



x-HIS Nutrición y
Dietética

Producto:

x-HIS Nutrición y Dietética gestiona la asignación, de las dietas a los pacientes ingresados en el hospital. Igualmente el facultativo podrá definir las dietas para los familiares de los enfermos y para el personal propio del hospital.

Beneficios:

1. Solicitud diaria de dietas a la cocina del hospital.
2. Gestión y control de los refrigerios servidos a los pacientes.
3. 'Menú a la Carta' para los pacientes con dieta de tipo basal.
4. Informen-Resumen de las dietas elaboradas diariamente por el personal de cocina.
5. Usuarios sin extensos conocimientos en informática, podrán desarrollar y optimizar su trabajo de manera fácil y dinámica.

Conexiones con otros módulos:

Hoja de Prescripciones
Estación Médica
Estación de Enfermería
Facturación

x-HIS Nutrición y Dietética gestiona la asignación, de las dietas a los pacientes ingresados en el hospital. Igualmente el facultativo podrá definir las dietas para los familiares de los enfermos y para el personal propio del hospital.

La aplicación permite realizar diariamente las solicitudes de dietas a la cocina del hospital de manera que el personal de la cocina pueda elaborar todos los platos necesarios para ese día.

Incluye también la gestión y el control de los refrigerios servidos a los pacientes desde las unidades de enfermería.

Ofrece un 'Menú a la Carta' para los pacientes con dieta de tipo basal.

Incorpora unos Listados-Resúmenes que facilitan y simplifican el trabajo diario del personal hospitalario.

La información almacenada en el módulo de Nutrición y Dietética será explotada por la unidades de enfermería, las gobernantas de cocina, y todo el personal de la cocina del hospital.

Usuarios sin extensos conocimientos en Informática, podrán desarrollar y optimizar su trabajo de manera fácil y dinámica.

Funcionalidades

- Sistema de mantenimiento de datos básicos propios de Nutrición y Dietética.
- Asignación de dietas a pacientes, acompañantes y personal propio del hospital.
- Solicitud diaria de dietas a la cocina del hospital.
- Gestión desde la unidad de enfermería de los refrigerios que se sirven diariamente y peticiones a la cocina del hospital.
- Informe-Resumen de las dietas elaboradas diariamente por el personal de cocina.
- Informe-Resumen de los refrigerios pedidos diariamente por la unidad de enfermería.
- 'Menú a la carta' para pacientes con tipo de 'Dieta Basal'.
- Habilitación de permisos para la gestión del módulo de Nutrición y Dietética.

Contacto

Parque Tecnológico de Andalucía
C/ Severo Ochoa, nº 41
29590 Campanillas
(Málaga)

Tel. 902 31 00 31
951 01 65 65

Fax. 902 31 00 41
951 01 65 66

Email: info_es@isoftplc.com

www.isoftware.es

iSOFT, soluciones
extensibles y adaptables
a cualquier entorno
sanitario

Información Técnica y Funcional

• Mantenimiento de Datos

El módulo ofrece un sistema de mantenimientos de datos básicos, entre los que se incluyen:

Mantenimiento de Tipos de Dietas.
Mantenimiento de Tomas.
Mantenimiento de Recetas.
Mantenimiento de Menús, etc.

• Asignación de Dietas a Pacientes

A cada paciente hospitalizado se le asigna un tipo de dieta establecida por el médico responsable, ofreciendo información completa tanto del ingreso del paciente (cama, unidad de enfermería, etc.) como del tipo de dieta asignada.

• Solicitud Diaria de Dietas a Cocina

Diariamente se solicitan todas las dietas destinadas a los pacientes que se elaborarán en la cocina. En ocasiones se solicitarán dietas para los acompañantes de los enfermos, así como la elaboración de platos para personal propio del hospital.

Permite especificar la toma diaria (desayuno, almuerzo, merienda o cena) para cada tipo de dieta.

• Gestión de los refrigerios servidos y solicitados a Cocina

Control diario desde las unidades de enfermería de los alimentos servidos como refrigerios a los pacientes. Los refrigerios son alimentos que se sirven entre horas (yogur, té, agua, ...) y que no forman parte de ninguna de las tomas (almuerzo, cena, ...).

• Informe-Resumen Diario de las dietas elaboradas en Cocina

Planilla resumen de todas las dietas y tomas elaboradas por la cocina del hospital para cada día. Permite explotar la información para una

unidad de enfermería o para todas en general.

• Informe-Resumen diario de los refrigerios solicitados a cocina

Planilla resumen de todos los refrigerios solicitados diariamente a la cocina del hospital. Permite explotar la información para una unidad de enfermería o para todas en general.

• 'Menú a la Carta' para pacientes con tipo de 'Dieta Basal'

Los pacientes con tipo de Dieta 'Basal' pueden elegir un menú a la carta. El usuario podrá decidir cada día, y para cada toma (desayuno, almuerzo, ...), qué platos desea tomar dentro de la carta de platos que el hospital ofrece.

• Seguridad

El módulo de Nutrición y Dietética se ajusta a la normativa de seguridad definida en la LOPD 15/1999.