

MONITORIZAÇÃO
acesso atempado



ALERTAS VISUAIS
apoio à decisão



EFICIÊNCIA
gestão de tarefas

AVALIAÇÃO DA INGESTÃO

RASTREABILIDADE E SEGURANÇA

Controle a dieta nas várias fases do processo através do recurso ao BPOC*. Garanta a entrega da refeição certa ao paciente certo. Disponha de um sistema automatizado que lhe permite auditar o circuito de distribuição.

ATENÇÃO AO DETALHE

Previna situações de não ingestão alimentar persistente e de desnutrição hospitalar. Atue de forma proativa. Identifique os pacientes que necessitam de intervenção nutricional.

INDICADORES DE APOIO À GESTÃO

Evidencie situações de melhoria organizacional ao nível do circuito de alimentação, permitindo uma redução de custos e diminuição dos desperdícios alimentares.

EMPRATAMENTO

1



Etiqueta de empratamento identifica: paciente, dieta e refeição

VERIFICAÇÃO

2



Validação dos totais de tabuleiros e das dietas a distribuir

DISTRIBUIÇÃO

3



Confirmação da entrega através do código de barras da dieta e da pulseira do paciente

RECOLHA

4



Avaliação da ingestão alimentar

AVALIAÇÃO E DECISÃO

5



Alerta da avaliação de ingestão fora dos limites pré-definidos

INDICADORES

6



Acesso a indicadores de apoio à gestão

MONITORIZAÇÃO - acesso atempado

ALERTAS VISUAIS - apoio à decisão

EFICIÊNCIA - gestão de tarefas

1 EMPRATAMENTO

. Criação de etiquetas de empratamento com um código de barras único que identifica o paciente, a dieta e a refeição.

2 VERIFICAÇÃO

. Confirmação das etiquetas de empratamento com as dietas a distribuir.

3 DISTRIBUIÇÃO

. Validação da entrega da dieta através da leitura do código de barras da pulseira do paciente e da etiqueta de empratamento.

4 RECOLHA

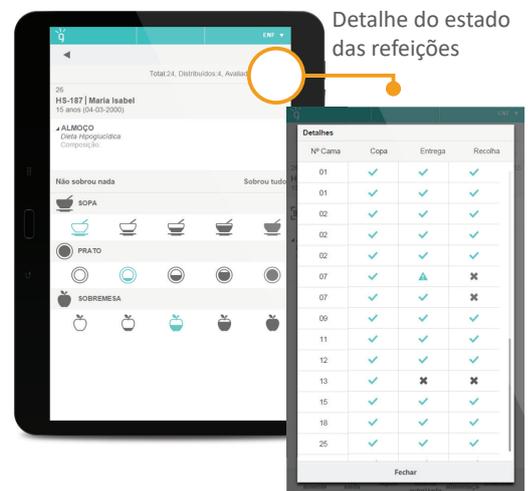
. Avaliação da ingestão alimentar através de respostas que resultam num score, atribuídas a cada paciente e a cada refeição.

5 AVALIAÇÃO E DECISÃO

. Envio de alertas para os nutricionistas e enfermeiros, sempre que cumulativamente o score estiver fora dos limites predefinidos.

6 INDICADORES

. Não conformidade da dieta com seleção da justificação;
 . Alertas de não ingestão, por motivo de não ingestão;
 . Desperdício por serviço, refeição e doente.



SABIA QUE...

Em 2014, um hospital português, com recurso ao nosso módulo de Avaliação da Ingestão, registou o desperdício alimentar durante 8 semanas. Concluiu que **8,7 mil toneladas de resíduos alimentares são desperdiçados nos nossos hospitais, por ano, o que representa 0,5% do orçamento da saúde em Portugal.**

Fonte: *Hospital food waste and environmental and economic indicators – A Portuguese case study*