CONGRESO INTERNACIONAL DE SOSTENIBILIDAD
CARACAS 2026
Alianza para la Acción Climatica y la Sostenibilidad

AMBASSADE DE FRANCE AU VÉNÉZUÉLA
Liberté
Égalité
Fraternité

UCAB

Universidad UNIMET

Área temática: producción y consumo responsable

EVALUACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN GERENCIAL Y OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA

Autor-Ponente: María Aguilera
Escuela de salud publica-universidad central de Venezuela
Email: dramariaeaguilera@gmail.com

Autor: Robinson Jiménez
Escuela de salud publica-universidad central de Venezuela
Email: robinsonjimenez5392@gmail.com

Autor: Ediana Camargo
Escuela de salud publica-universidad central de Venezuela
Email: Camargo.ediana@gmail.com

Autor: Miguel Fernández
Escuela de salud publica-universidad central de Venezuela
Email: mefstareas@gmail.com

Código:268-EAS

El Desafío de la Sostenibilidad
Vidas Vulnerables

Población de alta complejidad clínica



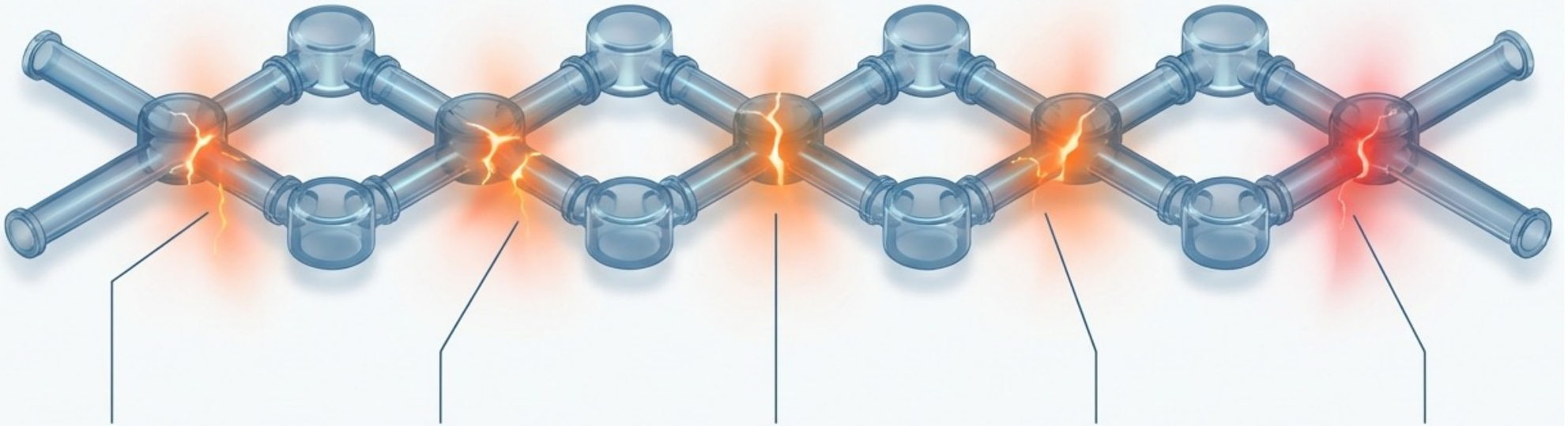
32% Pacientes Diabéticos

28% Pacientes Hipertensos



El enemigo silencioso:
En América Latina, el 35% de las infecciones nosocomiales están asociadas a fallas en la inocuidad alimentaria.

Fugas de Eficiencia Operativa



18%
Sobrecostos en adquisición de insumos por falta de especificaciones técnicas.

40%
Cruce de procesos documentado (falta de flujo unidireccional entre crudos y cocidos).

15 Años
Antigüedad promedio del equipamiento, afectando la eficiencia energética.

25%
Rotación anual del personal de cocina, impactando drásticamente la curva de aprendizaje.

