



## INGENIERIA PROCESOS EN LINEA FRIA COMPLETA

Los servicios comprendidos en la ingeniería-reingeniería de los procesos son a demanda de cada cliente. Para ello Grupo roig dispone de profesionales multidisciplinares cualificados de plantilla propia que desarrollan en equipo los proyectos: licenciados en nutrición con especialidad en Clínica, consultores MBA MAGEA en Gestión de Industrias Alimentarias, ingenieros de alimentos, de procesos alimentarios y logística hospitalaria, informáticos, chef ejecutivos y formadores, así como ingenieros técnicos y de diseño.

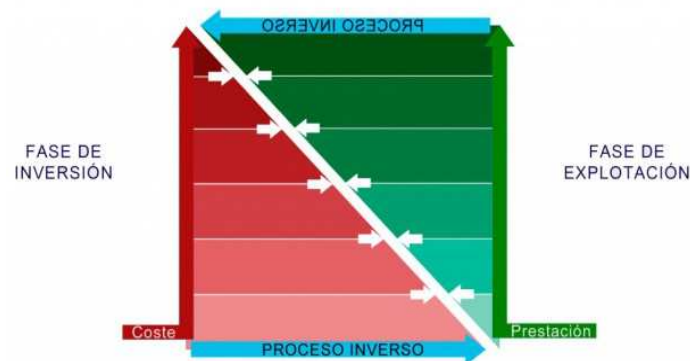
El trabajo coordinado de todo el equipo roig se desarrolla conjuntamente con el equipo que designe el hospital, permitiendo así la planificación conceptual conjunta de todo el sistema de nutrición, de forma que todos los elementos organizativos, personal e infraestructuras están pensados "como un todo" y se planifican de acuerdo a las características y necesidades de la industria, y acordes con las decisiones de los profesionales de la Propiedad en los distintos ámbitos: gerencia, finanzas, calidad, informática, producción, suministros, mantenimiento... y si es un hospital, personal médico, enfermería, nutrición...

Las etapas de la ingeniería de procesos son las siguientes:

### **ETAPA 1. ESTUDIO DE VIABILIDAD:**

- **a. Auditoría**
- Es el punto de partida esencial ya que comprende la toma completa de datos del modelo actual de funcionamiento: tipo de línea utilizada, plan de menús/plan alimentario, código de dietas, sistema informático, ingestas, su composición y horarios, en hospitales: unidades de hospitalización, flujos de la información, software, infraestructuras, flúidos, superficies... etc.
- **b. Estudio de soluciones**
- A partir de los datos de auditoría se determinan los objetivos y los distintos escenarios posibles de funcionamiento detallando los recursos humanos necesarios en cada sector, las necesidades de superficie, las necesidades tecnológicas, sectores, superficies, flujos e inversiones en obras, instalaciones y equipos.
- **c. Proyección financiera**
- Teniendo en cuenta los datos recabados en a y b, se determina el coste unitario del menú en cada uno de los escenarios, lo que permite a la Propiedad tomar la mejor decisión contando con todos los datos que le garantizarán el equilibrio entre inversión y coste de explotación.
  
- **Este esquema de decisión garantiza:**
- 
- 1) Ausencia de imprevistos que puedan afectar a la organización del hospital y a los diferentes servicios,
- 2) La Paz Social,
- 3) El ajuste presupuestario a la previsión realizada,
- 4) El desarrollo técnico del proyecto con todo estudiado, sincronizado y previsto con antelación
- 5) La mejor atención nutricional al paciente

## Diagrama de equilibrio



- **A mayor automatización-inversión menores costes de producción-explotación:**
- Los costes de inversión se pagan una sola vez
- Los costes de explotación se pagan durante toda la vida
- El diagrama permite visualizar que a mayor inversión obtendremos menores costos de explotación, y por tanto el Estudio de Viabilidad nos aportará los datos económicos que permitirán adoptar la mejor decisión ponderando y equilibrando la inversión con la amortización derivada de los gastos de explotación.

**¿Dónde debemos situar el punto de equilibrio?:** ésta es su decisión.

*Nuestro trabajo consiste en facilitarle todos los datos para que usted pueda adoptar la mejor decisión basada en datos analíticos objetivos obtenidos a partir de una base científica.*

Una vez finalizado el Estudio de Viabilidad, Etapa 1, con la solución elegida se desarrollan las siguientes etapas de la Ingeniería de los Procesos:

### ETAPA 2. DISEÑO Y PROYECTO. Contrataciones

- **d. Diseño y Proyecto:**
- A partir de los trabajos de definición de la Organización (Estudio de Viabilidad) se desarrollan el ATD Anteproyecto Técnico Detallado y el diseño **layout**. Los trabajos de construcción y equipamiento deben ser planificados teniendo en cuenta la organización establecida en las 3 etapas del estudio de viabilidad desarrollada en la fase inicial de la ingeniería de los procesos.
- **CONTRATACIONES:**
- ***Este esquema permite garantizar una adecuada identificación de todas las partidas de obras de construcción, instalaciones y equipos a contratar para proceder a la contratación -sin errores o faltas- de las mismas.***

