



El Hospital Clínico de Valencia aprueba un plan de mejora de la cocina hospitalaria

09-12-2016

El Hospital Clínico de Valencia aprobó a finales de año un plan de mejora de la cocina hospitalaria, en el que se establecerán sistemas de control del servicio prestado, coordinación con la empresa adjudicataria y seguimiento y control de las actas de inspección. Para ello se ha creado la Comisión de Seguimiento formada por un equipo multidisciplinar con profesionales de los distintos ámbitos y áreas (empresa adjudicataria, SSGG del hospital, gobernantas de cocina, dietistas, endocrinos...).

El Hospital Clínico de Valencia, a través de la Comisión de Seguimiento de la Cocina, ha aprobado un plan de mejora del sistema de alimentación de pacientes de este centro hospitalario y del de Malvarrosa.

Según informa la nota emitida por el propio hospital, la cocina del Clínico fue remodelada durante el año 2015 y uno de los objetivos fue abordar una mejora de la calidad prestada al paciente. Para ello, se puso en marcha un programa que incluía la realización de encuestas de satisfacción sobre la comida y los resultados mostraron descontento de los pacientes en la cantidad y en la calidad de la comida. Ese fue el punto de partida para plantear este plan de mejora que ha aprobado la comisión de seguimiento.

Según informa el gerente del departamento, **Álvaro Bonet**, *“este importante plan tiene varias vertientes, una de ellas, el establecimiento de sistemas de control del servicio prestado. Para ello se ha constituido una comisión de seguimiento, para que, desde distintos puntos de vista, se aborden las mejoras de los circuitos y procedimientos existentes”*.

A esta comisión asisten miembros de la empresa adjudicataria, el Servicio de Asuntos Generales, las gobernantas de la cocina, el Servicio de Endocrinología y Nutrición, de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética, de la dirección del departamento y representantes de los sindicatos.

Otro de los aspectos que incluye el plan es la restauración de medidas de coordinación empresarial ya que coexiste personal del Hospital Clínico con trabajadores de la empresa adjudicataria. En este aspecto, se están instaurando sistemas normalizados de intercambio de información entre ambas empresas, reuniones de coordinación, impartición de instrucciones, así como asistencia a

los comités de seguridad y salud. Además, se va a poner en marcha un plan de seguimiento y corrección de las actas de inspección de cocina. Para ello se han mejorado las inversiones en equipamiento que han evidenciado una mejora en las deficiencias existentes, así como una clara mejora en los sistemas de calibración y registros de temperaturas del proceso alimentario.

El doctor Bonet ha destacado la labor realizada estos meses por el equipo multidisciplinar creado al efecto, especialmente el asesoramiento recibido por el Servicio de Endocrinología del centro por los doctores **Ascaso**, **Martínez-Valls** y **Civera** que, junto con la dietista **Miriam Moriana**, ha analizado el grado de aplicación de dietas que se está llevando a cabo en los diferentes servicios del hospital. Asimismo, se va a elaborar un plan formativo para el personal facultativo y de enfermería para la mejora en la prescripción de dietas. *“También es importante el control nutricional llevado a cabo y el estudio de las dietas terapéuticas que deben de mejorar, así como la introducción de nuevas dietas no contempladas en el código de dietas inicial”*, ha añadido Bonet.

Por todo ello, Ascaso, Martínez-Valls y Civera han destacado la importancia de que, una vez que el código de dietas esté plenamente establecido, se materialice en la asistencia clínica diaria de manera real, adecuada y efectiva.

En ese sentido, se realizará una nueva encuesta de satisfacción entre los pacientes ingresados en diferentes servicios para calibrar los esfuerzos realizados en el plan de mejora del sistema alimentario del hospital.

En este proceso de mejora, los doctores han destacado la labor realizada desde el Servicio de Asuntos Generales en la elaboración de un programa de dietas propio, que ha sido debidamente auditado y servirá como modelo a otros centros sanitarios.

Bonet ha señalado que estas actuaciones servirán para mejorar la calidad del servicio prestado, *“de manera que esté debidamente garantizado en todos sus aspectos y el paciente esté mejor tratado desde el punto de vista nutricional”*.

Fuente original