

# TÉCNICO EN ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA

La Institución gestiona la Inscripción en la Superintendencia de Salud para la asignación del número de rol que lo habilita para su desempeño profesional

## Descripción del Perfil de Egreso

El Técnico en Alimentación y Dietética está capacitado para ejecutar operaciones culinarias finales en unidades dietéticas de distribución intrahospitalarias, así como también elaborar preparaciones culinarias en base a alimentos de distinta naturaleza en servicios de alimentación colectiva. Por otro lado, puede aplicar procedimientos de manipulación de fórmulas lácteas y enterales según protocolos establecidos y normativa vigente. A su vez, puede realizar procedimientos administrativos y operativos de bodegas de productos alimenticios. Finalmente, en lo que respecta a sus competencias específicas, puede asegurar el cumplimiento de la calidad en los procesos culinarios de la cadena productiva y respetando normativas de prevención de riesgos en la producción de alimentos.

Dado que es un Técnico del área de la salud, cuenta con competencias para la aplicación de normas y protocolos de prevención de Infecciones Asociadas a la Atención en Salud (IAAS) y estrategias educativas para la promoción y la prevención de problemas de salud. Además puede ejecutar procedimientos de esterilización y desinfección de alto nivel según normativa vigente, en contexto de SEDILE-CEFE.

Finalmente, el técnico contará con competencias asociadas al perfil del sello ENAC, integrando los valores de respeto por la dignidad de la persona, espíritu de servicio y colaboración, compromiso responsable con el entorno y desarrollo humano integral.

## Campo Laboral

Los ámbitos de desempeño en que puede insertarse un técnico con este perfil son:

- Servicios de alimentación autogestionados en hospitales públicos
- Servicios de alimentación concesionados en hospitales públicos o clínicas privadas
- Empresas de servicios de alimentación institucional / hoteles

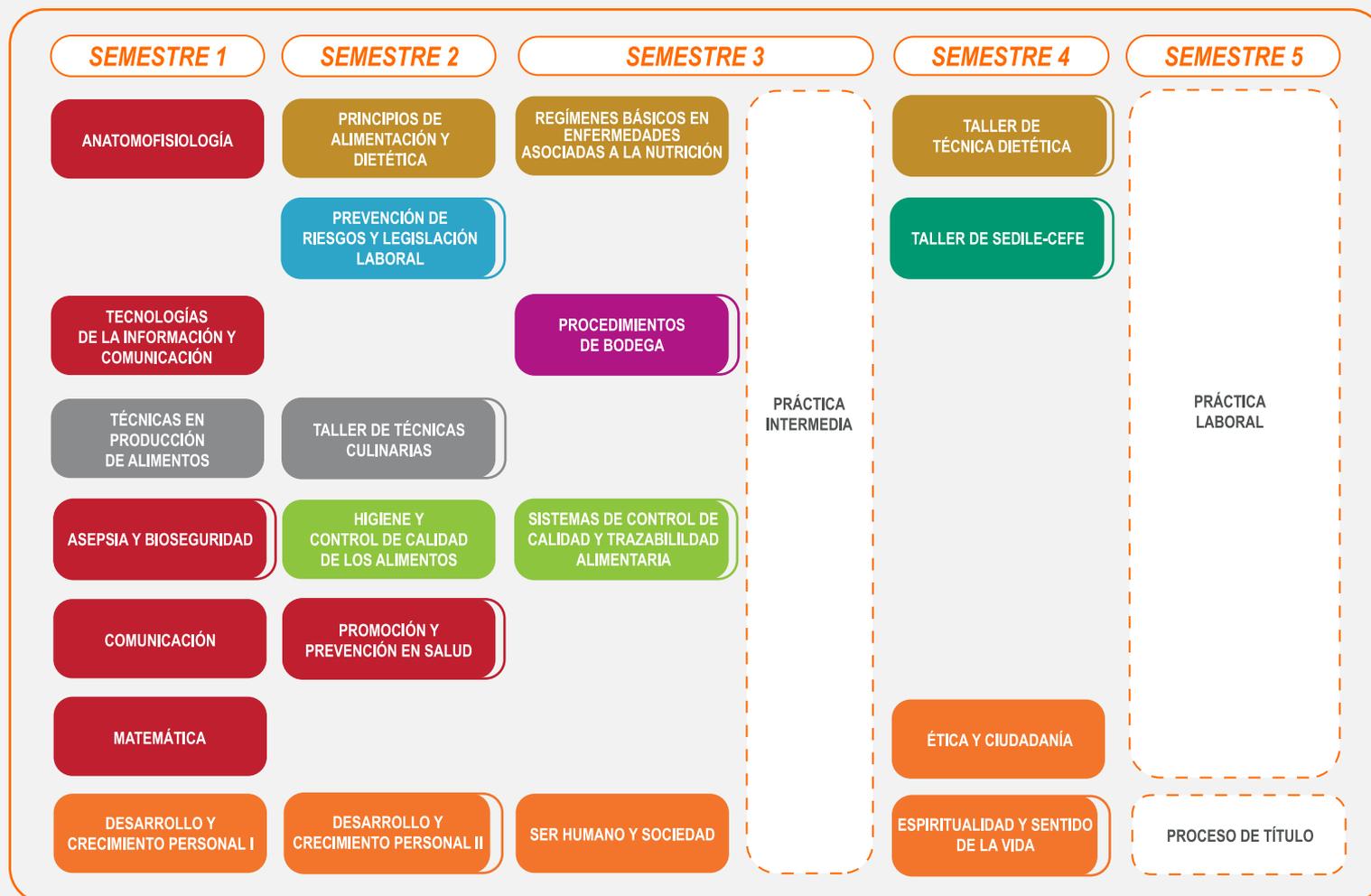
ADSCRITOS A  
GRATUIDAD



"En caso de que se requiera, el estudiante deberá asistir a actividades de apoyo a su proceso académico".

## TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN ALIMENTACIÓN Y DIETÉTICA

DURACIÓN: 5 SEMESTRES JORNADA: DIURNA Y VESPERTINA



\*Todas las mallas curriculares pueden ser modificadas por actualización de sus contenidos.

### COMPETENCIAS A LOGRAR:

-  ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS
-  EJECUCIÓN DE OPERACIONES CULINARIAS EN UDD INTRAHOSPITALARIAS
-  PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
-  ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PROCESOS CULINARIOS
-  PROCEDIMIENTOS DE BODEGA
-  MANIPULACIÓN DE FÓRMULAS LÁCTEAS Y ENTERALES
-  COMPETENCIAS BÁSICAS Y TRANSVERSALES DEL ÁREA DE SALUD
-  COMPETENCIAS DEL PERFIL SELLO INSTITUCIONAL

### INFORMACIONES

-  **ENAC 1: Alameda 2182** (Metro República)
-  **ENAC 2: Alameda 1955** (Metro Los Héroes)
-  **+56 2 2473 8800**
-  **+56 9 3950 1780**
-   **síguenos en: @enac.chile**

