



L'Hospital s'adhereix a la Setmana Europea de Prevenció de Residus, entre el 16 i el 24 de Novembre de 2024

La Setmana Europea de la Prevenció de Residus neix d'un projecte de 3 anys que rep el suport del programa LIFE+ de la Comissió Europea. L'objectiu és organitzar durant una mateixa setmana i arreu d'Europa, accions de sensibilització sobre la prevenció de residus.

En l'edició d'enguany es posa el focus en el Malbaratament Alimentari, amb l'eslògan "Malbaratar aliments és de mal gust". Aquest any la Unitat d'Hoteleria, el Servei d'Endocrinologia-Nutrició i la Direcció d'infermeria s'adhereixen com a participants amb el **Projecte Foodstar : optimització intel·ligent per la reducció del malbaratament alimentari en hospitals**

PROJECTE

L'objectiu :

Obtenir dades d'aliments malbaratats per millorar l'estat nutricional del pacient relacionat amb la ingesta i emprendre accions de prevenció contra el malbaratament alimentari.

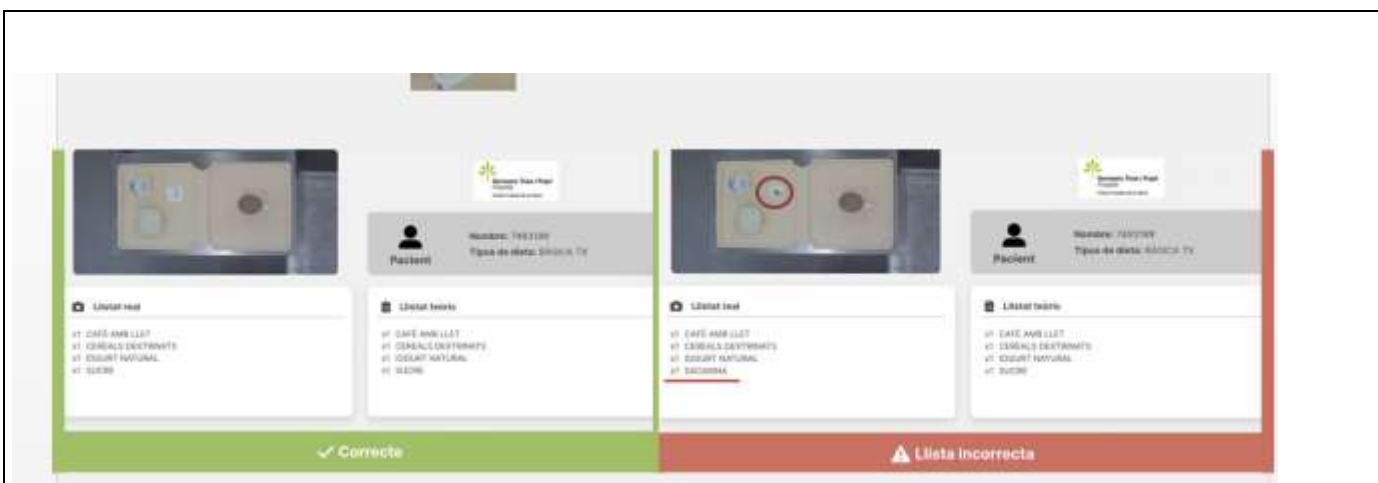
Metodologia:

Ús d'un model d'intel·ligència artificial que mitjançant la captació d'imatges de totes les safates d'ingesta i retorn dels pacients hospitalitzats pot valorar diferencials d'aportació d'ingesta i el volum de menjar que es malbarata

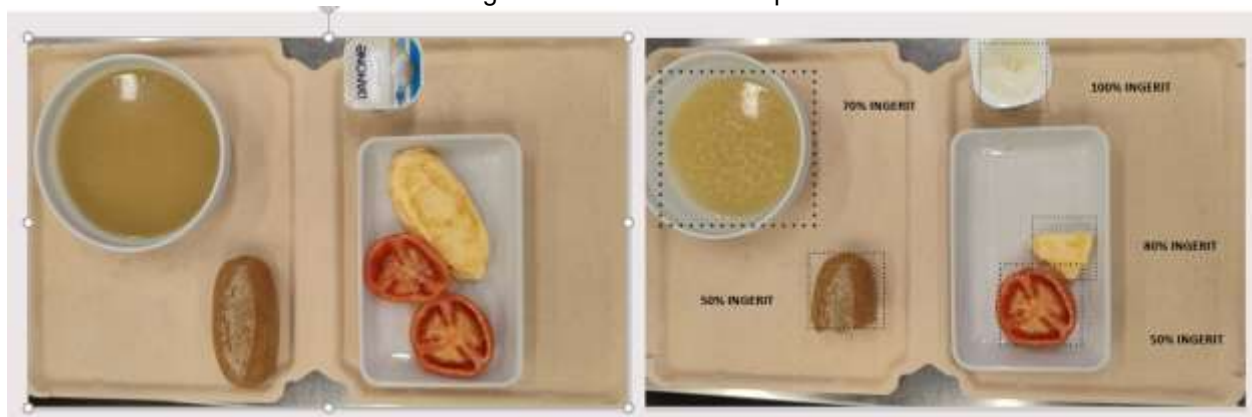
Beneficis:

1. Reduïm el malbaratament alimentari
2. Mesurem el malbaratament alimentari (compliment Llei 3/2020), compartir les dades amb l'operador d'alimentació i usuaris interns per ser agents actius en la campanya de divulgació
3. Reduïm els errors humans de la cinta d'emplatat (Control qualitatiu de les safates)
4. Reduïm el risc de desnutrició associat ala dieta (Control quantitatiu de les safates)
5. Millorem l'atenció nutricional (Satisfacció al consumidor)
6. Garantim una nutrició hospitalària més eficient i sostenible: Realitzar anàlisi dels productes consumits i millorar la planificació de menús i optimització de cost.





Fotografia del control de l'emplatat



Fotografia del control d'emplatat i d'ingesta

