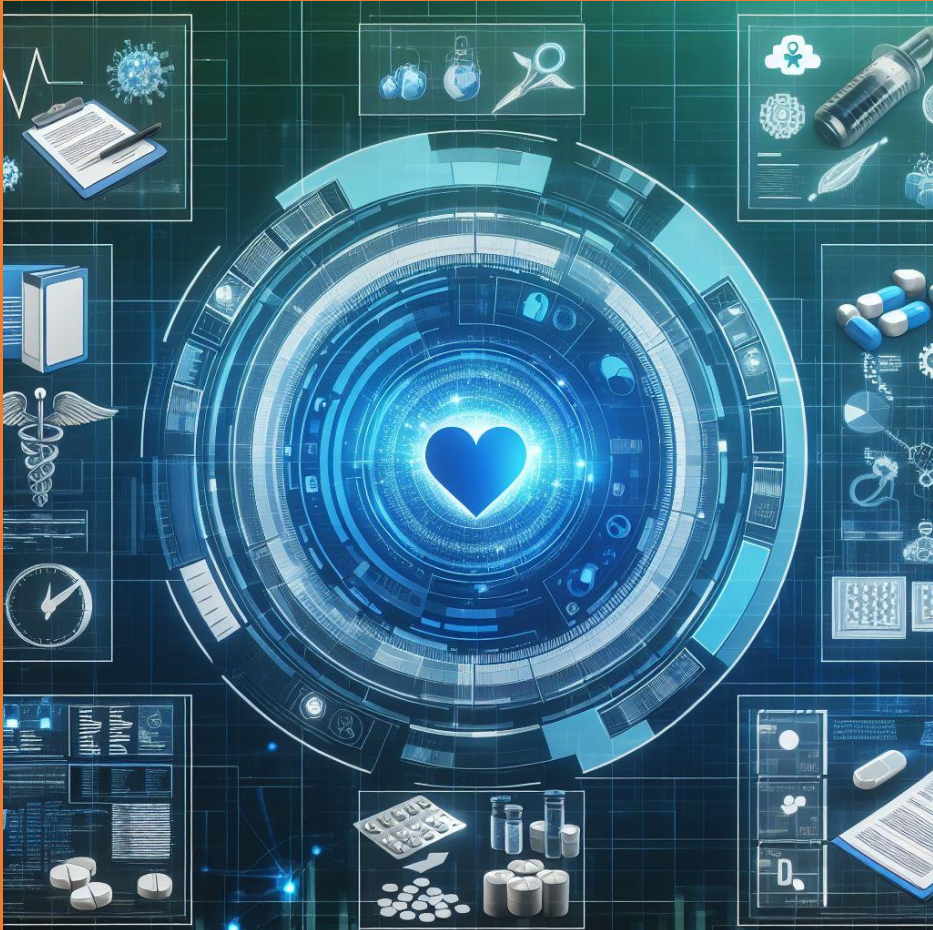


# CUIDAMOS DE LA ALIMENTACIÓN DE SUS PACIENTES



# Quienes somos



Empresa tecnológica de desarrollo de software, que cubre todos los circuitos de la farmacia hospitalaria y de la alimentación en cualquier institución pública o privada.



# Circuitos de cobre DietTools



Todo el circuito de alimentación:

- Menús
- Fichas Técnicas
- Producción en cocina
- Prescripción de dietas desde planta
- Biberones/Lactario
- Nutrición Enteral
- Cribado nutricional
- Trazabilidad alimentaría
- Elección de menú
- APPCC

# Tecnología



DieTools se adapta a cualquier institución independientemente de su tamaño, soporta múltiples Bases de Datos, se integra con la gran mayoría de HIS del mercado mediante estándares de comunicaciones interdepartamentales como HL7 y Webservices



