

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; EDICIÓN 2020

Palabras iniciales directora de carrera	1
Palabras iniciales coordinadora académica	3
Indicadores de admisión	5
Indicadores de matrículas	11
Indicadores de proceso formativo	12
Pregrado	14
Área bachillerato	15
Área alimentación	22
Área clínica adulto	28
Área clínica pediátrica	33
Área nutrición deportiva	37
Área investigación	42
Tesis alumnos Nutrición UDD periodo 2020	48
Área Negocios	50
Área fomento y promoción de la salud	68
Interdisciplina	75
Lab interdisciplinar Nutrición/Diseño	76
Lab interdisciplinar cardiovascular	78
CIAD	80
Semana I	81
Campos prácticos	84
Área internados	85
Internado área clínica	86
Internado clínico adulto y profundización	87
Internado clínico pediátrico y profundización	88
Internado área deporte	90
Internado área fomento y promoción de la salud	92
Internado área negocios	96

Talleres de empleabilidad	102
Investigación	103
Publicaciones científicas por docentes	105
Participación en comisión revisadora de revistas	109
Participación en comisión de obtención de grado	110
Proyectos postulados y adjudicados	111
Proyectos postulados y no adjudicados	113
Partiipación en jornadas, comisiones y congresos	113
Vinculación con el medio	118
Talleres y vinculación con empresas	120
Participación en medios de comunicación masiva	122
Menciones en medios oficiales de la UDD	123
Menciones en revistas	127
Participación en el medio	129
Aporte a la comunidad	131
Voluntariados	134
Actividades internacionales docentes	137
Actividades internacionales	138
Coursera	141
Educación continua	142
Diplomados	143
Cursos cortos	144
Centro de alumnos de Nutrición	148
Carta despedida CEAN	153
Ayudantes periodo 2020	155
Alumni	157
Emprendimientos nutricionistas egresados	158
Testimonios	161

# PALABRAS INICIALES

Directora de la carrera

El año 2020 trajo un tremendo desafío para la humanidad.

En un tiempo sumamente breve todos tuvimos que adaptarnos a una nueva realidad incluidas las cuarentenas, teletrabajo, búsqueda de soluciones en salud, educación y otros muchos ámbitos.

Como carrera, no estuvimos exentos de estos desafíos, tuvimos que adaptar nuestras clases y prácticas a un formato virtual, así como todas las evaluaciones, incluido el examen de título. Aprendimos a reunirnos vía zoom, a realizar trabajo colaborativo en grupos virtuales pequeños, a dictar charlas, talleres, diseñar cursos, a resolver problemas y conflictos a distancia.

Se puso a prueba a nuestro equipo docente y a nuestros estudiantes, el Covid-19 puso sobre la mesa nuestras vulnerabilidades, pero nos permitió demostrar todas nuestras fortalezas.



MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA; EDICIÓN 2020

2020 fue un año sumamente productivo, logramos enfrentarlo con entereza y profesionalismo.

Los profesores, gracias a las soluciones ofrecidas desde la UDD pudieron capacitarse para lograr competencias óptimas para entregar sus cursos de la mejor maneta. Ajustamos los calendarios postergando las prácticas, las que se llevaron a cabo a cabalidad, en momentos de más bajo contagio

Dictamos cursos de postgrado, extensión, lanzamos diplomados, participamos en proyectos de investigación, sostuvimos reuniones con todos los estudiantes de la carrera, con el centro de alumnos, con centros de práctica, con nuestros pares de Concepción, como nunca antes y que verán plasmadas en esta memoria, estuvimos todos unidos en un trabajo colaborativo y de cuidado mutuo. La pandemia nos puso en jaque, pero también nos enseñó a valorar, a cuidar lo que amamos, a apoyarnos mutuamente y a que las distancias son más cortas de lo que creíamos.

Gracias a nuestras autoridades, por apoyarnos y creer en nuestros sueños y aspiraciones, a nuestros coordinadores, profesores y tutores, que lo han dado todo y más, a nuestro maravilloso centro de alumnos, por se pilar en la comunicación y cercanía entre directivos, profesores y estudiantes y a nuestros queridos alumnos, que son nuestra razón de ser, por comprendernos, por entender que a veces no era perfecto y por ser el motor que nos hace levantarnos cada día.

.

Rinat Ratner Goldenberg Nutricionista MSc.

2

# PALABRAS INICIALES

### Coordinadora académica

El coordinador académico tiene la función de velar por el buen funcionamiento de las actividades académicas y universitarias de los estudiantes de la Escuela de Nutrición y Dietética, a través de una gestión eficiente y oportuna de la información académica y el cumplimiento de los reglamentos y normas institucionales que regulan estas actividades.

La importancia del rol de coordinación académica radica en mantener un vínculo y comunicación permanente con los estudiantes, resolviendo desde problemas cotidianos hasta más complejos, tales como inscripción de convalidaciones asignaturas, V homologaciones, justificación de inasistencias, procesos de vacunación, carga académica y horarios, gestión de certificados y procesamiento de actas de notas, entre otros.



Por otra parte, la coordinación académica, orienta a los estudiantes con dificultades de aprendizaje y bajo rendimiento, derivando a las instancias institucionales de apoyo, como el CADA y el PAE o actividades de apoyo de la carrera, tales como ayudantías y grupos de estudio, dentro de las asignaturas.

Coordina el flujo de información entre las distintas unidades institucionales y el alumno y también entre profesores y sus alumnos. Cumple un rol asesor a la Dirección de la escuela, en todas aquellas decisiones que se relacionan con reglamentos y normativas.

Planifica junto a la Dirección los horarios semestrales de las asignaturas por cada nivel, solicita la asignación de salas y gestiona los accesos a CANVAS de profesores y estudiantes.

Durante el complejo año 2020, esta Coordinación académica trabajo con rigurosidad y dio apoyo a la Dirección de la Escuela en el cumplimiento de nuestra Misión: Formar profesionales competentes al servicio de la comunidad.

Me siento orgullosa del rol que desempeño y el espíritu de servicio que a lo largo de los años he desarrollado y potenciado.

Gloria Vera Serrano Nutricionista MSc



# MATRÍCULAS AL DÍA 10 DE PROCESO:

PROCESO	2020	2019	2018
MATRÍCULAS EFECTIVAS	70	60	80

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# CONVOCADOS V/S MATRICULADOS PROECESO 2020 V/S 2019

CONVO	CADOS	MATRIC	ULADOS	%		
AÑO 2020	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2019	
78	84	57	48	73,1%	57,1%	

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# META V/S MATRÍCULAS PROCESO 2020:

META				MATRICULADOS				CUMPLIMIENTO TOTAL	
	PSU	20% AE	AE OTROS	TOTAL	PSU	20% AE	AE OTROS	TOTAL	
	60	0	2	62	62	3	5	70	113%

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# **ADMISIÓN PSU 2020**

ADM PSU	PROM PSU	PROM PONDERADO	MIN PROM PONDERADO	PROM NEM
62	586,8	593,6	504,2	5,2

PSU > 0	POND > 0	PROM	MIN PROM
= 700	= 700	EDAD	PONDERADO
3	4	18,8	504,2

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# **ADMISIÓN TOTAL 2020**

REGULAR	ESPECIAL	INTERNO	OTRAS VÍAS	TOTAL GENERAL
62	3	3	2	70

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# DISTRIBUCIÓN DEPENDENCIA

MUNICIPAL	SUBVENCIONADO	PARTICULAR PAGADO	NO DEFINIDA
7,1%	14,3%	77,1%	1,5%

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



# BENEFICIOS Y CAE ADMISIÓN

TOTAL	ADM CON	ADM CON
ALUMNOS	BENEFICIOS	CAE
70	55,7%	37,1%

# BENEFICIOS Y CAE MATRÍCULAS CARRERA

TOTAL	ADM CON	ADM CON
ALUMNOS	BENEFICIOS	CAE
319	27,9%	36,7%

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN 2020 UDD



## RETENCIÓN AL PRIMER AÑO

Retención Progresiva:

Año promoción	N° de alumnos	Ret. 1er Año	Ret. 2do año	Ret. 3er año	Ret. 4to año	Ret. Sto año	Ret. 6to año	Ret. 7mo año	Ret. 8vo año	Ret Al Cierre 2020	% Vigente más Susp. al Cierre 2020
2010	71	76,1%	71,8%	66,2%	62,0%	62,0%	56,3%	57,7%	57,7%	57,7%	0,0%
2011	64	81,3%	79,7%	79,7%	67,2%	71,9%	70,3%	71,9%	71,9%	71,9%	0,0%
2012	69	76,8%	73,9%	72,5%	68,1%	66,7%	71,0%	71,0%	71,0%	71,0%	2,9%
2013	70	80,0%	70,0%	64,3%	61,4%	60,0%	60,0%	60,0%	0,0%	60,0%	4,3%
2014	72	66,7%	62,5%	56,9%	56,9%	56,9%	56,9%	0,0%	0,0%	56,9%	26,4%
2015	71	73,2%	63,4%	62,0%	57,7%	56,3%	0,0%	0,0%	0,0%	56,3%	38,0%
2016	71	69,0%	66,2%	64,8%	62,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	62,0%	63,4%
2017	80	80,0%	75,0%	72,5%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	72,5%	75,0%
2018	81	79,0%	69,1%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	69,1%	70,4%
2019	54	64,8%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	64,8%	68,5%

Retención1erAño/RetenciónalCierre2020/ Vigentes más suspendidos al cierre:



# INDICADORES PROCESO FORMATIVO

# PROFESORES PREMIADOS POR LA UNIVERSIDAD:

Dominique Masferrer Riquelme

## ALUMNOS PREMIADOS POR LA UNIVERSIDAD:

Javiera Belén Salinero

Joyce Singer Fischman

Felipe Salvador Salinas

Raffaella Perelli Muñoz

Laura Baeza Gerhart







# **CUERPO DOCENTE DEL ÁREA**

#### Rinat Ratner Goldenberg

Directora de carrera

Magister en Nutrición Clínica, INTA.

Magister en Gestión Educacional, Universidad Europea de Madrid.

Diplomado en promoción de la salud, Universidad de Chile.

Diplomado en Educación médica, UDD.

Diplomado en enfermedad celiaca y alergias alimentarias.

Diplomado en gestión académicapara la educación superior,

Pontificia Universidad católica de Chile.

45 horas semanales

#### Daniela Henríquez Farías

Coordinadora de Admisión y Campos Prácticos

Magister en Pedagogía Universitaria, Universidad Mayor.

Diplomado en Gestión de Organizaciones de Salud Pública

y Privada, Universidad de los Andes.

Diplomado en Gestión Pública, Universidad del Desarrollo.

Nutricionista, docente de taller

45 horas semanales



## ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Introducción a la nutrición

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, ética, responsabilidad pública, autonomía, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Clínico asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión en alimentación y nutrición, investigación.

#### Resultado de aprendizaje generales:

Analizan el contexto histórico del Nutricionista en Chile v en el Mundo.

Reflexionan sobre los principios éticos y bioéticos propios del rol del Nutricionista.

Vinculan el rol del nutricionista a los distintos campos de acción y ejecutan tareas básicas propias del ejercicio profesional.

Analizan el rol del nutricionista en la promoción de la salud utilizando herramientas de marketing social.

Analizan el rol del nutricionista en el área de negocios en nutrición y alimentación.

Analizan el rol del nutricionista en el área de la investigación y la docencia.

#### Alumnos matriculados:

Introducción a la alimentación, 1° semestre, 1 año: 100% de aprobación.



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Debido a la pandemia COVID-19 no fue posible realizar las actividades de terreno como es la visita a la Vega central, prácticas de evaluación nutrición pasantía V observacional de las diversas áreas de la carrera. Sin embargo, confeccionó un informe de los diversos grupos de alimentos tradicionales y no tradicionales, realizando una búsqueda de precios tanto en ferias libres como en supermercados y realizar una comparación de ellos, para finalizar con un análisis de la información obtenida.

# METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Vincula el rol del nutricionista a los distintos campos de acción, ejecutando tareas básica del ejercicio laboral. Este año se enfrentó el año académico completamente en modalidad online por lo que se tuvo que adaptar el ramo para que este incluso considerando el contexto pudiese entregar las competencias necesarias a los alumnos.

Los contenidos serán abordados con las siguientes estrategias:

- 1. Clase expositiva
- 2. Taller y estudios de casos complementarios en las clases teóricas
- 3. Trabajos grupales
- 4. Rol playing
- 5. Exposiciones orales
- 6. Análisis de videos
- 7. Debates

Además de reemplazar las visitas presenciales a la vega con un informe que permitió a los alumnos analizar y sacar conclusiones de manera crítica y completa sobre diferentes grupos alimentarios y situación país.

Para apoyar el aprendizaje, se reforzó el trabajo y materia vista en clases con los ayudantes del ramo, los cuales apoyaban el aprendizaje con resolución de dudas e instancias de repaso.







# CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Alfonso Valenzuela Bonomo

PhD Bioquímico, docente de Cátedra.

4 horas semanales

Nora Morgado

PhD bioquímica, docente de cátedra

4 horas semanales

Daniela Haim

PhD ingeniero civil bioquímico, docente de cátedra

4 horas semanales

Catalina Vespa

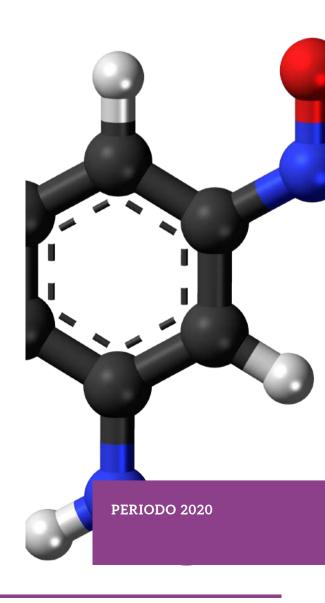
Nutricionista Msc, docente de taller

4 horas semanales

Sol Cedres

Nutricionista, docente de taller

8 horas semanales



# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

#### Bioquímica Nutricional I

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, emprendimiento y liderazgo, visión analítica.

Competencias específicas a que tributa: Aplica fundamentos de la bioquímica para desarrollar pautas alimenticias para individuos en general, procurando mantener un adecuado estado nutricional y de salud.

#### Bioquímica Nutricional II

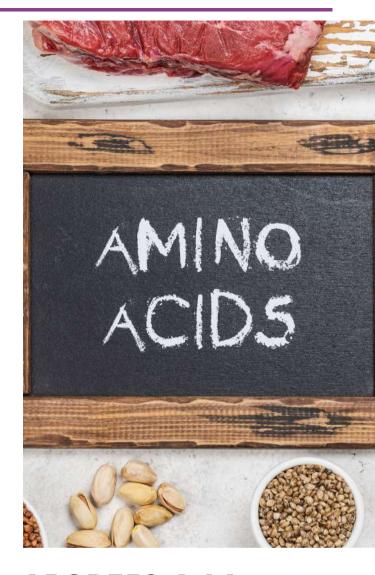
Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, emprendimiento y liderazgo, visión analítica.

Competencias específicas a que tributa: Aplica fundamentos de la bioquímica para desarrollar pautas alimenticias para individuos en general, procurando mantener un adecuado estado nutricional y de salud.

#### Alumnos matriculados:

Bioquímica Nutricional I, 2° semestre, 1 año: 87 alumnos matriculados, 94% de aprobación.

Bioquímica Nutricional II, 1° semestre, 2 año: 43 alumnos matriculados, 100% de aprobación.



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Las dos asignaturas se enmarcan dentro del ciclo de estudios denominado Bachillerato. Se integran los fundamentos biológicos y químicos de la salud, los procesos bioquímicos, el metabolismo de nutrientes y su utilización en el cuerpo humano, actualizando y vinculando al alumno con la investigación en el campo de la alimentación y nutrición. Además, la asignatura permite desarrollar el pensamiento analítico y resolutivo, motivando conductas de liderazgo en el quehacer diario como estudiantes y futuros profesionales.

# TEMATICAS ABORDADAS EN CATEDRA:

Segundo semestre, 1º año:

- Metabolismo energético y enzimología.
- Metabolismo de macronutrientes.
- Metabolismo del ácido nucleico.
- Metabolismo de alcoholes.
- Integración metabólica en condición de ayuno y de alimentación.

#### Primer semestre, 2° año

- Agua.
- Fibra dietética.
- · Vitaminas hidrosolubles y liposolubles.
- · Minerales.
- · Alimentos funcionales.
- Nutrigenómica y nutrigenética.

#### Talleres:

Se desarrollan casos clínicos para apoyar las temáticas abordadas en cátedra.





# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Nombre: María Catalina Vespa.

**Título:** Diplomatura en Nutrición Digesto-Absortiva, 2020.

Horas: duración de 9 meses y una carga horaria de 480 horas.

**Institución:** Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas por intermedio de Nutrinfo.com





# CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Agustina Norambuena Caullán Magister en Nutrición Clínica 32 horas

María Catalina Vespa Magister en Nutrición Clínica 12 horas académicas

María Sofía Burlando Medina Nutricionista

6 horas académicas

María Josefina Díaz Balmaceda Nutricionista 6 horas académicas

Daniela Herrera Ruiz Nutricionista 6 horas académicas



## ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Alimentación y Evaluación en el Ciclo vital I y II

Competencias genéricas a que tributa: "Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados"

Competencias específicas a que tributa: Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual en sujetos en condiciones de salud normal; adulto, embarazada- nodriza y adulto mayor y la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes). Prescribe alimentación personalizada al usuario adulto, embarazada y nodriza y adulto mayor y la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes) en condiciones de salud normales.

#### Alumnos matriculados:

Alimentación en el Ciclo Vital I, 1° semestre: 22 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Alimentación en el Ciclo Vital II, 2° semestre: 25 alumnos matriculados, 96% de aprobación.

IEvaluación del Estado Nutricional I, 1° semestre: 22 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Evaluación del Estado Nutricional II, 2° semestre: 23 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

• Tres estudiantes con nota P para febrero



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Este año debido a la pandemia covid-19, no se pudieron realizar las actividades que se realizaban habitualmente en estas asignaturas, como evaluación nutricional de personas en empresas, establecimientos educacionales, residencias de adulto mayor. Las actividades impartidas por asignatura fueron:

Evaluación nutricional: Durante el 1º semestre se realizaron dos simulaciones con paciente entrenado usando la plataforma zoom. Las Simulaciones fueron sobre interpretación de exámenes de laboratorio y entrega de diagnóstico nutricional, Realización de MNA a adulto mayor, Anamnesis general y alimentaria.

A finales del segundo semestre, se pudieron realizar actividades presenciales con las medidas de higiene y distanciamiento social recomendadas por el Minsal para prevenir el Covid-19.

En la asignatura de **Evaluación del Estado Nutricional** se realizaron cinco actividades de
Antropometría, según el siguiente detalle: dos
instancias de practica entre pares, cuatro instancias
de practica con fantomas para antropometría del
lactante y tres actividades con paciente entrenado.

En la asignatura de **Alimentación en el Ciclo vital** se realizaron 2 clases en modalidad hyflex y tres laboratorios, según el siguiente detalle: laboratorio de fórmulas lácteas, laboratorio de alimentación complementaria y laboratorio de alimentación del preescolar sano, embarazada, adulto mayor y adulto sano.

#### EXTENSIÓN

No se realizaron actividades de extensión en establecimientos educacionales, ni en empresas durante el 2020, ya que debido a la pandemia covid-19, no se pudieron hacer actividades presenciales. Sin embargo, se desarrollaron otras en el ámbito de post grado:

Docente Agustina Norambuena: Profesora y coordinadora en las 2 versiones del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.

Docente María Catalina Vespa: Presentadora en la charla "Dieta libre de gluten: ¿Para quién? y ¿Por qué?" Dentro del ciclo de charlas "Almorzando con...", realizadas por la Escuela de Nutrición de la UDD.





Profesora en las 2 versiones del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.

Docente Daniela Herrera: Presentadora en la charla "Primeros pasos en la alimentación vegetariana". Dentro del ciclo de charlas "Almorzando con...", realizadas por la Escuela de Nutrición de la UDD.

Evaluación nutricional en el contexto de UDD Saludable: abierto a estudiantes y funcionarios de la universidad. Se realizó un piloto de evaluaciones y seguimiento nutricional que constó de 3 evaluaciones y seguimiento a 10 participantes.

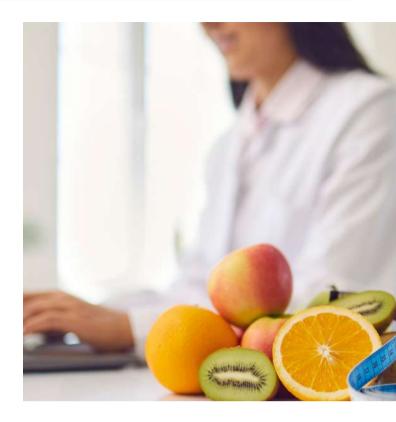


Docente: Agustina Norambuena

Tutor de tesis de pregrado denominada: Seguridad alimentaria de personas que siguen dieta libre de gluten, durante pandemia por COVID-19 en Chile. (marzo a diciembre 2020).