1:15
Relación supervisor-manipulador (La OMS recomienda estrictamente 1:8).

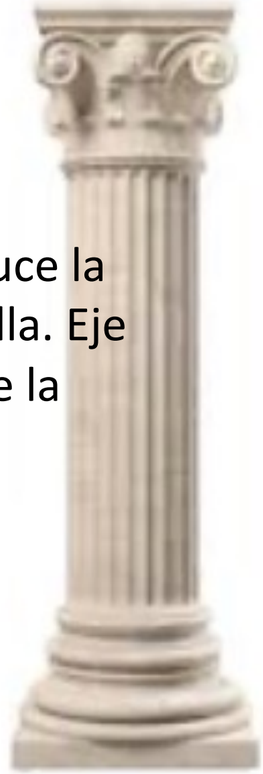
Evaluación de las Buenas Practicas de Manufactura Aguilera M.2025

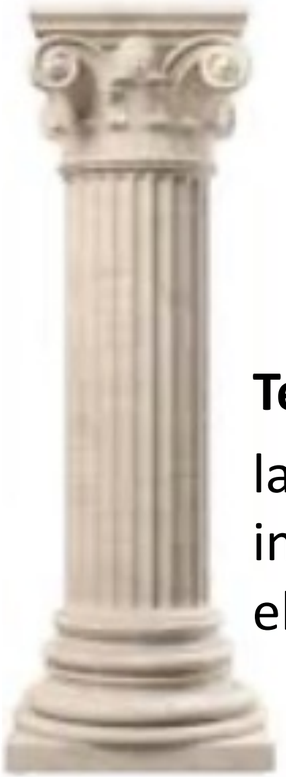
Marco Teórico Gerencial

PILAR 1: Deming (1986)

Teoría de gestión por procesos

La estandarización de protocolos reduce la variabilidad y elimina cuellos de botella. Eje central para el monitoreo continuo de la higiene.





PILAR 2 : Barney (1991)

Teoría de recursos y capacidades

la resiliencia hospitalaria surge de la inversión directa en el capital humano y el diseño tecnológico/higiénico.

Metodología de la Auditoría:53 puntos de control

Estudio descriptivo transversal cuantitativo (junio-julio 2025)



