

AUTOMAÇÃO NA GESTÃO HOTELEIRA DOS HOSPITAIS

Implementação de programas de gestão de dietas

Eng. Aberto Lázaro

Beja, 24 de Maio de 2019





CHANGHONG



Scan Results
Vanilla Ice Cream

170
Calories

6g
Fat

28g
Carbs

3g
Protein

My Daily Calories

75%

210 Calories left today



1

O médico prescreve:

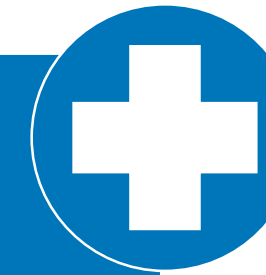
- **Dieta:** basal, astringente...
- **Alérgenos:** huevo, pescado...
- **Observações:** no cruco, turmix...



2

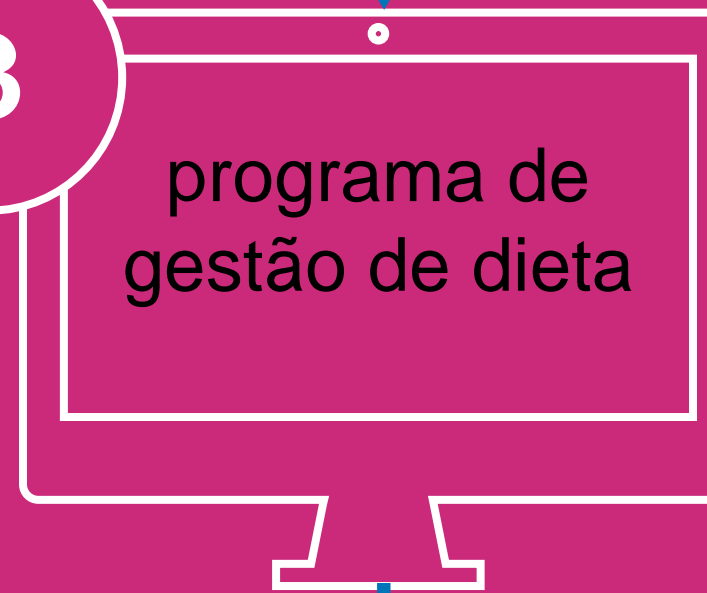
A enfermera pode adicionar:

- **Alérgenos:** huevo, pescado...
- **Observações:** no cruco, turmix...
- Bloqueio de refeição o Absoluta



3

programa de
gestão de dieta



4

Cozinha faz os trocos de prato
ou guarnições, produz, emplata

...



1

O médico prescreve:

- Dieta: basal, astringente...
- Alérgenos: huevo, pescado...
- Observações: no cruco, turmix...



2

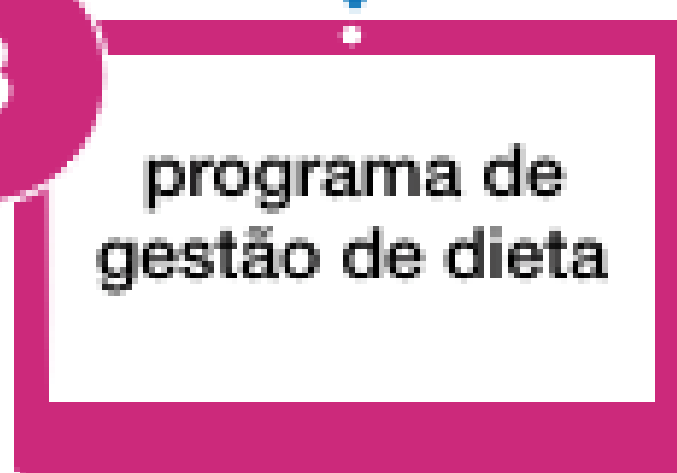
A enfermeira pode adicionar:

- Alérgenos: huevo, pescado...
- Observações: no cruco, turmix...
- Bloqueo de refeição o Absoluta



3

programa de
gestão de dieta



4

Cozinha faz os trocos de
prato ou guarnições, produz,
emplata ...