#### **EVALUADOR DE TESIS**

- Relación entre lactancia materna exclusiva y perfil lipídico en adolescentes.
- Evaluación de la fuerza de agarre en adultos con sobrepeso y obesidad entre 40 a 64 años.
- Relación entre fuerza de agarre y el grado de obesidad en adultos de 25 a 35 años.





# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Agustina Novelia Norambuena Caullán.

**Título:** Diplomatura en Nutrición Digesto-Absortiva, 2020.

Horas: duración de 9 meses y una carga horaria de 480 horas.

Institución: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas por intermedio de Nutrinfo.com. **Título:** Curso online Avanzado de Lactancia Materna **Horas pedagógicas:** 36 horas. **Institución:** Sociedad Chilena de Pediatría (SOCHIPE), noviembre 2020.

**Título:** curso online: Diseño e implementación de teleconsulta y telemonitoreo para la atención ambulatoria en salud.

Horas pedagógicas: 20 horas

Institución: Universidad del Desarrollo.

**Título:** Curso online. Lactancia Siempre Actual: Herramientas para apoyar a las madres, los niños y sus familias.

Horas pedagógicas: 40 horas

Institución: Sociedad Chilena de Pediatría

(SOCHIPE), julio 2020.

#### María Catalina Vespa.

**Título:** Diplomatura en Nutrición Digesto-Absortiva, 2020.

Horas: duración de 9 meses y una carga horaria de 480 horas.

Institución: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas por intermedio de Nutrinfo.com

#### María Josefina Díaz B.

**Título:** Curso online de Psicología de la Alimentación consciente basada en Mindfulness y compasión. Nivel I, II y III. **Horas:** 96 horas pedagógicas (mayo- octubre 2020).

Institución: Departamento de Salud Pública, Unidad de Salud y Medicina integrativa, Pontificia Universidad Católica de Chile.

#### María Sofía Burlando Medina.

**Título:** Diplomado en Educación en Docencia Clínica año académico 2020.

Periodo académico anual, dividido en módulos: 7 obligatorios y 5 electivos. Clases presenciales online. **Institución:** Centro de Desarrollo Educacional de la Facultad de Medicina, Clínica Alemana-Universidad del Desarrollo.

Curso: IAAS (Infecciones asociadas a la atención en

salud) Horas: 80 horas pedagógicas.

Institución: ASISTA

Fecha: Julio- Agosto 2020.

Master: Nutrición y Salud en curso.

Institución: Universidad Internacional de Valencia.

Horas: 7 asignaturas, 390 horas pedagógicas.

Formato: Online.

Fecha: septiembre 2020-septiembre 2021.

#### Daniela Herrera.

**Título:** Máster en Nutrición y Dietética Vegetariana, en curso.

**Institución:** Universidad Europea del Atlántico y Universidad Internacional Iberoamericana - UNINI México.

Fecha: Marzo 2020-Septiembre 2021.







# CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

María Virginia Riesco S.

MSc. Nut.

Macarena Yolito G.

MSc. Nut.

Andrea Valenzuela

MSc. Nut.

Camila Vergara

MSc. © Nut.

Danaee Anais C.

MSc. © Nut.



## ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Fisiopatología

Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I

Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II

Competencias genéricas a que tributan: Habilidades de Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.

**Competencias específicas a que tributan:** Habilidades Clínico - Asistencial e investigación.

#### Alumnos matriculados:

Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor I, 1°semestre, 3° año: 70 alumnos matriculados, 70 aprobados, 100% de aprobación.

Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor II, 2° semestre, 3° año: 82 alumnos matriculados, 77 aprobados, 94% de aprobación.

#### Fisiopatología

Asignatura de 2° semestre, 2° año, a cargo del área de Nutrición clínica del adulto. Se realizaron 13 clases expositivas on line de las cuales 10 clases fueron con talleres durante el semestre:



- Preguntas de desarrollo.
- Elaboración de mapas conceptuales.
- Al final del curso el alumno debe entregar una carpeta virtual individual con la recopilación de material docente indispensable para cursar la asignatura de Unidad Clínica Adulto y Adulto Mayor con una base sólida y de esta manera facilitar el aprendizaje de tercer año.

#### **Tutores Tesis**

Proyecto: "Impacto de las sesiones educativas en el aprendizaje de la metodologíade conteo de carbohidratos avanzado en niños, adolescentes y adultos jóvenes con diabetes T1.

#### **Evaluador Tesis**

Relación entre lactancia materna exclusiva y perfil lipídico en adolescentes. Evaluación de la fuerza de agarre en adultos con sobrepeso y obesidad entre 40 a 64 años. Relación entre fuerza de agarre y el grado de obesidad en adultos de 25 a 35 años.

# grado de obesidad en adultos de 25 a 35 años. APORTES A LA

## APORTES A LA COMUNIDAD:

#### 1° Semestre

Prácticas presenciales 1er semestre en hogares de adulto mayor y centros de Diálisis /productos: Esta experiencia no se realizan en forma presencial por pandemia.

- Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA.
- Manejo del Estrés todo el curso, departamento de Psicología.
- Aplicación de Test Diagnóstico, todo el curso.
- Taller Interactivo ¿Quien quiere ser Nutricionista?".

#### 2° Semestre

Practicas presenciales en hogares de Adulto mayor y centros de Diálisis / Evaluación nutricional y manejo nutricional a residentes de Hogares Adulto Mayor.

 Vida Bella, 50 alumnos: Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA virtual.





- Cisroco, 20 alumnos: Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA virtual.
- Centro de Diálisis Padre Hurtado, 18 alumnos:
   Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA virtual.
- Centro de Diálisis Unidial, 15 alumnos:
   Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA virtual.
- Centro de diálisis premio Nobel, 12 alumnos:
   Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA virtual.
- Actividad recorrido virtual por fichas clínicas.



- Participación activa en: "Curso Interdisciplinario
   UDD 2020" Faculta de Medicina.
- Participación activa en actividad de Admisión
   UDD 2020. Simulación consulta nutricional online.









## CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Macarena Cortes Nakamura

Nutricionista

44 horas

Constanza Ackermann Castro

Nutricionista

33 horas

Carolina Rodríguez Gómez

Nutricionista, MSc. Ed

22 hrs

Bárbara Castillo Villalobos

Nutricionista

22 horas



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Unidad Clínica del Niño y Adolescente I

Competencias genéricas a que tributa: Contribuye al logro de la competencia específica del área de desempeño asistencial del egresado:

- Clínico asistencial: Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados.
- Investigación: Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

Competencias específicas a que tributa: Clínico asistenciales. Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

#### Alumnos matriculados:

Unidad Clínica del Niño y Adolescente I, 1° semestre: 56 alumnos matriculados, 83% de aprobación.

Unidad Clínica del Niño y Adolescente II, 2° semestre: 49 alumnos matriculados 100% de aprobación.



Unidad Clínica del Niño y Adolescente II

Competencias genéricas a que tributa: Contribuye al logro de la competencia específica del área de desempeño asistencial del egresado:

- Clínico asistencial: Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados.
- Investigación: Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

### INVESTIGACIÓN

**Título:** "Tolerancia de fórmulas lácteas en beneficiarios del Programa Nacional de Alimentación Complementaria- Alergia a la Proteína de Leche de Vaca".

**Tutores:** Bárbara Castillo, Constanza Ackermann v Macarena Cortés.

Estudiantes: Mariana del Campo,

## FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

**Finalizado:** Curso de competencias digitales para docentes.

**Nombre:** Macarena Cortés, Constanza Ackermann, Carolina Rodriguez y Barbara Castillo.

Institución: Universidad del desarrollo.

Fecha: Marzo.

**Finalizado:** Certificación Alimentación complementaria y BLW.

**Nombre:** Constanza Ackermann y Barbara Castillo

Institución: Universidad de Barcelona.

Fecha: Abril.

**Finalizado:** Certificación, Como escribir un trabajo de investigación de manera efectiva.

**Nombre:** Macarena Cortes y Constanza Ackermann.

**Institución:** Karger learn.

Fecha: Mayo.





**Finalizado:** Certificación, Curso actualización en el manejo nutricional del paciente con enfermedad renal crónica.

Nombre: Carolina Rodriguez.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Fecha: Octubre.

**Finalizado:** Certificación, Curso de nutrición pediátrica.

Nombre: Constanza Ackermann

Institución: SOCHIPE.

Fecha: Noviembre.

En proceso: Magister en Bioestadística. Nombre: Bárbara Castillo Villalobos. Institución: Universidad de Chile

Fecha: Cursando actualmente.



PERIODO 2020



### CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Isabel Morales Rodríguez

Nta, Magíster en nutrición humana

¾ jornadas

Estefanía Soto

Nta

Reemplazo pre y post natal Cristián Sepúlveda, Nta y profesor de educación física.

Magíster en medicina deportiva

½ jornada

Carla Bertoglia

Nta, Magíster en nutrición para la actividad física y el deporte ¾ jornada

Alice Glaves

Nta, Magíster en Nutrición, Diplomada en Farmacología, Nutrición y Suplementación y Diplomada en Nutrición y Alimentación para el rendimiento deportivo y salud ¼ de jornada

Patricia Echeverry

Nta, Master en Nutrición para la actividad física y el deporte ¾ de jornada



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Nutrición y Ejercicio

Competencias genéricas a que tributa: "Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados".

Competencias específicas a que tributa: Proporciona atención alimentario nutricional a deportistas recreativos y competitivos basándose en la fisiología del ejercicio y principios de entrenamiento deportivo.

### Fisiología del Ejercicio

Competencias genéricas a que tributa: "Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados".

Competencias específicas a que tributa: Integra las bases de la fisiología del ejercicio considerando los principios del entrenamiento deportivo en deportistas de alto rendimiento y personas que realizan actividad física a través del ciclo vital.



#### Alumnos matriculados:

Nutrición y Ejercicio, 1° semestre: 70 alumnos matriculados, 90% de aprobación.

Nutrición y Ejercicio, 2º semestre: 65 alumnos matriculados, 75.3% de aprobación.

Fisiología del Ejercicio, 1° semestre: 67 alumnos matriculados, 91% de aprobación.

Fisiología del Ejercicio, 2° semestre: 11 alumnos matriculados, 36,3% de aprobación.

# APORTES A LA COMUNIDAD:

- 20 tasas de sudoración realizadas, de las cuales
   6 fueron hechas en el club de fútbol Lautaro de Buin y 5 en la selección de hockey de la Universidad.
- 20 educaciones alimentarias de todas las áreas de la nutrición involucradas en el ejercicio y en contexto de autocuidado en pandemia, todas desarrolladas en las distintas selecciones deportivas de la Universidad del Desarrollo.
- 2 Umbrales de lactato, realizado con internas, donde se puedo ver la realización de este test para luego discutir las respuestas fisiológicas involucradas.
- 101 Análisis de composición corporal mediante técnicas de antropometría (45) y bioimpedanciometría (56) donde las internas pudieron evaluar a deportistas de las selecciones deportivas y realizar una comparación de técnicas conociendo sus ventajas y desventajas.
- Atenciones nutricionales realizadas de forma presencial y teleconsulta, donde se prestaron en total 180 consultas en el área de nutrición y ejercicio, las cuales fueron realizadas en los centros de práctica gimnasio Motion (26), Club de fútbol Lautaro de Buin (38) y selecciones deportivas UDD (116).



- 9 Calorimetrías para determinación de gasto energético a deportistas pertenecientes a gimnasios Motion, para posteriormente brindar atención nutricional en base a resultados obtenidos.
- Intervenciones interdisciplinarias bajo el alero del CIAD, donde se realizaron evaluaciones y seguimiento durante el año académico a los deportistas seleccionados de todas las ramas deportivas de la Universidad, donde se presto contención, apoyo y seguimiento a su necesidades, teniendo como principal objetivo el bienestar integral de los seleccionados. Todas las intervenciones se realizaron en conjunto con las carreras de Psicología, Kinesiología y el área de deportes de la Universidad.

### UDD FUTURO

Se realizó el tercer piloto de lab en el centro integral de atención al deportista (CIAD), donde se proporcionó atención interdisciplinaria a las selecciones UDD en contexto de pandemia.

### INVESTIGACIÓN

**Título:** Balance energético e ingesta de carbohidratos en futbolistas profesionales en pretemporada.

Tutor: Isabel Morales y Carla Bertoglia.

Estudiantes: Rosario Morales y Constanza

Zúñiga.







PERIODO 2020



### CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Ana Palacio Agüero Nutricionista, Magíster en Nutrición Clínica 33 horas cronológicas/semanales

Ximena Díaz Torrente Nutricionista, Magíster en Nutrición Humana 23 horas cronológicas/semanales

Daiana Quintiliano Scarpelli Nutricionista, PhD en Salud Pública 22 horas académicas hasta septiembre 2020, 14,6 horas cronológicas/semanales.

Estela Blanco MPH, MA

22 horas académicas, 14,6 horas cronológicas/semana.



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Bioestadística y metodología de la investigación

Competencias genéricas a que tributa: Autonomía; Comunicación; Eficiencia; Visión analítica; Emprendimiento y Liderazgo; Ética.

Competencias específicas a que tributa: Investigación.

### Bioética

Competencias genéricas a que tributa: Ética; Responsabilidad pública; Comunicación; Visión Analítica.

Competencias específicas a que tributa: Clínico Asistencial, Fomento y Promoción de la Salud, Negocios y Gestión en Alimentación e Investigación.

Introducción a la investigación

Competencias genéricas a que tributa: Autonomía; Comunicación; Eficiencia; Visión Analítica; Visión Global; Emprendimiento y liderazgo.

Competencias específicas a que tributa: Investigación.



#### Alumnos matriculados:

Bioestadística y metodología de la investigación, 1º semestre: 52 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Bioética, 1° semestre: 43 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Introducción a la investigación, 2° semestre: 42 alumnos matriculados, 95,2% de aprobación.

Unidad de investigación, 2° semestre: 52 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Internado de Nutrición y eje: 20 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

### Unidad de Investigación

Competencias genéricas a que tributa: Autonomía; Comunicación; Eficiencia; Visión analítica; Emprendimiento y Liderazgo; Ética.

Competencias Específicas a que tributa: Investigación.

### Programa transversal de Investigación

Contribuye al desarrollo de las competencias específicas y genéricas de investigación en los estudiantes a través de los ciclos formativos de la carrera. Hubo intervenciones en las siguientes asignaturas:

Introducción a la alimentación y nutrición: Introducción al método científico, búsqueda bibliográfica en bases de datos científicas, análisis de los artículos seleccionados y redacción de un ensayo.

**Bioquímica Nutricional I:** Búsqueda bibliográfica en bases de datos científicas, análisis y presentación oral del artículo seleccionado.

Alimentación en el ciclo vital II: Introducción al uso de Excel y realización de taller con análisis de bases de datos con entrega de informe con tablas y gráficos.

Bases matemáticas: Introducción al uso de Excel y realización de taller con análisis de bases de datos usando Excel, usando fórmulas e interpretando estadística descriptiva.



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Bioestadística y Metodología de la Investigación, 1º semestre: Los estudiantes durante el primer semestre desarrollan el protocolo de investigación de los proyectos que abordan temáticas sugeridas por las docentes de la asignatura. Los alumnos presentan el protocolo al Comité de Ética de Pregrado de la Facultad de Medicina-Clínica Alemana de Santiago.

Bioética, 1º semestre: Elaboración de material reflexivo con relación a los principales problemas bioéticos en la sociedad actual (trastornos de la conducta alimentaria, alergias alimentarias, enfermedades crónicas, cuidados paliativos, aborto, eutanasia, suicidio asistido, donación de órganos y biobancos).

Introducción a la investigación, 2° semestre: Preproyecto de investigación: Los estudiantes durante el semestre desarrollan los componentes iniciales de un protocolo de investigación en las temáticas sugeridas por las docentes de la asignatura.

**Unidad de Investigación, 2º semestre:** Tesis desarrolladas para optar al grado de licenciatura.

# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

**En proceso:** Doctorado en Nutrición y Alimentos. 2020 - 2024.

Nombre: Ximena Díaz Torrente.

**Título:** Doctorado en Nutrición y Alimentos.

Institución: Universidad de Chile.

Finalizado: Diplomado Docencia Universitaria,

Universidad del Desarrollo, año 2020.

Nombre: Ximena Díaz Torrente.

Título: Diplomado en Docencia Universitaria.

Institución: Universidad del Desarrollo.

**Finalizado:** Curso en Biomedical Research – Basic, durante marzo – abril 2020, vía online. Dirigido a investigadores y personal involucrado principalmente en investigación biomédica con sujetos humanos.



**Nombre:** Ana Palacio Agüero, Ximena Díaz Torrente y Daiana Quintiliano Scarpelli.

**Institución:** Collaborative Institutional Training Initiative (CITI Program)..

Finalizado: Curso "Introducción a Stata nivel I y su aplicación en el área de la Salud y las Ciencias Biológicas", impartido los días 13 y 14 de enero del 2020, con un total de 16 horas académicas directas e indirectas.

**Nombre:** Ana Palacio Agüero y Ximena Díaz Torrente. **Institución:** Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

**Finalizado:** Curso Competencias digitales para docentes UDD, marzo 2020.

**Nombre:** Ana Palacio Agüero, Ximena Díaz Torrente y Daiana Quintiliano Scarpelli.

Institución: Universidad del Desarrollo.

## METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA:

Las estrategias activas de enseñanza utilizadas durante el periodo 2020 en el área de investigación, conformada por las asignaturas Bioestadística y Metodología de la Investigación, Bioética, Introducción a la Investigación e Unidad de investigación, fueron las siguientes:

- Plataforma Zoom.
- · Aplicación Kahoot.
- · Aplicación Mentimeter.
- Aplicación Socrative.
- Películas y cortos con temas relacionados a ética profesional.
- Videos explicativos en plataforma Canvas.
- · Flipped learning.
- · Aprendizaje por proyectos.





## TESIS ALUMNOS NUTRICIÓN UDD PERIODO 2020:

**Título:** Alergia a la proteína de la leche de vaca.

**Tutor:** Macarena Cortés, Bárbara Castillo, Constanza Ackerman.

Estudiantes: Javiera Contreras, Oriana Carreño.

**Título:** Enfermedad celíaca en tiempos de Covid-19.

Tutor: Agustina Norambuena.

Estudiantes: Mauricio Chavarry, Carolina Díaz y

Felipe Salvador.

**Título:** Balance energético e ingesta de carbohidratos en futbolistas profesionales en pretemporada.

Tutor: Isabel Morales y Carla Bertoglia.

Estudiantes: Rosario Morales y Constanza Zúñiga.

**Título:** Conocimientos sobre alimentación y nutrición y la relación con sus hábitos alimentarios en un grupo de profesores de enseñanza básica de escuelas municipalizadas del área sur de Santiago.

Tutor: Anna Pinheiro

Estudiantes: Florencia Galarce y Carolina Uauy.

**Título:** Estado Nutricional y calidad nutricional de las colaciones de escolares de 2° a 4° básico de Ciudad Sur.

Tutor: Daiana Quintiliano.

Estudiantes: Daniela Segovia y Antonia Battaglia.

**Título:** Carga académica percibida de estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo.

Tutor: Jessica Madrid.

Estudiantes: Javiera Mosella, Sofía Puig y Camila

Padilla.

Título: Alimentación en tiempos de Covid-19.

Tutor: Rocío Briones y Ana González.

Estudiantes: Catalina Vallejos.

**Título:** Fuentes alimentarias de Omega 3 consumidas por la población adulta vegana residente en Chile.

Tutor: Sylvana Freire y Itziar Urmeneta.

**Estudiantes:** Catalina Echeverría y Macarena Olivera.

**Título:** Efectividad de las estrategias para aumentar la oferta de productos marinos en escolares chilenos.

Tutor: Solange Brevis.

**Estudiantes:** María José Quiroz, Rocío Ayala y Catalina Mancilla.

**Título:** Asociación entre consumo de los alimentos del programa Nacional de Alimentación del Adulto Mayor (PACAM) y el riesgo de pérdida de la capacidad funcional en adultos mayores bajo control en centros de Atención Primaria de Salud.

Tutor: Dominique Masferrer.

Estudiantes: Daniela Martínez e Isabela Rojas.

## TESIS ALUMNOS NUTRICIÓN UDD PERIODO 2020:

**Título:** Percepción de los estudiantes de nutrición y dietética en relación a la experiencia vivida con la modalidad online en el año 2020.

Tutor: Gloria Vera.

**Estudiantes:** Fernanda Vargas y Francesco Rodríguez.

**Título:** Calidad de vida y nivel de actividad física en estudiantes de primer año del área de la salud.

Tutor: Ximena Díaz Torrente.

**Estudiantes:** Catalina Miranda, Catalina Morales y Cecilia Ewertz.

**Título:** Relación entre fuerza de agarre y el grado de obesidad en adultos de 25 a 35 años.

Tutor: Ana Palacio.

Estudiantes: Tamara Musre y Javier Ibáñez.