La Realidad del Sistema

62%

Efectividad higiénica alcanzada

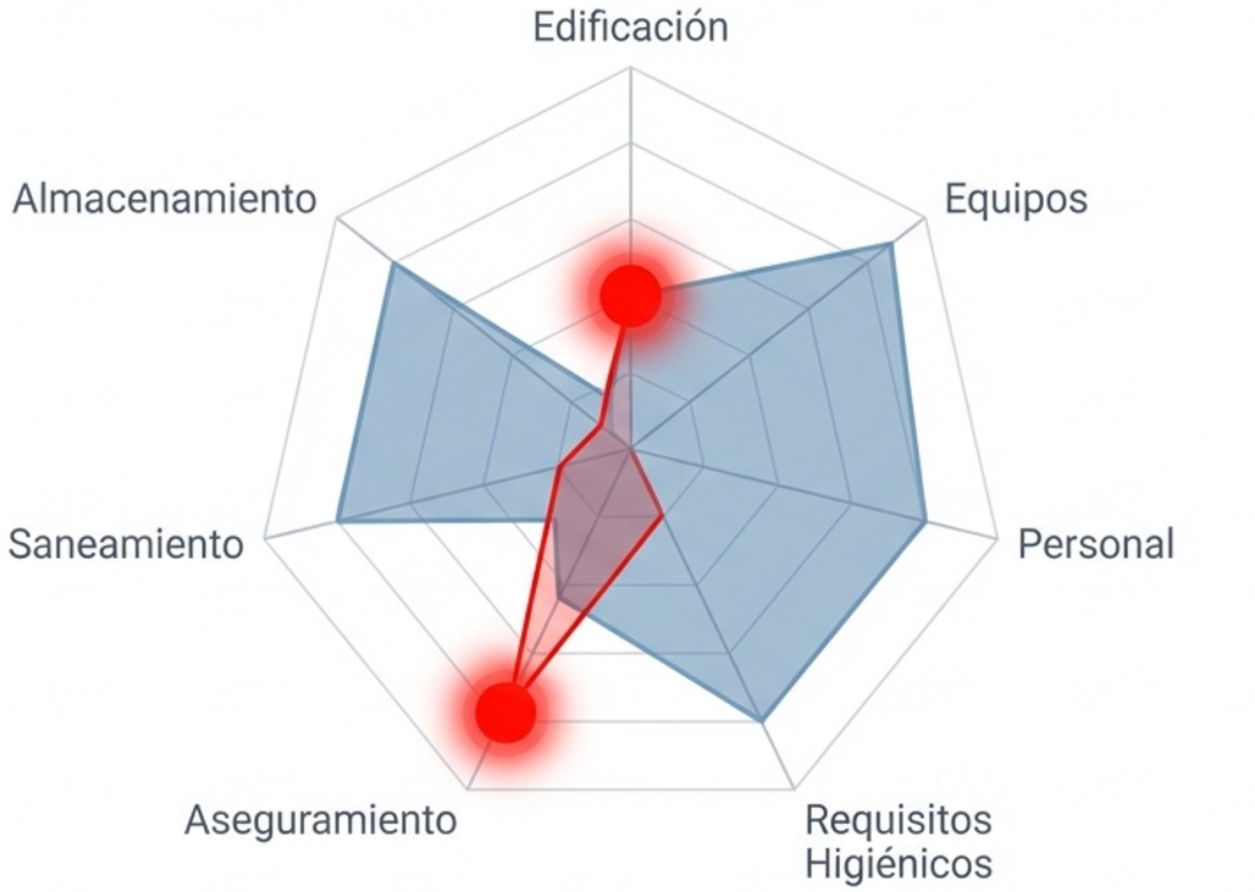
Clasificación: no satisfactorio

(el estándar mínimo requerido es >70%)

De 53 aspectos evaluamos de las normas sobre las Buenas Practicas de Manufactura,
se documentan 20 no conformidades criticas.

Evaluación de las Buenas Practicas de Manufactura Aguilera M.2025

Brechas Criticas por Dimensión:



Impacto en la Sostenibilidad



Desperdicio Material

Pérdidas económicas directas por desperdicio de alimentos e insumos mal almacenados. Trazabilidad alimentaria incompleta (40% de insumos sin registro de procedencia).



Carga Financiera

Incremento de los costos operativos del hospital provocados por tratamientos antibióticos adicionales.



Estancia Prolongada

Ocupación ineficiente de camas debido a infecciones cruzadas, limitando el acceso a nuevos pacientes.

