

# DietTools

una marca  
**Glantt Life**

Cuidamos de la  
alimentación  
de sus pacientes

**Glantt Life**



## ¿Quiénes somos?

Somos una 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.

## Todo el circuito de alimentación:





## Tecnología

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

## Presencia

Estamos en más de 190 hospitales en todo el mundo, el 80% de hospitales del sector público en España, y con aplicación corporativa en 9 comunidades autónomas de España, y presencia en el 100% de las CCAA. Además contamos con instalaciones en Chile, Perú y Argentina.

En el sector privado, somos la aplicación corporativa del grupo Quirónsalud.





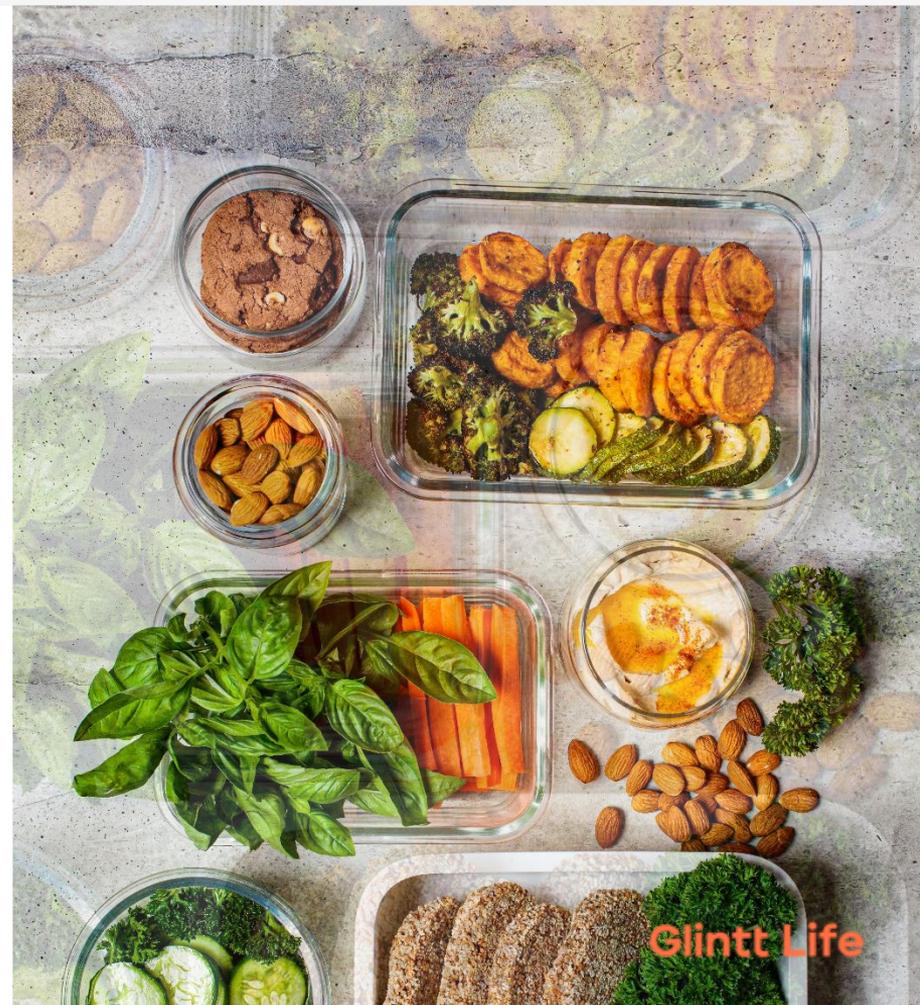
## **i+d**

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

## Menús

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

Puede programar sustituciones automáticas de azúcar para pacientes diabéticos, sal para hiposódicos y sustituciones por casuísticas típicas como pueden ser “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*.

