

Resumen Buena Práctica

SISTEMA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA PACIENTES



Una forma de **compartir** conocimiento, crear **networking**, **visualizar** lo que hacemos bien y **reconocer** a los que alcanzan un alto nivel de excelencia.

1 de marzo de 2019

CLUB EXCELENCIA EN GESTIÓN

SOMOS una asociación empresarial, fundada en España en 1991, cuya **MISIÓN** es facilitar a las organizaciones la mejora de su gestión, contribuyendo a su éxito a lo largo del tiempo. Ofrecemos, a nuestros socios, y a la sociedad en general, la oportunidad de mejorar la gestión y resultados de su organización, conectar con otros profesionales y ampliar su red de contactos, dar visibilidad a su organización y ser reconocido por sus logros y excelentes resultados. El Club Excelencia en Gestión es el único representante oficial en España de la EFQM desde 1994 y se encuentra integrado por más de 230 socios de los más diversos sectores y tamaños, que en la actualidad representan el 20% del PIB y el 25% del IBEX35.

NUESTRA VISIÓN es conseguir que nuestros socios se conviertan en referentes por su gestión excelente

NUESTROS VALORES:

- Nos apasiona la Excelencia en gestión
- Damos valor a lo que se hace bien
- Somos referentes y marcamos tendencia
- Formamos una familia diversa
- Acompañamos a los que quieren gestionarse mejor
- Compartimos conocimientos, experiencias y emociones

Esta obra está sujeta a la licencia
ReconocimientoNoComercial-SinObra-Derivada 4.0
Internacional de Creative Commons



El presente documento es una transcripción de las informaciones facilitadas por la organización en la convocatoria de la II Edición del Premio a las Buenas Prácticas en el ámbito de la Excelencia en la Gestión en Sanidad del año 2018.

Índice

1	Introducción	4
1.1	Información General	4
1.2	Resumen Ejecutivo	4
1.3	Valores de la Excelencia relacionados.....	6
1.4	Criterios de Resultados Modelo EFQM de Excelencia relacionados	6

1 Introducción

1.1 Información General

Denominación Buena Práctica: **SISTEMA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL PARA PACIENTES**

Sector de Actividad: **SANIDAD**

Organización: **CENTRO MÉDICO EL CARMEN**

1.2 Resumen Ejecutivo

Al considerarse la información sobre la composición nutricional un ítem importante para la prevención y curación de determinadas enfermedades, éste es preciso que llegue al usuario final (el paciente), de forma que conozca en todo momento lo que está ingiriendo. Si bien es cierto que en CMC desde el año 2002 existe una herramienta para gestión de dietas de pacientes, dicha herramienta no facilitaba la información relativa a la composición nutricional de las mismas. Por tanto, en la búsqueda de un método eficaz para la gestión de todo lo relativo a la nutrición hospitalaria, se hacía imprescindible desarrollar un método que aunara todos los ítems relacionados con la seguridad del paciente y la trazabilidad, para que de esta forma el proyecto pudiera alcanzar el éxito y fuera realmente efectivo.

La entrega de información relativa a la composición nutricional de la dieta prescrita en el paciente hospitalizado, detallando no sólo la cantidad de macro, micronutrientes y cantidad energética total, sino también los alérgenos presentes en la misma, facilita enormemente al facultativo prescriptor el seguimiento y valoración de la evolución clínica y analítica del paciente. Si a esto unimos la prescripción electrónica de las dietas, entonces lo que se asegura es una correcta trazabilidad en el circuito de prescripción y administración de la dieta a nivel hospitalario.

Todas estas actuaciones, totalmente novedosas e innovadoras en España y Europa en el sector de la restauración (bien en hospitales, hoteles o restaurantes), también cumplen con los requisitos del *Reglamento (UE) N° 1169/2011* sobre información alimentaria facilitada al consumidor en comida no envasada.

Para fortalecer todavía más todo lo relativo a la seguridad del paciente, el Área de Nutrición y Dietética de CMC dispondría de la información relativa a la historia dietética (el qué, el cuánto y el cuándo de composición de la ingesta) de los pacientes ingresados, incluso en episodios de hospitalización anteriores, reforzando así la trazabilidad relativa a la dieta del paciente.