Plan de Mejora Gerencial: Diagnostico y Corrección Inmediata

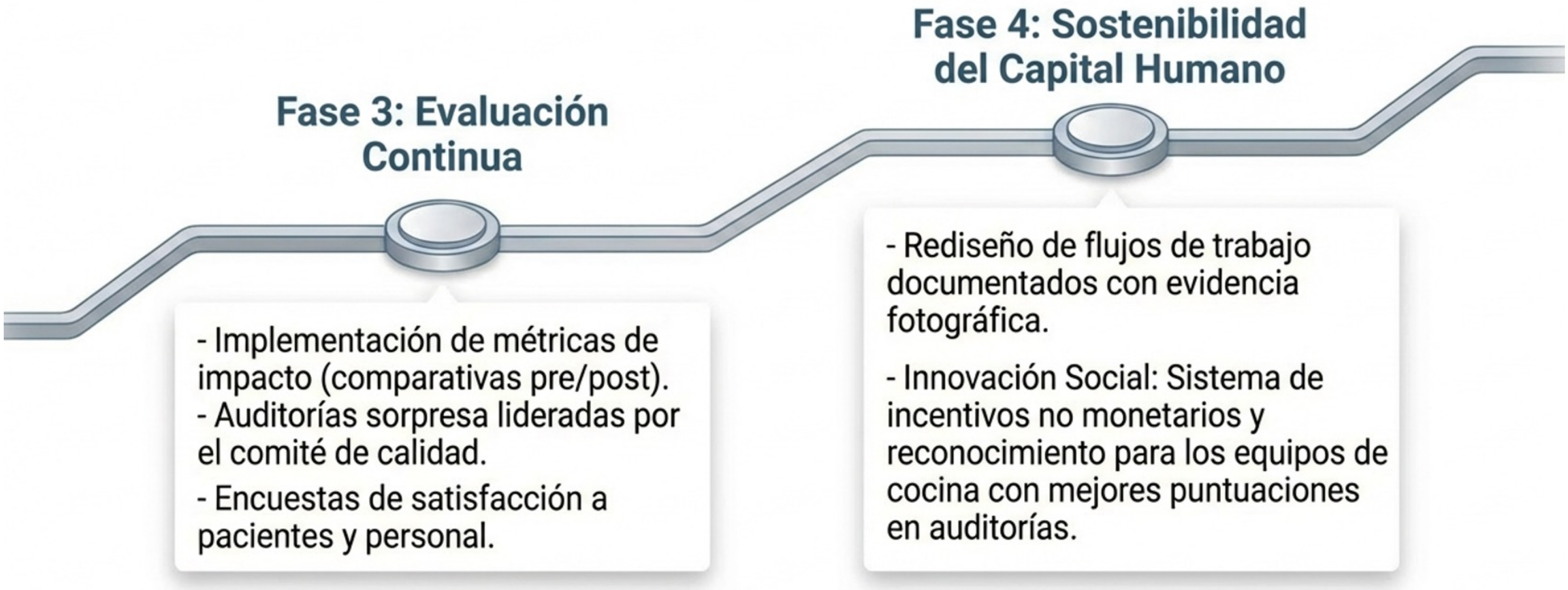
Fase 1: Diagnóstico y Acción Gerencial

- Priorización de no conformidades críticas sin costo de capital (ej. higiene del personal, estricto control de cadena de frío).
- Implementación de un Manual de BPM contextualizado.

Fase 2: Implementación de Correctivos

- Transición a listas de verificación (checklists) digitalizadas para monitoreo diario.
- Establecimiento de KPIs Gerenciales: Medición del tiempo de respuesta en la corrección de fallas.

Plan de Mejora Gerencial: Sostenibilidad y Capital Humano



Conclusiones: Redefiniendo la gestión Hospitalaria

1. **El cumplimiento normativo es cuidado crítico:** Las BPM no son un mero trámite regulatorio; son la primera línea de defensa para pacientes inmunodeprimidos.

2. **La eficiencia es el motor de la innovación:** Optimizar flujos de trabajo y establecer KPIs en contextos de recursos limitados es **verdadera** innovación tecnológica.

3. **La inocuidad protege lo finito:** Garantizar la seguridad alimentaria es una estrategia fundamental para erradicar el desperdicio económico y material en el sector público.

Aporte y Replicabilidad: El Efecto multiplicador



De lo Local a lo Regional:

El modelo de auditoría y plan de mejora del Hospital Dr. José Ignacio Baldó sirve como un blueprint (plantilla) de bajo costo.

Gestión de Recursos Limitados:

Valida modelos de gestión de inocuidad alimentaria que no dependen de grandes presupuestos, sino de disciplina administrativa.

Políticas Públicas:

Genera evidencia científica actualizada para reescribir las políticas de control sanitario en servicios de alimentación institucional en toda Latinoamérica.