



Preparación de bandejas para pacientes

Organización del servicio de alimentación hospitalaria, con armado de bandejas y criterios de higiene para una distribución segura.



Porcionado higiénico de preparaciones

Manipulación y porcionado de alimentos en un entorno sanitario, aplicando buenas prácticas para reducir riesgos de contaminación cruzada.



Producción en cocina hospitalaria

Elaboración de comidas en volumen con equipamiento profesional, vinculada a la alimentación colectiva y a las necesidades nutricionales de los pacientes.



Trabajo coordinado del equipo culinario

Planificación y emplatado de preparaciones adaptadas, integrando calidad alimentaria, presentación y organización del servicio de cocina.



Armado individual de comidas

Preparación de bandejas según indicaciones alimentarias, contemplando dietas terapéuticas y diferentes requerimientos dentro de hospitales y sanatorios.



Control de porciones y variedad

Distribución equilibrada de alimentos en raciones individuales, un aspecto central en la alimentación hospitalaria y en el seguimiento de dietas específicas.



Línea de servicio y emplatado

Organización del trabajo en una cocina institucional para servir comidas de forma ordenada, segura y eficiente a pacientes internados.



Preparación y presentación del menú

Emplatado de alimentos con atención a textura, variedad y presentación, aspectos relevantes en dietas blandas y otras adaptaciones hospitalarias.



Servicio de alimentación al paciente

Entrega de una comida preparada dentro del sistema de nutrición hospitalaria, donde la calidad y el cumplimiento de indicaciones dietéticas son fundamentales.



Raciones listas para distribución

Producción de comidas porcionadas y preparadas para su traslado, reflejando la logística cotidiana del servicio de alimentación en instituciones de salud.