

**ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN, QUE EXPIDE
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO, FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS,
SEDE SAN JUAN**

- Realizar el régimen Alimenticio de individuos y colectividades sanas considerando aspectos biológicos, psicosociales, culturales, económicos, tendiendo a cumplir nociones de prevención, promoción y desarrollo de la salud.
- Dirigir todas las etapas relacionadas con la alimentación de colectividades sanas, ya sean oficiales o privadas.
- Organizar y dirigir los Servicios de Alimentación y Dietoterapia de los establecimientos asistenciales oficiales o privados, en todas las etapas relacionadas con la alimentación en los sectores de internación y consultorio externos.
- Realizar el régimen dietoterápico del enfermo, previo diagnóstico del profesional médico, supervisando el cumplimiento y evaluando resultados.
- Participar en la definición de las políticas y formulación de planes y programas de Nutrición y Alimentación en todas sus etapas, en los distintos niveles y áreas integrando el equipo multidisciplinario.
- Planificar, organizar y dirigir las Unidades técnicas de Nutrición, oficiales o privadas (Departamentos, Divisiones, Servicios, etc.) que tienen a su cargo actividades de normalización programación, ejecución, supervisión, evaluación, coordinación, asesoramiento, investigación, educación, capacitación en Nutrición y Alimentación.
- Investigar las posibilidades y hábitos alimentarios en cantidad, calidad y costos- Investigar el comportamiento de los alimentos frente a la acción de agentes físicos, químicos, microbianos.
- Investigar necesidades nutricionales en las diferentes etapas biológicas.
- Investigar las proporciones adecuadas de nutrientes y otras sustancias que deben tener los productos alimenticios, dietéticos y dietoterápicos de acuerdo a los requerimientos nutricionales del grupo a que está dirigido.
- Investigar la aceptabilidad de alimentos nuevos o tradicionales de alto valor biológico.- Asesorar en el diseño y planificación de servicios de alimentación, comedores, consultorios,

clínicas de nutrición, cocinas, equipos y materiales en relación con la alimentación y nutrición.

- Asesoría activa con el equipo e incorporar nuevos productos en la alimentación, considerando la cultura alimentaria.
- Asesoría dietética en instituciones de: formación estética, gimnasios, deportes, verano, campamentos.
- Asesorar al área económica sobre costo de la alimentación, fundamentadas en las necesidades nutricionales y en las disponibilidades alimentarias en diferentes épocas del año.
- Asesorar a las industrias y empresas alimentarias respecto a tipos de alimentos y productos alimentarios, su valor nutritivo y rotulación, su valor económico y social, su grado de aceptabilidad. Su correcta preparación para favorecer la promoción, publicidad y comercialización con datos fidedignos que orienten al consumidor.