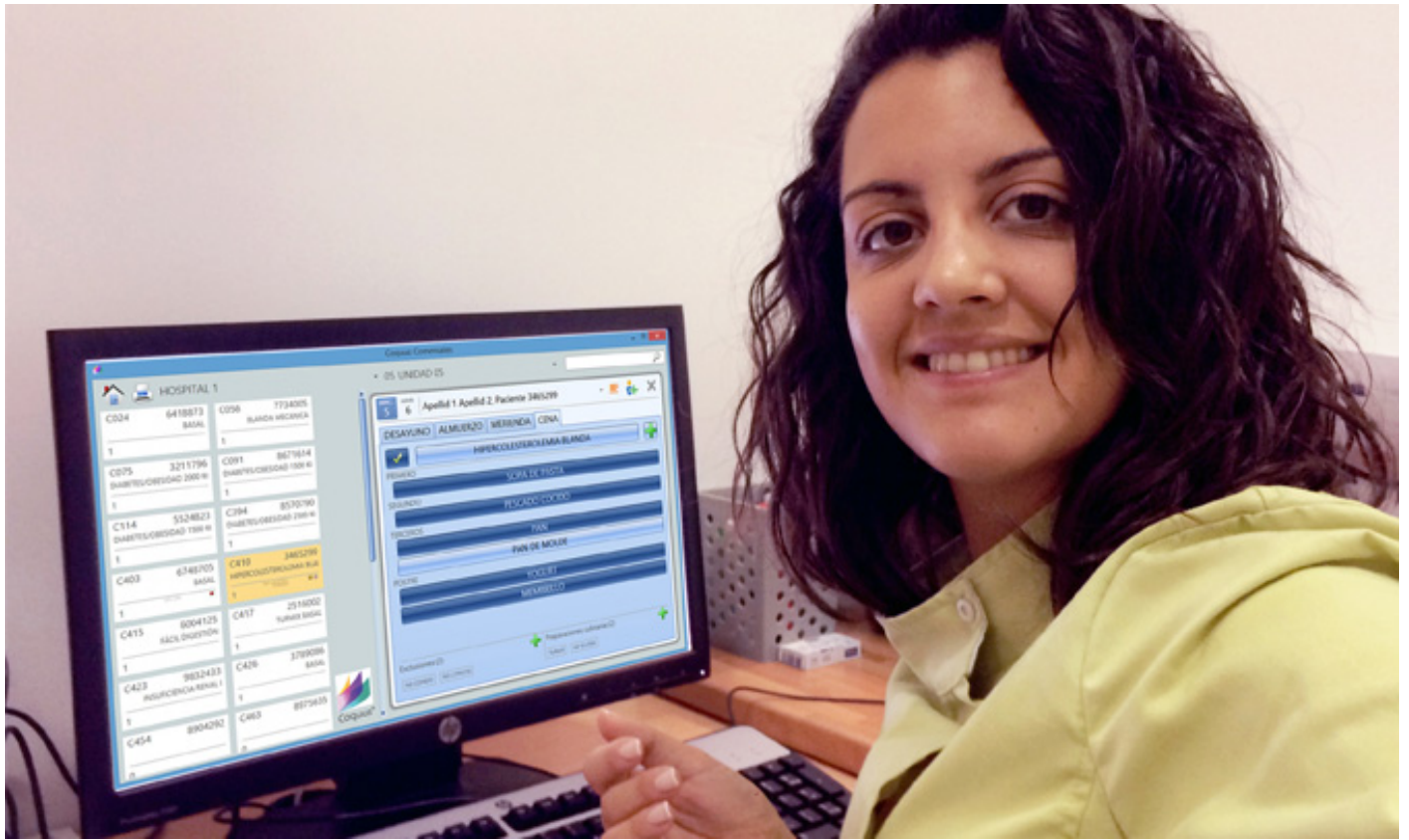




Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Segmento / Sector sociosanitario /



Mayor seguridad para los pacientes de Grupo Asisa gracias al sistema 'Coquus'

29-08-2014

Grupo Asisa implementó hace un año 'Coquus' para la gestión de la cocina y dietética en la Clínica Vistahermosa; con ello aumentó la seguridad de sus pacientes y se optimizó el trabajo en planta y cocina. El sistema se ha incorporado a dos centros más.