baixa
automação



alta
automação

BENEFÍCIOS DA AUTOMATIZAÇÃO

- Redução do **trabalho administrativo**
- Melhora da **nutrição** do paciente
- Maior **segurança** do paciente
- Redução de **custos**

- Dieta basal
- Dieta cardiosaludable
- Dieta diabética

o paciente é alérgico o
peixe e não gosta de alface

Alguém tem que:

- Ler a nota
- Interpretala
- Verifique se existe prato a ser substituído
- Decida qual prato usar como substituto
- Façer o troco

1. ALÉRGENOS E SUBSTITUIÇÕES

2. TEXTO ESTRUTURADO

- Dieta basal
- Dieta cardiosaludable
- Dieta diabética

Alérgia o peixe

não gosta de alface

Alguém tem que:

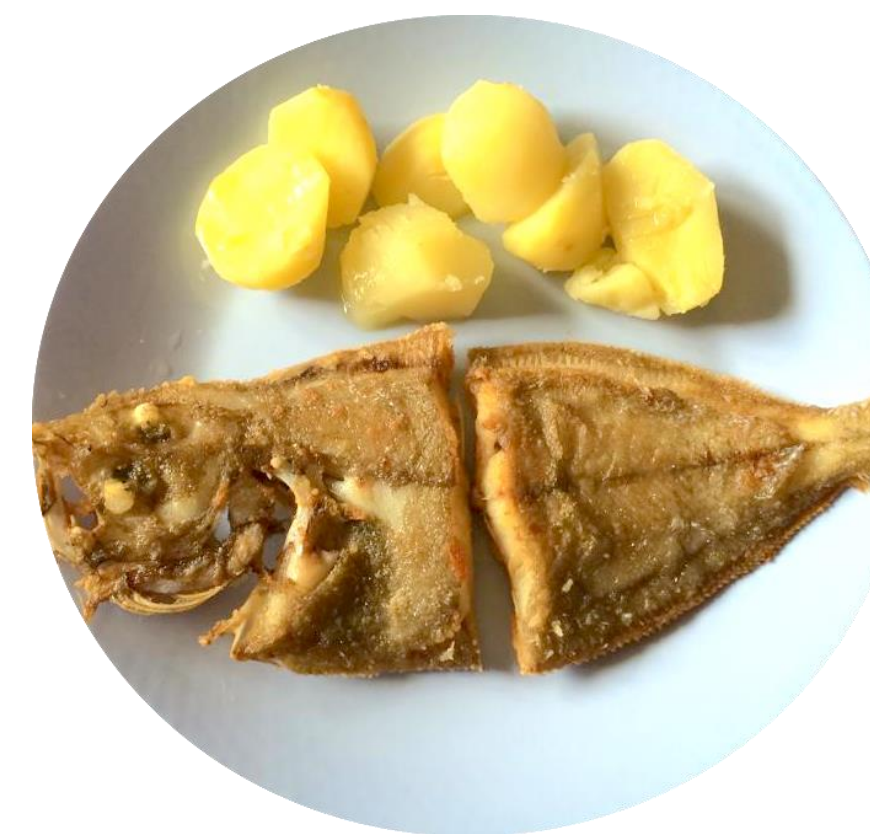
- Ler a nota
- Interpretala
- Verifique se existe prato a ser substituído
- Decida qual prato usar como substituto
- Façer o troco

1. ALÉRGENOS E SUBSTITUIÇÕES

3. SUBSTITUIÇÃO AUTOMÁTICA

- Dieta basal
- Alérgia o peixe

não gosta de alface



Alérgia o peixe



Alérgia o peixe

Se não peixe → frango

automação

Alguém tem que:

- Ler a nota
- Interpretala
- Verifique se existe prato a ser substituído
- Decida qual prato usar como substituto
- Façer o troco

1. ALÉRGENOS E SUBSTITUIÇÕES

4. ALÉRGENOS NO INGREDIENTE

dietas

menús

Menos trabalho administrativo
Mais segurança para o doente

Alérgia o peixe

ingredientes

unidades de producción

Se não peixe → frango



OPÇÕES

Primer Plato

Substituição de pratos por menu

Eu não programo as substituições,

Segundo Plato

Plato 4

Plato 5

Postre

Plato 7

ALTERNATIVAS

Primer Plato

Segundo Plato

Plato 11

Plato 12

Postre

Plato 13

programo os menus

OPÇÕES

Primer Plato

Plato 1

Plato 2

Segundo Plato

ALTERNATIVAS

Primer Plato

Plato 9

Plato 14

Segundo Plato

O programa aprende as soluções para exceções
Só tenho que intervir pela primeira vez

