

Dietista para hospital



Funciones: Diseñar/elaborar menús en el centro según las dietas de los pacientes. Visitar, durante los primeros días del ingreso a los pacientes para el asesoramiento nutricional recomendado sobre la dieta pactada. Organización y supervisión de las comidas y su distribución. Realizar valoraciones nutricionales de las dietas a servir. Elaborar la hoja de producción al jefe de cocina. Organizar, coordinar y verificar el emplatado. Realizar los cuestionarios de satisfacción y post servicio (control de las bandejas). Velar por la higiene de la cadena alimentaria y cumplir con el APPCC. Tomar muestras testigo y temperaturas de las comidas servidas (desde el emplatado hasta la subida a planta). Gestionar y supervisar las peticiones de extras. Coordinación con enfermería. Gestionar la base de datos de los consumidores del centro. Realizar informes de actividad (incidencias, cambios, residuos diarios, etc.).

Empresa: [Aramark](#).

Lugar de trabajo: Estepona (Málaga).

Requisitos: Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética. Al menos 1 año de experiencia en puesto similar. Conocimientos de inglés.

Contrato y horario: Jornada parcial (mañanas).

Más información: [Dietista](#).