

MEMORIA 2022

Escuela de Nutrición y Dietética
SANTIAGO - CONCEPCIÓN



PALABRAS INICIALES

Directora Carrera Sede Santiago	1
Directora Carrera Sede Concepción	3
Coordinadora de la carrera Sede Santiago	5
Coordinadora de la carrera Sede Concepción	7

INDICADORES DE ADMISIÓN STGO-CCP

Matrícula total por vía de ingreso Stgo-CCP	10
Matrícula del proceso al día 10 Santiago	11
Matrícula del proceso al día 10 Concepción	12

PREGRADO SANTIAGO - CONCEPCIÓN

Introducción a la Alimentación	14
Alimentación y Evaluación en el Ciclo Vital I y II	19
Clínica del Adulto y Adulto Mayor I y II	33
Unidad Infanto-Juvenil I y II	44
Nutrición y Ejercicio	56
Investigación en Pregrado	61
Negocios	81
Gastronomía	88
Gestión en Alimentos	96
Fomento de Promoción de Salud	102

INTERDISCIPLINA

Lab Interdisciplinar Diseño-Nutrición Santiago	112
Lab Cardiovascular	114
Centro Integral de apoyo al Deportista	116

SEMANA I - DESAFÍOS

Semana I Santiago	118
Semana I Concepción	121

INTERNADOS

Internado Clínico Adulto Santiago	125
Internado Clínico Pediátrico Santiago	128
Internado Clínico Concepción	131
Internado de Gestión y Alimentación Santiago	134
Internado de Gestión y Alimentación Concepción	149
Internado de Atención Primaria en Salud Santiago	153
Internado de Atención Primaria en Salud Concepción	159

APORTE A LA COMUNIDAD

Aporte y extensión por asignatura Stgo-CCP	163
Voluntariados	190
Actividades Internacionales Docentes UDD - Santiago	196

INVESTIGACIÓN

Publicaciones científicas	199
Participación en Comisión Revisora de Revistas	200
Participación en Comisión de obtención de Grado	201
Participaciones en comisión de ev. de proyectos, grupos y paneles técnicos	202
Fondos Postulados y Adjudicados	202
Licitaciones	203
Participación en Jornadas, Comisiones y Congresos	204

VINCULACIÓN CON EL MEDIO

Participación en Medios de Comunicación Masiva Santiago	207
Participación en Medios de Comunicación Masiva Concepción	209
Menciones en Medios Oficiales de la UDD	211

EDUCACIÓN CONTINUA

Magíster	218
Diplomados	219
Cursos Cortos	221

ALUMNI

Emprendimiento	227
Testimonios	230

PALABRAS INICIALES

*Directora Carrera
Sede Santiago*

Al cerrar el libro de memoria del año 2022, es un honor y un privilegio destacar los logros y avances que nuestra carrera ha experimentado durante este período. El compromiso y la pasión de nuestros estudiantes, docentes y personal administrativo han sido la fuerza impulsora detrás de cada uno de nuestros logros.

En el transcurso del año 2022 hemos visto como nuestros estudiantes han florecido tanto académicamente como profesionalmente. Su dedicación para comprender la complejidad de la nutrición y su aplicación a vida cotidiana nos llena de orgullo. No solo han demostrado un compromiso sólido, también han mostrado una profunda conexión con la importancia de la alimentación en la salud el bienestar de las personas.

Nuestro equipo de académicos, tutores y ayudantes han continuado siendo una guía fundamental para nuestros estudiantes. Su enfoque en la enseñanza innovadora y la investigación han permitido que nuestra carrera esté a la vanguardia de las últimas tendencias y desarrollos en el campo de la nutrición. Su pasión, profesionalismo y el amor por el trabajo bien hecho refuerzan nuestro compromiso con la excelencia educativa.



Rinat Ratner Goldenberg
Nutricionista MSc.

No podemos dejar de mencionar los avances en postgrado, educación continua, investigación y proyectos comunitarios que han tenido un impacto positivo en la sociedad. Desde colaboraciones en programas de alimentación escolar hasta campañas de concienciación sobre hábitos saludables, apoyo a olimpiadas especiales, atención a pacientes en todos los niveles de salud, creación e innovación de alimentos, entre otros tantos aportes que han demostrado el poder transformador de la nutrición y dietética en nuestras comunidades.

En el año 2022 también estuvo marcado por la estrecha colaboración con instituciones afines. Estas asociaciones no solo enriquecen nuestra visión educativa, sino que también abren nuevas oportunidades para el crecimiento de nuestros estudiantes y la influencia de nuestra carrera a nivel nacional e internacional. Vivenciamos cursos COILS, participamos en congresos, seminarios y cursos dentro y fuera del país, se realizaron intercambios de estudiantes tanto alumnos que salieron como alumnos que recibimos, contribuyendo a una carrera más globalizada.

Finalmente, destacar que hemos avanzado en nuestro proceso de certificación de carrera con fuerza, dedicación y mucho trabajo colaborativo, lo que refuerza aún más los estrechos vínculos que hemos mantenido históricamente entre las sedes Santiago y Concepción.

Al mirar hacia el futuro, nos sentimos inspirados por lo que hemos logrado en 2022. Cada paso que hemos dado nos acerca más a una nueva visión de transformación

Sigamos trabajando juntos con la misma pasión y dedicación que nos ha llevado hasta aquí.

Con gratitud,

Rinat Ratner Goldenberg
Directora Nutrición y Dietética Santiago
Clínica Alemana - Universidad del
Desarrollo

PALABRAS INICIALES

*Directora Carrera
Sede Concepción*

El año 2022 marcó un anhelado retorno a la normalidad para nuestra comunidad universitaria, después de un período arduo debido a la pandemia COVID-19. Finalmente, recuperamos la esencia de la vida universitaria: el bullicio del ambiente, las conversaciones en los pasillos y la cercana relación entre profesores y alumnos. Los operativos de salud también volvieron a estar presentes, recordándonos todo lo que tanto extrañábamos y que caracteriza a nuestra querida Escuela.

A lo largo del año, nos esforzamos para brindar instancias de formación motivadoras para nuestros estudiantes. Entre los logros destacados se encuentran las preprácticas hospitalarias, donde los alumnos de tercer y cuarto año pueden aplicar sus conocimientos en entornos reales, trabajando directamente con pacientes de diversas edades y condiciones de salud. Estas experiencias reales fueron sustituidas durante la pandemia por simulaciones clínicas, efectivas en términos de aprendizaje, pero que no iguala la genuina motivación que se experimenta al interactuar con pacientes reales.



Victoria Halabí Rodríguez
Nutricionista MSc.

Además, tuvimos la oportunidad de compartir experiencias académicas a través de dos cursos de cooperación en línea (cursos COIL) con universidades extranjeras, como la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá, Colombia, y la Universidad Autónoma de Guadalajara, México. Esta iniciativa permitió el intercambio de experiencias y conocimientos con alumnos de otras culturas, enriqueciendo la perspectiva de nuestros estudiantes.

Nuestro compromiso con la comunidad local también se hizo patente mediante la firma de convenios con colegios del Gran Concepción, donde nuestros alumnos brindaron orientación y educación sobre alimentación equilibrada a toda la comunidad escolar, realizaron evaluaciones nutricionales y también atención nutricional en la clínica de la UDD, identificando las necesidades específicas de cada escolar y diseñando planes dietéticos personalizados para abordarlas.

En otro frente, un grupo de docentes de Concepción y Santiago se enfocó en la creación de metodologías innovadoras de enseñanza y aprendizaje. Incorporaron tecnologías de realidad extendida para potenciar y enriquecer las experiencias de aprendizaje práctico en el currículum de la carrera. Estas nuevas herramientas permiten crear experiencias únicas para los alumnos, que fortalecen el desarrollo de competencias disciplinarias de manera significativa.

Nuestros estudiantes también nos llenaron de orgullo al participar en las Olimpiadas Penquistas de Nutrición y Dietética, donde demostraron sus habilidades deportivas y trabajo en equipo al obtener el primer lugar.

Además, cabe destacar el trabajo dedicado de la comisión de certificación de la carrera. Durante todo el año, se esforzaron intensamente en la elaboración del informe de autoevaluación de la carrera, enriqueciéndolo con las opiniones del equipo docente, los centros de alumnos de ambas sedes y todos los estudiantes de la Escuela. Este informe sentará las bases para un nuevo proceso de acreditación que confiamos será tan exitoso como el anterior.

A través de estas páginas de la Memoria, podrán apreciar todo el trabajo realizado por docentes y alumnos. No solo resalta la excelencia en cada tarea realizada, sino que también refleja el cariño y compromiso de cada miembro de nuestra comunidad hacia esta hermosa profesión.

Victoria Halabí Rodríguez
Directora de Nutrición y Dietética
Universidad del Desarrollo - Concepción

PALABRAS INICIALES

*Coordinadora Carrera
Sede Santiago*

La coordinación académica tiene la función de velar por el buen funcionamiento de las actividades académicas 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 asignaturas, convalidaciones y homologaciones, justificación de inasistencias, procesos de vacunación, carga académica y horarios, gestión de certificados, procesamiento de actas de notas, entre otros.

Además, 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 SPI y actividades de apoyo de la carrera, tales como ayudantías y grupos de estudio.



Gloria Vera Serrano
Nutricionista Msc.

Así también, coordina el flujo de información entre las distintas unidades institucionales como la Dirección de Globalización, Dirección de Formación Extradisciplinar y la Dirección del VIVE UDD; además facilita la comunicación entre profesores y sus alumnos.

Por otra parte, cumple un rol asesor a la Dirección de la escuela, en todas aquellas decisiones que se relacionan con reglamentos y normativas, planificación de horarios semestrales de las asignaturas, asignación de salas y gestión de los accesos a CANVAS de profesores y estudiantes.

Durante el año 2022 todavía con efectos post pandemia, la coordinación académica puso especial énfasis en la atención personalizada de los estudiantes.

“Con el tiempo y la experiencia he aprendido que lo más importante es el capital humano y en este sentido alumnos y profesores conforman el valor máspreciado de nuestra Escuela”.

Gloria Vera Serrano
Coordinadora Académica de Nutrición y Dietética
Universidad del Desarrollo - Santiago

PALABRAS INICIALES

*Coordinadora Carrera
Sede Concepción*

Durante la pandemia, la vida universitaria experimentó cambios significativos para alumnos y docentes. Las aulas quedaron vacías, las interacciones cara a cara se suspendieron y las actividades académicas siguieron en formato online en periodos de cuarentena y aislamiento. Los estrictos protocolos sanitarios permitieron el reintegro progresivo a las actividades presenciales.

El anhelado reencuentro por fin llegó en 2022, vernos las caras nuevamente, conocer a nuevos compañeros y retomar el contacto perdido durante largos meses de educación a distancia. Sin embargo, este proceso de adaptación no estuvo exento de desafíos. Algunos alumnos enfrentaron dificultades académicas al volver a las clases presenciales debido a la falta de práctica y la necesidad de reajustarse al ritmo de estudio anterior. Además, la pandemia había dejado secuelas en la salud mental de muchos estudiantes, quienes lidiaban con la ansiedad, el estrés y la incertidumbre sobre el futuro.

Ante estas dificultades, la universidad implementó diversos programas de apoyos para brindar asistencia a los alumnos. Los docentes jugaron un papel crucial, adaptando las metodologías y ofreciendo ayuda adicional a quienes lo necesitaban.



Elizabeth Venegas Arias
Nutricionista Msc.

Se fomentó el diálogo abierto sobre los problemas de salud mental y se ofrecieron servicios de apoyo psicológico para aquellos que requerían orientación y contención emocional.

En medio de los desafíos, la comunidad universitaria demostró resiliencia y solidaridad, uniendo esfuerzos para superar los obstáculos que la pandemia había impuesto.

El funcionamiento de la actividad académica, su articulación con estudiantes y docentes es cautelado por el cargo de Coordinación académica que gestiona en forma oportuna, el cumplimiento de reglamentos y normas institucionales que regulan estas actividades.

Para la Coordinación Académica, mantener un vínculo cercano y una comunicación constante con los estudiantes es una prioridad fundamental. Esto implica no solo resolver cuestiones cotidianas, como inscripción de asignaturas, convalidaciones, homologaciones, justificaciones de inasistencias, carga académica y horarios, gestión de certificados y procesamiento de actas de notas, entre otros aspectos, sino también brindar orientación y apoyo a aquellos estudiantes que enfrentan dificultades de aprendizaje y bajo rendimiento.

Por otro lado, la planificación semestral de asignaturas, la gestión docente y académica son tareas que se abordan de manera sistemática, en colaboración con la Dirección de la carrera.

Esto implica la organización de horarios, la solicitud de asignación de aulas y la administración de accesos a la plataforma Canvas tanto para profesores como para estudiantes, asegurando así una organización eficaz de las actividades académicas.

Es sumamente gratificante saber que las acciones emprendidas en este rol se reflejan en el crecimiento general de la carrera y constituye un privilegio aportar al desarrollo académico y profesional de nuestros estudiantes, con el firme compromiso de trabajar con dedicación y empeño para alcanzar los estándares de excelencia que nos hemos propuesto como institución.

Elizabeth Venegas Arias
Coordinadora Académica de Nutrición y Dietética
Universidad del Desarrollo - Concepción



INDICADORES PROCESO DE ADMISIÓN

RESULTADOS RELEVANTES 2022



MATRÍCULA TOTAL POR VÍA DE INGRESO 2022

SANTIAGO

REGULAR	ESPECIAL	INTERNO	OTRAS VÍAS	TOTAL
---------	----------	---------	------------	-------

49

2

3

1

55

CONCEPCIÓN

REGULAR	ESPECIAL	INTERNO	OTRAS VÍAS	TOTAL
---------	----------	---------	------------	-------

16

0

2

--

18

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2022.

MATRÍCULA DEL PROCESO AL DÍA 10; 2018-2022

SANTIAGO

AÑO	MATRICULAS EFECTIVAS
2018	80
2019	60
2020	70
2021	49
2022	55

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2022.

MATRÍCULA DEL PROCESO AL DÍA 10; 2018-2022

CONCEPCIÓN

AÑO	MATRICULAS EFECTIVAS
2018	36
2019	27
2020	22
2021	26
2022	18

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2022.



PREGRADO

APORTE POR ÁREA

INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Rinat Ratner Goldernberg.
- Mg. Nut. Daniela Henríquez Farías.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Introducción a la Alimentación.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Introducción a la Alimentación y Nutrición.

1. Introducción a la Alimentación y Nutrición:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, responsabilidad pública, autonomía, visión analítica y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión en alimentación y nutrición, investigación.

- 58 Alumnos matriculados.
- 98% Tasa de aprobación.



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Vincular el rol del nutricionista a los distintos campos de acción, ejecutando tareas básica del ejercicio laboral. Los contenidos serán abordados con las siguientes estrategias:

- Clase expositiva.
- Taller y estudios de casos complementarios en las clases teóricas.
- Trabajos grupales.
- Rol playing.

- Exposiciones orales.
- Análisis de videos.
- Debates.

Se realizó una actividad en terreno, donde se visitaron casas de pacientes postrados de la comuna de La Granja, pertenecientes al Programa de Atención Domiciliaria del CESFAM Padre Esteban Gumucio.

Se dividió el curso en 15 grupos de aproximadamente 3-4 estudiantes con un tutor UDD.

El objetivo de la actividad era que los estudiantes de primer año tuvieran una aproximación directa con pacientes y se aplicara la encuesta de índice de calidad de la alimentación, encuesta de índice de inseguridad alimentaria y realizar las siguientes mediciones: perímetro braquial y perímetro abdominal (Adultos), perímetro braquial, abdominal y de pantorrilla (Adulto Mayor).



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Mg. Nut. Victoria Halabi.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Introducción a la Alimentación y Nutrición.

1. *Introducción a la Alimentación y Nutrición:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Responsabilidad pública, comunicación, visión analítica, ética, autonomía, emprendimiento y liderazgo.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Clínico asistencial, fomento y promoción de la salud, gestión de alimentos e investigación.

Temáticas abordadas en Introducción a la Alimentación y Nutrición:

- Analizan la evolución de la alimentación humana, el contexto histórico del Nutricionista en Chile y en el Mundo.
- Reflexionan acerca del rol del Nutricionista en sus distintos ámbitos de acción, y sobre los principios éticos y bioéticos propios de la disciplina.
- 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 en el área clínico



- asistencial, en el área de negocios en nutrición y alimentación en el área de Nutrición Deportiva y en el área de la investigación y la docencia.

- **17 Alumnos matriculados.**
- **94,1% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **Clases expositivas:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Talleres:** Desarrollo de casos complementarios o de temas acorde a las clases expositivas.
- Trabajos grupales.
- Exposiciones orales.
- Debates.



INVESTIGACIÓN

Tutor de tesis de pregrado:

- Estado nutricional y composición corporal en adolescentes de establecimientos educacionales privados y municipales, Concepción 2022.
- Relación entre la calidad de la dieta, el índice de masa corporal y el perímetro de cintura en estudiantes de la facultad de ciencias de la salud de la Universidad del Desarrollo, Concepción 2022.



ALIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN EN EL CICLO VITAL

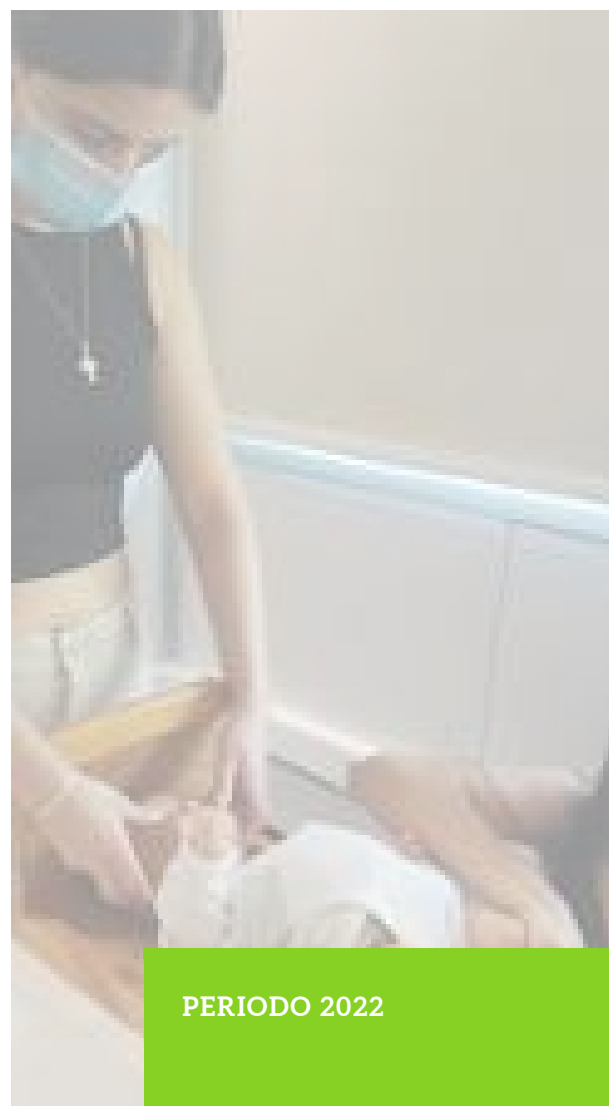
MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Agustina Norambuena C.
- MSc. Nut. María Catalina Vespa.
- Nut. María Sofía Burlando M.
- Nut. Josefina Gallardo F.
- Nut. Sofía Aguirre P.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Alimentación en el Ciclo Vital I.
- Evaluación del Estado Nutricional I.
- Alimentación en el Ciclo Vital II.
- Evaluación del Estado Nutricional II.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Alimentación en el Ciclo Vital I.
- Evaluación del Estado Nutricional I.
- Alimentación en el Ciclo Vital II.
- Evaluación del Estado Nutricional II.

1. Alimentación en el Ciclo Vital I:

- **Competencias Genéricas a las 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 las 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 . Prescribe alimentación personalizada al usuario adulto, adulto mayor, embarazada y nodriza, en condiciones de salud normales.

Temáticas abordadas en Alimentación en el Ciclo vital I:

- Introducción y definición de conceptos básicos de la alimentación de la población chilena.
- Alimentación del adulto sano. Requerimientos, recomendaciones, prescripción dietética y planificación alimentaria.
- Alimentación de embarazadas y nodrizas sanas. Lactancia materna, requerimientos, recomendaciones, prescripción dietética y planificación alimentaria.



- Alimentación de la persona mayor sana. Requerimientos, recomendaciones, prescripción dietética y planificación alimentaria.

- **34 Alumnos matriculados.**
- **97,1% Tasa de aprobación.**

2. Evaluación del Estado Nutricional I:

- **Competencias Genéricas a las 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 las 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.

Temáticas abordadas en Evaluación del Estado Nutricional I:

- Composición corporal: cambios de la composición corporal a través del ciclo vital, métodos para evaluar la composición corporal, análisis de informes de BIA y DXA.
- Evaluación Nutricional del Adulto sano: antropometría con protocolo Nhanes, examen físico, exámenes de laboratorio, cálculo e interpretación de indicadores antropométricos, diagnóstico nutricional integrado.
- Evaluación Nutricional del Adulto Mayor sano: mediciones antropométricas del adulto mayor, examen físico, exámenes de laboratorio, cálculo e interpretación de indicadores antropométricos, aplicación e interpretación del MNA, diagnóstico nutricional integrado.



- Evaluación Nutricional de la embarazada y la nodriza: antropometría, examen físico, exámenes de laboratorio, cálculo e interpretación de indicadores antropométricos, diagnóstico nutricional integrado.

- **34 Alumnos matriculados.**
- **97,1% Tasa de aprobación.**

3. Alimentación en el Ciclo Vital II:

- **Competencias Genéricas a las 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 las que tributa:** Prescribe alimentación personalizada a la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes) en condiciones de salud normales.

Temáticas abordadas en Alimentación en el Ciclo vital II:

- Alimentación del recién nacido, lactante menor, lactante mayor, preescolar, escolar y adolescente: requerimientos, prescripción, planificación e indicaciones para niños, niñas y adolescentes sanos. Lactancia materna, fórmulas lácteas, alimentación complementaria.

- **32 Alumnos matriculados.**
- **84,4% Tasa de aprobación.**



4. Evaluación del Estado Nutricional II:

- **Competencias Genéricas a las 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 las que tributa:**
Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual en sujetos en condiciones de salud normal de la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes).

Temáticas abordadas en Evaluación del Estado Nutricional II:

- Evaluación Nutricional desde el recién nacido hasta el adolescente: mediciones antropométricas, examen físico, exámenes de laboratorio, formulación e interpretación de indicadores antropométricos, cálculo del z-score, utilización de los patrones de crecimiento OMS 2007, diagnóstico nutricional integrado.
- Evaluación Nutricional Colectiva.

- **32 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **Clases expositivas:** Apoyo audiovisual.
- **Flipped Classroom:** Videos y apartado docente sobre la evaluación nutricional antropométrica.
- **Talleres:** Desarrollo de casos en sala de clases y laboratorio de simulación.



- **Simulación:** Demostración de la importancia del rol del profesional nutricionista en la evaluación nutricional antropométrica en el ámbito adulto y pediátrico, con paciente estandarizado y fantoma.
- **Laboratorio de alimentos:** Preparaciones alimentarias en los diferentes grupos del ciclo vital, incorporando los alimentos del PNAC y del PACAM.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Agustina Norambuena:

Título: Diplomado online Nutrición en Pediatría.

Horas: Carga horaria de 100 horas.

Institución: Sociedad Chilena de Pediatría.

Título: Curso online de Post grado en educación continua en obesidad.

Horas pedagógicas: 32 horas.

Institución: Sociedad Chilena de Obesidad.

INVESTIGACIÓN

Docente María Catalina Vespa:

Tutor de tesis de pregrado:

- Hábitos alimentarios, estilo de vida y fuerza de agarre en pacientes con hígado graso no alcohólico en el Hospital Padre Hurtado 2022.
- Factores asociados a Diabetes Mellitus tipo 2 en adultos jóvenes chilenos.



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- MSc. Nut. Paula Fuenzalida Silva.
- MSc. Nut. Alejandra Pereira Yañez.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Alimentación en el Ciclo Vital I.
- Evaluación del Estado Nutricional I.
- Alimentación en el Ciclo Vital II.
- Evaluación del Estado Nutricional II.

1. Alimentación en el Ciclo Vital I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Responsabilidad pública, comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo.
- **Clínico Asistencial:** Prescribe y desarrolla la alimentación nutricional a individuos sanos adultos, adulto mayor, embarazada y nodriza.

Temáticas abordadas en Alimentación en el Ciclo vital I:

- Introducción y definición de conceptos básicos de la población adulta chilena. Transición alimentaria y nutricional. Guías alimentarias de la población chilena.
- Alimentación y Nutrición en el Adulto Sano: Porciones de intercambio de alimentos - Encuestas Alimentarias en el adulto, uso e interpretación - Componentes del Gasto Energético Fórmulas de estimación del GER - Requerimientos de energía, macro y micronutrientes en el adulto



- *Prescripción dietética y planificación alimentaria del Adulto.
- Alimentación y Nutrición en el adulto mayor: Requerimientos de Energía - Macro y micronutrientes del adulto mayor - Nutrientes críticos en adulto mayor - PACAM - Prescripción dietética y planificación para el adulto mayor.
- Alimentación y Evaluación nutricional de la Embarazada y Nodriz: Cambios físicos y fisiológicos de embarazada y nodriza - Requerimientos de energía, macro y micronutrientes embarazada y nodriza - Prescripción dietética embarazada y nodriza - Nutrientes críticos - Embarazo y Lactancia - PNAC (Leche Purita Mamá).

- **15 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

2. Evaluación del Estado Nutricional I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Responsabilidad pública, comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo.
- **Clínico Asistencial:** Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual en condiciones de salud normal a adultos, adulto mayor, embarazada y nodriza.

Temáticas abordadas en Evaluación del Estado Nutricional I:

- Introducción y definición de conceptos básicos de la población adulta chilena: Descripción demográfica de la población - Situación epidemiológica actual.
- Evaluación Nutricional del Adulto Sano: Determinación de la Composición Corporal - Métodos de EVN directos e indirectos en el adulto - Indicadores antropométricos y bioquímicos en el adulto.



- Alimentación y Evaluación Nutricional del adulto mayor: Cambios fisiológicos en el adulto mayor - Evaluación del estado nutricional del adulto mayor: Métodos objetivos y subjetivos.
- Evaluación nutricional de la Embarazada y Nodriz: Cambios físicos y fisiológicos de embarazada y nodriza - Antropometría, según los patrones de referencia utilizados para la EVN de la embarazada (Chile) - Indicadores bioquímicos signos clínicos de deficiencia.
- Evaluación Nutricional Colectiva: Conceptos básicos - Factores que afectan la situación nutricional de una población - Evaluación de la situación alimentaria de una población.

- **15 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



3. Alimentación en el Ciclo Vital II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Responsabilidad pública, comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Prescribe alimentación personalizada a la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes) en condiciones de salud normales.

Temáticas abordadas en Alimentación en el Ciclo vital II:

- Fisiología del crecimiento y desarrollo del lactante al adolescente: Características físicas y fisiológicas del lactante sano: desarrollo del sistema digestivo.
- Alimentación del menor de 2 años sano: Alimentación y desarrollo motor del menor de 2 años - Anamnesis general y alimentaria



- Requerimientos y recomendaciones de micro y macronutrientes- Directrices de la alimentación del menor de 2 años (Guía de alimentación del menor de 2 años hasta la adolescencia MINSAL, 2016) - Lactancia Materna - Fórmulas y Prescripción lácteas - Alimentación complementaria y Prescripción dietética del menor de 2 años, PNAC (Programa Alimentación Complementaria menor 2 años).
- Alimentación del preescolar sano: Características físicas y fisiológicas del preescolar - Anamnesis alimentaria - Requerimientos y recomendaciones de micro y macronutrientes - Directrices de la alimentación del preescolar (Guía de alimentación del menor de 2 años hasta la adolescencia MINSAL, 2016) - Prescripción dietética del preescolar, PNAC (Programa Alimentación Complementaria 2-5 años).
- Alimentación del escolar y adolescente sano: Características físicas y fisiológicas del escolar y adolescente - Anamnesis alimentaria - Requerimientos y recomendaciones de micro y macronutrientes - Directrices de la alimentación del escolar y adolescente (Guía de alimentación del menor de 2 años hasta la adolescencia MINSAL, 2016) - Actividad física y desarrollo escolar - Prescripción dietética del escolar y adolescente.

- **19 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



4. Evaluación del Estado Nutricional II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Responsabilidad pública, comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual en sujetos en condiciones de salud normal de la población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes).

Temáticas abordadas en Evaluación del Estado Nutricional II:

- Fisiología del crecimiento y desarrollo del lactante al adolescente: Patrones de referencia a emplear en la EVN pediátrica - Métodos de EVN en pediatría - WHO Anthro
- Evaluación nutricional del menor de 2 años sano: Antropometría, construcción de indicadores e interpretación - Elementos de la EVN del menor de 2 años - Guía de alimentación del menor de 2 años hasta la adolescencia (*) MINSAL, 2015.
- Evaluación nutricional del preescolar sano: Características físicas y fisiológicas del preescolar - Elementos de la EVN del preescolar - Antropometría, construcción de indicadores e interpretación - Norma para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 años a 19 años. MINSAL 2016.
- Evaluación nutricional del escolar y adolescente sano: Características físicas y fisiológicas del escolar y adolescente - Elementos de la EVN del escolar y adolescente - Antropometría, construcción de indicadores e interpretación - Actividad física y desarrollo escolar - Norma para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes de 5 años a 19 años. MINSAL 2016.



- Evaluación Nutricional Colectiva: Factores que afectan la situación nutricional de una población pediátrica - Evaluación de la situación alimentaria de una población pediátrica en el ámbito educacional.

- **19 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Los aprendizajes de los estudiantes y las competencias enunciadas fueron abordados con las siguientes estrategias:

- **Clases expositivas, siguiendo la siguiente estructura:** Activación de conocimientos previos (utilizando diversas estrategias), luego presentación con contenidos teóricos con apoyo audiovisual, intercalando con actividades didácticas y de participación grupal, finalizando con el cierre mediante la utilización de metodologías efectivas para el aprendizaje
- **Estudios de casos integrados:** Desarrollo del manejo alimentario nutricional según la revisión de literatura actualizada como apoyo basado en un caso de acuerdo con el ciclo vital correspondiente.

Alimentación en el Ciclo Vital:

- **Aprendizaje experiencial a través de la práctica:** En este caso se realizaron consultas nutricionales con paciente invitado, invitado acorde al ciclo vital visto durante ambos semestres. De esta manera permitió la vinculación temprana de los estudiantes con pacientes reales, promoviendo la aplicación



- de conocimientos y habilidades, la retroalimentación académica inmediata.
- **Práctica en laboratorio:** Desarrollo de la prescripción dietética y elaboración de minutas a través del ciclo vital, preparación de alimentos con productos del PACAM y PNAC prescripción y elaboración de fórmulas lácteas y alimentación complementaria.
- **Seminarios:** Profundización en la alimentación normal a través del ciclo vital y seminario de Lactancia Materna.

Evaluación del Estado Nutricional:

- **Práctica en Sala de Evaluación:** Evaluación nutricional antropométrica entre pares ya que, por la situación epidemiológica del país, impidió realizar evaluaciones nutricionales en terreno o en instituciones de salud y/o educacionales en el ámbito público y privado.
- **Aprendizaje experiencial a través de la práctica:** Evaluación antropométrica a la comunidad universitaria a través del Vive UDD, pacientes invitados, escolares de enseñanza básica y media.

INVESTIGACIÓN

- **Profesor Tutor Tesis pre grado:** “Cambios en los hábitos alimentarios asociados al retorno a las clases presenciales en escolares chilenos de Concepción, durante la pandemia covid-19 en el año 2022”.





CLÍNICA ADULTO Y ADULTO MAYOR

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

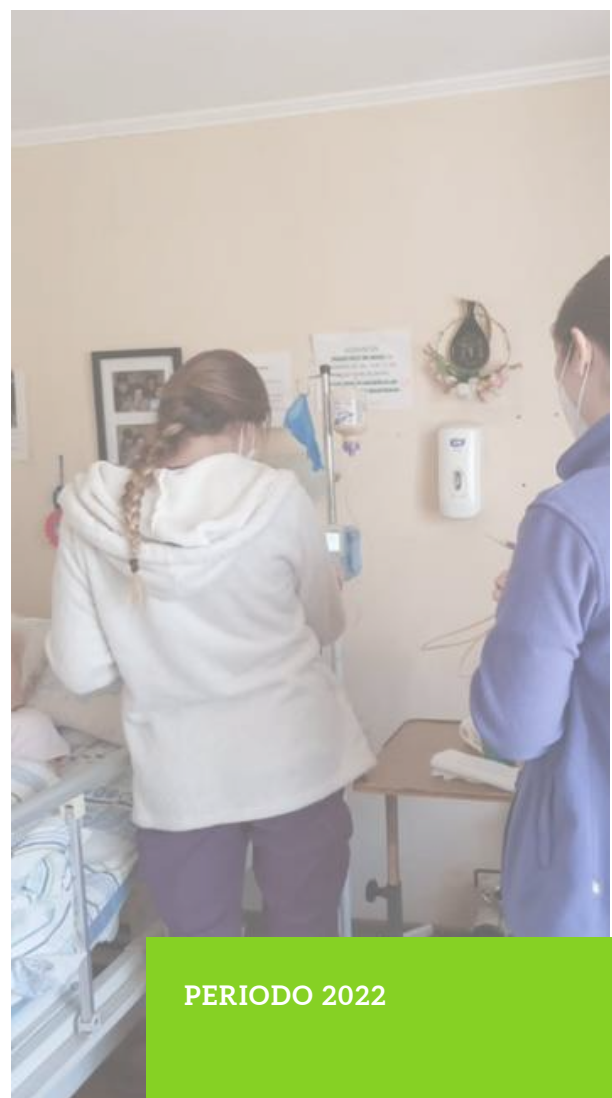


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Macarena Yolito G.
- MSc. Nut. Andrea Valenzuela.
- MSc. © Nut. Camila Vergara D.
- MSc. Nut. Danaee Anais C.
- MSc. © Nut. Valentina Fabia V.
- MSc. © Nut. Catalina Cuello V.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I.
- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II.
- Internado Nutrición Clínico Adulto.
- Internado Profundización área Clínica.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I (1° y 2° oportunidad).
- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II (1° y 2° oportunidad).

1. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Proporciona atención alimentario-nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor e introducción al paciente hospitalizado.
- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor con patologías crónicas.
- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto con soporte nutricional.

- **59 Alumnos matriculados.**
- **73% Tasa de aprobación.**



2. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Proporciona atención alimentario-nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor con enfermedad renal.
- Manejo alimentario - nutricional del adulto y adulto mayor con patologías con estrés metabólico.
- Manejo alimentario nutricional de las patologías digestivas del adulto y adulto mayor.
- Manejo alimentario nutricional de las patologías oncológicas y VIH del adulto y adulto mayor.
- Manejo alimentario nutricional de condiciones o patologías Misceláneas del adulto y adulto mayor.

- **46 Alumnos matriculados.**
- **95,6% Tasa de aprobación.**



3. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I (2º oportunidad):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Proporciona atención alimentario-nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor e introducción al paciente hospitalizado.
- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor con patologías crónicas.
- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto con soporte nutricional.

- **14 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



4. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II (2º oportunidad):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Proporciona atención alimentario-nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica de Adulto y Adulto Mayor II:

- Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor con enfermedad renal.
- Manejo alimentario - nutricional del adulto y adulto mayor con patologías con estrés metabólico.
- Manejo alimentario nutricional de las patologías digestivas del adulto y adulto mayor.
- Manejo alimentario nutricional de las patologías oncológicas y VIH del adulto y adulto mayor.
- Manejo alimentario nutricional de condiciones o patologías Misceláneas del adulto y adulto mayor.

- **11 Alumnos matriculados.**
- **91% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Nutrición Clínica del Adulto y Adulto Mayor I:

- Clases expositivas.
- Análisis de casos clínicos.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.



Nutrición Clínica del Adulto y Adulto Mayor II:

- Clases expositivas.
- Análisis de casos clínicos.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.

Nutrición Clínica del Adulto y Adulto Mayor I (2º oportunidad):

- Clases expositivas.
- Análisis de casos clínicos.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.
- Gamificación.

Nutrición Clínica del Adulto y Adulto Mayor II (2º oportunidad):

- Clases expositivas.
- Análisis de casos clínicos.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.
- Gamificación.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Catalina Cuello, se certificó en:

- Diplomado en Abordaje nutricional y calidad de vida en personas mayores, Universidad del Desarrollo.



Docente Macarena Yolito, se certificó en:

- Pediatric Food Allergy Nutrition and Care for IgE and non IgE mediated food allergy course in Food Allergy Research and Education (FARE).

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- MSc. Nut. Paula Fuenzalida Silva.
- MSc. Nut. Andrea León Fernández.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Unidad Clínica Infanto-Juvenil I.
- Unidad Clínica Infanto-Juvenil II.

1. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Proporciona atención alimentario-nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- Introducción al manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor.



- Características epidemiológicas y semiológicas del adulto y del adulto mayor enfocadas a la clínica.
- Métodos para la Evaluación del estado nutricional del paciente.
- Diagnóstico Nutricional Integrado.
- Requerimientos Nutricionales del paciente.
- Regímenes básicos y prescripción dietoterapéutica.
- Manejo alimentario nutricional integral del adulto mayor.
- Cambios fisiológicos del adulto mayor.
- Estado Nutricional y Composición Corporal del Adulto Mayor.
- **Síndromes Geriátricos:** Deterioro cognitivo y Sarcopenia.
- **Patologías del Adulto mayor:** Parkinson.
- Manejo Psicológico del Adulto Mayor.
- **Manejo alimentario nutricional integral del adulto y adulto mayor con patologías crónicas:** Obesidad, Síndrome Metabólico y Cirugía Bariátrica.
- Patología cardiovascular (HTA y Dislipidemias).
- Dieta DASH y mediterránea, Fitoesteroles, Omega 3.
- Resistencia a la insulina, Diabetes tipo 2, Diabetes Gestacional, Diabetes tipo 1. Hipoglicemia Reactiva.
- **Patología renal:** Enfermedad renal crónica sin TRR, enfermedad renal crónica con TRR (Hemodiálisis, Peritoneo diálisis)
- Manejo Psicológico de las patologías crónicas.

- **11 Alumnos matriculados.**
- **73% Tasa de aprobación.**



2. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** 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.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

- **Manejo alimentario nutricional del adulto y adulto mayor con patologías con estrés metabólico:** Estrés metabólico, Terapia nutricional intensiva
- **Manejo nutricional del paciente crítico:** Politraumatizado y síndrome de realimentación.
- Manejo alimentario nutricional de las patologías digestivas del adulto y adulto mayor.
- Fisiopatología del aparato digestivo.
- **Manejo alimentario nutricional en patologías digestivas altas:** Esofagitis, Esófago de Barret, Gastritis, Reflujo gastroesofágico, Hernia hiatal, Gastrectomía.
- **Manejo alimentario nutricional en patologías digestivas bajas:** Síndrome de Colon Irritable, Diverticulitis, Diverticulosis, Enfermedad de Crohn, Colitis Ulcerosa, Síndrome de Intestino Corto y Enfermedad Celíaca).



- Manejo alimentario nutricional de patologías de glándulas anexas: Pancreatitis aguda y crónica.
- Manejo alimentario nutricional de patologías oncológicas y VIH.

- 16 Alumnos matriculados.
- 81% Tasa de aprobación.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Nutrición Clínica del Adulto y Adulto Mayor I y II:

- Clases expositivas, siguiendo la siguiente estructura: Activación de conocimientos previos (utilizando diversas estrategias), luego presentación con contenidos teóricos, intercalando con actividades didácticas y de participación grupal, finalizando con el cierre mediante la utilización de metodologías efectivas para el aprendizaje.
- Estudios de casos: Desarrollo del manejo alimentario nutricional según la revisión de literatura actualizada como apoyo basado en un caso clínico.
- Aprendizaje experiencial a través de la práctica Clínica: Desarrollo de casos clínicos reales en terreno (instituciones de salud públicas o privadas) y/o simulaciones.
- Análisis de casos clínicos: Discusión en relación con el desarrollo de casos clínicos en papel.
- Talleres: Desarrollo de casos clínicos o de temas acorde a las clases expositivas, elaboración y análisis de regímenes básicos en laboratorio.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Taller evaluación formativa, UDD.
- Taller Construcción de recursos audiovisuales para el aprendizaje, UDD.

INVESTIGACIÓN

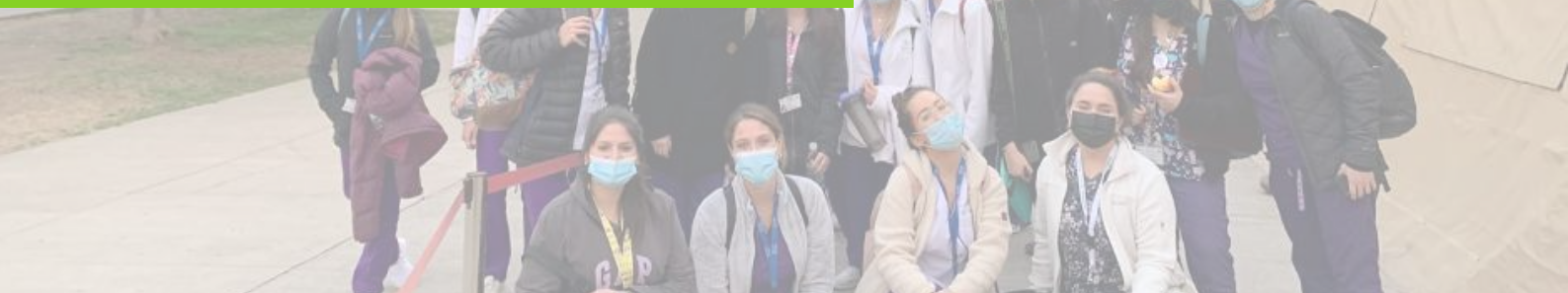
Tutor de Tesis:

- Tesis: "La dieta como tratamiento en la artritis gotosa".
- Tesis: "Efecto del consumo de algunos nutrientes en la prevención y tratamiento de los trastornos de ansiedad".



CLÍNICA INFANTO-JUVENIL

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Nut. Macarena Cortés N.
- Nut. Constanza Ackermann C.
- Mg. Nut. Bárbara Castillo V.
- Nut. Dominga Campino I.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Unidad Clínica Infanto-Juvenil I.
- Unidad Clínica Infanto-Juvenil II.
- Internado Nutrición Clínico Pediátrico.
- Internado Profundización en Pediatría.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Unidad Clínica Infanto-Juvenil I (1º y 2º oportunidad).
- Unidad Clínica Infanto-Juvenil II (1º y 2º oportunidad).

1. Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Clínico Asistencial; Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Niño sano.
- Desnutrición.
- Obesidad.
- Asistencia nutricional intensiva.
- Paciente quemado pediátrico.
- Patología respiratoria.
- Patologías gastrointestinales.
- Reacciones adversas a los alimentos.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Unidad Clínica Infanto-Juvenil I (1º y 2º oportunidad).
- Unidad Clínica Infanto-Juvenil II (1º y 2º oportunidad).

1. Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Clínico Asistencial; Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Niño sano.
- Desnutrición.
- Obesidad.
- Asistencia nutricional intensiva.
- Paciente quemado pediátrico.
- Patología respiratoria.
- Patologías gastrointestinales.
- Reacciones adversas a los alimentos.



- 29 Alumnos matriculados.
- 59% Tasa de aprobación.

2. Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Clínico Asistencial; Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Paciente pretérmino.
- Cardiopatía congénita.
- Oncología.
- Enfermedad inflamatoria intestinal y Síndrome intestino corto.
- Niños y Adolescentes Necesidades Especiales Atención Salud (NANEAS).
- Diabetes.

- 22 Alumnos matriculados.
- 77% Tasa de aprobación.



3. Unidad Clínica Infanto-Juvenil I (2º oportunidad):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Clínico Asistencial; Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Niño sano.
- Desnutrición.
- Obesidad.
- Asistencia nutricional intensiva.
- Paciente quemado pediátrico.
- Patología respiratoria.
- Patologías gastrointestinales.
- Reacciones adversas a los alimentos.

- **7 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



4. Unidad Clínica Infanto-Juvenil II (2º oportunidad):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Clínico Asistencial; Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Paciente pretérmino.
- Cardiopatía congénita.
- Oncología.
- Enfermedad inflamatoria intestinal y Síndrome intestino corto.
- Niños y Adolescentes Necesidades Especiales Atención Salud (NANEAS).
- Diabetes.

- **12 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Clases expositivas.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.

Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- Clases expositivas.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.

Unidad Clínica Infanto-Juvenil I (2ª oportunidad):

- Clases expositivas.
- Paciente simulado.
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.

Unidad Clínica Infanto-Juvenil II (2ª oportunidad):

- Clases expositivas.
- Paciente simulado
- Lecturas dirigidas.
- Taller individual y en grupos pequeños.
- Práctica clínica.
- Laboratorio.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Dominga Campino, se certificó en:

- Diplomado en Nutrición y Alimentación Vegetariana, Instituto Vive Sano Brasil.

Docente Constanza Ackermann, se certificó en:

- Curso ARFID for dietitian's, ENDPRO.
- Curso: Cuando la alimentación de Vuelve un desafío, Escuela Mi Hijo No Come.

Docente Barbara Castillo Villalobos, se certificó en:

- CME: ONE – A, Alergias Alimentarias.

En proceso:

Docente Bárbara Castillo Villalobos, cursando:

- Magister en Bioestadística, Universidad de Chile.

Macarena Cortés Nakamura, cursando:

- Magister en Educación Superior, Universidad Mayor.
- Diplomado en Nutrición y Alimentación Vegetariana, Instituto Vive Sano Brasil.

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- MSc. Nut. Paula Fuenzalida Silva.
- MSc. Nut. Alejandra Pereira Yañez.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Unidad Clínica Infanto-Juvenil I.
- Unidad Clínica Infanto-Juvenil II.

1. Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, visión global, ética, responsabilidad pública, emprendimiento y liderazgo.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico y Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Valorización del estado nutricional en paciente pediátrico hospitalizado.
- Manejo nutricional en diabetes 1 y 2.
- Manejo nutricional en desnutrición.
- Manejo nutricional en paciente crítico pediátrico.
- Manejo nutricional asistencia nutricional intensiva en pediatría.

- **33 Alumnos matriculados.**
- **84,8% Tasa de aprobación.**

2. Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, visión analítica, visión global, ética y responsabilidad pública.



- **Competencias Específicas a las que tributa:**

Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico y Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Tratamiento nutricional en pacientes con necesidades especiales (parálisis cerebral, daño neurológico, síndrome de Down).
- Dieta cetogénica.
- Abordaje nutricional en paciente pediátrico con patología renal.
- Abordaje nutricional en patología cardíaca.
- Abordaje nutricional en errores innatos del metabolismo.
- Abordaje nutricional en paciente oncológico.
- Abordaje nutricional en patologías respiratorias agudas y crónicas.
- Abordaje nutricional en fibrosis quística.

- **28 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Clases expositivas.
- Seminarios.
- Resolución de casos clínicos.
- Simulación clínica.
- Atención nutricional.



Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- Clases expositivas.
- Seminarios.
- Resolución de casos clínicos.
- Simulación clínica.
- Atención nutricional.

INVESTIGACIÓN

Tutor tesis de pregrado:

- "Consumo de calcio y adiposidad en niños y adolescentes. Una revisión narrativa"





ÁREA DEPORTE

APORTE POR ÁREA

NUTRICIÓN Y EJERCICIO

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Ma. Isabel Morales Rodríguez.
- MSc. Nut. Estefanía Soto.
- MSc. Nut. Carla Bertoglia.
- MSc. Nut. y profesor de Educación Física
Cristián Sepúlveda.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Fisiología del Ejercicio.
- Nutrición y Ejercicio.
- Internado Profundización de Nutrición y
Ejercicio.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Fisiología del Ejercicio.
- Nutrición y Ejercicio.

1. Fisiología del Ejercicio:

- **Competencias Genéricas a las 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 las 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.

Temáticas abordadas en Fisiología del Ejercicio:

- Vías energéticas.
- Regulación hormonal en el ejercicio.
- Sistema cardio-respiratorio.
- Pruebas de valoración fisiológica.
- Adaptaciones musculares al ejercicio.
- Beneficios de la actividad física en población general y con patología crónica.
- Teoría y programación de entrenamiento.
- Fisiología del ejercicio en la embarazada, niño y adolescente.

- **51 Alumnos matriculados.**
- **76,5% Tasa de aprobación.**



2. Nutrición y Ejercicio:

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

Temáticas abordadas en Nutrición y Ejercicio:

- Evaluación de la composición corporal del deportista recreativo y competitivo.
- Diagnóstico nutricional integrado el deportista.
- Requerimientos nutricionales para deportistas recreativos y competitivos, nutrientes críticos, suplementación deportiva.

- 36 Alumnos matriculados.
- 94,5% Tasa de aprobación.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Fisiología del Ejercicio:

- Clases expositivas.
- Casos integrados guiados por el profesor.
- Taller grupal.
- Debates.



Nutrición y Ejercicio:

- Clases expositivas.
- Estudio de casos guiados por el profesor.
- Lecturas obligatorias.
- Talleres estudio de caso, evaluado con rúbrica.
- Práctica en terreno.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Estefanía Soto, se certificó en:

- Máster en Nutrición, Actividad física y Deporte de la Universidad Europea del Atlántico.

Docente Cristian Sepúlveda, se certificó en:

- Diplomado en docencia universitaria impartido por la Universidad del Desarrollo.

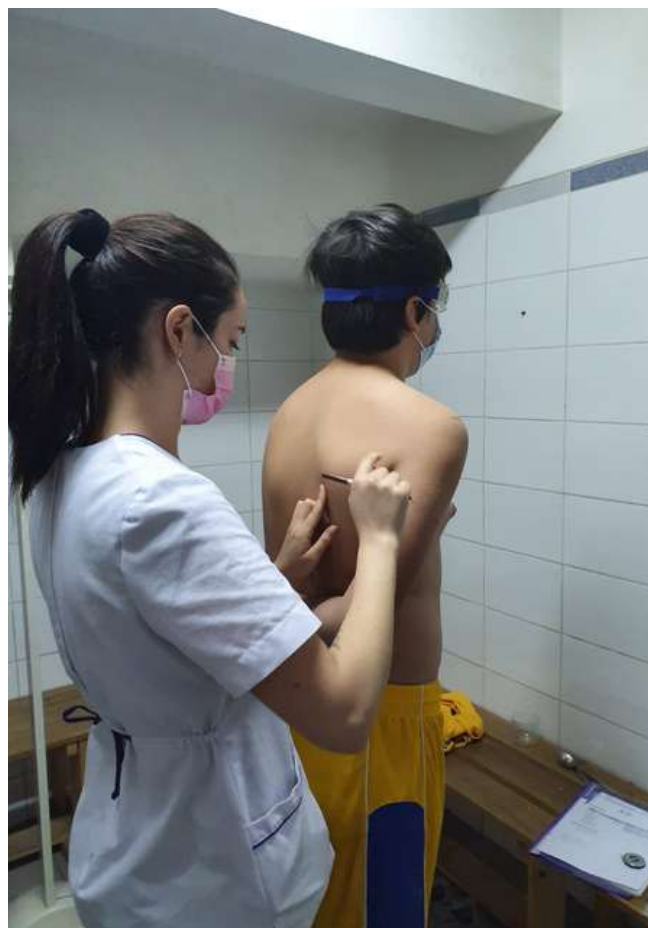
INVESTIGACIÓN

Docente Cristian Sepúlveda:

- Evaluó la tesis "Calidad de vida, de sueño y nivel de actividad física en estudiantes de primer año del área de la salud de la Universidad del Desarrollo de Santiago".