**Título:** Calidad de sueño y actividad física en estudiantes de primer año de las carreras del área de la salud durante el año 2019.

Tutor: Ximena Díaz.

**Estudiantes:** Macarena Espinoza e Ignacia Manosalva.

**Título:** Paciente simulado como estrategia de enseñanza en la carrera de Nutrición y Dietética UDD.

**Tutor:** Daniela Henríquez y Felipe Caro.

**Estudiantes:** Florencia Salinas y Macarena Fuenzalida.

Título: Alimentación en tiempos de Covid-19.

Tutor: Rocío Briones y Ana González.

Estudiante: Camila Montoya.

**Título:** Consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de primer año de las cerreras del área de la salud durante el año 2019.

Tutor: Ximena Díaz.

Estudiantes: Antonia Rocabado y Josefina Courbis.

**Título:** Asociación entre lactancia materna y riesgo cardiometabólico en adolescentes y adultos ióvenes.

Tutor: Estela Blanco.

**Estudiantes:** Mariana del Campo, Catalina Cortés e Ignacia Baeza.

**Título:** Asociación entre lactancia materna y perfil lipídico en adolescentes y adultos jóvenes

Tutor: Estela Blanco.

**Estudiantes:** Camila Garretón, Abril Amengual y Aline Dabancens.





PERIODO 2020



# CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

#### Rocío Briones

Nta. Magister en gestión estratégica en salud 33 horas semanales.

### Ana González

Nta. Magister en gestión de servicios de alimentación y nutrición 33 horas semanales.

#### Carolina Soto

Nutricionista

33 horas semanales.

### **Enrique Balut**

Ingeniero comercial, fundador de Signore Mario y co factory 6 horas semanales.

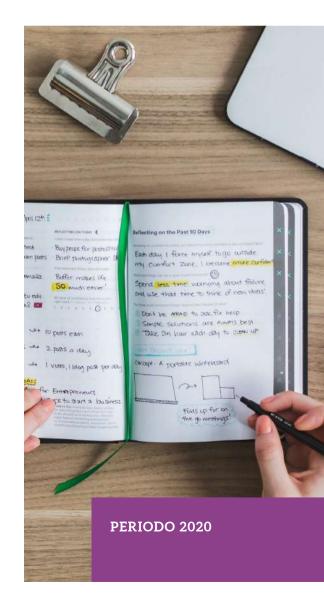
### **Pedro Iriberry**

Ingeniero comercial, fundador de hungry peter 6 horas semanales.

#### María Paz Otún

Nutricionista

22 horas semanales.



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Administración Estratégica

Competencias genéricas a que tributa: Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.

Competencias específicas a que tributa: Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

Administración Aplicada a la nutrición

Competencias genéricas a que tributa: Ética, emprendimiento y liderazgo, autonomía, visión analítica y comunicación

Competencias específicas a que tributa: Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

### Gestión de calidad

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, emprendimiento y liderazgo, visión global, autonomía, ética y visión analítica.

Competencias específicas a que tributa: Adquirir herramientas para gestionar la calidad en el área de la salud, alimentación institucional y de la empresa privada, gastronomía saludable y la nutrición. Formular proyectos de mejoramiento continuo de la calidad en servicios de alimentación y salud.



Formulación y Evaluación de proyectos

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, Emprendimiento y liderazgo, Responsabilidad pública, Autonomía, Ética, Visión analítica.

Competencias específicas a que tributa: Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

#### Alumnos matriculados:

Administración Estratégica, 1º semestre, 3º año: 58 alumnos matriculados, 98,27% de aprobación.

Administración Aplicada a la nutrición, 2° semestre, 3° año: 88 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Gestión de calidad, 1º semestre, 4º año: 48 alumnos matriculados, 97,9% de aprobación.

Formulación y Evaluación de proyectos, 2° semestre, 4° año: 34 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

# APORTES A LA COMUNIDAD:

Administración Estratégica

La metodología de la asignatura es planificada como B-Learning, sin embargo, debido a la pandemia, se modificó la metodología a elearning con clases y actividades sincrónicas.

Al comienzo del semestre, se realiza una actividad donde emprendedores de diferentes áreas exponen sus emprendimientos, desde la creación hasta el posicionamiento.

Expositores: Ignacia Cabrera (Casa Froots) y Víctor Salinas (Kawsay).





# Administración Aplicada a la nutrición

Los estudiantes elaboran una oferta técnica para postular a una licitación simulada en la cual, en grupos, deben desarrollar la oferta incluyendo todos los aspectos necesarios para el correcto funcionamiento de la central de alimentación licitada. La actividad se realiza a través de metodología on line mediante plataforma canvas, donde se utilizan recursos como:

• **Zoom:** Realizada entre los docentes tutores y los estudiantes para responder a sus preguntas y tutorear los avances por grupo.

El resultado, es la presentación de la oferta técnica de cada uno de los grupos con el presupuesto proyectado en un año luego de haber definido el precio de venta del servicio.

Con el fin de conocer el funcionamiento de un servicio de alimentación, los estudiantes realizaron una pasantía virtual a la central de alimentación de la Clínica Cordillera guiada por la nutricionista jefe del servicio en la cual recorren y conocen todas las área de la central de alimentación, desde la recepción de la solicitud de materias primas hasta la distribución a pacientes y funcionarios y observan las actividades realizadas por los trabajadores de la central de alimentación en base a sus cargos y funciones establecidas. Luego de esta actividad, los estudiantes presentan un informe de análisis e identificación de lo aprendido.



### Gestión de calidad

Se realiza pasantía virtual en la ciudad de Santiago, en 5 centros de práctica. Estos centros de práctica pertenecen a los servicios de alimentación de la empresa Remo Unidas, concesionados por el programa de alimentación escolar de JUNAEB.

- · Colegio República de Ecuador.
- · Colegio Divina Providencia.
- Colegio Emelina Urrutia.
- Colegio República de Honduras.
- Colegio Santa María.

54

El objetivo de la pasantía es implementar un proyecto de mejora continua en cada centro, basado en metodología de mejoramiento continuo Seis Sigma, realizando diagnósticos de calidad e inocuidad, priorización de problemática a través de matrices, y la identificación de la causa raíz para posteriormente ser abordada. Los proyectos de mejora continua en las centrales de alimentación de los establecimientos educacionales fueron:

- Programa de inducción sobre porcionamiento y gramajes a servir para manipuladores de alimentos del casino del colegio República del Ecuador de la Región Metropolitana.
- Reestructuración de lay-out y organización de equipamiento gastronómico al interior del casino.
- Implementación de programa de higiene para la prevención de ETAs en niños beneficiarios del PAE y personal del jardín infantil "República de Honduras" ubicado en la comuna de El Monte en la Región Metropolitana.
- Planificación de capacitación para correcta sanitización de frutas y verduras en establecimiento concesionados por la empresa Remo Unidas de la Comuna El Monte, Región Metropolitana
- Implementación de un programa de capacitaciones sobre el porcionamiento de alimentos, a los manipuladores de alimentos en el colegio Divina Providencia.



- Sistema de supervisión sobre mallas mosquiteras en el área de producción del servicio de alimentación Divina Providencia del colegio Emiliana Urrutia.
- Implementación de programa de capacitaciones para prevención de ETA en el Colegio Divina Providencia.
- Programa de capacitación en área de limpieza y sanitización de frutas, en el servicio de alimentación del colegio Santa María, El Monte, región Metropolitana.

55

# Formulación y Evaluación de proyecto

Los estudiantes al comienzo de la asignatura proponen una idea de proyecto, así posteriormente formular y evaluar un producto bajo la metodología lean canvas y design thinking en base a una temática. Para este año se trabajó con productos dirigidos a embarazadas, deportistas, adultos mayores o alguna patología asociada a nutrición. La actividad se realiza a través de metodología on line mediante plataforma canvas, donde se utilizan recursos como:

- Zoom: Realizada entre los docentes tutores y los estudiantes para responder a sus preguntas y tutorear los avances por grupo.
- Speed Mentoring: Los grupos deben exponer sus productos e ir rotando por diferentes emprendedores, los cuales les entregan feedback para prontas mejoras en la formulación y evaluación de sus proyectos.
- Pitch: Los alumnos exponen sus productos al comité evaluador durante 5 minutos con el propósito de preparar una presentación precisa y concisa, utilizando herramientas digitales que permitan ofrecer sus productos.

El resultado, es el producto desarrollado de manera completa desde su formulación y evaluación hasta la elaboración y presentación de él.



Con el fin de unir contenidos y desarrollar productos de manera más completa e idónea este año se trabajó en conjunto durante el semestre con la asignatura de industria alimentaria, donde el examen se rindió en conjunto presentando la degustación del producto, su envase, etiquetado nutricional y el proceso de formulación y evaluación previa a la elaboración.

Se obtienen muy buenos resultados de esta experiencia, por lo que se trabajará en mejoras para una próxima implementación en el 2021-2.

.

### Productos del periodo 2020

- Pinut Bater: Brownie para deportistas con guaraná.
- Más que 3: Masa de pizza de masa madre.
- LBP: Masa tortilla fortificado en hierro para pacientes anémicos.
- Dulce embarazo: Postre para embarazada.
- ABC: Brownie en base a legumbres sin azúcares añadidos.
- Singlutin: Batido fortificado para celíacos.
- Deli Beans: Pre mezcla panqueques para adultos mayores.
- Mini Beans: Pizzeta en base a legumbres.

## METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA:

Para las asignaturas presentadas se realizan clases expositivas y talleres diariamente, estos pueden ser formativos o sumativos, dependiendo del contenido y avance de las clases. Dentro de las metodologías realizadas se utilizan:

- Análisis de paper en clases y posterior explicación a pares con el fin de complementar contenidos.
- Desarrollo de organizadores o materiales gráficos (mapas conceptuales, diagramas, etc.)





- Cápsulas metodológicas durante la clase.
- Trabajo práctico de aplicación de contenidos en pasantías virtuales.
- Utilización de videos para posterior análisis y/o relación de los contenidos en clase.
- Resolución de casos basados en la realidad.
- Construcción de contenidos basados en "mi propio error".
- Evaluación formativa a través de kahoot, mentimeter, preguntas dirigidas, entre otras.

- Construcción de ofertas de licitación en modalidad on line.
- Discusiones grupales sobre un tema y posterior exposición a pares.
- Talleres prácticos de desarrollo de habilidades blandas: trabajo en equipo, liderazgo, eficiencia.
- Simulación de examen oral: formativo.
- Talleres integrados.
- · Aprendizaje basados en proyectos.
- Todas las metodologías son guiadas por los docentes de la asignatura. Los estudiantes finalizan la clase con feedback.

### INVESTIGACIÓN

Título: Alimentación en tiempos de Covid-19.

Tutor: Rocío Briones y Ana González.

Estudiante: Camila Montoya.

Título: Alimentación en tiempos de Covid-19.

Tutor: Rocío Briones y Ana González.

Estudiantes: Catalina Vallejos.

### **EXTENSIÓN**

Trabajado con el área de gestión de alimentos.

Jornada de emprendimiento: "Herramientas para el emprendimiento".

Realización de curso de Excel básico para alumnos de 3º año, durante el 2º semestre. Impartido por Rocío Briones y Ana González.





Claustro carrera Nutrición y Dietética Santiago Concepción, homologación de calendarios de asignaturas administración estratégica, administración de servicios de alimentación, gestión de calidad y formulación y evaluación de proyectos.

# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

**En proceso:** Diplomado en docencia universitaria.

Nombre: Carolina Soto.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Nombre: Ana González.

#### Finalizados:

- Gestión en servicios de alimentación y nutrición: Instituto Vive Sano Brasil.
- Red de mentores UDD Academia de emprendimiento: Universidad del Desarrollo.
- Competencias digitales para docentes:
   Universidad del Desarrollo.
- Diseño de cursos on line en CANVAS: Universidad del Desarrollo.
- Cómo escribir un trabajo de investigación de manera efectiva: Karger.
- Cómo enviar un artículo científico a una revista y lograr que sea publicado: Karger.
- Bioética en la Investigación en seres humanos, impartido por el Comité de Ética de Pregrado de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.
- Curso de Excel nivel básico, intermedio y avanzado, impartido por Caphome, empresa World trade center Santiago, gestionado por Universidad del Desarrollo.







## CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Sylvana Freire Azzarelli Nutricionista coordinadora de área 44 horas semanales.

Alejandra Mora Vergara Nutricionista docente 44 horas semanales.

Itziar Urmeneta Iceta Nutricionista docente 33horas semanales

Consuelo Valle Acuña Nutricionista docente 22 horas semanales



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Planificación alimentaria y técnicas dietéticas

Curso regular de tipo teórico-práctico; Dividido en 12 semanas en modalidad e-learning debido al contexto socio sanitario asociado a la pandemia por COVID-19 y 5 semanas de actividades prácticas obligatorias.

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía, eficiencia y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Clínico Asistencial, negocios y gestión en alimentación y nutrición, fomento y promoción de la salud.

### Resultados del aprendizaje:

- Constituye de manera colaborativa equipos de trabajo para crear planificaciones de minutas para individuos sanos.
- Planifica minutas conforme a criterios técnicos y éticos, considerando el bienestar de las personas.
- Actúa de manera independiente, estratégica y proactiva en la creación y elaboración de minutas para un individuo sano.



- Planifica minutas administrando adecuadamente los recursos y el tiempo disponible.
- Aplica técnicas culinarias en la elaboración de minutas para un individuo sano.
- Aplica la metodología de planificación alimentaria a la elaboración de minutas para un individuo sano.

### Gastronomía Aplicada

Curso regular de tipo teórico-práctico; Dividido en 12 semanas en modalidad e-learning debido al contexto socio sanitario asociado a la pandemia por COVID-19 y 5 semanas de actividades prácticas obligatorias.

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía, eficiencia y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Clínico Asistencial, negocios y gestión en alimentación y nutrición, fomento y promoción de la salud, investigación.

#### Resultados de Aprendizaje:

- Aplica conceptos básicos de herramientas tecnológicas para la comunicación (TIC).
- Crea una página web con diferentes herramientas interactivas.
- Elabora material interactivo para los diferentes regímenes básicos.
- Crea una ficha técnica acorde a cada temática desarrollada, aplicando los conceptos básicos de técnicas culinarias en las distintas preparaciones.
- Aplica las técnicas gastronómicas según las modificaciones dietéticas en patologías y tendencias alimentarias.
- Produce preparaciones gastronómicas de acuerdo a la ficha técnica.



 Argumenta el uso de productos específicos del mercado de acuerdo a las modificaciones dietarias

### Alumnos matriculados:

Planificación alimentaria y técnicas dietéticas, 2° semestre, 1 año: 75 alumnos matriculados, 98,6% de aprobación.

Gastronomía Aplicada, 2° semestre, 3° año: 28 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

# APORTES A LA COMUNIDAD:

Unidad clínica del adulto y adulto mayor I y II

Participación en la cátedra de la Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor, en las cuales se abordaron cuatro temas en modalidad e-learning, con respecto al manejo gastronómico, técnicas culinarias y nuevos productos en el mercado, de las siguientes patologías: Diabetes tipo 2, Enfermedades Cardiovasculares, Enfermedad Renal Crónica y Enfermedad Celíaca.

### Taller para carrera de publicidad

Colaboración en actividad práctica con alumnos de la carrera de Publicidad, enfocado en el desarrollo de preparaciones representativas de una marca específica, de acuerdo a sus características y atributos de personalidad de marca.

### INVESTIGACIÓN

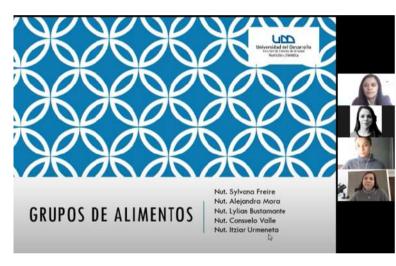
**Título:** "Fuentes alimentarias de omega 3 consumidas por la población adulta con dieta vegana residentes en Chile".

Tutor: Itziar Urmeneta y Sylvana Freire.

**Estudiantes:** Catalina Echeverría y Macarena Olivera.

### Corte brunoise cebolla







**Título:** "Calidad e inocuidad del yogurt batido comercializado en la comuna de Las Condes de la provincia de Santiago".

Comisión evaluadora: Sylvana Freire.

Estudiantes: Catalina Rosselot y Rosario Pacheco.

# METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA:

Se hizo uso de diferentes herramientas metodologías para la implementación de las asignaturas, talleres y laboratorios:

- Flipped learning (vídeos y apartados docentes).
- Laboratorios prácticos.
- Clases e-learnings.
- Desarrollo de talleres colaborativos mediante el uso herramientas Google (Google Drive, Google Sites, Excel).







# CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Natalia Vega Salgado

Ingeniera en alimentos, MSc. en Nutrición y alimentos.

44 horas semanales.

Marianne López

Tecnóloga en alimentos, Licenciada en educación.

44 horas semanales.

Luis Cantillano

Ingeniero en alimentos, post titulado en Ing. Industrial.

6 horas semanales.

Álvaro Figueroa

Ingeniero Agrónomo, Mg. en innovación tecnológica y emprendimiento.

6 horas semanales.

Gloria Valiente

Ingeniero en alimentos, MSc. en planificación en alimentación y nutrición.

6 horas semanales.

Katherine Ávila

Tecnóloga en alimentos

10 horas semanales.

Pía Ramírez

Ingeniera en alimentos

6 horas.

Total horas del área: 3,25 jornadas completas.

Total horas por área: 2 y ½ jornadas completas.



### ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Microbiología y parasitología

Competencias genéricas a que tributa:

Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión global, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

Tecnología de los alimentos e Inocuidad alimentaria

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

### Bromatología

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.



Industria alimentaria y Marketing aplicado

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión global, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

### Ciencias de los Alimentos

Competencias genéricas a que tributa: · Ética, autonomía, visión global, visión analítica y comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

#### Alumnos matriculados:

Ciencias de los alimentos, 2° semestre, 2° año: 46 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Microbiología y parasitología, 1° semestre, 3° año: 53 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Tecnología de los alimentos e Inocuidad alimentaria, 2° semestre, 3° año: 53 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Bromatología, 1° semestre, 4° año: 59 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Industria alimentaria y Marketing aplicado, 2° semestre, 4° año: 50 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Microbiología y parasitología, 2° semestre, 3° año: 11 alumnos matriculados, 100% de aprobación.



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Industria alimentaria y Marketing aplicado

Diseño y elaboración de producto formato colación que cumpla con los requerimientos de la ley 20.606 para escolares chilenos.

### EXTENSIÓN

- Gestión de organización y coordinación de "I Jornada herramientas para el emprendimiento". Realizada el viernes 6 de noviembre de 2020.
- Gestión de organización y coordinación de "Nutriemprende 2020". Realizada el 25 de noviembre 2020.



PERIODO 2020



### CUERPO DOCENTE DEL ÁREA

Anna Christina Pinheiro Nta. Coordinadora de área 44 horas semanales.

Dominique Masferrer Nutricionista 36 horas semanales.

Marcela Vizcarra Nutricionista 11 horas semanales.

Alejandra Correa Nutricionista 11 horas semanales.

Luisa Pérez Nutricionista 33 horas semanales.

Lorena Iglesias Nutricionista 5 horas semanales.



# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Docencia de pregrado.

Educación en Alimentación y Nutrición

Curso regular, realizado en modalidad e-learning debido al contexto sociosanitario asociado a la pandemia por COVID-19.

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, Emprendimiento y Liderazgo, Responsabilidad Pública, Visión Global, Autonomía, Ética, Visión analítica y Eficiencia.

Competencias específicas a que tributa: Proporciona atención alimentario nutricional a individuos y poblaciones, sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, a nivel de centros de salud públicos y privados. Gestiona intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, en centros educacionales, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias, deportivas y otras.

# Estrategias de Promoción de Salud.

Curso regular, realizado en modalidad e-learning debido al contexto sociosanitario asociado a la por contingencia pandemia por COVID-19.

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, Emprendimiento y Liderazgo, Responsabilidad Pública, Visión Global, Autonomía, Ética, Visión analítica y Eficiencia.



Competencias específicas a que tributa: Implementa una intervención de fomento y promoción de la salud en un grupo determinado de la comunidad.

### Alimentación Laboral

Curso regular, realizado en modalidad elearning debido al contexto sociosanitario asociado a la por contingencia pandemia por COVID-19

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, Emprendimiento y Liderazgo, Responsabilidad Pública, Visión Global, Autonomía, Ética, Visión analítica y Eficiencia.

Competencias específicas a que tributa:

Gestiona intervenciones de fomento y
promoción de la salud a nivel individual y
comunitario, en centros educacionales,
entidades públicas y privadas, organizaciones
comunitarias, deportivas y otros.

### Nutrición comunitaria

Curso regular, realizado en modalidad e-learning debido al contexto sociosanitario asociado a la por contingencia pandemia por COVID-19.

Competencias genéricas a que tributa: Comunicación, Emprendimiento y Liderazgo, Responsabilidad Pública, Visión Global, Autonomía, Ética, Visión analítica y Eficiencia.