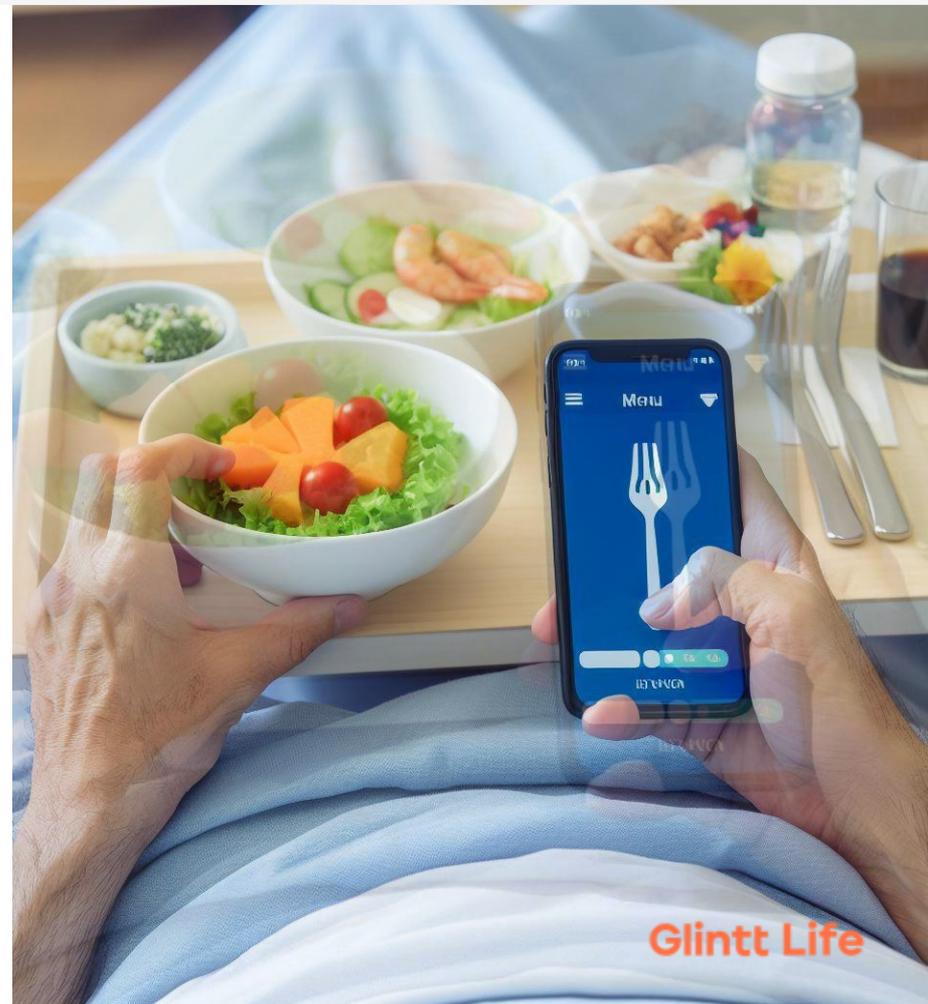
Al paciente se le podrá registrar una alergia a una familia de alimentos o una intolerancia a un alimento en concreto.

## Pacientes

La prescripción se puede realizar desde las distintas unidades de enfermería, ya que 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, diabetes, alergias, intolerancias, suplementos, incompatibilidades, etc.

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





## Cocina

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

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

DietTools dispone de un módulo de trazabilidad totalmente integrado y único en el mercado, que permite plantear los alimentos desde la recepción del paciente y viceversa.

## Lactancia / Biberones

DietTools 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, envases, suplementos, cereales, etc. de cada niñ@.

Al dpto. de lactancia 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, o en cuantas pautas se administrará y ritmo de la bomba en caso de ser necesaria.

## Gestión de empresas Externas

DietTools permite una transparencia total entre el centro y la empresa adjudicataria, a cada bandeja, plato, extra o 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 la 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.

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

Permite cargar valores antropométricos y valores bioquímicos del paciente. Esta herramienta permite analizar con un solo *click* todo lo relacionado con la desnutrición del paciente.

¿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?



Cuidamos de la alimentación de sus pacientes

1980

**DietTools** una marca  
Glintt Life

# Casos de éxito

**Glintt Life**

## Impacto de la introducción de DietTools 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 al 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 número 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.



**100%**

Trazabilidad



**4%**

Incremento de  
satisfacción



**12,6%**

Reducción de dietas



**8,15%**

Reducción de costes

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%

# DietTools

una marca  
Glantt Life

Gracias

Para más información: [diettools@glanttlife.com](mailto:diettools@glanttlife.com)

**Glantt Life**