Docente Carla Bertoglia:

- Evaluó la tesis "Relación del estado nutricional y estilo de vida con la prevalencia del Covid-19 en personas mayores de la Región Metropolitana de Chile".





ÁREA INVESTIGACIÓN DE PREGRADO

APORTE POR ÁREA

ÁREA INVESTIGACIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Ana Palacio Agüero.
- MSc. Nut. Ximena Díaz Torrente.
- PhD Daiana Quintiliano Scarpelli.
- PhD © Camila Zancheta Ricardo.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Bioética.
- Introducción a la Investigación.
- Bioestadística y Metodología de la Investigación.
- Tesis de grado.

PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Bioética.
- Introducción a la Investigación.
- Bioestadística y Metodología de la Investigación.
- Tesis de grado.

1. *Bioética:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, responsabilidad pública, comunicación y visión analítica
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico Asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión en alimentación e investigación.

Temáticas abordadas en Bioética:

- **Fundamentación de la ética y la bioética:** Conceptos de ética y moral; Dignidad Humana, la persona como sujeto de derecho; Derechos fundamentales; La importancia del ser humano en la atención clínica. Ley de Derechos y Deberes de los Pacientes en Chile; Ética de mínimos y máximos; Ética de las instituciones y organizaciones; Misión y visión de la Universidad del Desarrollo; La bioética como disciplina: origen, fundamentos, antecedentes históricos y panorama actual; Principios de la bioética; Conceptos de ética y moral; Dignidad Humana, la persona como sujeto de derecho.
- **Ética deontológica:** Ética y nutrición: fundamento del ejercicio profesional; Aspectos éticos en el rol del nutricionista y conflictos de interés en: políticas públicas, red de atención sanitaria, industria y deporte; Manejo responsable de redes sociales/ambiente virtual.



- **Ética en la práctica clínica:** Dimensión ética de la relación clínica inclusiva; Ética principialista; Ética de la virtud; Ética del cuidado; Ética de la responsabilidad; El método deliberativo en la práctica clínica; Concepto de dilema y problema ético.
- **Ética de la investigación:** Dimensiones éticas de la investigación en Nutrición; Regulación para la investigación en seres humanos; Discriminando Consentimiento y Asentimiento: aplicación clínica y en investigación; Rol de los comités éticos científicos y asistenciales.

- **75 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

2. Introducción a la Investigación:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, eficiencia, visión, analítica, visión global, ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

Temáticas abordadas en Introducción a la Investigación:

- **Enfoques de la investigación científica:** Nutricionistas en investigación; Método Científico; Práctica basada en evidencia; Proceso de la investigación cuantitativa, cualitativa.
- **Tipos de estudio:** Diseños de estudios científicos (Ensayo clínico aleatorio/no aleatorio, transversal, Caso-Control, Cohorte prospectiva/retrospectiva/Revisiones sistemáticas); Ejes de los estudios de investigación.
- **Perspectiva teórica:** Lineamientos para la elaboración de un marco teórico; Revisión analítica de la literatura correspondiente; Construcción del marco teórico.



- **Componentes de un documento científico:**

Difusión del conocimiento: publicación científica; Introducción de un artículo científico; Material y Métodos de un artículo científico. Resultados de un artículo científico; Discusión de los resultados de un artículo científico; Conclusiones de un artículo científico. Uso de programa Excel para elaboración de tablas y gráficos descriptivos.

- **Búsqueda Bibliográfica:** Bases de datos; Palabras clave, MeSH, DeCS y conectores booleanos; Gestionadores de citas (EndNote, Mendeley, Zotero); Formato Vancouver.

- **56 Alumnos matriculados.**

- **94,6% Tasa de aprobación.**



3. *Bioestadística y Metodología de la Investigación:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, eficiencia, visión, analítica, visión global, ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

Temáticas abordadas en Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- **Elaboración de un protocolo de investigación:** Formulario para presentación de proyectos de Investigación (pregrado); Componentes de un trabajo científico; Componentes iniciales del proyecto de investigación: pregunta, propósito, hipótesis, marco teórico, objetivos, referencias bibliográficas del marco teórico; Elaboración de componentes iniciales de un protocolo de investigación; Diseño de estudio, población y muestra tipos de muestreo, representatividad estadística, y cálculo de muestra;



- Instrumentos de recolección de datos (procedimientos para la recolección de información, instrumentos a utilizar tales como encuestas, equipos, pauta de entrevista, preguntas directrices, y métodos para el control y calidad de los datos, sesgos); Carta Gantt del proyecto de investigación; Procedimientos para garantizar el cumplimiento de los aspectos éticos en las investigaciones con sujetos humanos, y/o de las normas de bioseguridad en los proyectos en laboratorio.
- **Estadística descriptiva:** Concepto de variable (naturaleza estadística, interrelación y definición operacional); Operacionalización de las variables de su proyecto de investigación; Análisis de datos - tipos de distribución estadística de los datos cuantitativos; Métodos para identificar los tipos de distribución: gráficos y pruebas; Análisis descriptivo: medidas de dispersión, de tendencia central y de posición.
- **Estadística bivariada y plan de análisis:** Análisis de datos - concepto de test de hipótesis y nivel de significación en análisis bivariado; Análisis bivariado para variables cualitativas y cuantitativas; Estructura del plan de análisis de datos.

- **30 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

4. Tesis de Grado:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, eficiencia, visión, analítica, visión global, ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.



Temáticas abordadas en Tesis de Grado:

- **Presentación del formato monografía biblioteca UDD:** Presentación del formato de Informe de resultados a Comité de ética; Certificación en buenas prácticas clínicas en investigación en seres humanos.
- **Revisión de estadística descriptiva y bivariada:** Construcción y manejo de bases de datos: extracción, digitación, anonimización y codificación; Construcción de libro de códigos. Procedimiento de recolección de datos; Construcción de tablas y gráficos para la presentación de sus resultados.
- **Análisis de base de datos y uso de software estadístico:** Redacción de resultados del trabajo de investigación; Discusión de resultados; Resumen de la investigación; Presentación final escrita del trabajo de investigación en formato monografía y presentación oral frente a comisión evaluadora.

- *29 Alumnos matriculados.*
- *89,7% Tasa de aprobación.*
- *6,9% pendiente de aprobación.*

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Bioética:

- Esta asignatura fue impartida en formato online sincrónico inter-sedes. La principal metodología activa utilizada fue el Trabajo en grupos cooperativos. Además, se utilizaron recurso elaborados con el apoyo del Centro de Innovación Docente (podcast, entrevista, infografía interactiva y apartados docentes). También utilizamos aplicaciones educativas interactivas tales como Kahoot, Mentimeter, y pizarra interactiva Jamboard.



- Finalmente, se utilizaron películas con temáticas éticas que permitieron la aplicación de los contenidos teóricos de la asignatura en un análisis reflexivo.

Introducción a la Investigación:

- Esta asignatura fue impartida en modalidad presencial. La principal metodología activa utilizada fue el Trabajo en grupos cooperativos. Además, utilizamos aplicaciones educativas interactivas tales como Kahoot, Mentimeter, y pizarra interactiva Jamboard. Por último, se seleccionaron videos tutoriales de plataforma YouTube relacionados a las temáticas abordadas en la asignatura.

Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- Esta asignatura se impartió en modalidad on-line utilizando plataforma zoom. Todas las clases fueron sincrónicas, así como los talleres. Para actividades se utilizaron aplicaciones educativas interactivas tales como Kahoot y Mentimeter. Además, las docentes realizaron videos educativos utilizando el programa Doodle y Screencast.

Tesis de grado:

- La mayor parte de esta asignatura implica la ejecución de la tesis de grado por lo que en la mayor parte del tiempo los estudiantes recolectan datos, los procesan y los analizan. Las clases que se impartieron fueron en modalidad on-line, sincrónicas, utilizando plataforma zoom.

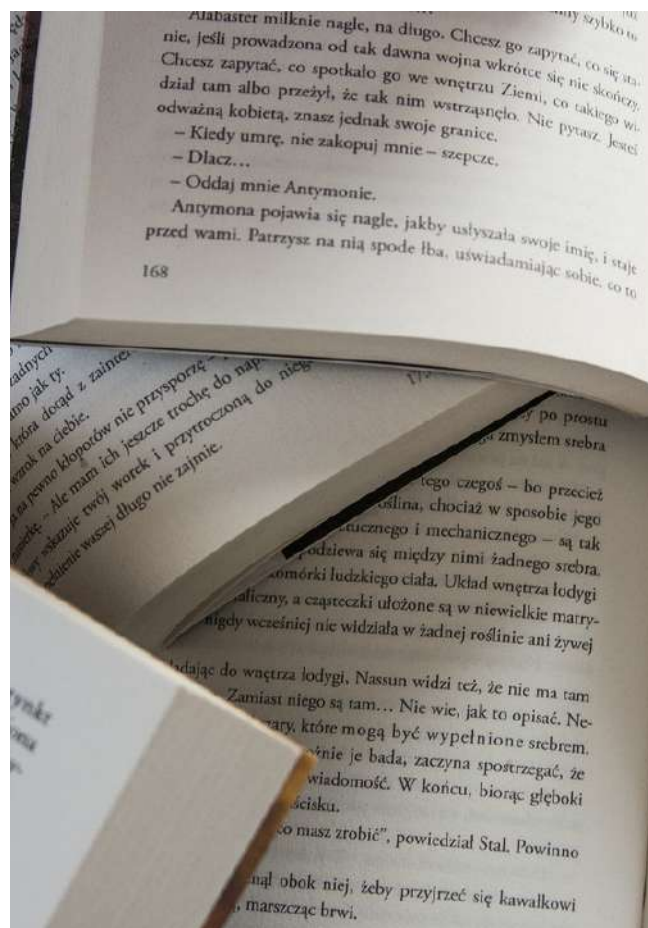


PROGRAMA TRANSVERSAL DE INVESTIGACIÓN

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, 1er semestre malla UDD futuro:** Introducción al método científico, búsqueda bibliográfica en bases de datos científicas, componentes para la elaboración de un informe escrito.
- **Bases matemáticas, 1º semestre malla UDD futuro:** Uso de Excel en Nutrición.
- **Bioquímica Nutricional I, 2º semestre malla UDD futuro:** Componentes de un artículo científico. Lectura de un artículo científico y presentación oral del artículo seleccionado.
- **Bioquímica Nutricional II, 3er semestre malla UDD futuro:** Análisis y presentación de un artículo científico. Temas: Vitaminas liposolubles, Calcio, Sodio.
- **Evaluación Nutricional I, 4º semestre malla UDD futuro:** Uso de Excel y realización de taller con uso de ecuaciones utilizadas para evaluación nutricional.
- **Unidad clínica pediátrica I, 7º semestre (remedial impartido en el 2º semestre 2022):** Búsqueda bibliográfica y componentes de una presentación oral (seminario bibliográfico).



- **Unidad clínica pediátrica II, 8° semestre:** Búsqueda bibliográfica y componentes de una presentación oral (seminario bibliográfico).

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Ana Palacio, se certificó en:

- Taller “Mapear para Investigar”, realizado entre el 26 de mayo al 17 de junio del 2022. 15 horas de clases en línea y 24 horas de trabajo independiente. Organizado por la Dirección de gestión y Desarrollo de los Académicos (DGDA), Universidad del Desarrollo.

Docente Ximena Díaz, se certificó en:

- Taller “Mapear para Investigar”, realizado entre el 26 de mayo al 17 de junio del 2022. 15 horas de clases en línea y 24 horas de trabajo independiente. Organizado por la Dirección de gestión y Desarrollo de los Académicos (DGDA), Universidad del Desarrollo.
- Curso de Inglés “Vantage”, nivel B2 según Marco Común Europeo de Referencia (MCER). Impartido desde 12 de mayo al 31 diciembre del 2022. Programa de inglés de postgrado de la Universidad de Chile.

Docente Daiana Quintiliano, se certificó en:

- Curso de Perfeccionamiento “Academic Writing”, DGDA -UDD. Agosto a octubre de 2022.

Docente Camila Zancheta, se certificó en:

- Curso de Perfeccionamiento “Academic Writing”, DGDA -UDD. Agosto a octubre de 2022.



En proceso:

Docente Ximena Díaz, cursando:

- PhD© en Nutrición y Alimentos, Universidad de Chile. Periodo 2020-2025.

Docente Camila Zancheta, cursando:

- PhD© en Salud Pública, Universidad de Chile. Periodo 2019-2024.



TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD 2022

Tesis de Grado

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
ESTADO NUTRICIONAL Y CONDUCTA ALIMENTARIA EN PREESCOLARES CON INICIO DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA CON MÉTODO TRADICIONAL Y BABY LED WEANING.	KARINA ETCHEGARAY CONSTANZA ACKERMAN	MARÍA CATALINA OBANDO MARÍA IGNACIA DE LA CRUZ
CUMPLIMIENTO DE GUÍAS ALIMENTARIAS Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL EN ESCOLARES DE LA ZONA SUR DE LA REGIÓN METROPOLITANA EN EL PERÍODO PRE Y DURANTE PANDEMIA POR COVID-19.	BÁRBARA CASTILLO DAIANA QUINTILIANO	FLORENCIA CARCUR NATALIA OPORTUS JAVIERA SUAREZ
ASOCIACIÓN ENTRE LA EVOLUCIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y LA ESTANCIA HOSPITALARIA DE PACIENTES GERIÁTRICOS DEL HOSPITAL PADRE HURTADO.	CAMILA VERGARA ANDREA VALENZUELA	MARÍA FERNANDA PÉREZ EMILIA RIVAS CATALINA SPRATZ
USO DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU INFLUENCIA EN EL ESTADO NUTRICIONAL DE LA POBLACIÓN EN CHILE, ENCUESTA NACIONAL DE LA SALUD 2016- 2017.	CAMILA ZANCHETA	MARÍA JOSÉ MOMARES JOSEFA RAMÍREZ LOLA SALINEROS
FACTORES ASOCIADOS A DIABETES MELLITUS TIPO 2 EN ADULTOS JÓVENES CHILENOS.	MARÍA CATALINA VESPA	CAMILA ACUÑA PAULA CORNEJO NATALIA MANFREDINI
ASOCIACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL CON ADICCIÓN A LOS ALIMENTOS HIPERPALATABLES EN ADULTOS.	XIMENA DÍAZ TORRENTE ANA PALACIO	SOFÍA DABOVICH MACARENA JORQUERA RENATA DE MARTINO

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
INTERVENCIONES NUTRICIONALES EN FIBROMIALGIA: REVISIÓN NARRATIVA.	ANA PALACIO	CAROLINA VERGARA
COMPARACIÓN DEL CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y ESTADO NUTRICIONAL EN ESCOLARES CON ALIMENTACIÓN BASADA EN PLANTAS Y OMNÍVOROS.	KARINA ETCHEGARAY	NATALIA ACUÑA VALERIA MONDACA
AMBIENTES ALIMENTARIOS EN EL METRO DE SANTIAGO.	CAMILA ZANCHETA DAIANA QUINTILIANO	MARÍA ACOSTA VALENTINA CARRIÓN IGNACIA DORADOR
CALIDAD DE VIDA, DE SUEÑO Y NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA EN ESTUDIANTES DE PRIMER AÑO DEL ÁREA DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO DE SANTIAGO.	XIMENA DÍAZ TORRENTE	FLORENCIA ALZAMORA ANTONIA GARCÍA
HÁBITOS ALIMENTARIOS, ESTILO DE VIDA Y FUERZA DE AGARRE EN PACIENTES CON HÍGADO GRASO NO ALCOHÓLICO EN EL HOSPITAL PADRE HURTADO DURANTE EL AÑO 2022.	MARÍA CATALINA VESPA	MARTINA BAS ROCÍO PÉREZ
RELACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y DEL ESTILO DE VIDA CON LA PREVALENCIA DEL COVID-19 EN ADULTOS MAYORES DE LA REGIÓN METROPOLITANA, CHILE.	DAIANA QUINTILIANO DOMINIQUE MASFERRER	MACARENA BERNARDO TOMÁS LEIVA

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- PhD Diamela Carías.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

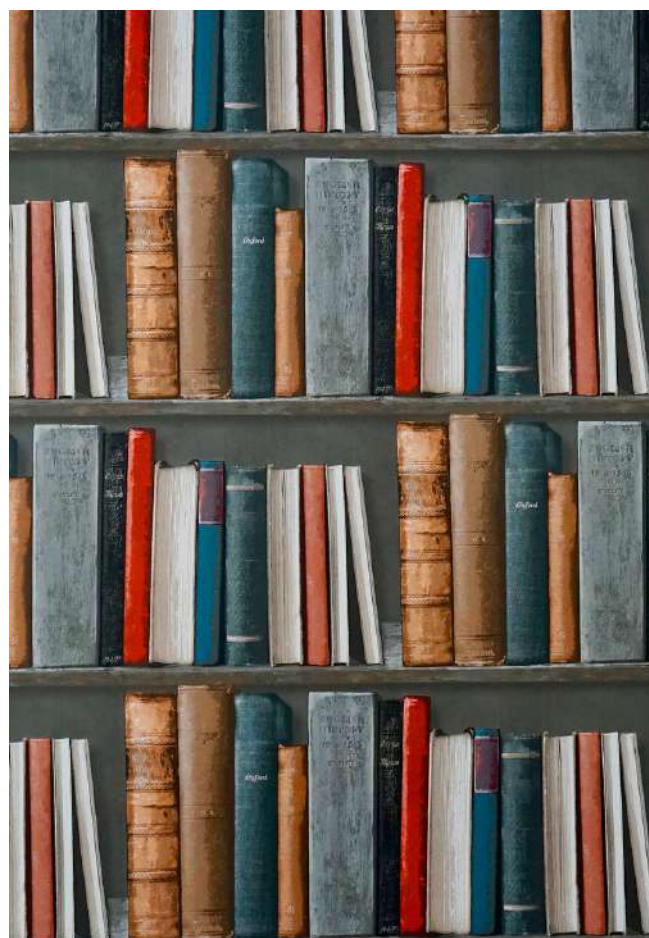
- Bioestadística y Metodología de la Investigación.
- Introducción a la Investigación.
- Tesis de grado.