Competencias específicas a que tributa: Proporciona atención nutricional a individuos sanos y con enfermedades en el ámbito de la atención primaria de salud. Implementar intervenciones planificadas de educación y promoción de la salud a nivel comunitario, en centros educacionales y centros de atención primarios de salud.



Educación en Alimentación y Nutrición, 1° semestre, 3° año: 58 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Estrategias de Promoción de Salud, 2° semestre, 3° año: 56 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Alimentación laboral, 1º semestre, 4º año: 49 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Nutrición comunitaria, 1º semestre, 4º año: 49 alumnos matriculados, 100% de aprobación.



# APORTES A LA COMUNIDAD:

Educación en Alimentación y Nutrición

**Visitas a centros prácticos:** No se realizaron por temas de pandemia por COVID-19.

Innovación: se incorpora la simulación de consulta nutricional con el apoyo de actores. Consulta individual con casos simulados, utilizando la plataforma Zoom.

# Estrategias de Promoción de Salud

Visitas a centros prácticos: No se realizaron por temas de pandemia por COVID-19..

### Alimentación laboral

Diseño e implementación de programas de promoción de salud virtuales (n=9) en el ámbito laboral cuyo propósito es contribuir a que los colaboradores de distintas empresas /organizaciones y sus familias puedan adoptar estilos de vida más saludables. Empresas u organizaciones beneficiadas:

- ENEL.
- Asociación Chilena de Seguridad (ACHS).
- Preuniversitario Pedro de Valdivia, sede Limache.
- Mowi Chile.
- Emiliana viñedos.
- Jardín Infantil Constructores de Sueños,
   Talca.
- EDENRED.
- Royal Motos.
- · Grupo Links.

### Nutrición comunitaria

Desarrollo de diagnóstico de salud y alimentario y nutricional de diferentes centros de salud y población beneficiaria. Realización de consultas nutricionales (aproximadamente 65 beneficiarios) en Centros de Atención Primaria de la Salud (APS). Cada alumno realizó al menos una consulta nutricional supervisados por tutora nutricionista.





Centros de salud intervenidos:

 Peñalolén: CESFAM Cardenal Silva Henríquez y CESFAM La Faena.

 La Granja: CESFAM La Granja, CESFAM Granja Sur, CECOSF San Gregorio, CESFAM Esteban Gumucio y CESFAM Malaquías Concha.

 La Pintana: CESFAM San Rafael y CESFAM Santo Tomás.

 La Cisterna: CESFAM Eduardo Frei Montalva.

• Araucanía: CESFAM Renaico.

# **INVESTIGACIÓN**

**Título:** Conocimientos sobre alimentación y nutrición y la relación con sus hábitos alimentarios en un grupo de profesores de enseñanza básica de escuelas municipalizadas del área sur de Santiago.

Tutor: Anna Pinheiro.

Comisión evaluadora: Dominique Masferrer.

Estudiantes: Florencia Galarce y Carolina Uauy.

**Título:** Efectividad de las estrategias para aumentar la oferta de productos marinos en escolares chilenos.

Comisión evaluadora: Anna Pinheiro.

Estudiantes: María José Quiroz, Rocío Ayala y

Catalina Mancilla.



**Título:** Asociación entre consumo de los alimentos del programa Nacional de Alimentación del Adulto Mayor (PACAM) y el riesgo de pérdida de la capacidad funcional en adultos mayores bajo control en centros de Atención Primaria de Salud.

**Tutor:** Dominique Masferrer.

Comisión evaluadora: Anna Pinheiro.

Estudiantes: Daniela Martínez e Isabela Rojas.

**Título:** Consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes de primer año de las cerreras del área de la salud durante el año 2019.

Comisión evaluadora: Dominique Masferrer.

Estudiantes: Antonia Rocabado y Josefina

Courbis.

**Título:** Alimentación en tiempos de Covid-19. **Comisión evaluadora:** Dominique Masferrer.

Estudiante: Camila Montoya.

**Título:** Enfermedad celíaca en tiempos de Covid-19.

Comisión evaluadora: Luisa Pérez.

**Estudiantes:** Mauricio Chavarry, Carolina Díaz y

Felipe Salvador.

# FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN:

En curso: Magíster en Gestión en Atención

Primaria de Salud.

Nombre: Alejandra Correa.

Institución: Universidad Andrés Bello.

En curso: Doctorado en Salud Pública, Escuela de

Salud Pública.

**Nombre:** Dominique Masferrer. Institución: Universidad de Chile.

Finalizado: Curso "Coaching para la Consulta en Salud y Nutrición" impartido el día 3 y 4 de

octubre del 2020.

Nombre: Dominique Masferrer.





# **EXTENSIÓN**

Participación en redes:

 Grupo de Interesse Especial de Obesidade (SIG Obesidade)- Brasil, Argentina, Chile, Ecuador, Colombia (http://redesans.com.br/sig-obesidade/)



PERIODO 2020

# Lab interdisciplinar Nutrición/Diseño

El objetivo principal de un Lab Interdisciplinario es involucrar a los estudiantes en una colaboración experiencia real de interdisciplinaria donde desarrollen competencias y habilidades necesarias para afrontar un mundo laboral que cada vez más enfatiza la interacción entre áreas conocimiento. Siendo un espacio de carácter académico, busca adelantar a la etapa universitaria la experiencia de trabajo en equipo junto a profesionales de otras disciplinas para que los titulados UDD enfrenten el mercado laboral con una experiencia concreta y habiendo desarrollado competencias de trabajo en equipo interdisciplinario. Por lo tanto, los problemas, desafíos y ambientes donde se espera desarrollar.

Desde el punto de vista metodológico, un Lab Interdisciplinario supone la implementación de cursos y/o talleres que tengan una carga equivalente a 16 créditos semestrales dentro de cada carrera involucrada. Dado que el estudiante debe contar con un conocimiento suficiente de su propia disciplina para participar de una instancia interdisciplinaria como esta, se requiere que los Labs Interdisciplinarios sean incluidos en las mallas de pregrado sólo a contar del sexto semestre.

El Lab Interdisciplinario será entonces una opción para los estudiantes ya que todos los alumnos deben tener la opción a postular,





pero no están obligados a inscribirse en la instancia, y no incrementará la carga académica del Plan de estudios, por lo que cada carrera podrá ofrecerlo como alternativa a créditos ya existentes, que pueden ser tanto mínimos como optativos.

A través de esta asignatura Interdisciplinaria (ID), los estudiantes deberán crear un producto alimenticio, mediante la ejecución de un proyecto que requiere de la integración disciplinar de dos carreras: Diseño y Nutrición y Dietética. Para lo anterior, las unidades del curso se han transformado en tópicos articuladores, los que se vinculan a su vez, con las etapas de la creación del producto alimenticio, posibilitando abordar la problemática en forma integrada.





# Lab interdisciplinar Cardiovascular

Es interdisciplinario un Programa Rehabilitación Cardíaca del Hospital Padre Hurtado. Donde se trabaja en conjunto con otras carreras como Kinesiología, enfermería y psicología para abordar de manera integral al paciente, contribuyendo desde el conocimiento propio de cada profesión, pero con un enfoque global y común, para desarrollar un plan terapéutico que se adapte a las necesidades y requerimientos del paciente, con el objetivo de reacondicionar al paciente que sufrió alguna afectación cardíaca, y reinsertarlo nuevamente a su vida social, laboral, familiar, disminuvendo los factores de riesgo asociados a un segundo evento cardiovascular, lo que se traduce en la disminución de morbimortalidad y mejor calidad de vida.

Catalina Cuello Vargas, Alumni UDD de la carrera Nutrición y Dietética, actualmente, nutricionista del Programa de Rehabilitación Cardíaca del Hospital Padre Hurtado, comenta su experiencia:

El poder trabajar en un equipo interdisciplinario, me ha permitido conocer el trabajo que hace cada disciplina anteriormente mencionada, y cómo este contribuye al tratamiento del paciente, pudiendo notar la importancia no tan solo de aprender conceptos de otras disciplinas, sino también lo enriquecedor de la discusión interdisciplinaria en el desarrollo en común de un plan de tratamiento terapéutico para los pacientes,





ya que permite ver desde otra perspectiva no propia de la profesión, y de acuerdo a esto considerar otros factores, que muchas veces si nos centramos únicamente en nuestra disciplina, no vemos, y que ciertamente contribuyen a mejorar no solo la adherencia del usuario al tratamiento, sino también lograr los objetivos propuestos y finalmente, y lo más importante, reinsertarlo a la vida cotidiana, mejorando su calidad de vida.

El proceso de salud-enfermedad es un fenómeno complejo, y creo que debería ser abordado siempre a través de la interdisciplinariedad, ya que es absolutamente necesario que las diversas áreas de ciencias de salud se comuniquen, interactúen a través de un lenguaje común y se integren entre sí para lograr un resultado exitoso en el paciente, sea cual sea su patología.



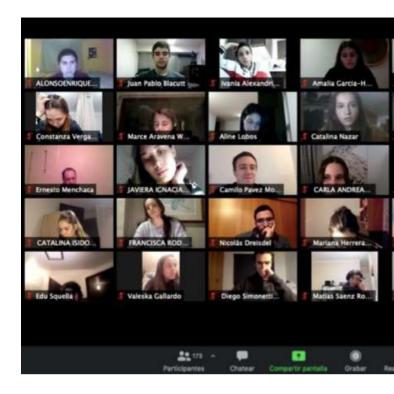


# CIAD

El CIAD es un centro innovador que fomenta el desarrollo del rendimiento y bienestar integral del deportista UDD, a través de una metodología de trabajo interdisciplinaria. En el CIAD el trabajo en equipo contribuye a la formación de profesionales de excelencia, a través de una metodología colaborativa, interdisciplinaria y de aprendizaje experiencial, aportando a la generación del conocimiento en el área de las ciencias del deporte.

Si bien el CIAD funciona dando servicios a deportistas UDD desde el 2018, el año 2020 asumió el desafío de la no presencialidad y las necesidades particulares dado el contexto de pandemia, con el fin de acondicionar integralmente a los estudiantes en el proceso de recuperación de esta crisis sanitaria.

Por esta razón el Lunes 10 de Agosto, se dio inicio al "Programa de acompañamiento al deportista UDD" con más de 170 convocados. Esta iniciativa interdisciplinaria se enfoca en que los jóvenes seleccionados de las diversas ramas de nuestra casa de estudios, contarán con un equipo de internos de las carreras de Kinesiología, Nutrición & Dietética y Psicología, supervisados por profesionales del Centro Integral de apoyo al deportista UDD (CIAD).









PERIODO 2020

# PROYECTO SEMANA I CON PARTICIPACIÓN DE NUTRICIÓN:

# I. "Tele- Aprendo a comer"

El objetivo fue entregar herramientas a los padres con niños en pandemia para mejorar su alimentación y bienestar. Se crearon actividades dirigidas a los padres y niños del jardín infantil Alexander Montessori, donde se implemento "mi plato saludable" y estrategias para aumentar el consumo de agua y actividad física.

### Docente coordinadora:

Constanza Ackermann Castro

Coordinación de Semana i Carrera Nutrición
y Dietética.

### Docentes colboradoras:

Macarena Cortés Nakamura Carolina Rodriguez Gómez Bárbara Castillo Villalobos

## II. "Ayuda a quienes nos ayudan"

Proyecto cuyo objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de los trabajadores de salud de clínica "Los Tiempos" en pandemia. 20 alumnos inscritos.

**Carreras:** Nutrición y dietética, medicina, enfermería, tecnología médica, derecho, psicología, kinesiología.







AYUDA A QUIENES NOS AYUDAN



Activar Windows Ve a Configuración para

# III. "Enseña a Cultivar: Acercando la alimentación saludable y sustentable a personas"

La seguridad alimentaria de los chilenos se encuentra amenazada, hallazgo que se evidenció con fuerza frente al corona virus, donde un importante porcentaje de la población no puede acceder a la cantidad suficiente y calidad adecuada de alimentos, por lo que surgen iniciativas en torno a las huertos urbanos, los cuales son una opción real para nuestra población, sin embargo, las personas no saben cómo iniciar su propio huerto, por lo que, enseñar a través de diversas estrategias y facilitar el acceso a los insumo resulta una tarea fundamental para mejorar el acceso a alimentos saludable y sustentables para la población.

Los objetivos fueron, diseñar una estrategia innovadora, viable y entretenida que permita enseñar a la población de distintos niveles educacionales y socio económicos el proceso para la implementación de huertos urbanos. Y que los estudiantes elaboraran todo lo requerido para que una persona o grupo familiar o institución logre implementar un huerto urbano a través de podcast, webinars, infografías, kits de implementación u otras.









PERIODO 2020



PERIODO 2020



# INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA:

Internado Clínico Adulto

Internado de profundización Clínico

Internado Clínico Pediátrico

Internado profundización Pediatría



# Internado Clínico Adulto y Profundización

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencias genéricas a que tributan: Habilidades de comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.

Competencias específicas a que tributan: Habilidades Clínico - Asistencial e investigación.

### Internado Clínico Adulto y Geriatría

Se realizaron consultas Online con paciente entrenado.

- Sesión 1: Evaluación clínica, nutricional y alimentaria.
- Sesión 2: Educación y recomendaciones alimentaria

Consulta Online con paciente.

- Sesión 1: Evaluación clínica, nutricional y alimentaria.
- Sesión 2: Educación y recomendaciones alimentaria.



Intervención educativa en Residencias de Adultos Mayores.

- Dirigidas a personal manipulador de alimentos.
- Dirigidas a familiar o cuidador del residente.

Participación en webinar de "Fundación Alzheimer" con equipo interdisciplinario dirigido a cuidadores y familiares.

# Internado Clínico Pediátrico y Profundización

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Competencias genéricas a que tributa: Contribuye al logro de la competencia específica del área de desempeño asistencial del egresado:

- Clínico asistencial: Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados.
- Investigación: Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

Competencias específicas a que tributa: Clínico asistenciales, proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

# Internado Clínico Pediátrico

Durante el año 2020, 45 estudiantes realizaron su internado clínico en el área de pediatría



Desde marzo a octubre fueron a distancia, donde se realizaron simulaciones clínicas y telemedicina con pacientes usuarios del Hospital Padre Hurtado y de distintas comunas de la capital.

Desde octubre se retomaron las prácticas presenciales a los campos clínicos:

- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Pediatría.
- Hospital Padre Hurtado: Equipo de trastornos de la conducta alimentaria.

- Clínica Alemana Servicio de Pediatría.
- · Clínica Alemana Servicio de Neonatología.
- Fundación Soy Más.

# Internado de Profundización

Seis estudiantes realizaron su internado de profundización en el área clínica pediátrica. Tres alumnas realizaron una rotación de 12 semanas junto al equipo de trastornos de la conducta alimentaria, del Hospital Padre Hurtado. Las otras internas realizaron su profundización en la Fundación Soy Más, ubicada en la comuna de La Pintana

# diac

# Equipo Internado:

### **Tutores UDD:**

- Macarena Cortés Nakamura, Nutricionista
- Constanza Ackermann Castro, Nutricionista.
- Dominga Campino, Nutricionista.
- Carolina Rodríguez Gómez, M. Ed, Nutricionista.
- Bárbara Castillo Villalobos, Nutricionista.

### Tutores de campo clínico:

- Dominga Campino.
- · Sofía Acle.
- · Sofía Aguirre.
- María Esther Sciberras.
- Ana Poblete.
- · Constanza Coloma.
- Pamela Diaz.





# INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA:

Internado Profundización en deporte



# Internado de Nutrición y Ejercicio

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Internado de Nutrición y Ejercicio

Competencias genéricas a que tributa: "Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados".

Competencias específicas a que tributa: "Proporciona atención alimentario nutricional a personas sanas y enfermas, a nivel individual o colectivo, a lo largo del ciclo vital, en todos los niveles de atención de salud, instituciones deportivas y otros tipos de instituciones y organizaciones, públicos o privados".

## Alumnos matriculados:

Internado de Nutrición y Deporte: 20 alumnos matriculados, 100% de aprobación.







# INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA:

Internado Atención Primaria de Salud (APS)

Internado de profundización en Nutrición del entorno laboral



# Internado de Fomento de Promoción de la Salud

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Internado en Atención Primaria de Salud

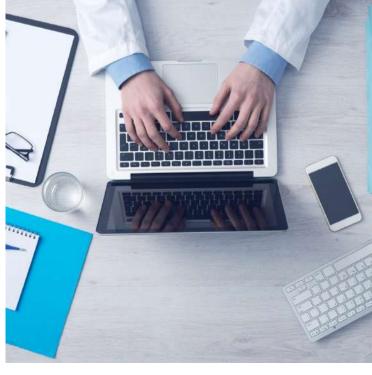
Curso regular, realizado en modalidad blearning debido al contexto sociosanitario asociado a la por contingencia pandemia por COVID-19.

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, Ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Eficiencia, Visión global, Visión analítica, Comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Fomento y promoción de la salud.

Realización de programa de promoción de la salud con componente educativo en población beneficiaria de centros de salud de las comunas de Peñalolén, La Granja y San Ramón. Intervenciones educativas en la comunidad (28 intervenciones beneficiando a un total de 336 personas aproximadamente) y consultas nutricionales (aproximadamente 2576 consultas nutricionales).





- Horas de trabajo virtual: 270 horas (6 semanas).
- Horas de trabajo presencial: 78 horas (2 semanas).

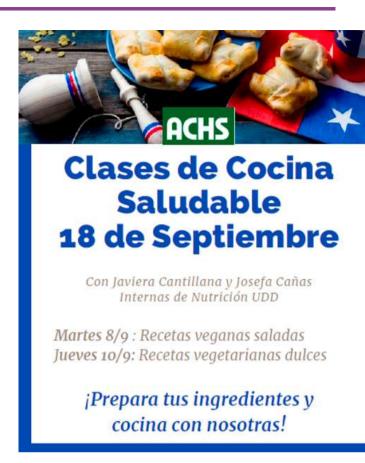
Intervenciones realizadas:

- Teleconsultas nutricionales: 60.
- Consultas nutricionales presenciales: 68.
- Sesiones educativas virtuales (Facebook live, entre otras) y en sala de espera: 3.
- Apoyo en campaña de vacunación contra COVID-19.
- Apoyo en operativos de pesquisa COVID-19 en la comunidad: 3.
- Visitas domiciliarias: 4.

# Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral

Competencias genéricas a que tributa: Emprendimiento y liderazgo, Ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Eficiencia, Visión global, Visión analítica, Comunicación.

Competencias específicas a que tributa: Fomento y promoción de la salud. "Gestiona intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, en centros educacionales, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias, deportivas y otros".





Diseño e implementación de programas de promoción de salud virtuales que contribuyan a que, los colaboradores y sus respectivas familias, puedan adoptar estilos de vida más saludables.

### Empresas beneficiadas:

- Empresas Iansa.
- Asociación Chilena de Seguridad.
- Mowi.
- Emiliana Viñedos.

### Actividades realizadas:

- Teleconsultas nutricionales: 142.
- Webinars sobre alimentación saludable y alimentación vegana/vegetariana: 6.
   Asistencia mínima: 16 personas / asistencia máxima: 140 personas.
- Fichas técnicas: 7.
- Clases de cocina virtuales: 3.
- Recetarios: 2.
- Podcast sobre alimentación saludable: 2.

### Alumnos matriculados:

Internado APS: 28 alumnos matriculados, 100% de aprobación.

Internado de profundización en Nutrición en el entorno laboral: 10 alumnos matriculados, 100% de aprobación.







# INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA:

Internado corto en Gestión y Negocios

Internado de profundización en Gestión y Negocios



# Internado de Gestión y Negocios

# ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Durante el año 2020, los internos comenzaron sus actividades de manera presencial, en los centros asignados en empresas e instituciones como: Luchetti. Pulmahue. Interbake. Remo Unidas, JUNAEB y centrales de alimentación de: Hospital Padre Hurtado, Colegio Mayor Tobalaba, Colegio Mayor Peñalolén, Ministerio del interior. Sin embargo, la declaración de pandemia y la situación país relacionada al COVID-19, provocó la suspensión de las prácticas presenciales y pasando a modalidad online. Cuando se retornó a la presencialidad, un grupo realizó su internado completo de seis semanas de manera presencial, donde además de las labores diarias, debieron aportar al centro con proyectos de mejora continua en base a una necesidad actual o futura del centro, mediante la metodología DMAIC o seminarios de investigación a solicitud de sus tutores y/o a través de diagnóstico de necesidades realizadas por los internos. Además, quienes realizaron el internado online, asistieron presencialmente por tres semanas a centros de práctica. A continuación, se describen las principales actividades desarrolladas en cada centro con reseña. además de los proyectos desarrollados por cada interno.





Las actividades de Internado fueron planificadas, supervisadas y evaluadas por un equipo de docentes de la Universidad, en colaboración con tutores de campos prácticos que tuvieron la responsabilidad de guiar a los internos.