Plato 4

Plato 5

Plato 6

Plato 7

Plato 11

Plato 12

Plato 13

Plato 14

Plato 15

Plato 16

Plato 17

Plato 18

Plato 19

Plato 20

Plato 21

Plato 22

Plato 23

Plato 24

Plato 25

Plato 26

Plato 27

Plato 28

Plato 29

Plato 30

Plato 31

Plato 32

Plato 33

Plato 34

Plato 35

Plato 36

Plato 37

Plato 38

Plato 39

Plato 40

Plato 41

Plato 42

Plato 43

Plato 44

Plato 45

Plato 46

Plato 47

Plato 48

Plato 49

Plato 50

Plato 51

Plato 52

Plato 53

Plato 54

Plato 55

Plato 56

Plato 57

Plato 58

Plato 59

Plato 60

Plato 61

Plato 62

Plato 63

Plato 64

Plato 65

Plato 66

Plato 67

Plato 68

Plato 69

Plato 70

Plato 71

Plato 72

Plato 73

Plato 74

Plato 75

Plato 76

Plato 77

Plato 78

Plato 79

Plato 80

Plato 81

Plato 82

Plato 83

Plato 84

Plato 85

Plato 86

Plato 87

Plato 88

Plato 89

Plato 90

Plato 91

Plato 92

Plato 93

Plato 94

Plato 95

Plato 96

Plato 97

Plato 98

Plato 99

Plato 100

BENEFÍCIOS DA AUTOMATIZAÇÃO

1. TEXTO LIVRE

2. TEXTO ESTRUTURADO

3. SUBSTITUIÇÃO AUTOMÁTICA

4. ALÉRGENOS NO INGREDIENTE

5. SUSTITUCIÓN POR MENU

6. APRENDIZAGEM

“Todo sistema é perfeitamente projetado para alcançar os resultados obtidos.”

W. Edwards Deming

- Redução do **trabalho administrativo**
- Melhora da **nutrição** do paciente
- Maior **segurança** do paciente

2.OBSERVAÇÕES ESTRUTURADAS

não crusos

Alguém tem que:

- Ler a nota
- Interpretala
- Verifique se existe prato a ser substituído
- Decida qual prato usar como substituto
- Façer o troco



Não cru

O sistema pode interpretar a nota e trabalhar, removendo automaticamente os pratos contendo os alimentos crus

3. INTEGRAÇÃO AVANÇADA

Integração básica: altas, licenças ou transferências entre serviços

Integração avançada: agenda de intervenções programadas para bloquear automaticamente a refeição dos doentes que não podem comer

*Em um hospital grande isso pode significar
dezenas de refeições por dia...*

*mais do que o custo do programa
que resolve esse problema!*

BENEFÍCIOS DE AUTOMATIZAÇÃO

1. TEXTO LIVRE
2. TEXTO ESTRUTURADO
3. SUBSTITUIÇÃO AUTOMÁTICA
4. ALÉRGENOS NO INGREDIENTE
5. SUSTITUCIÓN POR MENU
6. APRENDIZAGEM
7. OBSERVAÇÕES ESTRUTURADAS
8. INTEGRAÇÃO COMPLETA

benefícios



baixa automação



alta automação

CUSTO DE AUTOMATIZAÇÃO

custos

entre um sistema con moita automação
e um sistema con pouca,
há pouca diferença no custo

Custos



baixa automação



benefícios



alta automação

Coquus®



simplificamos la alimentación hospitalaria

Obrigado!

“Todo sistema é perfeitamente projetado para alcançar os resultados obtidos.”

W. Edwards Deming

Você é responsável por projetar ou escolher o adequado

Alberto Lázaro ;)

Eng. Aberto Lázaro

+34 686 418 604

Beja, 24 de Maio de 2019