1. *Bioestadística y Metodología de la Investigación:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, eficiencia, visión, analítica, emprendimiento, liderazgo, visión global y ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

Temáticas abordadas en Introducción a la Investigación:

- **Componentes iniciales de un proyecto de investigación:** Problema/pregunta, propósito, hipótesis, marco teórico, objetivos y referencias bibliográficas.
- Tipos de diseños, concepto de población/unidad de análisis, criterios de selección, entorno e intervenciones.
- Tipos de muestreo, representatividad estadística, y cálculo de muestra.
- Procedimientos para la recolección de información, instrumentos a utilizar y métodos para el control y calidad de los datos, sesgos.



- Procedimientos para garantizar el cumplimiento de los aspectos éticos en las investigaciones con sujetos humanos, y/o de las normas de bioseguridad en los proyectos en laboratorio.
- **Concepto de variable:** Naturaleza estadística, definición conceptual y operacional.
- Tipos de distribución estadística de los datos cuantitativos.
- **Métodos para identificar los tipos de distribución:** Gráficos y pruebas.
- **Análisis descriptivo:** Medidas de dispersión, de tendencia central y de posición.
- Presentación de datos cuantitativos en tablas y gráficos.
- **Análisis cualitativo:** Conceptos generales.
- Presentación de datos cualitativos en tablas y gráficos.
- Concepto de test de hipótesis y nivel de significación en análisis bivariado.
- **Análisis bivariado para variables cuantitativas paramétricas y no paramétricas:** Comparación de medias/medianas (t de Student pareado y no pareado, Mann-Whitney, Prueba de los rangos con signos de Wilcoxon, ANOVA, Kruskal Wallis, entre otros); y, correlaciones (Pearson y Spearman).
- **Análisis bivariado para variables cualitativas:** Test de Chi-cuadrado, Exacto de Fisher.
- Concepto del plan de análisis.
- Plan de análisis en una investigación con enfoque cuantitativo.
- Plan de análisis en una investigación con enfoque cualitativo.
- **Construcción y manejo de bases de datos:** extracción, digitación, anonimización y codificación.

- **36 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

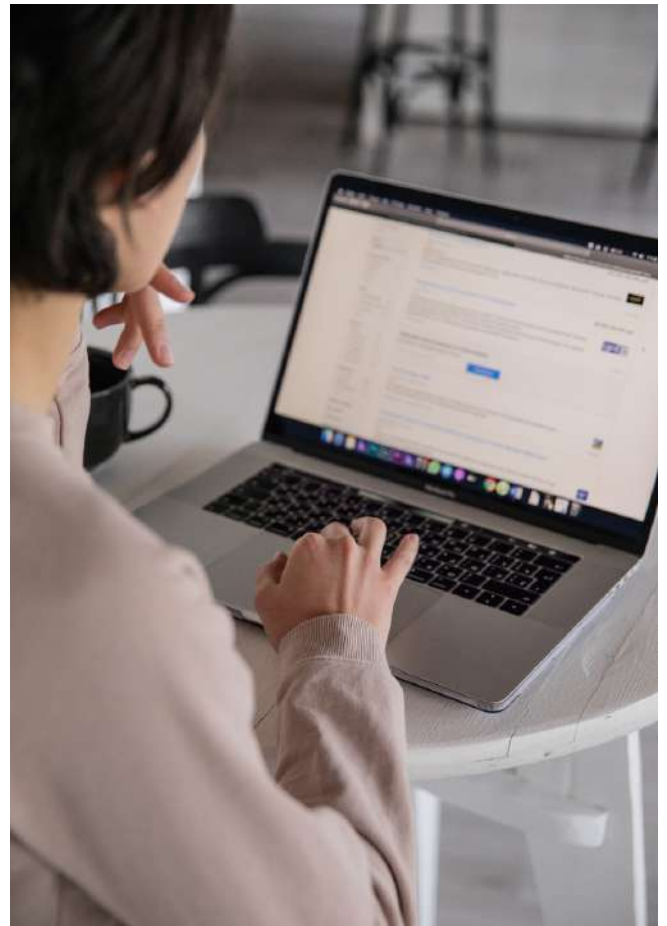


2. Introducción a la Investigación:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, eficiencia, visión, analítica, visión global, emprendimiento y liderazgo, ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

Temáticas abordadas en Introducción a la Investigación:

- Nutricionistas en investigación.
- Método Científico y práctica basada en evidencia.
- Aspectos generales de los estudios cuantitativos y cualitativos.
- Proceso de la investigación cuantitativa, cualitativa y mixta
- Diseños de estudios científicos y tipos de sesgos en investigación.
- Tipos de Revisiones de la literatura (narrativa, sistemática, metaanálisis).
- Ejes de los estudios de investigación.
- Bases de datos, palabras clave, MeSH, DeCS y conectores booleanos.
- Gestionadores de citas (EndNote, Mendeley, Zotero). Formato Vancouver y APA.
- Planteamiento del problema y pregunta de investigación. Justificación de la investigación.
- Concepto de la formulación de Hipótesis. Tipos de hipótesis.
- Como elaborar objetivos generales y específicos.
- Bases para la elaboración de un marco teórico. Revisión analítica de la literatura correspondiente.
- Construcción del marco teórico.
- Población de estudio (criterios de inclusión y exclusión).
- Instrumentos para recolección de los datos (distintos tipos de validación, prueba piloto, etc.).



- Tipos de variables según grado de dependencia y naturaleza estadística.
- Ética de la investigación.
- Carta Gantt.
- Presupuestos en investigación
- **Comunicación científica:** Documentos científicos, congresos, protocolos.

- **14 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

3. Tesis de Grado:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, visión analítica, emprendimiento, liderazgo y ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

Temáticas abordadas en Tesis de Grado:

- Instrumentos de recolección de datos (encuestas, cuestionarios, planillas, mediciones).
- Principios éticos en la recolección de datos.
- Sistematización de información recopilada en una base de datos en planillas Excel.
- Análisis estadístico de los datos con uso de paquete estadístico (Stata, Excel, SPSS).
- Formatos de presentación de resultados (tablas, gráficos, figuras).
- Discusión de resultados.
- Respaldo teórico de resultados.
- Uso de herramienta para gestionar referencias bibliográficas.
- Conclusiones.
- Comunicación efectiva del proyecto de investigación.

- **35 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- Clases expositivas.
- Análisis de casos y documentos científicos.
- Aprendizaje basado en proyectos.
- Trabajo colaborativo.

Introducción a la Investigación:

- Clases expositivas.
- Análisis de casos y documentos científicos.
- Aprendizaje basado en proyecto de investigación.
- Trabajo colaborativo.
- Retroalimentación de talleres.
- Presentación oral y escrita del anteproyecto de investigación, con respectivas rúbricas.

Tesis de Grado:

- Clases expositivas.
- Análisis de casos y documentos científicos.
- Aprendizaje basado en proyectos.
- Trabajo colaborativo.
- Presentación oral y escrita de la Tesis de Grado, con respectivas rúbricas.



TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD CCP 2022

Tesis de Grado

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
EFFECTO DEL CONSUMO DE ALGUNOS NUTRIENTES EN LA PREVENCIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS TRASTORNOS DE ANSIEDAD.	ANDREA LEÓN	NICOLÁS BUSTOS GEZIKA LOBOS GUSTAVO PÉREZ
RELACIÓN ENTRE LA CALIDAD DEL SUEÑO E INDICADORES DE ADIPOSIDAD EN ESTUDIANTES DEL ÁREA DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO DE CONCEPCIÓN EN EL AÑO 2022.	ELIZABETH VENEGAS	NICOLÁS FUENTEALBA MARIANA VIVEROS
EFFECTO DE LA ALIMENTACIÓN BAJA EN CARBOHIDRATOS Y ALTA EN GRASA EN EL ENTRENAMIENTO DE FUERZA MUSCULAR.	CAMILA BIZAMA	BELÉN ROJAS ALEXANDRA MARÍN
CAMBIOS EN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS ASOCIADOS AL RETORNO A LAS CLASES PRESENCIALES EN ESCOLARES DE CONCEPCIÓN DURANTE LA PANDEMIA COVID-19 EN EL AÑO 2022.	JEANNETTE PEREIRA	CLAUDIA ALLEN CATALINA CONCHA DIEGO HERNÁNDEZ
EFFECTOS DE LA DIETA VEGETARIANA Y VEGANA EN LA FUNCIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA MICROBIOTA INTESTINAL.	LILY BUTIKOFER	VALENTINA ARIAS SOFÍA DE LA PIEDRA BEATRIZ TORRES YOSSELYN ZAMBRANO
ESTADO NUTRICIONAL Y COMPOSICIÓN CORPORAL DE ESTUDIANTES DE ENSEÑANZA MEDIA DE DOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES, UNO MUNICIPAL Y OTRO PARTICULAR SUBVENCIONADO, CONCEPCIÓN 2022.	VICTORIA HALABÍ	ENZO ESCOBAR MARTÍN RUDOLPH JOSÉ ARTURO ARIAS
INGESTA DE HIERRO EN DEPORTISTAS VEGETARIANOS EN COMPARACIÓN A DEPORTISTAS OMNÍVOROS.	EDISON HORMAZÁBAL	NICOLÁS BUSTOS GEZIKA LOBOS GUSTAVO PÉREZ

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
RIESGO DE TRASTORNO DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN ESTUDIANTES DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO EN CONCEPCIÓN 2022.	JEANNETTE PEREIRA	VALENTINA BELMAR VALENTIN MUÑOZ
RELACIÓN ENTRE LA CALIDAD DE LA DIETA, EL ÍNDICE DE MASA CORPORAL Y EL PERÍMETRO DE CINTURA EN ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO, CONCEPCIÓN 2022.	VICTORIA HALABÍ	VALENTINA BRETTI MARÍA JESÚS YANINE NICOLE MARCOS
CONSUMO DE CALCIO Y ADIPOSIDAD EN NIÑOS Y ADOLESCENTES. UNA REVISIÓN NARRATIVA.	PAULA FUENZALIDA	CAMILA ARENAS NATALY LANDER SCARLETTE MACAYA
HÁBITOS ALIMENTARIOS, ESTADO NUTRICIONAL Y FACTORES CONDICIONANTES DE RIESGO DE MALNUTRICIÓN POR EXCESO EN ESCOLARES DEL COLEGIO CHILENO ÁRABE DE CHIGUAYANTE, CONCEPCIÓN 2022.	ANA ARAYA	JOSEFA CASANUEVA ARACELI ESCOBAR ROCÍO PARRA FERNANDA VALENZUELA
LA DIETA COMO TRATAMIENTO EN LA ARTRITIS GOTOSA: UNA REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.	ANDREA LEÓN	SOFIA VILCHES CAMILA ECHEVERRÍA JAVIER NAVARRETE
RELACIÓN ENTRE LA CALIDAD DEL SUEÑO E INDICADORES DE ADIPOSIDAD EN ESTUDIANTES DEL ÁREA DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO DE CONCEPCIÓN EN EL AÑO 2022.	ELIZABETH VENEGAS	NICOLÁS FUENTEALBA MARIANA VIVEROS
ESTILOS DE ALIMENTACIÓN Y SU INFLUENCIA EN EL MANEJO DE LOS TRASTORNOS DE ANSIEDAD.	ELIZABETH VENEGAS	JAVIERA TRONCOSO



ÁREA GESTIÓN Y NEGOCIOS

APORTE POR ÁREA

ÁREA NEGOCIOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Mg. Nut. Rocío Briones.
- Mg. Nut. Ana González.
- Nut. candidata a Mg. Natalia Arboleda.
- Nut. Carolina Soto.
- Nut. María Paz Ortún.
- Ingeniero Comercial Enrique Balut.
- Mg. Nut. Valentina Ugarte.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Administración Estratégica.
- Administración aplicada a la Nutrición.
- Gestión de Calidad.
- Formulación y Evaluación de Proyectos.
- Internado de Gestión y Negocios (SAC o Industria).
- Internado de Profundización en Gestión y Negocios.

PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Administración Estratégica.
- Administración aplicada a la Nutrición.
- Gestión de Calidad.
- Formulación y Evaluación de Proyectos.

1. Administración Estratégica:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

Temáticas abordadas en Administración Estratégica:

- Al comienzo del año, se realiza una actividad rompe hielo para conocer a los estudiantes y docentes, donde deben responder una pregunta sobre sus preferencias. Los estudiantes escogen una empresa existente en base a sus preferencias e intereses para analizarla de manera grupal, identificando los contenidos de la asignatura correspondientes a la empresa para exponerlos frente a la clase. El objetivo de ésta actividad es dar a conocer las herramientas básicas que contribuyen al emprendimiento para consolidar los conocimientos técnicos en la asignatura formulación y evaluación de proyectos.
- **Algunas empresas analizadas:** Meta, Coca cola, Wild foods.

- **59 Alumnos matriculados.**
- **93,2% Tasa de aprobación.**



2. Administración aplicada a la Nutrición:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

- **53 Alumnos matriculados.**
- **92,4% Tasa de aprobación.**



3. Gestión de Calidad:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, autonomía, visión analítica y comunicación.
- **Competencias Específicas a las 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.

- **26 Alumnos matriculados.**
- **96,2% Tasa de aprobación.**



4. Formulación y Evaluación de Proyectos:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, ética, emprendimiento, liderazgo, autonomía y visión analítica.

- **Competencias Específicas a las que tributa:**

Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable y la nutrición.

- **13 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

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, educaplay y 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.



- Talleres integrados.
- Tutorías grupales e individuales.
- Aprendizaje basados en proyectos.
- Clases invertidas.
- Pasantías virtuales observacionales.
- Pasantías virtuales de carácter social.

Todas las metodologías son guiadas por los docentes de la asignatura. Los estudiantes finalizan la clase con un feedback.

Tutorías alumnos durante el semestre:

- Se realizan tutorías durante el transcurso del año en las asignaturas asignadas al área para fortalecer algunos conocimientos en alumnos con menores notas o a solicitud de los alumnos.
- Con fecha 29 de septiembre de 2022, se realiza una tutoría online para reforzar contenidos del Certamen n°1 y que según información de los alumnos en su revisión estaban más débiles y con baja comprensión. Los contenidos que se trataron son:

1. Marketing mix (4P - 7P).

2. Licitaciones: Pública y privada, Bases técnicas y administrativas, Oferta técnica y económica.

3. Normativas en SAC: RSA, POE y POES.

- Esta actividad fue voluntaria y tuvo un grado de asistencia del 24.5%, que corresponde a 13 alumnos de 53 inscritos actualmente.
- Durante el semestre se realizó una actividad prácticas de Laboratorio donde los alumnos debieron elaborar 1 bandeja completa de un servicio de almuerzo y/o cena, con el objetivo de aplicar la metodología de planificación realizada en el Taller de planificación orientada a un servicio de alimentación, así como de evidenciar mejoras en las preparaciones planificadas.



Tutorías examen de Título:

- Se realizan tutorías para la rendición de examen de título donde se resuelven dudas y se realiza una simulación de este, exponiendo un caso y realizándolo en tiempos establecidos.

Examen de Título:

- Elaboración de casos para evaluación de examen de título, construcción de instrumento de evaluación y evaluación oral.
- **Casos de profundización en área alimentación colectiva:** 7.
- **Casos no electivos:** 15.

Reuniones de equipo:

- Se realizan reuniones de equipo de manera periódica para organizar y reportar antecedentes en el área con respecto a estudiantes, metodologías y opciones de mejoras continuas.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Rocio Briones, se certificó en:

- Curso de inglés, Eclass - Universidad del Desarrollo.

