



Dietista para hospital



Funciones: Supervisar la planificación de menús realizada por nuestros jefes de área. Identificar e informar de los problemas de nutrición y dietética detectados. Realizar las dietas especiales y derivaciones. Control APPCC. Supervisar las bandejas de planta y dietas de comedor. Abastecimiento y pedidos de materias primas para servicio de alimentación (a través de sistema informático), control en recepción, almacenamiento y entrada de las mismas a cocina. Complementación de producción diaria, hoja de gestión.

Empresa: [Serunion](#).

Lugar de trabajo: Laredo (Cantabria).

Requisitos: Licenciatura en Dietética.

Se ofrece: Jornada de 30 horas semanales. 3 días a la semana de 12.30 a 20.30h, 1 día a la semana de 14.30h a 20.30h. Descanso un fin de semana al mes.

Más información: [Dietista para hospital](#).