Encargado de las dietas
UF4084

Descripción del trabajo:

El técnico en Alimentación organiza el menú de los pacientes/residentes para garantizar que la dieta sea acertada, que el servicio de comidas sea puntual y el buen funcionamiento del servicio de comidas. Es responsable de la producción de los vales para las comidas, de las etiquetas nutricionales y de los registros de producción para el menú de los residentes/pacientes. Responde las consultas telefónicas entre los departamentos, mantiene todos los equipos de oficina y el inventario de provisiones para la oficina de nutrición. 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:

- Prepara la información nutricional que utilizará el personal de cocina para preparar los alimentos para los pacientes de hospitales.
- Examina los pedidos de dietas y los menús que envían las unidades hospitalarias, y registra las porciones y los alimentos de las dietas generales y blandas.
- Registra las cantidades de alimentos específicos, como las verduras y las carnes, que se prepararán en la cocina.
- Marca el menú principal para informar al personal de cocina acerca de las exigencias alimenticias.
- Trata las dietas nuevas y los cambios, como sea necesario.
- Colabora en la línea de bandejas y supervisa la temperatura de los alimentos, como esté asignado.
- Puede calcular las dietas para diabéticos, con calculadora, y seguir las normas que establece el gerente de Nutrición Clínica o el dietista.
- Comunica las necesidades de los pacientes al personal correspondiente, y mantiene, a la vez, la confidencialidad del paciente.
- Puede responder el teléfono y las llamadas del intercomunicador, y transmitir la información a la cocina con respecto a cambios en las comidas, quejas o alta de los pacientes.
- Puede preparar y entregar fórmula y alimentos especiales a las despensas.
- Puede visitar a los pacientes y proporcionarles asistencia con la selección del menú.
- 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.
- Informa cualesquiera accidentes y lesiones puntualmente.
- 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.

- 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.
- 1 año de experiencia en servicios de alimentos en un hospital o centro de cuidados prolongados.

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.
- Aptitudes básicas para la manipulación de alimentos.

Licencia/calificaciones

Certificaciones:

- Puede requerirse una licencia de conducir vigente.
- Debe calificar para la inscripción como técnico dietista.

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.
- Capacidad de trabajar con un horario flexible; servicial.
- Debe cumplir con cualquier requisito del código de vestimenta.
- Debe ser capaz de trabajar noches, fines de semana y algunos días feriados.
- 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 incluya noches, días feriados, fines de semana y horas adicionales conforme requieran los negocios.
- 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_____