Docente Natalia Arboleda, se certificó en:

- Certificación internacional en Calidad en servicios de alimentación y nutrición, Instituto Vive Sano.

En Proceso:**Docente Natalia Arboleda, cursando:**

- Magíster en servicios de alimentación y nutrición, Universidad de Valparaíso.



Docente Valentina Ugarte, cursando:

- Magíster en alimentos mención gestión, calidad e inocuidad alimentaria, Universidad de Chile.

Capacitación constante en talleres y seminarios:

- Manejo plataforma Canvas - Universidad del Desarrollo.
- Herramientas de apoyo dentro de Zoom - Universidad del Desarrollo.
- Competencias digitales para docentes - Universidad del Desarrollo.
- Regulación y Normativa para la Industria Alimentaria - Centro tecnológico para la innovación alimentaria.
- Workshop realizados por la carrera de nutrición con el CID, Universidad del Desarrollo.
- Capacitación en creación de Osce, Universidad del Desarrollo.
- Capacitación en metodología “Juegos del hambre”, Universidad del Desarrollo.



GASTRONOMÍA

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Nut. y Técnico en Gastronomía Internacional Sylvana Freire Azzarelli.
- Nut. Alejandra Mora Vergara.
- Nut. Itziar Urmeneta Iceta.
- Nut. Consuelo Valle Acuña.
- Nut. Loreto Pizarro Vivanco.
- Mg. Nut. y Técnico en Gastronomía Internacional Alejandra Bretti Robert.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Planificación Alimentaria.
- Gastronomía Aplicada.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Planificación Alimentaria.
- Gastronomía Aplicada.

1. Planificación Alimentaria:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión, investigación.

Temáticas abordadas en Planificación Alimentaria:

- Requerimientos individuales para un individuo adulto sano.
- Cálculo de aporte nutricional.
- Porciones de intercambio.
- Grupos de alimentos.
- Conceptos básicos de la planificación alimentaria.
- Estructura y atributos de la minuta.
- Requisitos técnicos de la planificación alimentaria.
- Ficha técnica.
- Higiene y manipulación de alimentos.
- Planificación de minuta.
- Operaciones preliminares, operaciones fundamentales, operaciones definitivas.
- Preparaciones básicas.
- Ayudas de cocina.
- Materias primas.

2. Gastronomía Aplicada:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía, eficiencia y comunicación.



- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico Asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión en alimentos y nutrición, investigación.

Temáticas abordadas en Gastronomía Aplicada:

- Gastronomía nacional e internacional.
- Planificación de eventos y Banquetería.
- Planificación alimentaria para patologías y estilos de vida.
- Construcción y diseño de página web.
- Utilización de herramientas tecnológicas.
- Gastronomía aplicada a los regímenes básicos.
- Uso de suplementos y módulos aplicado a patologías.
- Gastronomía aplicada a la enfermedad celíaca.
- Gastronomía aplicada a la Diabetes tipo 2.
- Gastronomía aplicada en las dietas vegetarianas.

- *29 Alumnos matriculados.*
- *100% Tasa de aprobación.*

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Planificación Alimentaria:

- **Clases expositivas:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Talleres:** Desarrollo de talleres individuales y grupales de planificación alimentaria durante la clase.
- **Flipped learning:** Videos, apartados docentes, uso de papers de estudio utilizados en el espacio individual de trabajo autónomo.



- **Planificación alimentaria:** Desarrollo de una planificación alimentaria para personas adultas sanas. Se utilizan videos, infografías y powtoon con contenidos de planificación alimentaria como recurso audiovisual.
- **Práctica de laboratorio:** Elaboración de recetas y minutas con la aplicación de las técnicas culinarias y materias primas adecuadas, cumpliendo con la normativa de manejo y manipulación seguro de los alimentos.

Gastronomía Aplicada:

- **Clases expositivas presenciales:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Flipped learning:** Videos, apartados docentes, uso de papers de estudio utilizados en el espacio individual de trabajo autónomo.
- **Talleres online:** Construcción de página web y uso de herramientas digitales con apoyo audiovisual para diseño y de recetario gastronómico.
- **Talleres de planificación alimentaria:** Desarrollo de planificación alimentaria para patologías y estilos de vida. Se utilizan videos, infografías y powtoon con contenidos de planificación alimentaria como recurso audiovisual.
- **Práctica en laboratorio:** Elaboración de recetas con la aplicación de técnicas gastronómicas utilizando materias primas innovadoras y aptas para patologías y/o estilos de vida. Además, se utilizarán videos de contenido de técnica dietética (operaciones culinarias) como recurso audiovisual.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

En Proceso:

Docente Sylvana Freire Azzarelli, cursando:

- Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER.

Docente Alejandra Mora Vergara, cursando:

- Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER.

Docente Consuelo Valle Acuña, cursando:

- Magíster en Nutrición humana, INTA.

Docente Sylvana Freire Azzarelli, cursando:

- Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER.

Docente Alejandra Mora Vergara, cursando:

- Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER.

INVESTIGACIÓN

Docente Sylvana Freire Azzarelli:

- "Ambientes alimentarios en el metro de Santiago".
- "Factores asociados a la decisión de Compra de alimentos en tiempos de pandemia en adultos residentes en Chile".
- "Disponibilidad, preferencias y aporte de vitaminas b12, d y calcio de bebidas vegetales consumidas por vegetarianos de Chile".



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Nut. Daniela Brevis Lablée.
- Chef Ricardo Fierro Aravena.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Planificación alimentaria y técnicas dietéticas.
- Gastronomía Aplicada.

1. *Planificación alimentaria y técnicas dietéticas:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía, eficiencia, autonomía y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico asistencial, fomento y promoción de la salud, negocios y gestión, investigación.

Temáticas abordadas en Planificación Alimentaria:

- Conceptos básicos.
- Estructura de minuta.
- Requisitos.
- Volúmenes.
- Técnicas dietéticas.
- Operaciones y técnicas culinarias.
- Op. Preliminares.
- Op. Fundamentales.
- Op. Definitivas.
- Preparaciones básicas.
- Técnicas de repostería y pastelería.



- 16 Alumnos matriculados.
- 94% Tasa de aprobación.

2. Gastronomía Aplicada:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía, eficiencia, autonomía y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico asistencial, negocios y gestión en alimentación y nutrición, fomento y promoción de la salud.

Temáticas abordadas en Planificación Alimentaria:

- Conceptos básicos de evento gastronómicos
- Gastronomía nacional en internacional
- Regímenes básicos.
- Dietoterapia de: Diabetes, Enfermedad celiaca y Vegetarianismo.

- 29 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Planificación Alimentaria y técnicas dietéticas:

- **Clases expositivas:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Talleres:** Desarrollo de talleres individuales y grupales de planificación alimentaria durante la clase.
- **Flipped learning:** Videos, apartados docentes, uso de papers de estudio utilizados en el espacio individual de trabajo autónomo.



- **Planificación alimentaria:** Desarrollo de una planificación alimentaria para personas adultas sanas. Se utilizan videos, infografías y powtoon con contenidos de planificación alimentaria como recurso audiovisual.
- **Práctica de laboratorio:** Elaboración de recetas y minutas con la aplicación de las técnicas culinarias y materias primas adecuadas, cumpliendo con la normativa de manejo y manipulación seguro de los alimentos.
- Trabajo colaborativo.

Gastronomía Aplicada:

- **Clases expositivas:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Flipped learning:** Videos, apartados docentes, uso de papers de estudio utilizados en el espacio individual de trabajo autónomo.
- **Talleres de planificación alimentaria:** Desarrollo de planificación alimentaria para patologías y estilos de vida.
- **Práctica en laboratorio:** Elaboración de recetas con la aplicación de técnicas gastronómicas utilizando materias primas innovadoras y aptas para patologías y/o estilos de vida.



ÁREA GESTIÓN EN ALIMENTOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

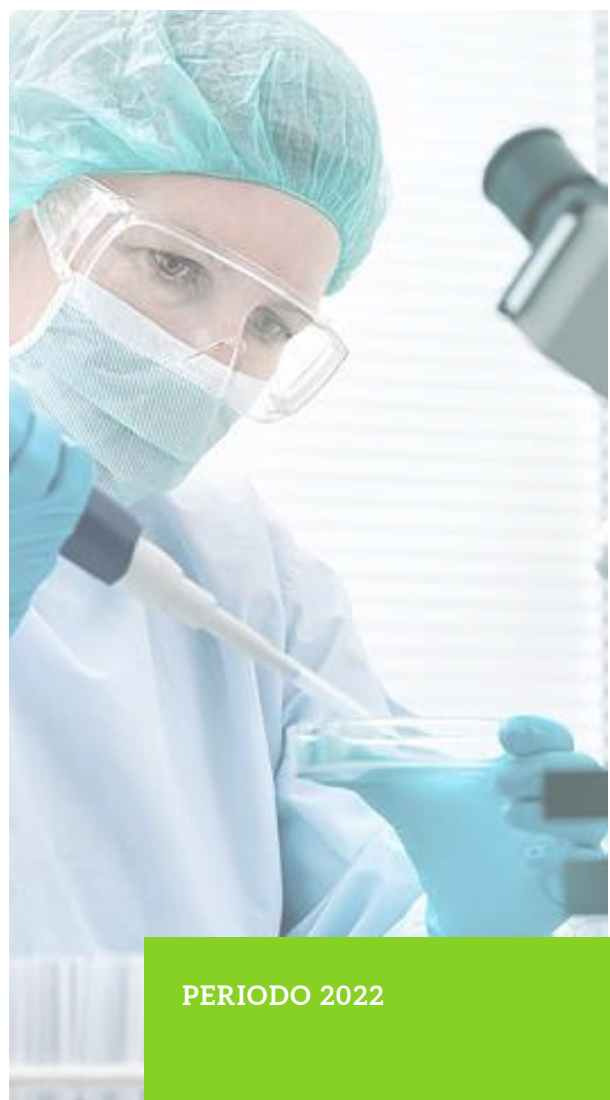


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Mg. en Nut. Ingeniera en alimentos Natalia Vega.
- Tecnóloga en alimentos Katherine Ávila.
- Nut. Catalina Jorquera.
- Mg. Ingeniero Agrónomo Álvaro Figueroa.
- Médico Veterinario Pilar Sánchez.
- Mg. Nut. y Técnico en Gastronomía Internacional Alejandra Bretti Robert.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Ciencias de los Alimentos.
- Microbiología y Parasitología.
- Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria.
- Bromatología.
- Industria Alimentaria y Marketing aplicado.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Ciencias de los Alimentos.
- Microbiología y Parasitología.
- Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria.
- Bromatología.
- Industria Alimentaria y Marketing aplicado.

1. Ciencias de los Alimentos:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, autonomía, visión global, visión analítica y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

Temáticas abordadas en Ciencias de los Alimentos:

- Características generales que involucran los alimentos, cambios que se producen en función a su procesamiento, evaluación de la calidad de los alimentos y los factores que la modifican. Además, entrega herramientas de control de parámetros de calidad sanitaria, bromatológica y sensorial de las materias primas y de los alimentos.

- **35 Alumnos matriculados.**
- **86,6% Tasa de aprobación.**

2. Microbiología y Parasitología:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, visión analítica y comunicación.



- **Competencias Específicas a las que tributa:** Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

Temáticas abordadas en Microbiología y Parasitología:

- Importancia de la microbiología y parasitología en la industria alimentaria, interpretación de los análisis microbiológicos exigidos para los alimentos, con la finalidad de establecer los planes de acción pertinentes que permitan asegurar la calidad e inocuidad a los consumidores.

- **60 Alumnos matriculados.**
- **86,7% Tasa de aprobación.**



3. Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión analítica, comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

Temáticas abordadas en Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria:

- Procesos tecnológicos que se aplican en la elaboración de alimentos, que permiten la extensión de la vida útil, la mantención de las características organolépticas, nutricionales y calidad e inocuidad de los alimentos.

- **51 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



4. Bromatología:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión analítica y comunicación.

- **Competencias Específicas a las que tributa:** Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

Temáticas abordadas en Bromatología:

- Busca aplicar e interpretar análisis bromatológico a los alimentos, analizar las propiedades organolépticas y garantizar calidad e inocuidad basada en normativas.

- **33 Alumnos matriculados.**
- **84,9% Tasa de aprobación.**

5. Industria Alimentaria y Marketing aplicado:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión analítica, comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Negocio y gestión en alimentación, nutrición e industria alimentaria.

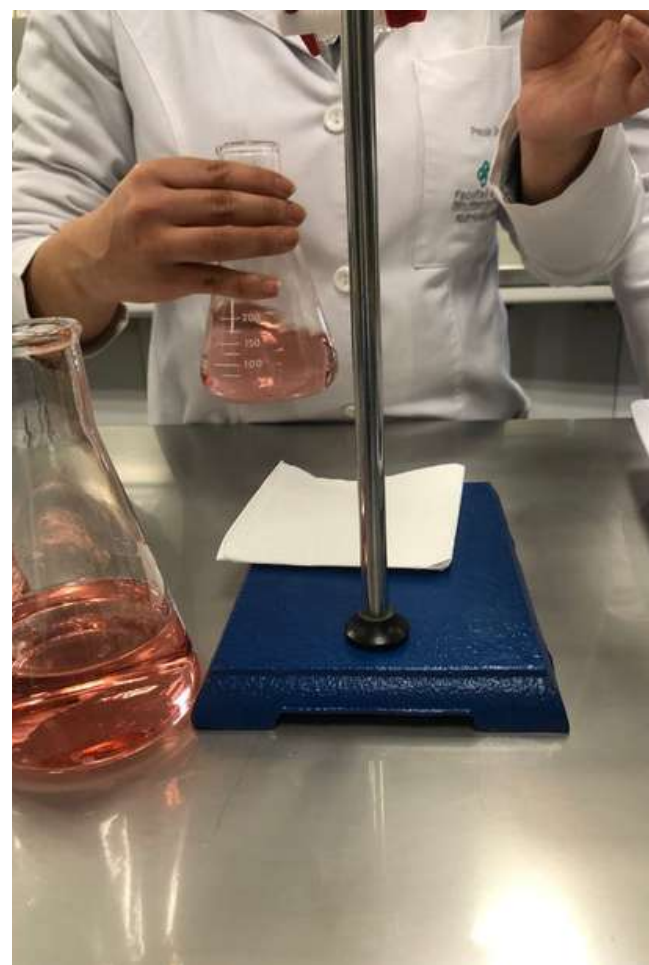
Temáticas abordadas en Industria Alimentaria y Marketing aplicado:

- Se entregan herramientas para la formulación y desarrollo de productos alimenticios, abordando los temas de marketing, packaging, branding, elección de envases.

- **14 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Las actividades realizadas es a través de las siguientes metodologías y recursos:



- **Clases presenciales en aula:** Un módulo es destinado a la teoría y los dos siguientes a la aplicación de los contenidos revisados en cada una de sus empresas y productos.
- **Panel de expertos:** 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.

- Clase magistral agrosuper.
- Clase realizada por Alicia Arias, subgerente planificación y gestión.





ÁREA FOMENTO Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

APORTE POR ÁREA

FOMENTO DE PROMOCIÓN DE SALUD

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

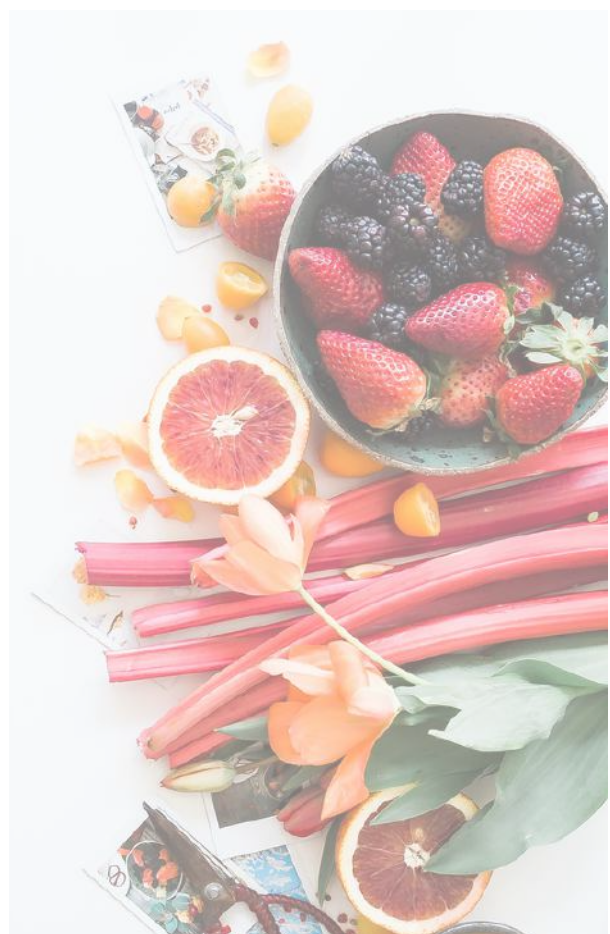


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- PhD. Nut. Anna Christina Pinheiro.
- PhD © Dominique Masferrer.
- Mg. Nut. Alejandra Correa.
- Mg. Nut. Luisa Pérez.
- Mg. Nut. Javiera Araya.
- Nut. Isidora Pérez.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Educación en Alimentación y Nutrición.
- Estrategias de Promoción de Salud.
- Alimentación laboral.
- Nutrición comunitaria.
- Internado en Atención Primaria de Salud.
- Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral.