Rocío Bueno es la responsable del departamento de Dietética y Nutrición de la Clínica Vistahermosa de Alicante (Grupo Asisa). Un centro inaugurado como clínica materno-infantil en noviembre del año 1963 y que hoy en día es uno de los hospitales privados de referencia en la provincia de Alicante y Costa Blanca. Las obras realizadas hace menos de 10 años permitieron aumentar su capacidad de hospitalización de 66 a 86 habitaciones individuales y su superficie construida pasó de los 3.850 metros cuadrados que tenía a los 10.381 metros cuadrados actuales. El centro cuenta con cocina y servicio de restauración propios.

En noviembre de 2013, la clínica empezó a utilizar 'Coquus', una aplicación para la gestión de la cocina y dietética, de la firma gallega Novos Sistemas de Información. Se trata de un desarrollo multicentro, parametrizable según las necesidades de cada hospital y que cuenta con una interface fácil de utilizar y muy intuitiva. Una herramienta útil tanto para el departamento de nutrición y cocina, como para el de enfermería.

Tal como comenta Rocío Bueno, *"esto nace de una experiencia piloto para el Grupo Asisa, integrado con nuestra historia clínica electrónica y gestión sanitaria 'Geen Cube'. En enero de 2014, empezamos a trabajar con el sistema también en la Clínica San Carlos de Dénia (Alicante) y en junio de este año hemos incorporado al proyecto el Hospital Inmaculada de Granada"*.

Un gran avance en muchos sentidos

Según la responsable de Dietética y Nutrición de la clínica, *"gracias a 'Coquus' se ha aumentado notablemente la seguridad del paciente ya que les ha ayudado a tener mejor controlado el manejo de las alergias y/o intolerancias, evitando servir al paciente alimentos que no deben consumir. Además el sistema permite prescribir gran diversidad de dietas según las diversas patologías y facilita de forma sustancial, el trabajo en cocina"*.

Por otro lado, continúa Rocío Bueno, *“ha sido un gran avance a la hora de calcular el número de bandejas que hay que servir en planta, puesto que, desde el ordenador y vía wifi, las personas encargadas de esta tarea pueden anular o pedir los servicios necesarios de forma sencilla y rápida. Cabe destacar que como herramienta para el mundo de la nutrición es de gran ayuda ya que permite que las bases del programa estén controladas por personas con conocimientos en esta área. Comparándolo con la vía tradicional de selección de dietas que teníamos anteriormente (telefónica), el cambio ha sido notable. Es más sencillo, menos laborioso y más seguro para aquellas personas que manejan esta área”*.

Para que el programa se implementara de forma correcta se necesitó cierto esfuerzo inicial por parte de todo el equipo; *“esfuerzo que, según Rocío Bueno, ahora se ve recompensado ya que nos permite ser mucho más eficientes”*.

Adaptación al nuevo Reglamento 1169/2011

Preguntada por la adaptación al nuevo Reglamento 1169/2011, Rocío Bueno nos comenta que *“gracias a que estamos trabajando con 'Coquus' es más sencillo de lo que en principio parece. Respecto a la parte de los alérgenos podemos decir que ya podemos ponerlo en marcha. Se ha incorporado el listado que exige esta ley en la base de datos de 'Coquus'. Éste lo asocia a los ingredientes de cada plato y vuelca la información en la etiqueta que se le sirve al paciente con la bandeja”*.

Por último, Rocío Bueno destaca la gran labor del equipo de profesionales de Novos Sistemas de Información, *“desde la Clínica Vista Hermosa nos gusta la manera de trabajar que tienen por la buena disposición ante los cambios que han podido ir surgiendo. Siempre están dispuestos a escuchar nuevas ideas para ir avanzando”*.