

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR 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

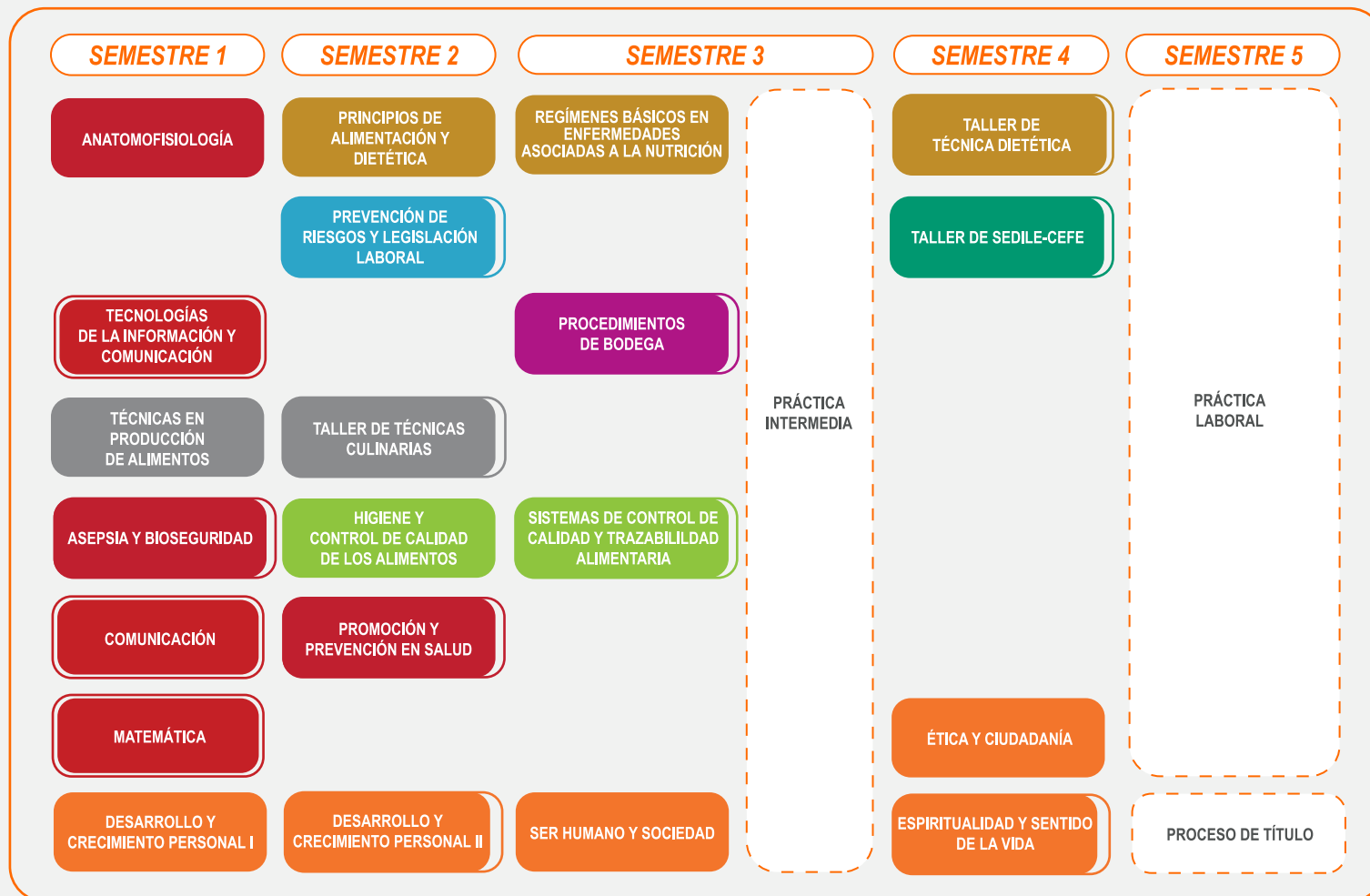
ADSCRITOS A
GRATUIDAD



"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.

*Asignaturas pueden cursarse en modalidad online de acuerdo a requisitos estipulados en reglamento académico.

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
-  OPCIÓN DE CURSAR ASIGNATURA EN MODALIDAD ONLINE

INFORMACIONES

 ENAC 1: Alameda 2182 (Metro República)

 +56 2 2473 8800

 +56 9 3950 1780

  síguenos en: @enac.chile