# Presencia

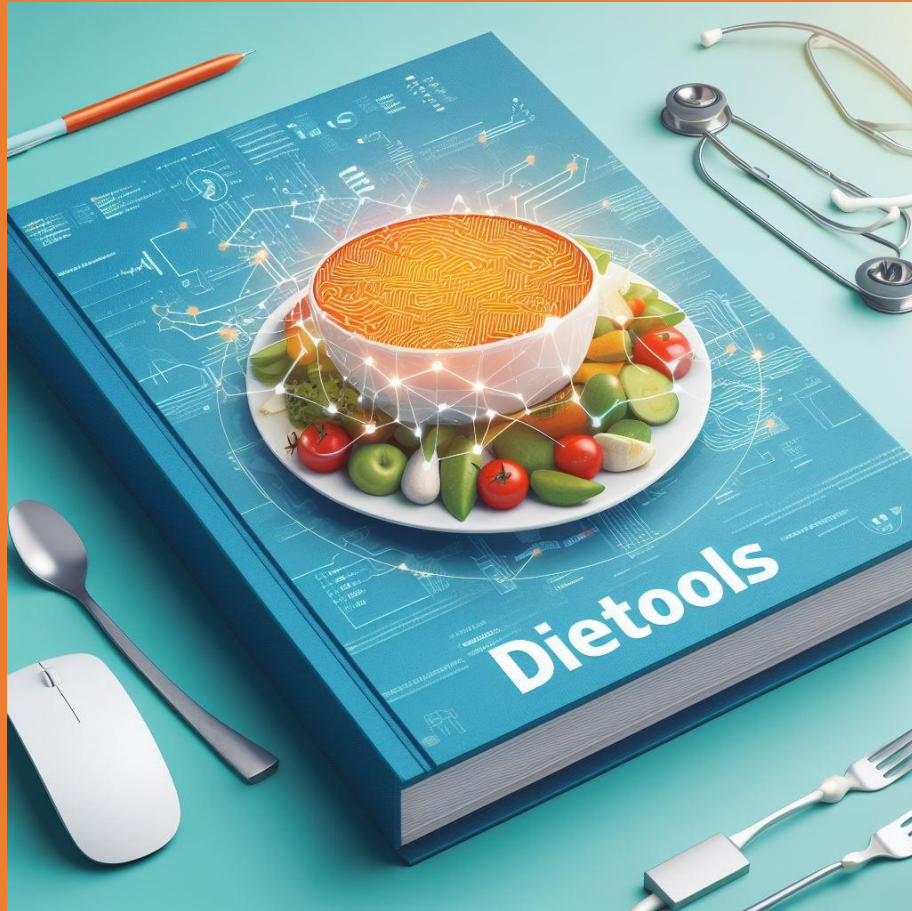


Más de 190 Hospitales en todo el mundo, el 80% de hospitales del sector público en España, aplicación corporativa en 9 comunidades autónomas de España, presencia en el 100% de las CCAA. Instalaciones en Chile, Perú y Argentina.

En el sector privado es la aplicación corporativa del grupo Quirónsalud.

# i+d

Trabajamos en evolucionar la dietética y nutrición en cualquier institución, llevándola a los estándares y certificaciones más altas que pueda necesitar.





# Menús



En DietTools podrá definir los distintos menús que tiene actualmente en su organización.

Puede programar sustituciones automáticas por azúcar para pacientes diabéticos, por sal para hiposódicos y sustituciones por casuísticas típicas como “no carne, no pescado, no huevo, no cerdo, no lácteos, etc.”

# Alergias alimentarias



Todas las alergias e intolerancias de los pacientes pueden ser gestionadas desde DietTools con un solo click.

Al paciente se le podrá indicar una alergia a una familia de alimentos o una intolerancia a un alimento en concreto.



# Pacientes



La prescripción se puede realizar desde las distintas unidades de enfermería, toda la información dietética del paciente estará asociada a su histórica clínica o id.

Al paciente se le puede asignar la dieta según patología, textura, sal, Diabético, alergias, intolerancias a alimentos, suplementos, incompatibilidades, etc.

DieTools dispone de elección de menús desde dispositivos móviles o televisores.

# Cocina



Cocina dispondrá en tiempo real toda la producción necesaria para las comidas del día en curso o días posteriores.

La información se puede explotar por dietas, platos e ingredientes necesarios a sacar de almacén.

DieTools dispone de un módulo de Trazabilidad totalmente integrado y único en el mercado que permite trazar los alimentos desde la recepción al paciente y viceversa.

