

Promotor de atención al paciente UF4096

Descripción del trabajo:

El promotor de atención al paciente es responsable de proporcionar atención nutricional a los pacientes, para ello, dedica mucho tiempo para ayudar al paciente a elegir el menú, cuando es necesario, y ofrece la entrega de las comidas al paciente y su instalación con contacto directo con el paciente, y recibe y procesa los pedidos telefónicos según la necesidad, e identifica a los pacientes que no han pedido la comida, con la ayuda del sistema de seguimiento de las bandejas. El promotor de atención al paciente hace recorridos en las comidas y reúne información de encuestas. Actualizará las preferencias en cuanto a alimentos y la información sobre los alimentos, y transmitirá información pertinente al dietista clínico o al supervisor. Las responsabilidades generales del cargo incluyen aquellas señaladas a continuación, pero Sodexo puede identificar otras responsabilidades del cargo. Estas responsabilidades pueden diferir entre cuentas, dependiendo de las necesidades comerciales y los requerimientos del cliente.

Responsabilidades generales:

- Presenta el servicio a la habitación y explica el pedido de dietas a los que recién ingresan.
- Clasifica al paciente de la siguiente manera: servicio de habitación, servicio de habitación con asistencia u opción del chef.
- Ayuda a los pacientes del servicio de habitación con asistencia.
- Ayuda a los dietistas registrados a chequear a los que recién ingresan, las 24 horas.
- Actúa como enlace entre el sector de alimentos y el de dietas.
- Imprime el Informe del embajador con el nombre del paciente, la habitación, la dieta y la fecha de admisión.
- Revisa el informe de los pacientes avanzados de NPO/Limpios/Dietas completas.
- Visita a todos los pacientes que recién ingresan con dietas avanzadas.
- Se presenta como embajador de los pacientes de la unidad y proporciona el número de contacto/localizador.
- Identifica el pedido actual de la dieta y explica al nuevo paciente cómo es el servicio de habitación.
- Explica las veces que el paciente puede llamar para recibir la comida.
- Explica, de ser necesario, la disponibilidad del menú en letras grandes y en español.
- Collaborates with nursing whether patient is: Clasifica al paciente de la siguiente manera: servicio de habitación, servicio de habitación con asistencia u opción del chef.
- Documenta, resuelve o remite los reclamos/inquietudes que tengan los pacientes o los familiares.
- Realiza recorridos durante las comidas todos los días.
- Todos los días registra al paciente, la dieta, el número de habitación y las observaciones.
- Toma nota cuando un paciente recibirá otra visita, de ser necesario, y el motivo.
- Controla diariamente con un representante de la unidad el estado actual del servicio de habitación.
- Realiza 2 pruebas por semana y recorridos de comidas.

- Trabaja con gerentes/supervisores en proyectos de mejoras para el proceso.
- Trabaja con las promociones de los pacientes, según la necesidad.
- Completa, según la necesidad, la información de la dieta y la cocina.
- Asiste a todas las capacitaciones sobre alergias e infecciones alimentarias en servicio.
- Cumple con todas las políticas y procedimientos del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) de Sodexo.
- Cumple con cualesquiera políticas y procedimientos de gestión de riesgos y seguridad de la compañía.
- Participa en reuniones de seguridad habituales, capacitación en seguridad y evaluaciones de peligros.
- Informa cualesquiera accidentes y lesiones puntualmente.
- Asiste a programas de capacitación (en el aula y virtuales) conforme se haya designado.
- Puede desempeñar otros deberes y responsabilidades conforme se haya asignado.

Calificaciones laborales:

Experiencia/conocimiento:

- Diploma de educación secundaria (high school), diploma de educación general (General Education Diploma, GED) o experiencia equivalente.
- No se requiere experiencia anterior.

Habilidades/aptitud:

- Se presenta de un modo profesional ante los demás y comprende que la honestidad y la ética son esenciales.
- Capacidad de mantener una actitud positiva.
- Capacidad de comunicarse con los compañeros de trabajo y otros departamentos con profesionalismo y respeto.
- Mantiene una relación profesional con todos los compañeros de trabajo, representantes del proveedor, supervisores, gerentes, clientes y representantes de clientes.
- Capacidad de usar una computadora.
- Capacidad de brindar instrucciones claras y responder a los empleados.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones: Ninguna.

Calificaciones generales:

- Disposición y receptividad ante el aprendizaje y crecimiento.
- Madurez en el juicio y comportamiento.
- Mantiene estándares elevados en las áreas de trabajo y la apariencia.
- Mantiene una actitud positiva.
- Se valora la capacidad de trabajar con un horario flexible.

- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Asiste a trabajar y se presenta para el turno programado a tiempo, con la regularidad suficiente.

Requisitos físicos:

- Visión cercana, visión a distancia, visión periférica, percepción de profundidad y la capacidad de ajustar el enfoque, con o sin lentes correctivos.
- Caminar, o circular por otros medios, de manera importante.
- Capacidad de trabajar en una posición de pie durante períodos de tiempo extensos (hasta 8 horas).
- Capacidad de alcanzar, doblarse, agacharse, empujar y/o halar, y con frecuencia levantar hasta 35 libras y ocasionalmente levantar/mover 40 libras.

Condiciones de trabajo (puede agregar condiciones adicionales específicas para el lugar de trabajo definido):

- Generalmente en un ambiente bajo techo; no obstante, puede supervisar actividades y eventos al aire libre.
- Un horario variado que incluye noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requiera el negocio.
- Mientras desempeñe los deberes de este trabajo, el empleado se encuentra principalmente en un ambiente controlado y templado; no obstante, puede verse expuesto a calor/frío durante el apoyo en actividades externas.
- El nivel de ruido en el ambiente de trabajo normalmente es entre moderado y fuerte.

Unit Description: *Descripción de la unidad: Identificar tareas laborales específicas de la unidad y calificaciones con relación a este trabajo. Enumerar cualquier idioma, software o registro requerido para desempeñar este trabajo. Describa las habilidades típicas de redacción, diálogo y presentación requeridas para este trabajo e identifique la audiencia.*

La firma del empleado constituye su comprensión de las responsabilidades, las calificaciones, los requisitos y las condiciones de trabajo del cargo.

Empleado _____ Fecha _____

Gerente _____ Fecha _____