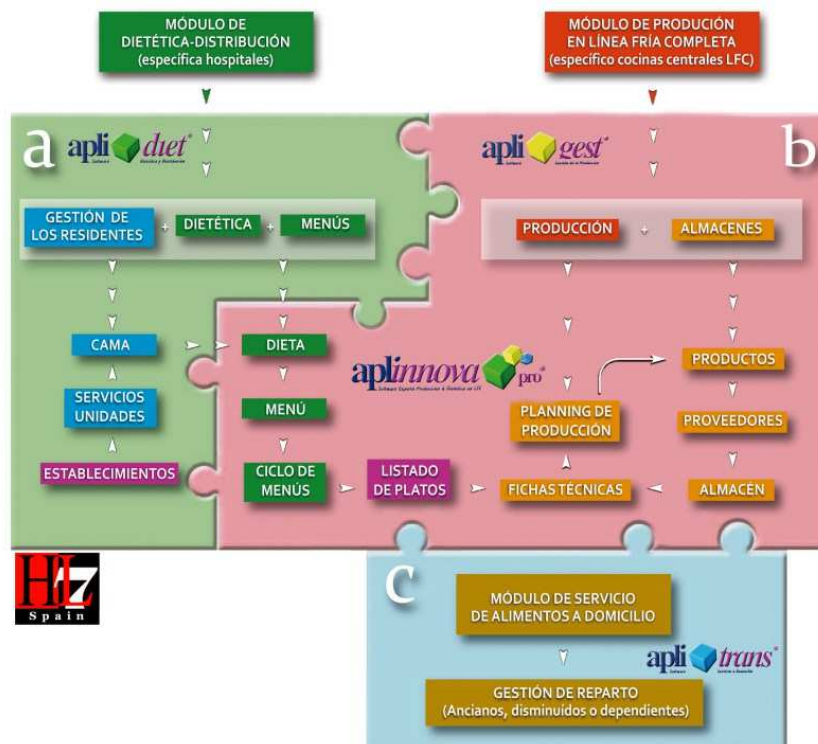
### ETAPA 3. ORGANIZACIÓN

- **MOF, FORMACIÓN Y SOFTWARE**
- **e. MOF, Manual de Organización y Funcionamiento:**
- Durante la etapa de construcción, instalaciones y equipamiento se desarrolla simultáneamente la fase de Organización del Sistema: el **MOF, Manual de Organización y Funcionamiento** es el Corazón del Sistema, el manual de procedimientos de abordaje de nuestra cocina hospitalaria, en el que se describen todos los protocolos, procedimientos, fichas técnicas, organización de personal, funciones, horarios, sinópticos, talleres y plannings de producción, etc. La fortaleza del Sistema reside en desarrollar y aplicar un buen MOF que pertenecerá siempre al hospital independientemente de quien presta el servicio, sea personal público, privado u otro sistema.
- **f. Formación del Personal:**
- Comprende las capacitaciones en las distintas áreas: formación general en línea fría hospitalaria, formación específica al personal de cada sector, procesos, procedimientos, higiene y microbiología, técnicas de línea fría en producción, técnicas de emplatado, distribución y retermalización, uso de los equipos y tecnologías, así como formación al personal usuario y al personal técnico para el mantenimiento preventivo y correctivo. Para estos últimos se desarrollan los correspondientes planes de mantenimiento



Formación en técnicas de alta producción. Cocina Central en Línea Fría Completa, Complejo Hospitalario de Zamora – España.

- **g. Software.**
- **Es el elemento vertebral** de la organización de la nutrición y de la cocina hospitalaria, ya que garantiza los flujos de información, realiza los cálculos y sincroniza desde la asignación de dieta en las unidades de hospitalización, su comunicación a cocina, la planificación de pedidos, las elaboraciones y organiza y gestiona el emplatado hasta la distribución a los pacientes en sus unidades, sin errores de asignación y asegurando al mismo tiempo la trazabilidad.
- La implantación del Software Informático **APLINNOVA Pro®** integra los módulos de gestión de la **dietética clínica APLIDiet®** que a su vez, estará integrado aguas arriba con el **HIS del hospital** y aguas abajo con el Software informático de **Gestión de la actividad en cocina APLIGest®** que a su vez se enmarca dentro del software SIGEA APIndustry para la Gestión Integral de Empresas Alimentarias.



**Aplinnova Pro®** en la industria alimentaria y en cocinas centrales se completa con dos módulos que complementan **APLIGest®**:

**APLitrax®**: se trata de un completo sistema integral de gestión de trazabilidad, hasta el más mínimo detalle para garantizar un absoluto seguimiento de cada plato.

**SIGEA APLIndustry®**: se trata de un completo desarrollo **Software Integral de Gestión de la Actividad de una industria alimentaria**: proveedores, pedidos, producción, distribución, trazabilidad, contabilidad, facturación... Ésta es la herramienta idónea para cualquier industria alimentaria o cocina central sea cual sea su tamaño y su concepción, aunque integra los conceptos de gestión software más avanzados para Línea Fría Completa.