Durante este año, el internado del área tuvo dos modalidades. Un internado corto, el cual tuvo una duración de 6 semanas online y 3 presencial y un internado de profundización el cual tuvo una duración de 12 semanas.

# Internado corto en Gestión y Negocios

### Parte Online:

Como ya se mencionó, en respuesta a la situación sanitaria mundial, se determinó suspender actividades presenciales el día 16 de marzo, y se optó por realizar internados de manera online. donde los internos desarrollaron casos de situaciones reales v analizaron distintos documentos actualización en el área, generando debates sobre estos. Además, a partir de la segunda rotación los internos online, trabajan con emprendedores y empresas del ámbito alimentario, realizando asesoramiento técnico nutricional y proyectos, para los cuales se generaron reuniones periódicas con los tutores a modo de guía de todo el proceso para su óptimo desarrollo.





# Internado de profundización en Gestión y Negocios

### · Fork:

Tiendas pertenecientes a la empresa Betterfood, dedicada a la producción de alimentos de quinta gama (almuerzos, postres y ensaladas), y expendio de estos y otros productos de no fabricación propia. En este centro asistieron dos internas, las cuales desarrollaron dos proyectos de gran utilidad para el centro.

### • Sodexo - DHL:

Sodexo es una empresa internacional, la cual posee múltiples contratos a nivel nacional. Dentro de ellos se encuentra DHL Lo Aguirre, donde está a cargo del funcionamiento del casino de esta empresa, y que a la vez entrega alimentación a otra empresa "Nestle", siendo una central de alimentación de máxima complejidad, entregando más de 600 raciones diarias.

En este servicio asistieron tres internas, quienes fueron rotando en sus labores por períodos de cuatro semanas cada una, pasando por el área administrativa, área de producción y área de calidad, velando por que en cada área se cumpliera la calidad esperada por Sodexo y sus clientes.

### • La Verde:

La Verde, es un emprendimiento de tres hermanas, ex alumnas de la Universidad del Desarrollo, quienes desarrollaron





hamburguesas veganas sin gluten para su comercialización, quienes poseían muchas falencias en el ámbito técnico nutricional. Las internas, realizaron una labor de asesoría para la formalización de la PYME "La Verde", en primer lugar, estandarizando todas sus recetas, realizando evaluaciones organolépticas a los productos, desarrollando etiquetados nutricionales en base a normativa vigente y finalmente entregando toda una guía para la obtención de la resolución sanitaria, incluido programas relacionados a la inocuidad y calidad de sus productos.

Además, al ser este internado en modalidad online, se realizaron simulaciones con actores, con el fin de enfrentar a las internas a situaciones distintas, en las cuales debieron demostrar su capacidad de asesorar a clientes en el ámbito técnico nutricional del área de negocios.

### • Regulación:

Este internado, también en la modalidad online, se llevó a cabo bajo la tutoría y supervisión de la nutricionista Catalina Leiva, especializada en Asuntos Regulatorios de medicamentos. productos biológicos y cosméticos, quien trabaja asesorando a diversos clientes en este ámbito, para la comercialización de productos dentro del país. El interno, debió investigar sobre el tema, desarrollar asesorías en conjunto a Catalina y entregar informes a clientes. Dentro de sus actividades se destacan asesorías regulatorias lideradas por químico farmacéutico Antonio Morris Peralta.





### Comisión Evaluadora y Tutores:

- Valentina Carrasco.
- Marianne López.
- Carolina Soto.
- Natalia Vega.
- María Paz Ortún.

# Tutores centros de práctica de Internados cortos:

- Javiera Iturra Aliner Colegio Mayor.
- Juan Pablo Labraña Sodexo (DHL, Cervecería Chile).
- María Esperanza Garcés Sodexo El Mercurio.
- Claudia Mellado Pulmahue.
- Esperanza Arriaza- Pulmahue.
- Marcelo Villarroel Agrocommerce.
- Kelly Ahumada Aliner Min. interior.
- Nataly Aceituno Aliner MINEDUC.
- Alexandra Ríos HPH.
- Yerko Urrutia Remo Unidas.
- Vanessa Reyes Remo Unidas.
- Álvaro Figueroa Foodtec.
- Katherine Ávila Dulce Maipo.
- Marcela Robles Sodexo DHL.
- Alejandra Maldonado Sodexo DH.
- Romina Espinoza Fork.

# Tutores de Internados de profundización:

- Alejandra Maldonado Nutricionista.
- Juan Pablo Labraña Nutricionista.
- Catalina Leiva Nutricionista.
- Macarena Lobos Diseñadora.
- Romina Espinoza Ingeniero en alimentos.









# TALLER 1: CONSTRUCCIÓN DE UN CURRÍCULUM DE IMPACTO

Descripción: El CV es nuestra primera carta de presentación por lo que resulta clave tener un documento preciso, coherente y con impacto que logre transmitir tu marca personal. El trabajo será enfocado en contenido y diseño.

### TALLER 2: USO ESTRATÉGICO DE LINKEDIN

Descripción: Tener un perfil completo, usar las palabras claves, conectar con actores relevantes y generar actividad dentro de LinkedIn puede generar la diferencia. El taller de LinkedIn entrega la información más importante para lograr tu objetivo en esta red social profesional.

# TALLER 3: PREPARACIÓN PARA ENTREVISTAS PSICOLABORALES

Descripción: Fortalecemos el discurso y autoconocimiento, revisando las preguntas y metodologías más utilizadas en entrevista laboral. El taller busca facilitar la identificación de competencias profesionales, el robustecimiento del discurso y el desarrollo de la propuesta de valor.





PERIODO 2020



- Publicaciones Científicas
- Participación en comisión revisora de revistas
- Fondos Adjudicados
- Fondos Postulados y no Adjudicados
- Participaciones en Comisión de obtención de grado
- Participaciones en Congresos, Jornadas,
   Simposios y Seminarios.



# PUBLICACIONES CIENTÍFICAS:

Publicaciones por Docentes:

### **Publicadas:**

- Palacio-Agüero A, Díaz-Torrente X,
   Quintiliano Scarpelli Dourado D. Relative handgrip strength, nutritional status and abdominal obesity in Chilean adolescents.
   PloS One: 2020; 15: e0234316. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0234316
- Díaz-Torrente X, Quintiliano-Scarpelli D.
   Dietary Patterns of Breakfast Consumption
   Among Chilean University Students.
   Nutrients. 2020: 20; 12(2):552. doi: 10.3390/nu12020552. PMID: 32093261;
   PMCID: PMC7071493
- Quintiliano Scarpelli, D.; Pinheiro Fernandes,
   A.C.; Rodriguez Osiac, L.; Pizarro Quevedo,
   T. Changes in Nutrient Declaration after the
   Food Labeling and Advertising Law in Chile:
   A Longitudinal Approach. Nutrients: 2020,
   12, 2371. https://doi.org/10.3390/nu12082371
- Bolados, C.C.; Ferrari, G.; Suárez-Reyes, M.; Quintiliano Scarpelli Dourado, D.; Diaz-Peña, H.; Pizarro, T. Muscular strength of upper and lower limbs and self-esteem in Chilean school children: independent associations with bodv composition indicators. Int. J. Environ. Res. Public. Health. 2021: 18. 361. https://doi.org/ 10.3390/ijerph18020361





- Vera G, Briones R, González A, Soto C,
   Carrasco V. Elaboración de manual modelo metodológico para la planificación alimentaria, inscrito en departamento de derechos intelectuales Nº: 2020-A-8977.
- · Oliveira MRN, Weber TK, Araneda J, Pinheiro AC, González AL, Popelka R, MartínezEspinosa RI, Castillo-Carrión MJ, García YP, Muñoz ME, Cardozo NO, Santos IP. Obesidad en las políticas públicas de países de América Latina: Argentina, Brasil, Colombia, Chile y Ecuador. Grupo de interés especial para el estudio de la obesidad, Red Latinoamericana de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional. Serie Políticas Públicas de Prevención y Control de Obesidad Argentina-Brasil-Chilela Colombia-Ecuador. Fascículo 4. 14p. 2020. ISBN: 9786589398073 Disponible: http://interssan.com.br/interssan/wpcontent/uploads/2020/08/2020 interssan fa sci%CC%81culo\_4\_esp\_SIG\_.pdf
- Castillo P, Araneda J, Pinheiro AC. Hábitos alimentarios y estado nutricional de niños y niñas que asisten a las Escuelas Deportivas Integrales del Instituto Nacional de Deporte, Región de Ñuble. Rev Chil Nutr 2020; 47(4): 640-649-DOI: http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000400640
- Araneda J, Pinheiro AC, Rodriguez L. Una mirada actualizada sobre los Ambientes Alimentarios y Obesidad. Rev Chil. Salud Pública 2020;24(1):67-71. DOI:10.5354/0719-5281.2020.57593





- Araneda J, Pinheiro AC, Rodriguez L. Una mirada actualizada sobre los Ambientes Alimentarios y Obesidad. Rev Chil. Salud Pública 2020;24(1):67-71. DOI:10.5354/0719-5281.2020.57593
- Quintiliano, D, Pinheiro AC, Rodriguez L,
   Pizarro T. Changes in Nutrient Declaration after the Food Labeling and Advertising Law in Chile: A Longitudinal Approach. Nutrients 2020, 12, 2371; doi:10.3390/nu12082371

# Aceptadas o en revisión para publicación:

 Palacio A, Quintiliano D, Cosentino M,
 Vargas P, Ríos MJ. Ingesta calórica y de macronutrientes en los primeros seis meses post cirugía bariátrica.

Revista: Rev Médica de Chile.

**Estado:** Aceptado para publicación el 11 de enero de 2021.

Palacio A, Luna C, Maíz C, Blanco E.
 Nutritional and behavioral factors related to weight gain after bariatric surgery.

Revista: Rev Médica de Chile.

Estado: Aceptado en diciembre de 2020.

Quintiliano D, Gomes T, Araneda J, Pinheiro
 A. Impacto de los Mensajes Frontales de
 Advertencia en el Patrón de Compra de

 Alimentos en Chile.

Revista: Nutrición Hospitalaria.

Estado: Aceptado el 26 de diciembre de 2020.





Quintiliano D, Lehmann N, Castillo B, Blanco
 E. Infant feeding and information sources in families who reported baby-led weaning.

 Revista: Revista Paulista de Pediatria.

**Estado:** En revisión enviado el 14 de enero 2021.

 Norambuena A, Quintiliano D, Araya M.
 Gluten-free foods and their contribution to total diet in patients with celiac diseases.

**Revista:** International Journal of Celiac Disease (Vol. 9, No. 1, 2021).

Estado: Aceptado el 13 de enero 2021

 Araneda J, Pinheiro AC, Pizarro T.
 Inseguridad Alimentaria y hábitos alimentarios durante la pandemia COVID-19 en hogares chilenos.

Revista: Rev. Med. Chile.

Estado: Aceptado para publicación 2020.

 Rodriguez L , Pinheiro AC , Mujica-Coopman M, Caro-Moya C. Deborah Navarro-Rosenblatt. Chilean food and nutrition health policies: a descriptive framework.

Revista: Rev Med de Chile.

Estado: Enviado a revision 2020.

Quintiliano D, Ramires T, Araneda J,
 Pinheiro AC. Impacto de los mensajes
 frontales de advertencia en el patrón de compra de alimentos en Chile.

**Revista:** Nutr Hosp.

Estado: Aceptado para publicación 2020.

Galvez P, Molina P, Coloma MJ, Bost K,
 Vizacarra M, Schwingel A. Exploring parents' perspectives on feeding their young children. A qualitative study in Chile.

Revista: Revista Appetite.

Estado: Enviado a publicación 2020.

Molina P, Galvez P, Stecher MJ, Vizcarra M,
 Coloma MJ, Schwingel A. Family influences
 on the feeding practices of preschool
 children: A qualitative study with photo elicitation.

**Revista:** Revista Atención Primaria. **Estado:** Enviado a publicación 2020.



# PARTICIPACIÓN EN COMISIÓN REVISORA DE REVISTAS :

Nombre: Rinat Ratner.

Revista: Revista Chilena de Pediatría.

Periodo: Año 2020.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli

**Revista:** Revista Chilena de Nutrición; Public Health Nutrition y International Journal of

Environmental Research and Public Health.

Período: Enero a Diciembre de 2020.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli

**Revista:** Confluencia - UDD. **Período:** Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Ximena Díaz Torrente.

**Revista:** Confluencia - UDD. **Período:** Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Ana Palacio Agüero. Revista: Confluencia - UDD. Período: Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Dominique Masferrer.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Nombre: Anna Christina Pinheiro. Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Nombre: Marcela Vizcarra.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Nombre: Luisa Pérez.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.



#### CERTIFICADO DE REVISOR

Se otorga este certificado a

Rinat Ratner

por su activa participación en calidad de Revisor de manuscritos en el proceso editorial de Andes <u>Pediatrica</u>/Revista Chilena de Pediatría.

Agradecemos la importante contribución de la Dra. Ratner en el proceso de revisión por pares de este órgano editorial durante el año 2020.

Dr. Francisco Cano Sch.

Director Editor
Santiago, enero de 2021



## PARTICIPACIONES EN COMISIÓN DE OBTENCIÓN DE GRADO (POST GRADO):

Participación en Comisión de Tesis de Magister del Magister en Nutrición y Alimentos del INTA – Universidad de Chile.

**Título del Proyecto:** Asociación del patrón de horario de alimentación (o tiempo de comida) con la ingesta calórica total y calidad de la dieta en un grupo de preescolares chilenos.

Estudiante: Camila Henríquez Mella.

**Tutor:** Marcela Reyes Jedlicki. **Fecha:** 29 de abril de 2020.

Fecha: 29 de abril de 2020.

Participación en Comisión de Tesis de Magister del Magister en Nutrición y Alimentos del INTA – Universidad de Chile.

**Temática:** Asociación entre el consumo de edulcorantes no nutritivos y la ingesta calórica en niños y niñas de 3 años.

Estudiante: Paola Arévalo Rodríguez.

**Tutor**: Marcela Reyes Jedlicki.

Fecha: 17 de diciembre de 2020.

Participación en **Comité de Ética de Pregrado** de la Facultad de Medicina-Clinica Alemana - UDD

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli

Función: Miembro activo, representante de la

carrera de Nutrición y Dietética.

Período: Enero a Diciembre de 2020.

Participación en **Vicerectoría de Investigación** de la Universidad del Desarrollo.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.

Función: Miembro activo, representante de la

carrera de Nutrición y Dietética.

Período: Enero a Diciembre de 2020.

Participación en comisión evaluadora para obtención de Magíster en Nutrición y Alimentos con mención en Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición. INTA, Universidad de Chile.

**Temática:** Factores de riesgo familiares asociados al aumento excesivo de peso de escolares entre 1° y 5° básico (2014 – 2018) del país.

Nombre: Anna Pinheiro Estudiante: Natalia Rossel.

Participación en comisión evaluadora para obtención de Magíster en Salud Pública. Universidad del Bío-Bío, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos.

**Temática:** Distribución de las atenciones de lactancia materna exclusiva en menores controlados en el sistema público de salud de Chile, para los años 2014, 2016 y 2018.

Nombre: Anna Pinheiro.

Estudiante: Paula Contreras Rebolledo.

Participación en **comisión evaluadora de proyectos de investigación** SOCHINUT 2020.

Nombre: Anna Pinheiro.

Participación en comisión evaluadora para obtención de Magíster en Nutrición y Alimentos, Mención Nutrición Humana, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile. 2020.

Título: Revisión sistemática: Factores que influyen en la composición de la microbiota de la leche materna.

**Nombre**: Dominique Masferrer. **Estudiante**: Karen Abrigo Blanc.

# PROYECTOS POSTULADOS Y ADJUDICADOS:

Nombre del proyecto: Desarrollo, escalamiento y validación de un sistema integrado de intervenciones en escolares en alimentación, actividad física y entorno comunitario en Ciudad Sur.

**Fuente de financiamiento:** Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico Proyecto FONDEF IT18I0016.

**Calidad de la participación:** Daiana Quintiliano Scarpelli, PhD joven.

Período: En ejecución.

Nombre del proyecto: Evaluación de las modificaciones en el listado de ingredientes de alimentos envasados, período 2013-2019, en el contexto de la ley de alimentos (Ley 20.606)

**Fuente de financiamiento:** Fondo Interno-Investigación UDD.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano Scarpelli, Co-investigador.

Período: 2019 - 2020.

Nombre del proyecto: Dinamometría en adolescentes, adultos chilenos: valores de referencia.

**Fuente de financiamiento:** Escuela de Nutrición y Dietética, UDD.

**Calidad de la participación:** Ana Palacio Agüero, Investigadora principal.

Período: 2018 - 2020.

Nombre del proyecto: Calidad de vida y de salud en estudiantes universitarios de primer año del área de la salud, Universidad del Desarrollo.

**Fuente de financiamiento:** Escuela de Nutrición y Dietética, UDD.

**Calidad de la participación:** Ximena Díaz Torrente, Investigadora principal.

Período: 2019 - 2023.

Nombre del proyecto: Implementación de estrategias basadas en el aprendizaje activo con estudiantes de tercer año que cursan las primeras etapas de formación investigativa en el ámbito de la alimentación y nutrición.

Fuente de financiamiento: Centro de Innovación

Docente - Proyectos de Innovación y

Fortalecimiento de la docencia - 2020-2.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano Scarpelli y Ana Cristina Palacio Agüero, docentes responsables.

Período: Agosto a Diciembre de 2020.



Nombre del proyecto: "Optimización de la capacidad predictiva del Examen de Medicina Preventiva del Adulto Mayor (EMPAM) a través del desarrollo de una herramienta digital y el uso de machine learning".

**Fuente de financiamiento:** FONDEF Idea ID19I10319.

Calidad de participación: Directora alterna.

Nombre del proyecto: "Desarrollo, escalamiento y validación de un sistema integrado de intervenciones en escolares en alimentación, actividad física y entorno comunitario en Ciudad Sur."

Fuente de financiamiento: Fondef IDEA IT 2018. Calidad de la participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes (Investigador).

Nombre del proyecto: "Exposición a ambientes alimentarios no saludables y calidad de la dieta, en escolares obesos y eutróficos de la región de Ñuble". SA18I0127.

Fuente de Financiamiento: FONIS.

**Calidad de la participación:** Anna Christina Pinheiro Fernandes (Investigador).

Periodo: 2019-2020.

Nombre del proyecto: "Evaluación de las modificaciones en el listado de ingredientes de alimentos envasados.

Fuente de Financiamiento: Concurso interno de investigación 2019, Universidad del Desarrollo Calidad de la participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes (Investigador principal). Período: 2019.

Nombre del proyecto: Elaboración del "Manual de Evaluación Nutricional Ecuaciones, fórmulas, parámetros de referencia y criterios para la realización del diagnóstico nutricional en distintas situaciones".

Calidad de participación: Autores, Anna Christina Pinheiro Fernandes, Dominique Masfrerer y colaboradores, Andrea Valenzuela, Alejandra Correa.

Nombre del proyecto: "Comportamiento de compra y hábitos alimentarios en tiempos de coronavirus (COVID-19)".

Fuente de financiamiento: Universidad del Desarrollo, Universidad del Bío-Bío, Universidad de Santiago.

Calidad de la participación: Investigador.

**Período:** 2020.



## PROYECTOS POSTULADOS Y NO ADJUDICADOS:

Nombre del proyecto: Food deserts and food swamps: does the food environment relate to diet quality among home-dwelling elderly Chileans? Fuente de financiamiento: ANID, Fondecyt de Iniciación 2020.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano Scarpelli, Investigadora principal

**Fecha de postulación:** 13 de abril de 2020. Resultado en 31 de octubre de 2020.

# PARTICIPACIÓN EN JORNADAS, COMISIONES Y CONGRESOS:

- Asistencia del equipo de Clínica Adulto en pleno a versión on line "XXII CONGRESO CHILENO DE OBESIDAD SOCHOB 2020".
- VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 - UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Baby led-weaning en chile: beneficios y dificultades percibidos por las madres.

Autor Principal: Camila Gallardo Oliva.

**Autores:** Camila Gallardo Oliva, Nicole Lehmann Berdichevsky, Daiana Quintiliano Scarpelli.





 VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 – UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Calidad nutricional de las colaciones de escolares de enseñanza básica.

Autor Principal: Daniela Segovia Serrat.

**Autores:** Daniela Segovia Serrat, Antonia Battaglia Casas Cordero, Daiana Quintiliano Scarpelli Dourado.

 VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 – UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Hábitos alimentarios y estado nutricional de escolares chilenos y extranjeros residentes en chile.

Autor Principal: Ignacia Jarpa Dufey.

**Autores:** Ignacia Jarpa Dufey, Florencia Farfán Cabrera, Catalina Jorquera Balladares.

 VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 – UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Relación entre lactancia materna exclusiva y perfil lipídico en adolescentes.

Autor Principal: Camila Garretón Sanchez.

**Autores:** Camila Garretón Sanchez, Aline Dabancens Gamio, Abril Amengual Nimer.

 VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 – UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Tolerancia en beneficiarios de fórmulas lácteas del programa nacional de alimentación complementaria – alergia a la proteína de leche de vaca.