PERIODO 2022

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Educación en Alimentación y Nutrición.
- Estrategias de Promoción de Salud.
- Alimentación laboral.
- Nutrición comunitaria.

1. 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 las que tributa:**
Comunicación, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión global, autonomía, ética, visión analítica y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las 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.

Temáticas abordadas en Educación en Alimentación y Nutrición:

- En este curso se desarrollan competencias en educación y comunicación en salud, como pilar fundamental para el cambio de conductas favorables a la salud y el bienestar. Además, se abordan temáticas de psicología evolutiva como eje central en el abordaje de teorías de cambio conductual y comunicación efectiva para la planificación e implementación de intervenciones educativas en salud, principalmente a nivel individual y de grupos pequeños.



- 58 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

2. Estrategias de Promoción de Salud:

Curso regular, realizado en modalidad presencial.

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Comunicación, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión global, autonomía, ética, visión analítica y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Implementa una intervención de fomento y promoción de la salud en un grupo determinado de la comunidad.

Temáticas abordadas en Estrategias de Promoción de Salud:

- Estrategias de Promoción de Salud integra herramientas de las asignaturas Salud Pública, Educación en Alimentación y Nutrición, Emprendimiento y liderazgo y Responsabilidad pública para que el estudiante gestione e implemente una intervención de promoción de la salud para dar respuesta a problemas de salud relacionados con alimentación y estilos de vida de forma innovadora.

- 57 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

3. Alimentación Laboral:

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



- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública, visión global, autonomía, ética, visión analítica y eficiencia.

- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, en centros educativos, entidades públicas y privadas, organizaciones comunitarias, deportivas y otros.

Temáticas abordadas en Alimentación Laboral:

- La asignatura: “Alimentación Laboral”, integra conocimientos habilidades y competencias de las asignaturas del área Fomento y Promoción de la Salud; Promoción de la salud y marketing social, Educación y comunicación en salud y de las asignaturas Formulación de proyectos y Emprendimiento y liderazgo, en la implementación de programas que fomenten una vida saludable en distintos contextos organizacionales. Esta asignatura pretende posicionar al alumno como gestor de prácticas de mejoramiento en la calidad y bienestar de los trabajadores y se ubica en el ciclo de Licenciatura en el área de Fomento y Promoción de la Salud.

- **2 Alumnos matriculados.**
- **50% Tasa de aprobación.**

4. Nutrición Comunitaria:

Curso regular, realizado en modalidad presencial.

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, Ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Eficiencia, Visión global, Visión analítica, Comunicación.



- **Competencias Específicas a las que tributa:**

Proporciona atención nutricional a individuos sanos y con enfermedades en el ámbito de la atención primaria de salud. Implementan intervenciones planificadas de educación y promoción de la salud a nivel comunitario, en centros educativos y centros de atención primarios de salud.

Temáticas abordadas en Nutrición Comunitaria:

- La asignatura “Nutrición Comunitaria” es de carácter teórico-práctica y se ubica en el ciclo de Licenciatura en el Área de fomento y promoción de la salud. Integra competencias clínicas y del área de la Salud Pública con el propósito que el estudiante proporcione atención alimentaria y nutricional a lo largo del curso de vida a nivel de la Atención Primaria en Salud. La asignatura tributa a las siguientes Competencias Genéricas UDD: Comunicación, Ética y Visión analítica y a las Competencias Específicas del perfil de egreso de Asistencial y Fomento y promoción de la salud.

- **28 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Educación en Alimentación y Nutrición:

- Sesiones teóricas on line.
- Talleres prácticos.
- Simulaciones con actores entrenados.

Estrategias de Promoción de Salud:

- Sesiones teóricas virtuales y presenciales.
- Talleres prácticos.

- Sesiones prácticas presenciales.
- Role playing y aprendizaje basado en proyectos.

Alimentación laboral:

- Sesiones teóricas online.
- Talleres online.

Nutrición comunitaria:

- Sesiones teóricas presenciales.
- Talleres presenciales.
- Simulaciones con actores entrenados,.
- Pasantías en Centros de Atención Primaria de Salud.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

En Proceso:

Docente Dominique Masferrer, cursando:

- Doctorado en Salud Pública (c) , Escuela de Salud Pública, Universidad de Chile.

Docente Anna Christina Pinheiro Fernandes, cursando:

- Doctorado en Enfermería. Faculdade de Medicina, Escola de Enfermagem. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Brasil).



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Mg. Nut. Ana Isabel Araya Fuentes.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Nutrición Comunitaria.

2. *Nutrición Comunitaria:*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Visión analítica, Comunicación, Ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Área asistencial. Fomento y promoción de la salud.

Temáticas abordadas en Nutrición Comunitaria:

- Caracterizar los componentes del modelo de salud familiar y la matriz de cuidados a lo largo del curso de la vida asociada a la alimentación y nutrición.
- Identificar el modelo de salud familiar como una estrategia de apoyo a la gestión en la APS.
- Caracterizar las prestaciones de salud vinculadas al rol del Nutricionista y de los programas alimentarios existentes en la APS.
- Realizar atención alimentario nutricional a lactantes y niños(as) sanos y enfermos, gestantes, adultos y personas mayores en consulta nutricional individual y educación alimentaria grupal.
- Realizar diagnóstico nutricional de individuos, sanos o enfermos a lo largo del



- ciclo vital, aplicando metodología de encuesta alimentaria para determinar consumo alimentario y técnicas antropométricas según norma vigente.
- Determinar requerimientos de macronutrientes para personas sanas o enfermas, a lo largo del ciclo vital, según estado nutricional y condiciones fisiológicas o fisiopatológicas, según corresponda.
- Desarrollar la prescripción dietética o dieto terapéutica en planes de alimentación individual, considerando aspectos biopsicosociales y culturales del individuo.
- Aplicar el protocolo de atención de VD en la resolución de casos, basándose en las normas y guías ministeriales.
- Realizar educación alimentaria y nutricional considerando las características socioeconómicas y de salud a nivel individual y grupal.

- **32 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Nutrición Comunitaria:

- Clases expositivas-participativas.
- Talleres grupales.
- Estudios de casos.
- Simulación consulta nutricional.
- Práctica en terreno.
- Video-clases: Material de apoyo consulta nutricional.
- Revisión bibliográfica.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- **Curso «Multimorbilidad y Polifarmacia: La persona al Centro».** SEREMI de Salud Región del Biobío.
- **XXX Seminario de Atención Primaria en Salud:** «Enfrentando los nuevos desafíos, hacia una salud colectiva». Facultad de Medicina. Universidad de Chile. Escuela de Salud Pública.





LAB INTERDISCIPLINAR DISEÑO-NUTRICIÓN SANTIAGO

Docentes a cargo:

- **Nutrición:** Solange Brevis.
- **Diseño:** Carlos Muñoz.

Objetivo:

Diseñar un producto alimenticio, mediante la ejecución de un proyecto interdisciplinar entre Diseño y Nutrición y Dietética. Con el fin de resolver problemas alimentarios en el contexto nacional desde un desarrollo económico, social y tecnológico centrado en las personas.

Actividades:

Se realizaron talleres de gastronomía, de diseño de envases, y metodologías del aprendizaje basado en proyectos.

Alumnos

Nutrición

10 Alumnos

Alumnos

Diseño

14 Alumnos

Proyectos realizados:

Nombre: PRO WAFLES!

Descripción: Waffles saludables y nutritivos, para entregar la proteína y nutrientes para partir el día de manera saludable y rica, para personas con un estilo de vida activo pero saludable.



Equipo: ACOSTA, LOPEZ, LYON, SPRATZ, VALENCIA.

Nombre: NUTRIDOS.

Descripción: Helado en forma de bocados, para embarazadas (idealmente primerizas), que responde a antojos y también a una necesidad de entregar productos sanos, saludables, ricos y con aportes nutricionales tanto para la madre como para su hijo(a).

Equipo: GARCÍA, HARRISON, IBAÑEZ, INOSTROZA, PFEFFER.

Nombre: INDICAE.

Descripción: Rollos de fruta deshidratada, en base a descartes de frutas y otros alimentos saludables y nutritivos, lo que son presentados como snacks (rollos) aportan a el consumo diario de una fruta, manera innovadora y sustentable.

Equipo: ALVARADO, CARRIÓN, DORADOR, HOWARD, WITT.

Nombre: CHOCOYUYO.

Descripción: Bombones con innovadores ingredientes naturales y con aporte nutricional para saciar esos momentos de querer algo dulce y tentador, lo que se logra incluyendo el manjar de cochayuyo de recolectoras mapuches, rescatando su oficio y poniéndolo en valor.

Equipo: HERREROS, KUSANOVICH, LANDAZURI, PÉREZ, RAMÍREZ.

Nombre: 180°

Descripción: Pan saludable, nutritivo, porcionado y listo para ser horneado para compartir y disfrutar. Hecho con ingredientes saludables y pensado para una dieta equilibrada y para un consumo diario con aportes proteicos y de fibra.

Equipo: DELFAU, RIVAS, SALINEROS, SANTAMARIA.



LAB CARDIOVASCULAR

Es un Programa interdisciplinario de 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, disminuyendo los factores de riesgo asociados a un segundo evento cardiovascular, lo que se traduce en la disminución de morbilidad 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.



CENTRO INTEGRAL DE APOYO AL DEPORTISTA (CIAD)

El Centro Integral de Apoyo al Deporte, es un centro interdisciplinario innovador, colaborativo y experiencial donde mediante un acompañamiento activo, se fomenta el desarrollo de habilidades y potencia el rendimiento de cada participante, promoviendo así el bienestar integral de la comunidad UDD.

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.

Este trabajo es realizado por los profesionales en el ámbito de la Kinesiología, Nutrición, Psicología y Educación Física de la universidad.

Ofrece dos alternativas para el cumplimiento de las metas de los pacientes:

- **Programa de atención interdisciplinario individual:** Sesiones uno a uno, con las cuatro áreas simultáneamente.
- **Programa de atención interdisciplinario grupal:** Sesiones sólo para seleccionados de los deportes UDD, con las cuatro áreas simultáneamente.
- **Atenciones disciplinares:** Sesiones uno a uno con el área de tu interés.





SEMANA I SANTIGO

Este año, la carrera de Nutrición y Dietética contribuyó con distintos desafíos para los alumnos de la UDD:

- "Con el corazón en la mochila"
- "Diseño estrategia comunicacional: Revista Confluencia"
- "Replantea tu espacio"
- "No dejemos huella y seamos más Bjapi 2.0"

1. "Con el corazón en la mochila"

Desafío con 100% de aprobación.

Docentes colaboradores:

- Equipo Clínica Adulto.

2. "Diseño estrategia comunicacional: Revista Confluencia"

Ven y ayúdanos a crear una estrategia comunicacional de difusión de la Revista Confluencia a nivel nacional, dirigida a tus pares de las carreras de salud universitarias. Hoy en día el gran desafío de la investigación es su capacidad de difusión y traslación del conocimiento. En el caso de Revista Confluencia, publicación electrónica semestral de la Facultad de Medicina Clínica Alemana - Universidad Del Desarrollo, cuyo propósito es difundir el conocimiento científico en el ámbito de la salud entre estudiantes de pregrado de las diversas disciplinas que componen la Facultades, el desafío es doble. Por una parte, la revista busca lograr convocar a estudiantes de las diversas carreras de salud del país para que publiquen sus trabajos de investigación, y por otra se espera dar



a conocer estos resultados a la comunidad estudiantil de una forma innovadora y que rompa con los paradigmas clásicos de difusión en investigación.

Docentes colaboradores:

- Ximena Díaz.
- Ana Palacio.

Objetivos:

- Elaborar una estrategia comunicacional de difusión de la Revista Confluencia a nivel nacional, dirigida a estudiantes de las carreras de salud universitarias.

3. “Replantea tu espacio”

Aprender de la naturaleza, buscar plantas que puedan ser intervenidas con amor para entregar estas macetas a colaboradores que necesiten ambientes amigables, para ello se hizo una planta a partir de esquejes o patillas, además de trabajar colaborativamente para elaborar un material digital informativo con los cuidados. Estudiantes recorrieron las facultades (UDD) observando el espacio de trabajo de docentes y colaboradores de la universidad, que pudiesen necesitar crear un ambiente más agradable. Observaron plantas disponibles para trasplantar, y estudiaron sus cuidados. Ofrecieron una planta decorativa al docente o colaborador seleccionado por el grupo. Los y las estudiantes plantaron el esqueje o patilla seleccionada, decoraron las macetas, y crearon material digital para informar los cuidados respectivos. Entregaron la planta a docentes y colaboradores seleccionados previamente y explicaron los cuidados necesarios.

Docente a cargo:

- Natalia Vega.



Docentes colaboradores:

- Katherine Ávila.
- Catalina Jorquera.
- Rocío Briones.
- Carolina Soto.
- Natalia Arboleda.

Objetivos:

- Obtener una planta ornamental a partir de esquejes o patillas que puedan recolectar en las inmediaciones del campus RESB y entregarlos a algún colaborador para alegrar su espacio.

4. “No dejemos huella y seamos más Bjapi 2.0.”

Participar en un proyecto de impacto ambiental para reducir la huella de carbono. Este desafío es de una joven empresaria (B-Japi) exalumna de la UDD. Serás parte de proponer soluciones innovadoras, realizables en la práctica y que no impliquen un costo elevado de implementación. B-Japi es un emprendimiento de alimentación saludable y funcional, con productos alimenticios que aportan al bienestar emocional y/o físico, por la incorporación de nutrientes, como una barra de cereal con triptófano para aportar al estado de ánimo de las personas.

Docentes colaboradores:

- Solange Brevis (Ingeniera en Alimentos).
- Mariana del Campo (Nutricionista).
- Trinidad Lira (Nutricionista, Dueña de BJapi).

Objetivos:

- Buscar reducir la huella de carbono de los productos alimenticios desarrollados por una emprendedora exalumna de Nutrición y Dietética UDD, aportando así a reducir el impacto medioambiental que se genera en toda la cadena productiva.



SEMANA I CONCEPCIÓN

Este año, la carrera de Nutrición y Dietética CCP contribuyó con el desafío para los alumnos de la UDD:

- "Pongamos en marcha y difundamos GoodMeal en Concepción"

1. "Pongamos en marcha y difundamos GoodMeal en Concepción"

Recolección de información sobre la locales de venta de alimentos que existen en CCP, cuál era el nivel de pérdida de alimentos que diariamente tenían y su interés en reducir su desperdicio, recuperar el costo y atraer nuevos clientes. Entrevistaron público objetivo para identificar el grado de interés que presentaban en comprar alimentos en perfecto estado y a un bajo costo a través de la aplicación GoodMeal. Identificaron las oportunidades de negocio con, cuál era el nivel de pérdida de alimentos que diariamente tenían y su interés en reducir su desperdicio, recuperar el costo y atraer nuevos clientes. Después analizaron la información recopilada e identificaron las oportunidades de negocio con número de locales interesados en incorporarse a la red GoodMeal. Paralelamente determinaron el perfil de los posibles usuarios de la aplicación y diseñaron una campaña de difusión a través de las redes sociales.

Docentes colaboradores:

- Elizabeth Venegas.



Objetivos:

- Buscar una solución a nivel local acerca de la utilización de las pérdidas y desperdicios de alimentos elaborados en los diferentes locales de comida de CCP. El desperdicio de comida tiene triple impacto, el medioambiental, por los gases de efecto invernadero; el económico, por los millones de pesos que se pierden; e impacto social. La gente con dificultades económicas podrá a través de la aplicación GoodMeal acceder a productos de buena calidad a un menor costo.

DISTINCIÓN

- **Noviembre 2022:** Entrega del premio Profesora de Excelencia Semana i año 2021.





INTERNADOS

CICLO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL

ÁREA INTERNADOS CLÍNICOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022



INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

- Internado Nutrición Clínico Adulto (Santiago).
- Internado Profundización Clínico Adulto (Santiago).
- Internado Clínico Pediátrico (Santiago).
- Internado Profundización Clínico Pediátrico (Santiago).
- Internado Clínico (Concepción).
- Internado Profundización Clínico (Concepción).



1. Internado Nutrición Clínico Adulto:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Autonomía, comunicación, visión analítica, visión global, ética, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
La asignatura 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.

Actividades Desarrolladas:

- Se proporcionó atención alimentario nutricional a pacientes adultos y adultos mayores en distintos centros asistenciales de la RM.

Campos Clínicos:

- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Medicina Adulto.
- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Cirugía Adulto.
- Hospital Padre Hurtado: Servicio de UTI/UCI Adulto.
- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Urgencia Adulto.
- Clínica Alemana Servicio de UCI/UTI Adulto.
- Clínica Alemana Servicio de Cirugía Adulto.
- Hospital de la FACH Servicio de UCI Coronaria
- Hospital de la FACH Servicio de Maternidad.



- 73 Alumnos matriculados.
- 97% Tasa de aprobación.

2. Internado Profundización Clínico Adulto:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, visión analítica, visión global, ética, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico Asistencial e investigación.

