

Proceso de Alimentación en el Hospital San Antonio de Sesquilé

Informe detallado sobre la gestión de la alimentación en el Hospital San Antonio de Sesquilé. A continuación, se presentan los aspectos más relevantes encontrados:

- **Registro de Alimentación:**

Se destaca la existencia de un formato utilizado para llevar un registro de la cantidad de alimentación suministrada diariamente en el hospital. Este formato incluye datos como fecha, nombre, cédula, firma, servicio y cargo de la persona solicitante de los alimentos.

- **Solicitud de Alimentación Extra:**

Se menciona la disponibilidad de un formato específico para solicitar alimentación extra, el cual debe ser aprobado por la gerente o subgerente del hospital. Esta medida garantiza un control adecuado sobre los alimentos adicionales requeridos.

- **Contrato con Proveedor de Alimentos:**

Se informa sobre la existencia de un contrato vigente con un restaurante para el suministro de alimentos al hospital (desayunos, almuerzos y cenas). El contrato tiene un valor de \$15.600.000 y está vigente hasta el 30 de abril o hasta agotar el presupuesto asignado.

- **Priorización de Alimentación para Adultos Mayores:**

Se destaca que, por directriz de la gerente, se ha incrementado el consumo de almuerzos, desayunos y cenas en el hospital, priorizando a los adultos mayores que carecen de alimentos al momento de ser atendidos. Esta medida busca garantizar una atención adecuada a este grupo poblacional vulnerable.

- **Oferta de Refrigerios en Eventos y Capacitaciones:**

Se menciona que se ofrecen refrigerios en capacitaciones, celebraciones y charlas con la comunidad, los cuales son solicitados al proveedor de alimentación del hospital. Estos refrigerios son contabilizados como desayunos, almuerzos o cenas para efectos de pago y control de gastos.

- **Servicio de Agua y Aromáticas para Acompañantes:**

Se destaca que el hospital ofrece agua y aromáticas a los acompañantes de pacientes dos veces al día. Para reducir costos, se adquirieron cantinas, estufa y los insumos necesarios para preparar las aromáticas en el hospital.



- **Chocolatada Mensual para Empleados:**

Por directriz de la gerente, se realiza una chocolatada con sándwich, almojábana o arepa para todos los empleados el último jueves de cada mes. Esta actividad busca promover la integración y el compañerismo entre el personal del hospital.

Posibles Mejoras para el Proceso de Alimentación en el Hospital San Antonio de Sesquilé

Basándonos en la información proporcionada en la auditoria y considerando la importancia de una adecuada gestión de la alimentación en el entorno hospitalario, se proponen las siguientes mejoras para optimizar el proceso de alimentación en el Hospital San Antonio de Sesquilé:

- **Implementación de un Manual de Procedimientos de Alimentación:**

Desarrollar y poner en práctica un manual de procedimientos detallado que establezca pautas claras para el suministro, control y registro de la alimentación en el hospital. Este manual servirá como guía para el personal involucrado en la gestión de alimentos y garantizará una operación eficiente y estandarizada.

- **Análisis de Costos y Presupuesto:**

Realizar un análisis detallado de los costos asociados con la alimentación, incluyendo ingredientes, mano de obra, transporte y otros gastos relacionados. Establecer un presupuesto claro y monitorear regularmente los gastos para identificar posibles áreas de ahorro.

- **Negociación con Proveedores:**

Buscar oportunidades de negociación con los proveedores de alimentos para obtener mejores precios, descuentos por volumen o condiciones de pago favorables. Evaluar la posibilidad de establecer contratos a largo plazo que garanticen estabilidad en los costos.

- **Control de Inventarios y Desperdicios:**

Implementar un sistema de control de inventarios eficiente para evitar excesos y desperdicios de alimentos. Realizar un seguimiento de las cantidades utilizadas diariamente y ajustar los pedidos según la demanda real, evitando así pérdidas innecesarias.

Implementar un sistema de registro previo a las capacitaciones. Esto facilitará la inscripción de los participantes, la recopilación de información relevante y la gestión eficiente de los datos confirmando la asistencia y así solicitar la cantidad adecuada de refrigerios evitando mayores gastos.

- **Evaluación de Rentabilidad:**



Realizar un análisis de rentabilidad de cada tipo de comida ofrecida (desayunos, almuerzos, cenas, refrigerios) para identificar cuáles son más costosos de producir y cuáles generan mayores márgenes de beneficio. Esto permitirá ajustar el menú y las cantidades según su impacto financiero.

- **Capacitación en Gestión Financiera:**

Brindar capacitación al personal involucrado en el proceso de alimentación sobre conceptos básicos de gestión financiera, como control de costos, presupuesto y manejo de recursos. Esto ayudará a crear conciencia sobre la importancia de la eficiencia económica en todas las etapas del proceso.

- **Evaluación Continua de Proveedores de Alimentos:**

Establecer un proceso de evaluación continua de los proveedores de alimentos, considerando aspectos como la calidad de los productos, la puntualidad en las entregas y la relación costo-beneficio. Esta evaluación permitirá garantizar la selección de proveedores confiables y la adquisición de alimentos frescos y de calidad para su preparación.

- **Optimización de Recursos y Costos:**

Realizar un análisis detallado de los costos asociados a la alimentación en el hospital y buscar estrategias para optimizar el uso de recursos sin comprometer la calidad de los alimentos ofrecidos. Se pueden explorar opciones como la compra a granel, la negociación de precios con proveedores y la reducción del desperdicio alimentario.

- **Evaluación de la Satisfacción del Usuario:**

Implementar encuestas de satisfacción del usuario para recopilar feedback sobre la calidad, variedad y atención en el servicio de alimentación. Esta retroalimentación permitirá identificar áreas de mejora, detectar necesidades específicas de los pacientes y ajustar los procesos de alimentación en función de las preferencias y expectativas de los usuarios.

En conclusión, se observa un aumento en el consumo de almuerzos, desayunos y cenas, especialmente dirigido a adultos mayores que pueden carecer de alimentos al ser atendidos. Se destaca la necesidad de compensar el costo de los refrigerios mediante un aumento en la cantidad de almuerzos diarios, lo cual evidencia una preocupación por mantener un equilibrio financiero en la gestión de la alimentación. Además, se menciona la implementación de medidas para reducir costos, como la adquisición de equipos para preparar aromáticas en el hospital.



EDWIN LEONARDO REYES MANAJARES
Asesor Control Interno