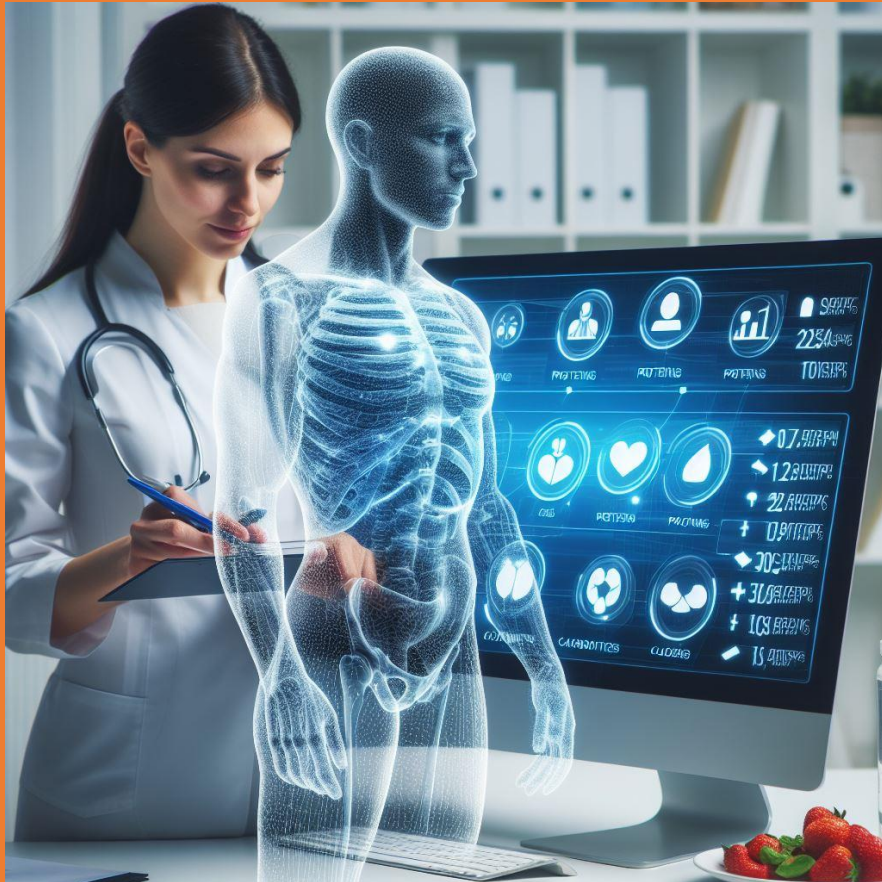


# Lactario/Biberones



DieTools dispone de un módulo para que la alimentación de los más pequeños tenga la misma seguridad y trazabilidad que la del resto de pacientes, los profesionales de neonatos y pediatría podrán prescribir las distintas fórmulas, cm<sup>3</sup>, concentraciones, envase, suplementos, cereales, etc. de cada niñ@. Al dpro. De lactario se le informará diariamente de las cantidades a preparar de cada formula y podrá identificar cada biberón con los datos del paciente y todas sus características

# Nutrición Enteral



La nutrición enteral es otro de los módulos que DietTools incluye dentro de la solución, los usuarios podrán prescribir a los pacientes las distintas fórmulas de nutrición enteral, vías de acceso, cantidad o volumen total, en cuantas pautas se administrará y ritmo de la bomba en caso de ser necesaria.



# Gestión de empresas Externas



DieTools permite una transparencia total entre el centro y la empresa adjudicataria, a cada bandeja, plato, extra, suplemento se le puede asignar un importe. Las dobles bandejas que se suban a los pacientes también irán trazadas, gestionadas y facturadas.

Facilitará reportes de costes por dieta, unidad de enfermería o servicio, detallando los servicios prestados en cada ingesta e importe por los mismos.

# Trazabilidad



La trazabilidad alimentaria permite seguir el rastro de un alimento a través de toda la cadena alimentaria. Con el módulo de TrazaTools los centros conseguirán poder trazar la materia prima desde la entrada en almacén hasta el paciente y viceversa. Dicha trazabilidad permite identificar entrada, almacenamiento, fabricación, producción y consumo.

Con un simple lote se conocerá en segundos platos realizados y pacientes que lo han consumido.



# APPCC

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva. El sistema APPCC consiste en la elaboración y puesta en práctica de procedimientos, para controlar los peligros presentes en los alimentos. Esencialmente preventivo e incluyen las medidas correctoras a aplicar en caso necesario. El módulo de DietTools permite registrar desde un dispositivo móvil todos los registros de APPCC de cada cocina



# Detección de Desnutrición

LA DESNUTRICIÓN NO TRATADA  
PUEDE RETRASAR LA  
RECUPERACIÓN Y AUMENTAR LOS  
COSTES SANITARIOS?

1 DE CADA 4  
PACIENTES ESTÁ  
DESNUTRIDO?

PACIENTES CON DESNUTRICIÓN  
DIAGNOSTICADA DURANTE EL INGRESO  
TIENEN UNA ESTANCIA HOSPITALARIA 2  
VECES MAYOR?