Autor Principal: Oriana Carreño Galindez.

**Autores:** Oriana Carreño Galindez, Javiera Contreras Castillo.





 VI Feria de Ciencias e Innovación desde 9 a 13 de Noviembre 2020 - UDD, Santiago Chile.

**Póster online:** Asociación entre lactancia materna y resistencia a la insulina en adolescentes y adultos jóvenes.

Autor Principal: Mariana Del Campo.

**Autores:** Mariana Del Campo, Catalina Cortes, Ignacia Baeza, Estela Blanco.

 Congreso SOCHINUT 2020 "Coloquios en Nutrición" (Virtual) 8 a 27 de octubre 2020.

**Póster online:** Riesgo de exceso de peso en niños extranjeros residentes en Chile.

**Autores:** Quintiliano D., Suarez-Reyes M., Pinheiro A., Cofre-Bolados C., Pizarro T.

 Congreso SOCHINUT 2020 "Coloquios en Nutrición" (Virtual) 8 a 27 de octubre 2020.

**Póster online:** Calidad nutricional de las colaciones de escolares de enseñanza básica.

**Autores:** Battaglia A., Segovia D., Pinheiro A., Quintiliano D.

 Curso online del Colegio de Nutricionistas:
 Introducción a la cirugía bariátrica y reganancia de peso.

Expositora: Ana Palacio.

Fecha de realización: 16 de mayo.

Número de participantes: 40.

 Curso online de postgrado en Educación continua en obesidad. Sociedad Chilena de Obesidad (SOCHOB): Aspectos nutricionales en cirugía bariátrica. ¿Qué necesitamos saber?

Expositora: Ana Palacio.

Fecha de realización: 3 de junio.

 Curso corto 30-30-40, online: Manejo psiconutricional del paciente bariátrico.

Coordinadora: Ana Palacio.

**Expositoras:** Gloria Vera, Viviana Assadi, Ana Palacio.

Duración: 16 h.

**Fecha de realización:** 24 de julio a 15 de agosto.

Número de participantes: 29.

 Seminario Internacional, online: Intervenciones en estilos de vida saludables en el ambiente escolar. Nuevos escenarios y desafíos.

**Organización:** Equipo Fondef UDD-USACH de la Escuela de Nutrición y Dietética de la UDD (Anna Pinheiro, Rinat Ratner, Daiana Quintiliano).

Duración: 3 h.

**Fecha de realización:** 20 de noviembre de 2020. Número de participantes: 200.



 Participación en el simposio internacional "Transforming Health & Medicine: Big Data & Digital Technologies Institute for Informatics (I2) & Universidad del Desarrollo (Santiago, Chile)".

**Fecha del evento:** 12 de octubre de 2020, 10:00 – 12:00 pm.

**Tema presentado:** IRENE Project - Integrated Risk Estimation for the New Elderly.

Participa: Dominique Masferrer.

 Participación en la EXPO IMPACTO UDD, en el panel "Preocupados por el Bienestar Integral de la Comunidad Las claves para desarrollar una vida saludable y conservarla en tiempos de pandemia"

**Tema presentado:** Estudios de Comportamiento Alimentario.

Participa: Anna Christina Pinheiro

 Organización del Seminario "Intervenciones en estilo de vida saludables en el ambiente escolar. Nuevos escenarios y desafíos"

Organizadora: Anna Christina Pinheiro.

 Seminario: Reflexión de buenas prácticas, oportunidades y brechas para la implementación de programas de promoción de estilos de vida saludable en el ambiente escolar.

Fecha: 10 de diciembre 2020.

Objetivos: Reflexionar sobre las buenas prácticas, dificultadas, brechas y oportunidades en la implementación de programas de promoción de estilos de vida saludable con énfasis en alimentación y actividad física en el ambiente escolar, en base a la evidencia disponible de experiencias ya realizadas en Chile.



The IRENE (the grated Risk Editheston for the New Edderly) project is to disease and validate a digital lookusing the risk algorithm being prescribe by our main. We entirest that such a bod will be used by primary care providers with gatter to all the point of core to help subjects that of functionality in the older adult population. Your Invitation for Informatics by reposition Teams.





Andrea House, MA

Featured speakers and panells



Emercia Silva, Fri movemento y Vocamino Prompiano, Echamino Communia y Cidente grivenicizacides Desa



Principles amounts Principles and Considers amounts of Considers amounts of Considers and Cons



Bland Anguer Machinere Directors Rowling poly-1900AL Cocords Ventragamina Carrie Muteriolery Dentation Familiary de Machiner D American Euroversidas Comunitátis



Flavorist to Notice Critica Avenue Grovenical car Dec



Vermitte David Facilité de Mose Craca Alexan Driversidad de Des



##200 Federated Princetors Associated Professional Associated Owners Developed and Developed Princetors and Developed Pri

For more information



Metodología: Exposición de experiencias y mesa de discusión.

#### Invitados institucionales UDD:

- Vice Decana Facultad de Medicina.
- Directora CENTRO DE EPIDEMIOLOGÍA Y POLÍTICAS DE SALUD.
- Director Escuela de Gobierno.
- Directora Escuela de Pedagogía.
- Director Centro de informática Biomédica ICIM.

#### Invitados externos:

- Directores Escuelas intervenidas. Total: 12
- Servicio de Salud Metropolitano Sur (encargado Nutrición).
- Servicio de Salud Metropolitano Sur Occidente (encargado nutrición).
- SEREMI Salud RM (encargado de Promoción de Salud).
- Ministerio de Salud (integrante equipo de Promoción/DIPOL)
- Elige Vivir Sano.
- Integrantes directorio Fondef: JUNAED, Ciudad Sur, ASOF/Ruta saludable, CODEMA.

#### Academia:

- INTA: Juliana Kain, Nelly Bustos
- Fac Medicina UChile: Ricardo Cerda
- UST: Jenny Arteaga
- UBío-Bío: Jacqueline Araneda
- UFT: Fabián Vázquez

#### PARTICIPACIÓN EN COMISIONES EQUIPO CLÍNICA ADULTO UDD

• Miembro Comisión de Expertos Ley Ricarte Soto. Bombas de Insulina en pacientes inestables. Minsal Enero 2017-2018-2019.







Fecha: viernes 20 de noviembre del 2020 Horario: 09:30-12:30 Modalidad: online

Modalidati cimina Acceso gratulto Organizan: Facultad de Medicina Clínica Alemana, Universidad del Desarrollo - Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Santiago de Chile.

Objetivo: Reflexionar acerca del real impacto y de los desafios de las intervenciones de promoción de estilos de vida saludables en el ambiente escolar a partir de experiencia Latinoamericanas.

Apertura: Rinat Ratner - Directora Carrera de Nutrición y Dietética - Universidad del Desarrollo

Daniela Godoy - Secretaria Ejecutiva de Elige Vivir Sano.

U3:49-10:15
El nuevo escenario de las intervenciones en alimentación y nutrición en el ambiente escolar.
¿Las escuelas aportan a la seguridad alimentaria y nutriciona?
¡30 min]
Presenta: Or, Oswaldo Yoshimi Tanaka, Universidad de São Paulo, Brasil

nusto-10:45
Intervenciones en el ambiente escolar para la promoción de estilos de vida saludable. Evaluación de impacto, el caso de México. (30 min)
Presenta: Dra. Anabelle Bonvecchio. Instituto Nacional de Salud Pública, México.

Preguntas de la audiencia Intervalo 15 min

Mesa redonda Anna Pinheiro-Universidad del Desarrollo

Nuevos desafíos para las intervenciones en nutrición y alimentación en Chile, con enfoque en el ambiente escolar:

Medición de los ambientes alimentarios. Dra Jacqueline Araneda, Universidad del Bío-Bío 11:35 - 11:50

11.35 - 11.50 Intersectorialidad y fortalecimiento del canal agroalimentario vinculado a la comunidad escolar CODEMA (20 min). 11.55 - 12.10 Condición física, autoestima y composición corpor en escolares, (20 min). Dr. Cristian Cofre, Universic

0 • física, autoestima y composición corp res. (20 min). Dr. Cristian Cofre, Univers go de Chile.

12:15 a 12:30
Tecnologias de la información y entornos alimentarios. (20 min).
Dr. Mauricio Marin, Universidad de Santiago de Chilk 12:35-12:50
Preguntas de la audiencia

#### ncia de cierre 12:55 - 13:10

12:55 - 13:10
Resultados Preliminares Proyecto FONDEF
"Desarrollo, escalamiento y validación de un sistema
integrado de intervenciones en escolares en
alimentación, actividad física y entorno comunitario
en Ciudad Sur" y nuevos desafíos (30 min).
Dr. Tito Pizarro, Universidad de Santiago de Chile.













- Miembro comisión de expertos "Insulinización en atención primaria de pacientes diabéticos tipo 2". Minsal2020.
- Docentes invitadas a dictar cátedra en Magíster Nutrición Humana INTA, Tema: Manejo nutricional Diabetes tipo I y II.



PERIODO 2020



- Talleres
- Vinculación con empresas
- Participación en medios de comunicación masiva
- Menciones en medios oficiales de la UDD
- Menciones en revistas
- Participación en los medios
- Aporte a la comunidad
- Voluntariados
- Actividades Internacionales



### **TALLERES:**

#### Taller en vinculación con Carrera Publicidad

Taller de gastronomía en colaboración como actividad práctica con alumnos de la carrera de Publicidad, enfocado en el desarrollo de preparaciones representativas de una marca específica, de acuerdo a sus características y atributos de personalidad de marca.



# VINCULACIÓN CON EMPRESAS:

#### **IANSA**

Empresa IANSA y Nutrición UDD crean alianza para fomentar un estilo de vida saludable entre colaboradores y comunidad, llamado programa "IANSALUD".

El diseño e implementación de este programa incluyó un plan de trabajo de siete etapas, las cuales se enumeran a continuación:

- i) Conformación de un equipo de wellness,
- ii) Elaboración de un diagnóstico de los estilos de vida de los colaboradores de Empresas Iansa,
- iii) Detección de necesidades de intervención,
- iv) Diseño de la propuesta de intervención,
- v) Validación de la propuesta,
- vi) Implementación de la propuesta y
- vii) Monitoreo y evaluación del programa.

### Carnes o Legumbres

Acompañar los cereales con carnes bajas en grasas como pollo, pavo, pescados o huevo. Además, reemplazar estas carnes por legumbres 2 veces por semana, como por ejemplo, con pastas de legumbre (lentejas, garbanzos, porotos, habas, arvejas)

#### Fruta fresca

Consumir una fruta en el desayuno u once. Puede ser entera o picada. De forma de acompañamiento en panqueques saludables, avena, entre otros.

#### MEDIDAS CASERAS











#### Conformación del equipo Wellness:

La primera etapa del proceso de diseño e implementación del programa Iansalud fue la conformación de un equipo wellness, el cual es un organismo multidisciplinario conformado por representantes de Empresas Iansa y académicos de las Carreras de Nutrición y Dietética y Psicología de la Universidad del Desarrollo. Las funciones de este equipo son el diseño e implementación de las actividades del Programa lansalud, el monitoreo de indicadores de acceso, satisfacción efectividad asociados prestaciones del programa y proponer acciones de mejora continua con el propósito de velar por la pertinencia y efectividad de este.

#### Implementación de la propuesta:

La implementación de las actividades del Programa Iansalud comenzó en noviembre de 2020 y hasta la fecha se lograron ejecutar 23 teleconsultas nutricionales, siete talleres de autocuidado e higiene del sueño, un webinar sobre alimentación saludable, el lanzamiento de infografías sobre alimentación saludable a través de las redes sociales institucionales de Empresas Iansa y se iniciaron las conversaciones con una cooperativa de ferias libres para la implementación de un Punto Feria Saludable en las plantas de Quilicura y Paine.

#### Resultados hasta el 31 de diciembre de 2020:

El monitoreo del Programa ha incluido el seguimiento de indicadores de acceso a las actividades por parte de los colaboradores y de satisfacción usuaria.



Hasta la fecha se ha realizado una encuesta de satisfacción usuaria respecto a las teleconsultas nutricionales y una encuesta de satisfacción usuaria en relación con los talleres de autocuidado e higiene del sueño.

En relación con el primer ciclo de teleconsultas nutricionales, se ofrecieron 25 cupos de los cuales 23 fueron utilizados. A cada colaborador que participó en las teleconsultas nutricionales se le envió, a través de la plataforma Google Forms, una encuesta de satisfacción usuaria la cual fue respondida por el 34,7% (n=8) de los usuarios. De estos, un 87,5% calificó con nota 7,0 (n=7) la atención recibida y un 12,5% (n=1) con un 6,0. Junto a lo anterior, se está realizando una evaluación de la efectividad de las teleconsultas nutricionales a través de la implementación de controles de seguimiento de forma mensual, en los cuales se registra la pérdida de peso y las modificaciones en relación con el consumo semanal de frutas. verduras, legumbres, pescados, agua y lácteos respecto a la teleconsulta de ingreso.

# PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA:

Radio Bío-Bío (Expreso pm)

Fecha: 2 de Junio.

Entrevista a **Rinat Ratner**, sobre el día internacional de conductas alimentarias.

#### Extra Noticias On line

Fecha: 05 de Junio.

Entrevista a **Anna Pinheiro**, sobre el estudio que revela comportamiento de compra y hábitos alimenticios en tiempos de Covid.

#### El Mercurio

Fecha: 05 de Junio

Mención a **estudio realizado por la UDD**, donde participó docente de la carrera de Nutrición y dietética, "Inseguridad alimentaria: la carencia que alertó la Casen 2017 y que hoy puede agudizarse".

#### Chicureo hov

Fecha: 04 de Agosto

Entrevista a **Sofía Cienfuegos**, alumni Nutrición UDD, acerca del ayuno intermitente.

#### Radio Infinita

Fecha: 10 de Agosto.

Entrevista a **Rinat Ratner**, sobre los aportes nutricionales de las infusiones.





#### Radio Agricultura

Fecha: 31 de Diciembre.

Entrevista a **Rinat Ratner**, sobre consejos para la cena de año nuevo.

# MENCIONES EN MEDIOS OFICIALES DE LA UDD:

 Experiencia de voluntariado en Cusco, carrera nutrición y Dietética.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/01/24/equipo-denutricion-y-dietetica-udd-realiza-voluntariadoen-cusco/

 Entrevista a Itziar Urmeneta, nutricionista y docente UDD, acerca de recomendaciones nutricionales en tiempos de cuarentena.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/03/30/recomendacionesnutricionales-en-tiempos-de-cuarentena/

 Entrevista a Daniela Herrera, nutricionista y docente UDD, acerca de qué comer para fortalecer el sistema inmunológico.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/03/31/que-comer-parafortalecer-el-sistema-inmunologico/

Reconocimiento a la directora de carrera,
 Rinat Ratner, al ser nombrada coordinadora
 del consejo asesor de elige vivir sano para
 plan nacional de alimentación saludable.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/04/03/directora-denutricion-es-parte-de-consejo-asesor-de-eligevivir-sano-para-plan-de-alimentacion-saludabledurante-la-pandemia/





 Entrevista a Valentina Fabia, Nutricionista UDD primera línea, además de desempeñarse como tutora de internado clínico.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/06/04/nutricionista-udden-la-primera-linea/

 Relato de los resultados del estudio realizado por la carrera de Nutrición y Dietética UDD en conjunto con la Universidad del Bío Bío y la Universidad de Santiago, acerca del comportamiento de compra y hábitos alimentarios en tiempos de coronavirus.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/06/02/revelanresultados-de-encuesta-sobre-comportamientode-compra-y-habitos-alimentarios-en-tiempos-decoronavirus/

 Relato sobre estudiantes de la facultad de medicina de la UDD, incluyendo compañeros de Nutrición, aportan como apoyo en gestión de centros de Cesfams de La Pintana y La Granja.

https://medicina.udd.cl/odontologiasantiago/noticias/2020/06/24/estudiantes-uddapoyan-cesfams-de-la-pintana-y-la-granja/

 Entrevista a Cristián Sepúlveda, nutricionista y docente UDD, acerca de la participación de la carrera en Olimpiadas Especiales, donde se contribuye a la educación saludable de atletas con discapacidad.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/06/25/en-tiempos-depandemia-nutricion-y-dietetica-contribuye-a-laeducacion-saludable-de-atletas-con-discapacidad/





 Relato acerca del CIAD UDD (Centro Integral de apoyo al deportista), por la formación de un equipo interdisciplinario que acompañará a deportistas UDD en pandemia.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/08/18/equipointerdisciplinario-acompanara-a-deportistas-udden-pandemia/

 Entrevista a Rinat Ratner, donde cuenta acerca de los puntos clave para cuidar nuestra salud en pandemia, rutinas de alimentación, ejercicio y comidas saludables.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/08/18/rinat-ratnerrutinas-ejercicio-y-comidas-saludables-son-clavedurante-la-pandemia/

 Entrevista a Trinidad Lira, Alumni de Nutrición UDD, acerca de B-JAPI, su emprendimiento basado en la alimentación funcional.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/09/02/b-japiemprendimiento-de-egresada-de-nutricion-ydietetica-basado-en-alimentacion-funcional/

 Relato sobre alianza estratégica entre empresa IANSA y Nutrición UDD para fomentar un estilo de vida saludable.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/09/24/empresas-iansa-ynutricion-dietetica-udd-crean-alianza-parafomentar-un-estilo-de-vida-saludable/





 Noticia sobre la entrega del informe del consejo de desarrollo sustentable de elige vivir sano a la primera dama Cecilia Morel, donde la directora de carrera Rinat Ratner, es coordinadora.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/11/10/primera-damarecibio-primer-informe-del-consejo-de-desarrollosaludable-de-elige-vivir-sano/  Nutrición y Dietética realiza ceremina de titulación bajo estrictas medidas de seguridad sanitaria.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/11/17/nutricion-ydietetica-realiza-ceremonia-de-titulacion-bajoestrictas-medidas-de-seguridad-sanitarias/

 Seminario 'Intervenciones en Estilos de Vida Saludables en el Ambiente Escolar. Nuevos escenarios y desafíos'.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/11/23/seminariointervenciones-en-estilos-de-vida-saludables-enel-ambiente-escolar-nuevos-escenarios-ydesafios/

 Andes Chips, B-Japi y paleatos ganadores de la 3era versión de Nutriemprende.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/11/30/andes-chips-b-japiy-paleatos-ganadores-de-la-3era-version-denutriemprende/

 Con éxito se realizó primera versión del Laboratorio Interdisciplinario de Diseño y Nutrición y Dietética UDD.

https://medicina.udd.cl/nutricion-dieteticasantiago/noticias/2020/12/15/con-exito-serealizo-primera-version-del-laboratoriointerdisciplinario-de-diseno-y-nutricion-dieteticaudd/







# MENCIONES EN REVISTAS:

#### Revista Confluencia

Revista Confluencia volumen 2, número 1 2020:

Recurso realizado en el marco de los Proyectos de Innovación y Fortalecimiento de la Docencia, del Centro de Innovación Docente, Universidad del Desarrollo

La Revista Confluencia es una publicación electrónica semestral de la Facultad de Medicina Clínica Alemana - Universidad Del Desarrollo, cuyo propósito es difundir conocimiento científico en el ámbito de la salud generado por estudiantes de pregrado de diversas disciplinas del área (Enfermería, Fonoaudiología, Kinesiología, Medicina, *Nutrición y Dietética*, Obstetricia, Odontología, Tecnología Médica).

El alcance de la revista es la divulgación de la investigación en salud en su forma más amplia y con marcado interés en el desarrollo de conocimiento desde la interdisciplina entre estudiantes de carreras médicas, de la salud y afines.

Mención a Docentes de la carrera, parte del comité editorial:

- Ximena Díaz-Torrente, Nta MSc.
- Ana Palacio A, Nta MSc.







REVISTA CONFLUENCIA, VOLUMEN 2 - NÚMERO 1 - AÑO 2020



Mención a Docentes de la carrera, parte del comité de revisores:

- Ximena Díaz-Torrente. Nta MSc.
- Daiana Quintiliano, Nta Phd MSc.
- Ana Palacio A. Nta MSc.





Mención a Investigaciones realizadas en la carrera:

 Título: Influencia del estado nutricional y la actividad física sobre la fuerza de agarre en adultos 20 chilenos.

**Autores:** Joyce Singer, Isidora Pérez, Catalina Zegers.

 Título: Asociación de circunferencia de cuello con parámetros metabólicos, estado nutricional y grasa abdominal en estudiantes del área de la salud de la Universidad del Desarrollo.

Autores: Rocío Vásquez, Verónica García, Javiera Lucares, Magdalena Veganzones, Francisca Vidal.

 Título: Nivel de actividad física y carga académica en estudiantes de carreras de la salud.

**Autores:** Macarena Mondaca, Mercedes Mascheronia, Rocío Rojas.

 Título: Contenido de proteínas, azúcares totales y sodio de bebidas vegetales comercializadas en Chile.

