaba de forma manual, mediante planillas. Las deficiencias en el control de peticiones y el desequilibrio entre estancias y dietas servidas, la inseguridad del sistema de mecanización de datos, así como la necesidad de asegurar la trazabilidad hasta el paciente en este proceso, nos conducen a plantear la implantación de una herramienta informática que permitiera las peticiones "on line" desde las unidades y aportara seguridad a la alimentación de los pacientes, permitiendo, al mismo tiempo, ajustar los costes. Los objetivos pretendidos eran: · Facilitar la petición de la dieta de cada paciente desde un terminal en planta · Conseguir la trazabilidad a paciente, a través de todo su historial dietético · Evitar errores en el traslado de la información · Reorganizar el trabajo, haciendo desaparecer tareas innecesarias · Reducir los costes en el consumo de dietas, acercándolo en lo posible al número de estancias hospitalarias. · Incrementar la seguridad y satisfacción de nuestros pacientes

### MATERIAL Y METODOS

1º) Elección de la herramienta: sondeo del mercado y elección de la que se adaptaba a las necesidades del HURS. 2º) Implantación en cuatro fases: 1. Formación del personal para la gestión y carga de datos en cocina 2. Adecuación de todos los terminales de las unidades demandantes de dietas 3. Formación a todo el personal usuario en función de su categoría profesional, y por tanto, en función a la utilidad que a cada una les iba a proporcionar el programa. 4. Implantación gradual por centros, empezando la última semana de Mayo de 2.009 y terminando el 15 de Junio del mismo año. 3º) Evaluación resultados.

### CONCLUSIONES

El ajuste en los costes tras la implantación del programa, ha sido el dato más relevante: El importe total de la facturación durante el segundo semestre de 2009 ha supuesto una reducción del 8,15% con respecto al mismo período del año anterior. La reducción en dietas servidas en ese período de tiempo, ha sido de un 12,6%, mientras que la reducción de estancias solo ha sido del 7,8%. En términos económicos ha significado un ahorro neto de 137.000 €, solo en un semestre. En Enero de 2010, respecto de 2009, la facturación se ha reducido en un 5%. Además, se ha mantenido la calidad y libertad de elección, se ha reforzado la trazabilidad y evitado errores (ni una sola reclamación y muchas menos incidencias fuera de



las del período de implantación y pilotaje) y la satisfacción del personal usuario (enfermería) es alta, al haberse producido la implantación sin alteraciones en sus cargas de trabajo. En general, podemos afirmar que la valoración global es altamente positiva.