Resultado obtenido

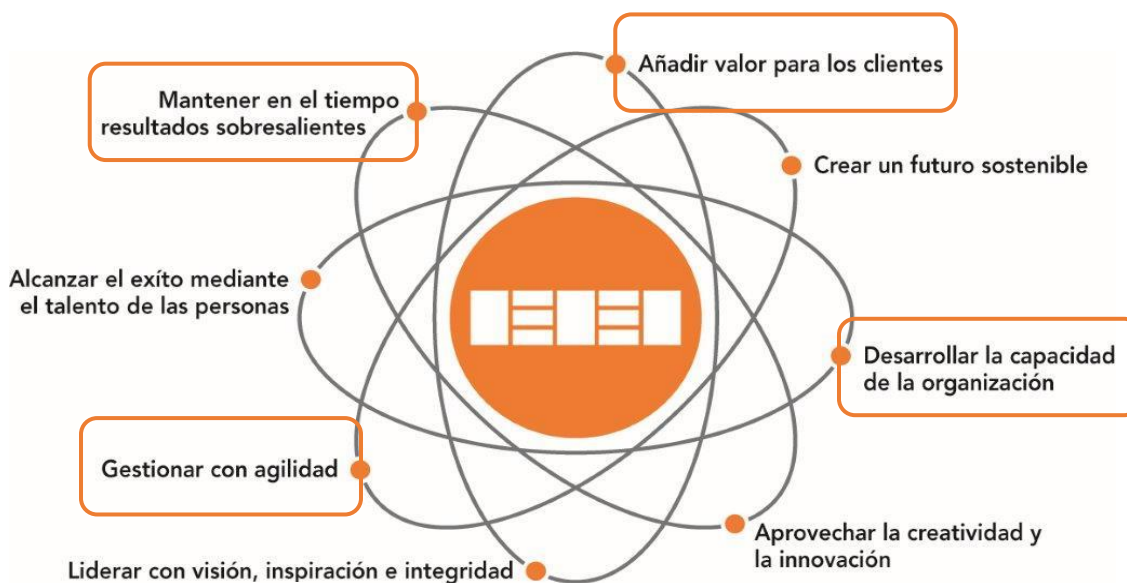
Desde la implantación de este proyecto se han alcanzado importantes metas, como son un incremento de la calidad en la atención médica del paciente, así como una mejora en los datos de satisfacción del paciente en lo referente a la calidad del servicio de restauración. Por supuesto, para la consecución de estos resultados se realizó una importante inversión en recursos humanos (a través de un equipo multidisciplinar) y tecnológicos, con un montante económico global que rondó los 95.000 € a lo largo de todo el proyecto.

La principal lección aprendida es que después de innumerables actuaciones a nivel de políticas de calidad y de mejora continua en las que ha estado inmerso CMC en los últimos 7 años, este proyecto ha sido un nuevo paso en dichos ámbitos, afianzando un área como la nutricional que no alcanzaba las cotas de calidad exigidas por parte de CMC, volviendo a demostrarnos a todos que el camino de la excelencia en la calidad puede y debe llegar a todas las áreas del hospital.

El nivel de posible aplicabilidad a otras organizaciones del mismo sector del mismo sector es “ALTO”.

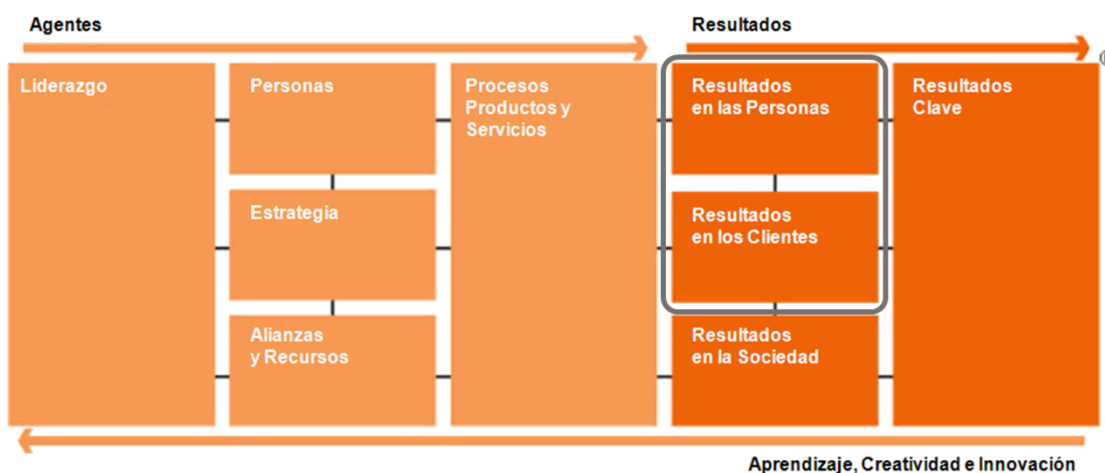
1.3 Valores de la Excelencia relacionados

De los ocho Valores de la Excelencia del Modelo EFQM, la organización considera que la presente Buena Práctica tiene un impacto en los siguientes:



1.4 Criterios de Resultados Modelo EFQM de Excelencia relacionados

De los cuatro Criterios de Resultados que incorpora el Modelo EFQM de Excelencia, se considera que la presente Buena Práctica tiene un impacto principal en los siguientes:





Compartiendo y mejorando juntos

www.clubexcelencia.org