**Autores:** Macarena Domínguez, María Soledad Piderit.





Recurso realizado en el marco de los Proyectos de Innovación y Fortalecimiento de la Docencia, del Centro de Innovación Docente, Universided del Desarrollo

VOLUMEN 2 - NÚMERO 1 - AÑO 2020



• **Título de reflexión:** La Inequidad en salud y sus plausibles caminos al mejoramiento.

Autores: Dana Lagiesa.

# PARTICIPACIÓN EN EL MEDIO:

# Ranking Alimentación 2020

El Premio de Innovación Avonni es un reconocimiento, que busca visibilizar los casos de éxito que están creando valor mediante la innovación en distintos rubros y categorías. Busca distinguir a los mejores emprendedores e innovadores de Chile.

En esta versión, postularon 350 proyectos innovadores provenientes de todo el país a las 12 categorías del Premio Avonni: Agro del Futuro FIA, Ciudad Nueva Aguas Andinas, Energía Empresas Eléctricas, Innovación Social Colbún, Recursos Naturales y Medioambiente Arauco, Servicios Digitales Entel, Salud, Alimentación Saludable, Cultura, Educación, Innovación Pública y Minería y Metalurgia.

Entre los expertos Avonni en la categoría de alimentación saludable, encargados de la evaluación de los productos participantes, se encontraban, Solange Brevis, docente UDD y Rinat Ratner, directora de la carrera.

Dentro de los participantes, se pudo encontrar 2 emprendimientos de alumni Nutrición UDD:

- Kai Food.
- Thamar Snack.



## EXPERTOS AVONNI

CATEGORÍA AVONNI ALIMENTACIÓN SALUDABLE







## Proyecto Historias que enseñan

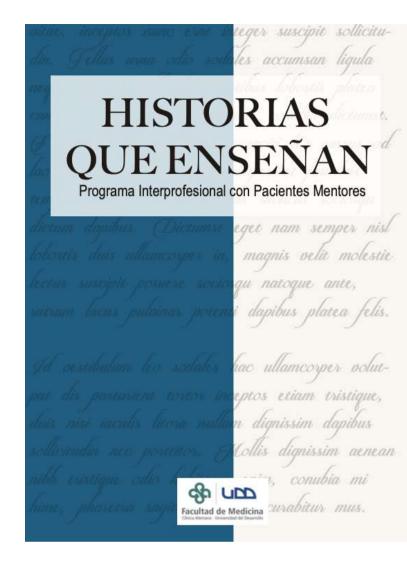
En el 2020 se contó con la participación de alumnos para; *Historias que enseñan*, dónde se destacó al alumnado de la carrera de Nutrición y Dietética, por la vocación y formación humana.

Historias que enseñan, se trata de la compilación de testimonios de parte de los alumnos de carreras de la salud y sus experiencias vividas tras tomar como mentor a un paciente.

El Programa Interprofesional con Pacientes Mentores, como su nombre lo indica está orientado al trabajo interdisciplinar como al aprendizaje de cómo vive y qué significa la experiencia de estar enfermo tomando como mentor a un "paciente" quien es el experto en su condición de salud.

En nombre de Nutrición, participaron las siguientes alumnas:

- Joyce Singer Fischman.
- Sofía de la Cerda García.
- Catalina Zegers Gallardo.
- María Soledad Anfossi Lubascher.





## APORTE A LA COMUNIDAD:

#### **UDD** Saludable

Evaluaciones nutricionales, feria de frutas y verduras y clases de zumba, fueron parte de las actividades que dieron inicio al programa "UDD Saludable" el año 2018 en el campus RESB.

En el marco del Día Internacional de la Alimentación, la Dirección de Responsabilidad Pública y las carreras Kinesiología y Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo lanzaron UDD Saludable, un programa enfocado a alumnos, colaboradores y académicos, y que tiene como objetivo incentivar un estilo de vida sano y activo.

"Nuestra Universidad tiene como valor principal la Responsabilidad Pública, y, por ende, tiene todo el sentido del mundo de promover una vida saludable y más responsable. Además, dentro de nuestro proyecto educativo UDD Futuro, el próximo año tendremos algunos cursos en el Track de Responsabilidad Pública en la línea de vida saludable", dijo Carlos Varela, director de Responsabilidad Pública UDD.

El lanzamiento contó con la presencia de los alumnos de Nutrición y Dietética, quienes hicieron un completo diagnóstico de salud a voluntarios.





"Nuestro objetivo principal es acercar entornos propicios para llevar un estilo de vida saludable, tanto en alimentación como en actividad física a nuestros colaboradores, académicos y estudiantes. Con ello, pretendemos contribuir con la prevención y disminución de la obesidad y enfermedades asociadas a ella, tomando especial relevancia dada las cifras nacionales que hoy alcanzan un 34,4%, posicionándonos como el segundo país OCDE con las mayores tasas", puntualizó Rinat Ratner, directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD.

Tras la contingencia sanitaria por COVID-19 las actividades presenciales debieron suspenderse, pero UDD Saludable se reinventó por medio de las redes sociales, donde durante todo el periodo 2020, estuvieron activos aportando con contenido como un ciclo de charlas de distintas temáticas, talleres de cocina, mindfullness, recetas, variados deportes, meditación, entre otras actividades, por medio de su perfil de Instagram @uddsaludable.





#### Nutriemprende

En noviembre, se realizó la 3era versión de Nutriemprende, esta es una jornada en que la carrera de Nutrición y Dietética pretende dejar o traspasar un sello de emprendimiento a las o los mismos estudiantes de la carrera, pero también a otros emprendedores UDD. Se trabajó con un jurado compuesto por:

- Rinat Ratner, Directora carrera de nutrición y dietética
- Gloria Vera, Coordinadora académica de la carrera de nutrición y dietética
- Carlos Varela, Director de emprendimiento y responsabilidad pública.
- Pedro Iriberry, Sub Director Emprendimiento en la Dirección de Emprendimiento y Responsabilidad Pública.
- Andrés Ilabaca, Director Comercial Espacio Food Service.
- María Teresa Comparini, Fundadora de Terrium y Socia de Epullen.
- Solange Brevis, Coordinadora de Labs de la carrera de nutrición

Se contó con la participación de 9 proyectos en competencia, para la 1era categoría Prototipo o idea, eran 4 proyectos del ramo de Industria alimentaria de la carrera de nutrición y 5 proyectos de categoría Venta provenientes de incuba/acelera.

Ganadoras de la 1ra categoría (prototipo):
 Andes Chips compuesto por alumnas de 5to año de la carrera de Nutrición y Dietética (Francisca Lavin y Pascale Lapiere).





 En la segunda categoría (Venta) hubo un empate entre B-Japi (Trinidad Lira -Nutricionista) y Paleatos (ex alumnos de Ing Comercial Thomas Hofman y Eytan Gottlieb).

Como área de gestión de alimentos quedamos muy contentas, comenta Natalia Vega, docente del área de Gestión de alimentos UDD, aunque es un trabajo agotador es bastante gratificante, tuvimos reuniones por zoom con los proyectos para ir afinando detalles, este año tuvimos la participación de 9 proyectos, se logró incluir a 4 carreras, tuvimos la participación de un jurado idóneo, espero que sigamos creciendo y cada vez más emprendimientos estén interesados en participar en Nutriemprende.

### **VOLUNTARIADOS:**

#### Cusco

Alumnas, internas, profesoras y autoridades de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, desde el 20 de enero hasta el 14 de febrero del 2020, participaron en un voluntariado en Cusco, Perú, con la intención de entregar atención, cuidado y alimentación individualizada a la comunidad local.

El equipo asistente realizó diversas actividades orientadas especialmente a mejorar el estado nutricional de los niños, a través de técnicas educativas didácticas dirigidas a las familias, cuidadores y personas a cargo de los menores, adecuándose a la cultura y recursos del país. Las internas de la carrera realizaron servicios de atención nutricional clínica individualizada, en base a antropometría, diagnóstico nutricional, prescripción dietética, planificación de minutas acordes a la situación de salud.

"Visitamos el mercado para realizar un acercamiento a la cultura alimentaria del país, analizamos y degustamos los alimentos nuevos para nosotros poder adaptar las recomendaciones a la realidad local", indicó nuestra directora de carrera. Rinat Ratner.

Se realizaron visitas al Hogar Azul Wasi, centro de acogida de niños y adolescentes, donde realizaron evaluaciones nutricionales del sitio, jugaron y comieron con los niños, además de plantar árboles frutales.





Dentro de las principales actividades efectuadas están talleres de cocina, de manipulación de alimentos, higiene del sueño, cepillado dental, ajustes a la planificación alimentaria del hogar para optimizar aporte de nutrientes, manteniendo el presupuesto disponible del hogar.

El equipo de Nutrición y Dietética también asistió a un hogar de niñas embarazadas o con hijos menores de la zona, que esperan procesos judiciales asociados a violación, donde el principal aporte fue la construcción de una protocolos (curvas de evaluación, pautas, suplementación individualizada) para el seguimiento nutricional de los niños, para que los siguientes voluntarios o estudiantes sigan la línea de trabajo realizado.



Desde el año 2017, la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo se encuentra apoyando a Olimpiadas Especiales, organización deportiva sin fines de lucro que busca la inclusión de personas con discapacidad intelectual.

Estos apoyos los realizan tanto estudiantes como docentes de la carrera y se traducen en talleres de evaluación nutricional, stand de alimentación saludable, actividades educativas y charlas de nutrición dirigidas a personas con discapacidad intelectual.





Iniciativas que han debido adaptarse a estos tiempos de pandemia, a través de charlas virtuales a los entrenadores, padres y/o cuidadores de estos atletas, para que así puedan mantener hábitos alimenticios saludables durante la cuarentena.

"El trabajo que hacemos desde la carrera de Nutrición y Dietética, en conjunto con la fundación de Olimpiadas Especiales Chile es fundamental, ya que nos permite aportar desde un pilar básico como lo es una alimentación saludable, en la consecución de los objetivos de estos atletas", señala *Cristián Sepúlveda*, docente de Nutrición y Dietética y colaborador de la Fundación Olimpiadas Especiales Chile.

Actualmente, Olimpiadas Especiales se encuentra presente en 192 países y en su organización participan más de 5 millones de atletas y más de 1 millón de entrenadores y voluntarios. En Chile está presente en 5 regiones y contempla 9 deportes: tenis, atletismo, fútbol, equitación, tenis de mesa, bochas, Básquetbol, esquí, snowboard; totalizando más de 4.700 atletas participantes.





## **ACTIVIDADES INTERNACIONALES DOCENTES NUTRICIÓN UDD:**

INSTITUCIÓN

Perú

DOCENTE	CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
RINAT RATNER	FUNDACIÓN AZUL WAZI Y FUNDACIÓN JUANA DE AZA	INTERNADO INTERNACIONAL	ENERO- FEBRERO 2020
BÁRBARA CASTILLO	FUNDACIÓN AZUL WAZI Y FUNDACIÓN JUANA DE AZA	INTERNADO INTERNACIONAL	ENERO- FEBRERO 2020
KATRIN GLOFFKA	FUNDACIÓN AZUL WAZI Y FUNDACIÓN JUANA DE AZA	INTERNADO INTERNACIONAL	ENERO- FEBRERO 2020
Brasil			
DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
ANA GONZÁLEZ VALENZUELA	INSTITUTO VIVE SANO BRASIL	CURSO CERTIFICACIÓN INT: GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	AGOSTO - DICIEMBRE 2020
ANNA CHRISTINA PINHEIRO	UNESP - UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA "JÚLIO DE MESQUITA FILHO	RED COLABORATIVA PARA DISCUSIÓN Y PRODUCCIÓN DE MATERIAL TÉCNICO- CIENTÍFICO	
CAROLINA SOTO VOISIER	INSTITUTO VIVE SANO BRASIL	CURSO CERTIFICACIÓN INT: GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	AGOSTO - DICIEMBRE 2020
ROCÍO DEL PILAR BRIONES	INSTITUTO VIVE SANO BRASIL	CURSO CERTIFICACIÓN INT: GESTIÓN EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y	AGOSTO - DICIEMBRE 2020

# ACTIVIDADES INTERNACIONALES:

Estados Unidos

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
RINAT RATNER	ASHOKA	RPRESENTACIÓN RESULTADOS UDD SALUDABLE	MAYO 2020
DOMINIQUE MASFERRER	WASHINGTON UNIVERSITY IN ST. LOUIS CENTER FOR POPULATION HEALTH INFORMATICS (CPHI	EJECUCIÓN PROYECTO FONDEF ID19I10319	DICIEMBRE 2020 - HASTA LA FECHA
RINAT RATNER	OLIMPIADAS ESPECIALES	ELABORACIÓN PROYECTO INT. COLABORATIVO CON 3 UNIVERSIDADES EXTRANJERAS PARA LA INTERVENCIÓN EN DEPORTISTAS CON DISCAPACIDAD INTELECTURAL	DICIEMBRE 2020
DOMINIQUE MASFERRER	WASHINGTON UNIVERSITY IN ST. LOUIS CENTER FOR POPULATION HEALTH INFORMATICS (CPHI)	8TH MC DONNELL INTERNATIONAL SYMPOSIUM "TRANSFORMING HEALTH AND MEDICINE"	21 OCTUBRE 2020

### Argentina

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
AGUSTINA NORAMBUENA	NUTRIINFO.COM	CURSÓ Y APROBÓ DIPLOMADO DE NUTRICIÓN DIGESTO ABSORTIVA	ABRIL - DICIEMBRE 2020
ANNA CHRISTINA PINHEIRO	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA, FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS, ESCUELA DE NUTRICIÓN - UNC	RED COLABORATIVA PARA DISCUSIÓN Y PRODUCCIÓN DE MATERIAL TÉCNICO- CIENTÍFICO	
MARÍA CATALINA VESPA	NUTRIINFO.COM	CURSÓ Y APROBÓ DIPLOMADO DE NUTRICIÓN DIGESTO ABSORTIVA	ABRIL - DICIEMBRE 2020

# ACTIVIDADES INTERNACIONALES:

#### Colombia

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
ANNA CHRISTINA PINHEIRO	PROGRAMA DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, CORPORAÇÃO UNIVERSITÁRIA REMINGTON,	RED COLABORATIVA PARA DISCUSIÓN Y PRODUCCIÓN DE MATERIAL TÉCNICO- CIENTÍFICO	
SOLANGE BREVIS	SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	CHARLISTA DEL SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	1-3 DICIEMBRE 2020

#### Ecuador

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
ANNA CHRISTINA PINHEIRO	UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA, DEPARTAMENTO DE QUÍMICA Y CIENCIAS EXACTAS - UTPL	RED COLABORATIVA PARA DISCUSIÓN Y PRODUCCIÓN DE MATERIAL TÉCNICO- CIENTÍFICO	

#### Chile

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
SOLANGE BREVIS	SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	CHARLISTA DEL SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	1-3 DICIEMBRE 2020

# ACTIVIDADES INTERNACIONALES:

#### Guatemala

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
CRISTIAN SEPÚLVEDA	OLIMPIADAS ESPECIALES GUATEMALA	CLASE MAGISTRAL DIPLOMADO PARA ENTRENADORES DE ATLETAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL	OCTUBRE 2020

#### Bolivia

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDAD	FECHA
SOLANGE BREVIS	SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	CHARLISTA DEL SEMINARIO INTERNACIONAL ONLINE FOOD DESIGN Y DESARROLLO TERRITORIAL	1-3 DICIEMBRE 2020

### **COURSERA**



FACULTADCON MAYOR INSCRITOS

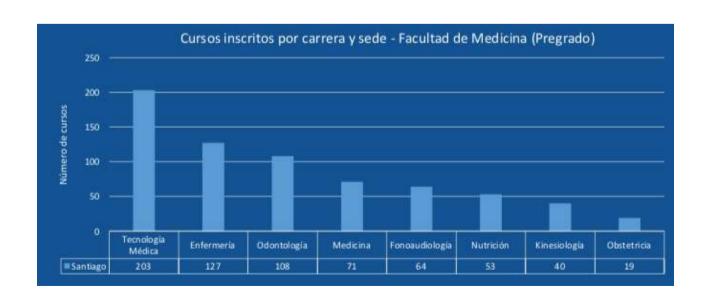
TOTAL CURSOS COMPLETADOS

TOTAL INSCRITOS NUTRICÓN

CURSOS CONVALIDABLES

FACULTAD DE MEDICINA 247 CURSOS -FACULTAD DE MEDICINA

53 ALUMNOS DE LA CARRERA 12 CURSOS ENTOTAL

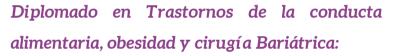




### **DIPLOMADOS:**

## Diplomado en Mindfullness para profesionales de la salud:

- 3ra versión, donde participaron 45 profesionales de la salud.
- https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomadomindfulness-para-profesionales-de-la-salud-desdeel-auto-cuidado-hasta-su-aplicacion-en-pacientes/ (4ta versión).



- Donde participaron 41 profesionales de la salud.
- https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/manejointegral-de-los-trastornos-alimentarios-obesidad-ycirugia-bariatrica-desde-la-adolescencia-hasta-laadultez/





### **CURSOS CORTOS:**

Curso implementación de la dieta libre de Gluten:

- 30 participantes inscritos.
- · Coordinadora: Agustina Norambuena.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursoimplementacion-de-la-dieta-libre-de-gluten-2/
- Duración: Julio-Agosto.

Curso innovación y desarrollo sustentable en la nutrición e industria de los alimentos , versión 1:

- 15 participantes inscritos.
- Coordinadora: Daniela Henríquez.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-innovaciony-desarrollo-sustentable-en-la-nutricion-e-industriade-los-alimentos/
- Duración: Julio-Agosto.

Curso manejo psiconutricional del paciente con cirugía barbárica:

- 29 participantes inscritos.
- Coordinadora: Ana Palacio.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-manejopsiconutricional-del-paciente-con-cirugia-bariatrica/
- Duración: Julio-Agosto.







## Curso reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario:

- · 24 participantes inscritos.
- Coordinadora: Solange Brevis.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-reduccionde-las-perdidas-y-el-desperdicio-alimentario/
- Duración: Agosto.

# Curso alimentación complementaria del lactante. Desafíos y estrategias para un buen comienzo:

- · Coordinadora: Macarena Cortés.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursoalimentacion-complementaria-del-lactante-desafiosy-estrategias-para-un-buen-comienzo/
- Duración: Agosto-Septiembre.

## Curso actualización del manejo médico nutricional de la diabetes tipo I:

- · Coordinadora: Alicia Elena Vargas.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursoactualizacion-del-manejo-medico-nutricional-de-ladiabetes-tipo-1/
- Duración: Agosto.







## Curso soporte nutricional en patologías específicas:

- Coordinadora: Andrea Valenzuela.
- Primera versión realizada en Agosto y 2da versión en Diciembre.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-soportenutricional-en-patologias-especificas-2/



## Curso suplementación para el rendimiento y la composición corporal:

- · Coordinadora: Isabel Morales.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursosuplementacion-para-el-rendimiento-y-lacomposicion-corporal-2/
- Duración: Agosto-Septiembre.



## Curso actualización en el manejo nutricional en geriatría:

- Coordinadora: Andrea Valenzuela.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursoactualizacion-en-el-manejo-nutricional-en-geriatria/
- Duración: Septiembre-Octubre.



## Curso actualización en el manejo nutricional del paciente con enfermedad renal crónica:

- · Coordinadora: Rinat Ratner.
- https://medicina.udd.cl/ver-curso/cursoactualizacion-en-el-manejo-nutricional-del-pacientecon-enfermedad-renal-cronica/
- Duración: Octubre.



Curso de actualización: Diseño e implementación de teleconsultas y telemonitoreo para la atención ambulatoria en salud con un enfoque multidisciplinario.

- Organizan y participan: Dominique Masferrer, Luisa Pérez, Alejandra Correa.
- Dirigido a:
- Estudiantes de último año o internos de las carreras que imparte la Facultad Medicina de la Universidad del Desarrollo, sedes Concepción y Santiago.
- 2. Tutores clínicos de los centros de salud con convenio vigente con la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.
- 3. Docentes de las carreras del área de la salud de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.
- Duración: 5 semanas, desde el 12 de Agosto a 11 de Septiembre.





# CENTRO DE ALUMNOS:

El Miércoles 06 de Noviembre del 2019, se realizó el cambio de mando al CEAN que representaría al alumnado de la carrera de Nutrición y Dietética desde finales del 2019 hasta principios del 2021.

#### Equipo inicial:

- Carolina Vergara: Presidenta.
- María José Momares: Vicepresidenta Externa.
- Renata Bustamante: Vicepresidenta Interna.
- Tamara Musre: Secretaria Ejecutiva.
- Emilia Flores: Secretaria General.
- Isidora Ramírez: Tesorera.
- Aranza Moraga: Vocalía asuntos estudiantiles.
- Lola Salineros: Vocalía comunicación.
- Daniela Ávila: Vocalía medio ambiente.