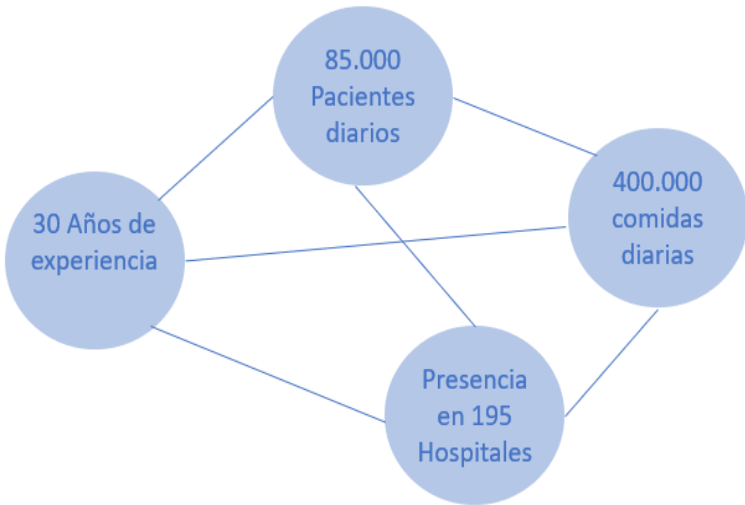
DieTools dispone de un módulo para la detección de desnutrición, hace comparativa entre los 5 scores más conocidos del sector, dispone de test para la detección de sarcopenia y disfagia.

Permite cargar valores antropométricos y valores bioquímicos del paciente.

Una herramienta que permite analizar con un solo click todo lo relacionado con la desnutrición del paciente.



# Clientes



**Clientes**

Osakidetza

SERVIZO GALEGO de SAÚDE

SERVICIO DE SALUD DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Gestión Sanitaria

Servicio Extremeño de Salud

quirónsalud

Servicio Canario de la Salud

Servicio Andaluz de Salud CONSEJERIA DE SALUD

salud

Servicio Navarro de Salud Osasunbidea

Parc Tauli Sabadell Hospital Universitari

FUNDACIÓN HOSPITAL CALAHORRA

Hospital virtual HvV Valdecilla

Servicio Madrileño de Salud

sescam

Sacyl

HOSPITAL DE MATARÓ

marinaSalud

LaFe

Son Espases Hospital Universitari

CONSELLERIA SAUUT I CONSUM

Hospital General Universitario Santa Lucía

Hospital General de Burgos

Morales Meseguer Hospital General Universitario

HOSPITAL DE UZUMACABANAS ANTOFAGASTA

Hiemi

# Casos de Éxito

## Impacto de la introducción de DieTools en los costes de alimentación y seguridad del paciente

### Antecedentes

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.

### Objetivos

- Implantar una herramienta informática que permitiera las peticiones “on line” desde las unidades de enfermería.
- 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 y agilizar la información
- Reorganizar el trabajo, suprimiendo tareas innecesarias.
- Reducir los costes en el consumo de dietas.
- Incrementar la seguridad y satisfacción de nuestros pacientes.

### Resultados y Conclusiones

Inmediatez de la información. Reducción de tiempos, seguridad, eficiencia. Trazabilidad. En las tres evaluaciones realizadas hasta la fecha, se constata la posibilidad de seguimiento en todas las fases del proceso alimentario.

Seguridad del paciente. Cada paciente posee el historial dietético, en el que queda constancia, entre otros eventos de posibles alergias o intolerancia a determinados alimentos:

Reducción del N° de dietas servidas por debajo de N° de estancias.

Disminución de costes, ha sido el dato más relevante. El importe total de la facturación durante el segundo semestre **supuso una reducción del 8,15%** con respecto al mismo período del año anterior.

Disminución de costes, ha sido el dato más relevante. El importe total de la facturación durante el segundo semestre **supuso una reducción del 8,15%** con respecto al mismo período del año anterior.



En términos económicos, significó **un ahorro neto de 137.000 €**, solo en un semestre

**Calidad percibida.** Cero reclamaciones en el año, obteniendo un incremento global de la satisfacción del usuario con la calidad del servicio del 4%

Justo Coletto, Teresa  
Jefe servicio de alimentación, calidad y seguridad alimentaria.  
Fernandez Robles, Rosa  
Subdirectora ssgg



Hospital Universitario Reina Sofía

Para más información: [dietools@glintt.com](mailto:dietools@glintt.com)