Asumir cargos de representación estudiantil ya es un desafío grande que conlleva una gran responsabilidad, esfuerzo y dedicación. La generación de CEAN 2020 asumió el cargo 2 semanas antes de que comenzara el "estallido social" del 2019, frente a este nuevo contexto nacieron una serie de problemáticas,, estas fueron escuchadas y llevadas hacia la Escuela de Nutrición y Dietética, con la cual, a través de un gran trabajo en equipo, se logró ir resolviendo paso a paso cada situación que nacía de este nueva normalidad.



Dentro de este trabajo en conjunto se logró la recalendarización de actividades académicas y la adaptación de estas al contexto que estaba viviendo el alumnado en ese momento, reduciendo al mínimo las actividades presenciales y evaluadas. El año académico, logro terminar sin mayor dificultad vía híbrida, donde algunas de las evaluaciones fueron realizadas en modalidad Online, mientras que las actividades prácticas fueron reducidas al mínimo posible. Además de recalendarización de exámenes de grado y posibilidad de dejar nota "P" (pendiente) para cerrar el semestre posteriormente, a quienes lo necesitaran. Todo esto basado en encuestas respecto a la carga académica percibida y situación de salud mental de cada genración.

Gracias al gran apoyo recibido por parte de la escuela de Nutrición y Dietética al CEAN, se logró que Nutrición fuese de las carreras que terminaron el periodo académico 2019 con la mayor parte de las problemáticas expuestas por los alumnos resueltas.

Se comenzó el periodo 2020 del CEAN con la "Bienvenida Mechona" a la generación que ingresaba ese año, la cual estuvo compuesta por una serie de actividades donde se les permitió conocerse mutuamente y comenzar a formar lazos, además, se les entrego información base para poder guiarse en el ingreso a la universidad, con respecto a los ramos, plataformas de la universidad y servicios que ofrece esta.

Tras la situación sanitaria por COVID-19, se tuvo que volver a la modalidad online, ya explorada debido a la situación de "estallido social" del año 2019, en la que el centro de alumnos, se enfrentó a una serie de nuevos desafíos para poder ayudar al alumnado de la carrera, dentro de las principales gestiones que realizó el CEAN 2020 para la resolución de las problemáticas planteadas por los compañeros, estuvieron:

- Reuniones con docentes de distintas áreas.
- Reuniones con docentes de distintas generaciones a lo largo de la carrera.
- Reuniones con directivos de la carrera.
- Reuniones con directivos y decanos de la Facultad de Medicina UDD.
- Reuniones con equipo DAE.
- Reuniones con otros centros de alumnos y asistencia a CGE.



Debido a la situación sanitaria del país, las actividades recreativas planificadas para el año 2020 por el CEAN, debieron ser canceladas, por lo que se tuvo que innovar con respecto al como entregar contenido recreativo a los alumnos, logrando distraerlos de la difícil situación que significa la universidad online y una pandemia. Por lo que se creó un ciclo de charlas llamado "Almorzando con", en cuales se exponían distintos tópicos populares y de interés en Nutrición, como:

- "Dieta libre de Gluten: ¿Para Quién? Y ¿Por qué?", Impartida por María Catalina Vespa, Nta. MSc.
- "Primeros pasos para comprender la dieta vegetariana", Impartida por Daniela Herrera, Nta. Y Health Coach.
- "Suplementación nutricional para deportistas", Impartida por Isabel Morales, Nta. MSc.

Tras el éxito de estas charlas, se creó el segundo ciclo de estas, llamado "Preguntando a" donde se pudo contar con la participación de distintos docentes de la carrera como expositores, algunos de estos fueron:

- Carla Bertoglia: Nutrición Deportiva.
- Itziar Urmeneta: Nutrición vegana y vegetariana.
- Natalia Vega: Feminismo y amor propio.
- Catalina Vespa: Dieta libre de gluten y enfermedad celíaca.

Como manera de potenciar la comunicación respecto a las inquietudes y problemáticas de las generaciones, para que el CEAN pudiese gestionarlas de mejor forma, se designaron delegados generacionales, los cuales fueron:

- Primer año: Romina González y Josefina Hernández.
- Segundo año: Valentina Carrión y Macarena Jorquera.
- Tercer año: Juan Miranda.
- Cuarto año: Javiera Contreras y Felipe Salvador.

Gracias a la dedicación, tiempo y trabajo de los delegados, los cuales fueron indispensables, se lograron levantar temáticas específicas de cada generación, para obtener soluciones óptimas en conjunto.



Las encargadas generacionales, fueron participantes del CEAN, a las que se les designó una generación de la carrera en particular, para recepcionar y gestionar de mejor forma la información:

- Primer año: Carolina Vergara y Renata Bustamante.
- **Segundo año**: Lola Salineros.
- Tercer año: Aranza Moraga e Isidora Ramírez.
- Cuarto año: Tamara Musre y Emilia Flores.
- Quinto año: Carolina Vergara.

#### **EQUIPO 2020-21 CEAN:**

A finales de 2020, algunos miembros del CEAN se retiraron del cargo. La conformación del equipo final antes del cambio de mando al CEAN 2021, está compuesto por las siguientes alumnas y designación interna de cargos:

- Carolina Vergara: Presidenta.
- Renata Bustamante: Vicepresidenta Interna.
- Aranza Moraga: Vicepresidenta Externa.

Dentro de los deberes y actividades realizadas:

- Espacio y conversatorio feminista
- Coversatorio estallido social
- Asamblea contingencia
- Convenios con empresas
- Bienvenida generación 2020
- Bienvenida generación 2021
- 'Manual mechón'
- Comienzo estatutos Nutrición UDD
- Concursos
- Organización coffee break
- Comienzo estatutos Nutrición UDD
- Creación drive de apuntes y resúmenes
- Charlas introductivas alumnos de 1°
- Entrega uniformes
- Encuestas generacionales en estallido social
- Asistencia a reunión docentes
- Catastro alumnos beca computaor e internet
- Manejo instagram
- Enviar comunicados vía instagram y whats app generacionales





#### Carta despedida CEAN:

Estimada escuela y estudiantes,

Como centro de alumnos, nos enfrentamos a un periodo de mandato extenso, desde octubre del año 2019 hasta mayo del 2021 en donde además como país, nos encontrábamos viviendo contextos muy complicados y nuevos para todos. Cada integrante del CEAN, dio todo de sí para poder alivianar un poco el peso para toda la escuela, siendo un puente de comunicación y el organismo resolutivo en pro de los estudiantes.

Es por esto, que como CEAN, queremos agradecer la confianza y el espacio que nos brindó cada alumno para representarlos. Durante este periodo transcurrido, esperamos haber podido cumplir con sus expectativas y que se sientan conformes con el trabajo ejercido por el CEAN que escogieron. Trabajamos con pasión y amor por la carrera, con empatía y desinterés ante las necesidades de cada generación, y esperamos haberles brindado el mayor apoyo dentro de lo que permitió nuestro tiempo y capacidades, toda la entrega fue siempre con mucho entusiasmo y cariño. Cabe destacar que sin el apoyo del gran equipo que conforma la carrera de Nutrición de la Universidad del Desarrollo, conformado por docentes, secretaria, coordinadora y directora de carrera, no hubiese sido posible realizar mejoras para el alumnado de manera tan rápida, confiamos en que el objetivo en común siempre fue el beneficio de los estudiantes y agradecemos el tiempo y soporte.

Este desafío no hubiese sido posible llevarlo a cabo sin el apoyo y trabajo que nos entregaron los delegados de cada generación y todos nuestros compañeros, con la dedicación de cada uno, logramos construir una mejor escuela cada día.

Estamos muy contentas con este proceso, en donde nos hizo crecer, aprender y valorar cada detalle de lo que conforma ser representante estudiantil y lo que lo rodea. El alumnado siempre podrá contar con nosotras ante cualquier circunstancia, porque creemos que somos una comunidad maravillosa, y siempre vamos a estar dispuestas a entregar lo mejor de nosotras para nuestros compañeros y la carrera. Sabemos que han sido tiempos difíciles académicamente, económicamente y emocionalmente, por eso les pedimos que nunca dejen de apoyarse entre ustedes, que no se rindan, que se atrevan a pedir ayuda si sienten que la necesitan, que nunca se sientan solos porque dentro de este grupo gigante hay personas que están sintiendo y pasando cosas similares a ustedes, encuéntrese y formen una red de apoyo para motivarse cada día, al fin y al cabo, compartimos 5 años como una familia.

Confiamos en que el día de mañana, seremos colegas, profesionales de excelencia y por sobre todo, increíbles personas, tal y como nos ha demostrado ser cada docente y directivo de nuestra escuela. Esperamos que este periodo tan nuevo como difícil, nos haya transformado en personas más reflexivas, empáticas, justas y humanas, para el día de mañana ser profesionales que trabajen en beneficio de un Chile más equitativo y evolucionado.

Con mucho cariño y nostalgia, nos despedimos de nuestro mandato y confiamos en que el siguiente CEAN asumirá esta tarea con el mismo compromiso y dedicación,

Carolina Vergara - Presidenta.

Renata Bustamante - Vicepresidenta Interna.

Aranza Moraga - Vicepresidente Externa.





## NÓMINA AYUDANTES PERIODO 2020:

ASIGNATURA	SEMESTRE	AYUDANTES
BASES BIOLÓGICAS (PLAN COMÚN)	1° SEMESTRE	LAURA BAEZA GERTHART  MACARENA JORQUERA SANCHEZ
BASES MATEMÁTICAS	1° SEMESTRE	CATALINA ECHEVERRÍA PARADA JOSEFINA MARDONES GUZMÁN
INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN	1° SEMESTRE	ARANZA MORAGA LEYTON CRISTÓBAL VIVANCO VIVANCO
ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	5° SEMESTRE	FLORENCIA HICHE SCHWARZHAUPT  JAVIERA GÁRATE FLORES
UNIDAD CLÍNICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR I	5° SEMESTRE	FERNANDA DEL RIO ESCÁRATE JAVIERA SALINEROS ALONSO
UNIDAD CLÍNICA DEL ADULTO Y ADULTO MAYOR II	6° SEMESTRE	FERNANDA DEL RIO ESCÁRATE JAVIERA SALINEROS ALONSO
FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	8° SEMESTRE	MACARENA MANDIOLA MACCHIAVELLO (ALUMNA INGENIERÍA)
UNIDAD CLÍNICA DEL NIÑO Y DEL ADOLESCENTE II	8° SEMESTRE	ANA MARÍA REYES BARROS CONSTANZA MILLAR FUENTES
NUTRICIÓN Y EJERCICIO	7° SEMESTRE	MACARENA MONDACA PONCE





# EMPRENDIMIENTOS NUTRICIONISTAS EGRESADOS UDD:

### Thamar Snack

El equipo de trabajo de "Thamar Snack", está conformado por 3 alumni de la carrera, egresadas el año 2019; Valentina Sáenz, Marianella Besamat y Florentina Fuentes.

En el ramo de industria, ubicado en el 4° año de la malla, se les pidió crear un alimento según una religión, donde se les designó el Judaísmo, por lo que elaboraron un producto *Kosher* y *Parve* (sin productos lácteos ni animales). Presentaron el examen del ramo, con el equipo inicial, compuesto por 6 personas, donde su producto consistía de una barrita de dátiles, maní y avena, la que bautizaron con el nombre de "Thamar".

Al siguiente año, ya en Internado, se contacta con ellas la profesora Natalia Vega, para invitarlas a participar en la feria "Expo eco sistema UDD", donde como equipo, decidieron participar. Llegó el día de la feria y a muchas personas les gustó e interesó el producto, preguntándoles si lo vendían y en dónde podían encontrarlo, por lo que la profesora Natalia Vega, les propuso comenzar a vender las muestras durante la feria, establecieron en \$150 el trozo de producto, lo que fue todo un éxito, ya que lograron vender todo en la mitad de la jornada de la Expo eco sistema UDD, por lo que el resto del día tan solo explicaban acerca del producto.



Tras la presentación en la feria Expo Eco UDD, se enteraron de que estaban postulando a un puesto en la feria "Food and Service". Presentaron y ganaron 1° lugar junto a otro emprendimiento alumni UDD "Kai Food", por lo que en Septiembre de ese año (2018) expusieron su producto, con muchas muestras, donde comentan que tuvieron gran éxito. Tras una creciente demando por el producto y por saber dónde encontrarlo, como equipo decidieron crear perfiles en redes sociales como Instagram @thamarsnack y Facebook "Thamar".

Después de esto, decidieron comenzar a vender el producto, lo que significó un gran esfuerzo y organización ya que se encontraban en rotaciones de internado, por lo que el tiempo, no era un factor de sobra. Comentan que después de cada turno de internado, se juntaban en la casa de alguna a cocinar el producto, esto se mantuvo por el tiempo, hasta que les tocó rendir sus exámenes de grado, periodo en cuál pausaron la producción de Thamar.

Al siguiente año, ya egresadas de la carrera, el equipo estaba conformado por 4 participantes, ese año fue en el que decidieron formalizar su emprendimiento, formaron una sociedad y comenzaron a realizar el trámite de resolución sanitaria. A la fecha, 2021, el equipo de Thamar Snack está compuesto por 3 personas, *Valentina Sáenz, Marianella Besamat y Florentina Fuentes.* Es una marca legal registrada y cuentan con puntos de venta físicos y online.

La escuela de Nutrición y Dietética, fue un pilar fundamental en el proceso de formación de este emprendimiento, las chicas de Thamar comentan que les entregó fuertes bases en los siguientes puntos:

#### a. Conocimientos de Nutrición:

- Gestión: Conocimientos acerca de costos, insumos para cocinas industriales y Layout.
- Microbiología y Bromatología: Para saber cómo sacar la vida útil del producto, analizar qué tipo de bacterias se pueden generar por materia prima, técnicas de conservación del producto, etc.
- Industria: Bases en cómo elaborar un etiquetado nutricional y todas las buenas prácticas necesarias para cumplir con la resolución sanitaria.
- b. **Entrega de oportunidades**, donde el emprendimiento se potenció, tras las invitaciones a ferias de la universidad donde podían vender sin tener que pagar una cuota para entrar.
- c. Invitación y participación de los programas de emprendimiento: El equipo de Thamar Snack participó en proyectos como: Incuba, Acelera 1 y Acelera 2.





## Katrin Gloffka

Mi paso por la Universidad fue totalmente diferente al que estaba pensando ya que aprendí muchísimas cosas mucho más allá de lo académico, que me ha formado tanto como persona y como profesional que soy hoy. Egrese el año 2019 y comencé mi vida laboral inmediatamente, ya que me sentía muy empoderada con mi profesión. Parte de esto lo logré gracias a las prácticas profesionales que tuvimos desde el primer semestre, donde logré conocer todas las áreas donde aplica la nutrición que son muchísimas más de las que conocía antes de ingresar. Esto me ayudó a familiarizarme con el rol v saber lo que iba a desarrollar más adelante en la carrera. Tuve la oportunidad de desarrollar mis habilidades blandas en muchas instancias gracias a la universidad, esas que no se aprenden en la sala de clases: trato con el paciente, trabajo en equipo multidisciplinario, experiencia profesional y aprendizajes de otras áreas. Todo gracias a los trabajos voluntarios que ofrecía la universidad. Era una instancia donde uno "sacrificaba" una semana de vacaciones, pero en verdad era una inversión a largo plazo por lo enriquecedor que se hacía. En esa instancia, conocí también amigos que convirtiendo terminaron en mis compañeros de trabajo ahora de egresados.



También me encuentro trabajando en mi propio emprendimiento, lo cual se me ha visto facilitado gracias a la formación académica que me entregó la carrera. Su malla actualizada nos abre la oportunidad de poder crear y manejar nuestro propio negocio, ya nos entrega conocimientos que administración y contabilidad que nos permiten abrirnos al campo laboral sin la necesidad de depender de terceros. Son muchísimas las oportunidades que se dan en la universidad tanto en lo profesional como personal: se forma una red de trabajo, conoces personas increíbles y en mi caso me permitió fomentar el área humanitaria mediante actividades de voluntariados y actividades multidisciplinarias, lo cual marcó definitivamente un sello personal y me permitió desarrollar mi carrera profesional en torno a eso.

La universidad fue una experiencia enriquecedora, y la UDD en particular ayudó y fomentó a que toda esa experiencia pudiese ser aprovechada al 100% en actividades tanto curriculares como extracurriculares, vida universitaria y trato con el profesor, ya que su influencia también marca e influye en uno.

A la fecha me sigue dando buenas experiencias, ya que terminé integrándome al equipo docente una vez titulada y tuve la oportunidad de asistir a un voluntariado internacional, ahora como docente, dándome la oportunidad de seguir familiarizándome con gente con la misma vocación.

Katrin Gloffka Nutricionista MSc.

### Cristián Sepúlveda Schröder

Mi historia con la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo comienza el año 2010, cuando decidí entrar a estudiar la carrera de Nutrición, la que, sinceramente, ha sido la mejor decisión que he tomado en mi vida. En nuestra escuela me pude formar como un profesional integral, conociendo un gran número de áreas distintas, que me entregaron una amplia gama de conocimientos muy diferentes entre sí, que finalmente me potenciaron y prepararon para el mundo laboral.

Una vez titulado, se me abrieron muchas puertas tanto dentro, como fuera de la Universidad y, agradezco enormemente tener la posibilidad de poder seguir ligado, aún, a nuestra querida escuela, esta vez como docente, ya que siento que así, estoy devolviendo un poco de lo que me entregaron mis profesoras y profesores cuando fui alumno.

También agradezco poder seguir desarrollando mi carrera profesional de manera externa, siempre ligado al área del deporte, ya que esa experiencia que adquiero en el mundo de la Nutrición Deportiva día a día, es la que intento traspasar a nuestros alumnos, de una manera que se motiven a continuar por este mismo camino y, a los que no les gusta esta área, a que no pierdan la vocación que los motivó a entrar a nuestra carrera, ya que no hay nada más gratificante que poder trabajar en lo que a uno más le apasiona.



Cristián Sepúlveda Schröder Nutricionista MSc.

### Bárbara Schmitz Roige

Mi experiencia en la carrera de nutrición y dietética fue muy completa.

Creo que recibí una adecuada formación académica de pregrado y esto me permitió poder ingresar y cursar mi postgrado sin inconvenientes.

Considero que la universidad no sólo me entregó formación académica excelencia, sino además, una formación de calidad. He humana podido desenvolverme sin problemas diferentes áreas У tomar oportunidad que se me ha presentado, enfrentando nuevos desafíos de la mejor manera.

Destaco de la UDD que educan profesionales íntegros, enamorados del trabajo bien hecho y con consciencia social, lo que traspasan a sus alumnos día a día.

Actualmente me encuentro felizmente trabajando como nutricionista clínica en el departamento de Nutrición y Diabetes de Clínica Alemana de Santiago.



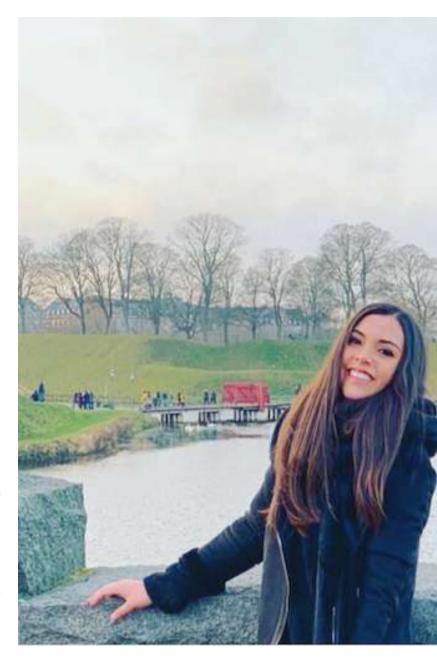
Bárbara Schmitz Roige Nutricionista MSc.

### Catalina Cuello Vargas

Mi nombre es Catalina Cuello Vargas, Alumni UDD de la carrera nutrición y dietética. La experiencia de estudiar en una escuela como esta, fue realmente muy enriquecedora, ya que académicamente, me entregó conocimientos y herramientas, tanto teóricas como prácticas fundamentales para mi desempeño actual como nutricionista. Creo que es una escuela muv bien consolidada, con equipos formados por profesionales de excelencia en cada área de especialización, enseñándonos no tan solo lo referente a esta profesión, sino también responsabilidad disciplina. V motivándonos siempre superarnos. aprender y a amar lo que hacemos, y eso realmente marca la diferencia frente a otras escuelas de educación superior.

Actualmente trabajo como nutricionista del Programa de Rehabilitación Cardíaca en el Hospital Padre Hurtado, tutora clínica de estudiantes de nutrición y dietética UDD, y docente del área clínica adulto en otras universidades.

Estoy muy orgullosa de haber estudiado nutrición aquí, hoy en día ya inserta en el mundo laboral, me doy cuenta la excelente formación que tuvimos gracias a esta escuela, que nos preparó de manera íntegra para enfrentar el mundo laboral y ejercer de manera adecuada, responsable y con amor las funciones propias de una nutricionista en cada una de las áreas de desempeño.



Catalina Cuello Vargas Nutricionista MSc.