Actividades Desarrolladas:

- **Hospital Padre Hurtado:** Estudiantes realizaron su internado de profundización de 12 semanas en el área clínica adulto junto al equipo de rehabilitación cardíaca.

- 6 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

- **“Fundación Cisrocco” y “Residencia Beit Israel”:** Estudiantes realizaron su internado de profundización de 12 semanas en el área Geriatría junto al equipo de nutrición de las residencias para personas mayores.

- 6 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

- **Centro de diálisis Padre Hurtado:** Estudiantes realizaron su internado de profundización de 12 semanas en el área clínico adulto junto al equipo de nutrición de hemodiálisis del centro de diálisis Padre Hurtado para pacientes con enfermedad renal crónica en hemodiálisis.



- 2 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

- **Instituto Nacional del Cáncer:** Un estudiante realizó su internado de profundización de 12 semanas en el área clínica adulto junto al equipo de nutrición de oncología del Instituto Nacional del Cáncer para pacientes oncológicos.

- 1 Alumno matriculado.
- 100% Tasa de aprobación.

- **Clínica Alemana Santiago:** Estudiantes realizaron su internado de profundización de 12 semanas en el área clínica adulto junto al equipo de nutrición de oncología de la Clínica Alemana de Santiago para pacientes oncológicos.

- 3 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

- Valentina Fabia Vadatta, Nutricionista. (Coordinadora).
- Camina Vergara Delgado, Nutricionista.
- Danaee Anais Crovetto, Nutricionista.

Hospital de la FACH:

- Paulina Leiva, Nutricionista.



Hospital Padre Hurtado:

- Javiera Salinero, Nutricionista.
- Marianella Besamat, Nutricionista.
- Paulina Villalobos, Nutricionista.
- Paula Navarro, Nutricionista.
- Bárbara Valenzuela, Nutricionista.
- Victoria Salazar, Nutricionista.
- Erika Venegas, Nutricionista.
- Saúl Cubillos, Nutricionista.
- Carla Morales, Nutricionista.
- Natalia Farías, Nutricionista.
- Danitza Salinas, Nutricionista.
- Valeria Peñaloza, Nutricionista.

Clínica Alemana de Santiago:

- Patricia Escobar, Nutricionista.
- Carolina Flores, Nutricionista.
- Carolina Morales, Nutricionista.
- Tamara Pacheco, Nutricionista.
- Victoria Catalan, Nutricionista.

3. Internado Clínico Pediátrico:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:** Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.



Actividades Desarrolladas:

- Desde marzo a diciembre en modalidad presencial y también mixta (online y presencial) donde se realizó telemedicina y atención clínica presencial con pacientes hospitalizados y ambulatorios.

Campos Clínicos:

- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Pediatría.
- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Neonatología.
- Hospital Padre Hurtado: Equipo NANEAS.
- Clínica Alemana Servicio de Pediatría.
- Clínica Alemana Servicio de Neonatología.
- Clínica Dávila Servicio pediatría.
- Atención telemedicina con especialista Alergia alimentaria.
- Fundación Soy Más.

- **73 Alumnos matriculados.**
- **95% Tasa de aprobación.**

4. Internado Profundización Clínico Pediátrico:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** La asignatura 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 las que tributa:**
Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el ámbito clínico.

Actividades Desarrolladas:

- Estudiantes realizaron su internado de profundización de 12 semanas en el área clínica pediátrica junto al equipo de trastornos de la conducta alimentaria, del Hospital Padre Hurtado.

- **10 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

- Constanza Ackermann Castro, Nutricionista. (Coordinadora)
- Macarena Cortés Nakamura, Nutricionista.
- Dominga Campino Infante, Nutricionista.
- Bárbara Castillo Villalobos, Nutricionista

Hospital Padre Hurtado:

- Catalina Zegers, Nutricionista.
- Catalina Basoalto, Nutricionista.

Clínica Alemana Santiago:

- María Esther Sciberras, Nutricionista.
- Ana Poblete, Nutricionista.
- Marisol Soto, Nutricionista.
- Pamela Díaz, Nutricionista.



Fundación Soy Más:

- Sofía Acle, Nutricionista.
- Sofía Aguirre, Nutricionista.

Alergias alimentarias y NANEAS:

- Andrea Valenzuela, Nutricionista.
- Carole Glisser, Nutricionista.

Clínica Dávila:

- Carolina Larenas, Nutricionista.

5. Internado Clínico (Concepción):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Autonomía, comunicación, visión analítica, visión Global, ética, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Clínico asistencial.

Actividades Desarrolladas:

Proporcionan atención alimentario nutricional al paciente a lo largo de todo el ciclo vital, hospitalizado y ambulatorio, aplicando normas y protocolos establecidos:

- Evaluación nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio.
- Requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- Fisiopatología, Dietoterapia y Regímenes básicos.

Administran las actividades de la Unidad de Alimentación Periférica:

- Gestión administrativa.



Campos Clínicos:

- Complejo asistencia Dr. Víctor Ríos Ruíz (Los Ángeles).
- Clínica Biobio.
- Clínica Andes Salud.
- Hospital clínico del Sur.
- IST.

6. *Internado de Profundización Clínico (Concepción):*

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Autonomía, comunicación, visión analítica, visión Global, ética, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Clínico asistencial e Investigación.

Actividades Desarrolladas:

Proporcionan atención alimentario nutricional al paciente a lo largo de todo el ciclo vital, hospitalizado y ambulatorio, aplicando normas y protocolos establecidos:

- Evaluación nutricional del paciente hospitalizado y ambulatorio.
- Requerimientos y recomendaciones nutricionales.
- Fisiopatología, Dietoterapia y Regímenes básicos.
- Gestión administrativa de la Unidad de Alimentación Periférica.
- Analizan evidencia científica actualizada y la aplican en el tratamiento nutricional.

Campos Clínicos:

- Complejo asistencia Dr. Víctor Ríos Ruíz (Los Ángeles).
- Clínica Biobio.
- Clínica Andes Salud.
- Hospital clínico del Sur.

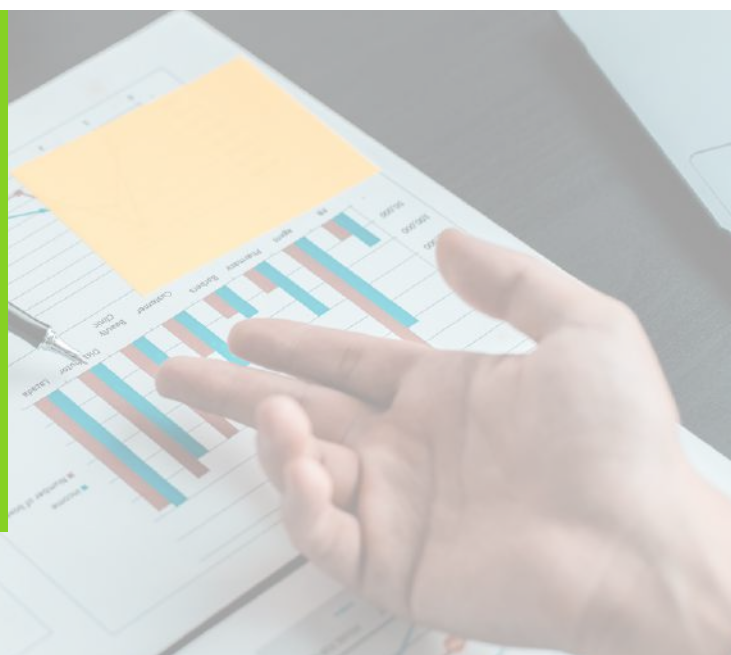


ÁREA INTERNADO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD 2022

INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

- Internado de Gestión y Negocios (SAC o Industria).
- Internado de Profundización en Gestión y Negocios.
- Internado de Gestión y Alimentación (Concepción).



PERIODO 2022

1. Internado corto de Gestión y Negocios (SAC o Industria):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

Actividades Desarrolladas:

- Realiza gestión técnico administrativa y de calidad en empresas de servicios de alimentación e industria de alimentos.

Campos Clínicos:

- Departamento Nutrición - Asociación Chilena de Seguridad (ACHS).
- Agrocommerce.
- Casino general presidencial de la república.
- Servicio de Alimentación Colegio Mayor Peñalolén - Casino Saludable.
- Servicio de Alimentación Colegio Mayor Tobalaba - Casino Saludable.
- Servicio de Alimentación Colegio Sagrados Corazones de la Alameda - Casino Saludable.
- Servicio de Alimentación Colegio Seminario Pontificio Menor - Casino Saludable.
- Central de Alimentación Hospital Padre Hurtado - Aramark.
- Interbake.
- Servicio de Alimentación Instituto de Humanidades Luis Campino - Casino Saludable.
- Servicio de Alimentación MINEDUC - ALINER.
- Servicio de Alimentación Ministerio del Interior - ALINER.



- Servicio de Alimentación Ministerio de Relaciones Exteriores - ALINER.
- Pulmahue, El Rosal.

- **73 Alumnos matriculados.**
- **99% Tasa de aprobación.**

2. Internado Profundización de Gestión y Negocios:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

Campos Prácticos:

- Nestlé.
- ACHS - Departamento Nutrición.
- Casino Colegio Mayor Peñalolén - Casino Saludable.

Actividades Desarrolladas:

- **Subárea Marketing:** Asesora el desarrollo, innovación, renovación y/o marketing de productos alimentarios en la empresa, garantizando la calidad de éstos.

- **5 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



- **Subárea Servicios de Alimentación:** Realiza gestión técnico administrativa y de calidad en empresas de servicios de alimentación e industria de alimentos.

- **2 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

- **Subárea Innovación en Alimentos:** Gestiona un emprendimiento basado en el desarrollo de un producto alimenticio saludable e innovador.

El Internado de Profundización en Innovación en Alimentos del Área de negocios y gestión en alimentación y nutrición, se inserta en la etapa final de la formación del Nutricionista, perteneciente al ciclo de habilitación profesional y tiene una duración de 12 semanas. Se ofrece como una de las opciones de Internados de Profundización a los estudiantes que manifiesten interés especial en el área de Innovación en Alimentos.

Esta asignatura permite a los estudiantes acercarse al mundo del emprendimiento y saber cómo identificar oportunidades y desafíos desde una mirada innovadora. Para ello se trabaja sobre ideas, casos y proyectos que permitirán al estudiante materializar las diferentes etapas por las que atraviesa un emprendimiento antes de concretarse, incluyendo laboratorios Interdisciplinarios de Diseño de Envases, Bromatológicos, Gastronómicos y de Gestión Comercial. El propósito final de esta profundización es que los estudiantes gestionen un emprendimiento basado en el desarrollo de un producto alimenticio saludable e innovador.

Se generaron 7 proyectos alimenticios, donde uno salió en 3° lugar de INCUBA, ganando 1 millón de pesos.



- 12 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

- Carolina Soto, Nutricionista.
- Catalina Jorquera, Nutricionista.
- Katherine Ávila, Tecnóloga en alimentos.
- María Paz Ortún, Nutricionista.
- Natalia Vega, Ingeniera en alimentos.
- Solange Brevis, Ingeniera en alimentos.
- Alejandra Bretti, Nutricionista.

Internados Cortos:

- **Agrocommerce:** Marcelo Villarroel (Ing. Alimentos) – Joanna Farías (Ing. Químico).
- **Aramark - Hospital Padre Hurtado:** Geraldine Ceroni (nutricionista).
- **Asociación Chilena de Seguridad (ACHS):** María Fernanda Poblete - Paula Low (Ntas).
- **Agrocommerce:** Marcelo Villarroel (Ing. Alimentos) – Joanna Farías (Ing. Químico).
- **Aramark - Hospital Padre Hurtado:** Geraldine Ceroni (Nutricionista).
- **Asociación Chilena de Seguridad (ACHS):** María Fernanda Poblete - Paula Low (nutricionistas).
- **Aliner - Ministerio De Relaciones Exteriores:** Carolina Vergara (Nutricionista)
- **Aliner - Ministerio De Educación:** Daniela Toledo (Nutricionista).
- **Aliner - Ministerio del interior:** Daniela Toledo (Nutricionista).
- **Casino Saludable - Colegio Mayor Peñalolén:** Javiera Iturra (Nutricionista).



- **Casino Saludable - Colegio Mayor Tobalaba:** Nataly Aceituno (Nutricionista).
- **Casino Saludable - Colegio Sagrados Corazones Alameda:** Loreley Hernández (Nutricionista).
- **Casino Saludable - Colegio Seminario Pontificio Menor:** María Fernanda Díaz (Nutricionista).
- **Casino Saludable - Instituto de humanidades Luis Campino:** Bastiam Carrillo (Nutricionista).
- **Interbake:** Camila Matamala y Nicol Alfaro (Nutricionistas).
- **Casino Presidencia de la República - La Moneda:** Beatriz Ponce y Tahía de León (Nutricionistas).
- **Pulmahue El Rosal:** Claudia Mellado (Ing. Alimentos).

Internado de Profundización:

SAC

- **ACHS:** María Fernanda Poblete y Paula Low (Nutricionista).
- **Colegio Mayor Peñalolén:** Javiera Iturra (Nutricionista).

Innovación en Alimentos

- **UDD:** Solange Brevis (Ingeniero en Alimentos).

Marketing Nestlé

- Macarena Corrales (Nutricionista).
- Daniela Liborio (Nutricionista).
- Ángel Liberona (Nutricionista).



PROYECTOS INTERNADO CORTO

CASINO PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA - LA MONEDA

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Beatriz Villanueva	"Implementación de opción vegetariana en el menú del Casino General del Palacio de La Moneda"
Marianna Valladares	"Protocolo reapertura presencial casino general de la Presidencia de la República, Santiago de Chile"
Camila Delgado	"Estandarización de funciones del personal para modalidad de atención híbrida, casino general de la presidencia, Santiago de Chile"
Emilia Flores	"Evaluación costo/rendimiento de verduras naturales y verduras preelaboradas del Casino General de la Presidencia de la República"
Pamela Landaeta	"Implementación de POES de limpieza y sanitización en áreas de producción y lavado y desconche del casino general del palacio La Moneda"
Juan Miranda	"Propuesta de reestructuración de layout y reactivación de zona de operaciones preliminares del casino general de la presidencia del Palacio de La Moneda"

PROYECTOS INTERNADO CORTO

CASINO COLEGIO MAYOR TOBALABA - ALINER

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Valentina González	"Implementación de protocolo en área de almacenamiento en bodega de abarrotes y cámara de frío en el casino del colegio mayor tobalaba"
María Josefa Palacios	"Evaluación del servicio de almuerzo de casino saludable sucursal colegio mayor tobalaba"
Michelle Blanco	"Implementación de protocolo área de distribución del Casino Saludable sucursal Colegio Mayor Tobalaba"
Esteban Cuevas	"Implementación de POES para el área de producción y actualización de registros de control y checklist para el servicio de alimentación del colegio Mayor Tobalaba"
Pamela Ivankovic	"Implementación de Procedimiento Operacional Estandarizado (POE) de producción para el servicio de alimentación del colegio Mayor Tobalaba"
María Ignacia Leyton	"Implementación de protocolo para limpieza y sanitización de frutas y verduras en Casino Saludable Colegio Mayor Tobalaba"

HOSPITAL PADRE HURTADO - ARAMARK

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Florencia Salinas	"Implementación de protocolo del manejo seguro de productos químicos en la central de alimentación de la empresa Aramark, ubicado en el hospital padre Hurtado"

CASINO COLEGIO MAYOR PEÑALOLÉN- CASINO SALUDABLE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Carolina Marin	"Protocolo de almacenamiento de materias primas en bodega y cámara de frío del casino del colegio mayor de Peñalolén"
Lyz Velásquez	"Implementación de un manual de preparaciones de colaciones sin sellos en el kiosko del Colegio Mayor de Peñalolén"
Edwin Hidalgo	"Implementación de protocolo para asegurar la calidad de las bebidas frías entregadas en el casino Colegio Mayor de Peñalolén"
Amanda Toro	"Optimización del proceso de almacenamiento de materias primas en bodega y cámara fría del casino del Colegio Mayor de Peñalolén"
María Trinidad Videla	"Control de costos de no alimentos y productos químicos en el casino del Colegio Mayor Peñalolén"
Javiera Vergara	"Protocolo de limpieza y sanitización de superficies y equipamiento del Casino del Colegio Mayor de Peñalolén"
Isidora Troncoso	"Programa de limpieza y desinfección del área de almacenamiento de materias primas en el Casino Saludable del Colegio Mayor de Peñalolén"
Agustina Bustamante	"Programa de higiene personal para el servicio de alimentación del casino del colegio mayor de Peñalolén"
Daniela Segovia	"Implementación de protocolo de prevención de accidentes laborales para el personal de la central de alimentación del Colegio Mayor de Peñalolén"
Francesco Rodríguez	"Implementación de programa de capacitaciones sobre higiene, almacenamiento y sanitización de frutas y verduras, para los funcionarios de Casino Saludable del colegio Mayor de Peñalolén"

PROYECTOS INTERNADO CORTO

ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD - ACHS

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Rebeca Monsalve	"Implementación de plantilla digital en formato excel para registro de raciones mensuales entregadas a funcionarios en el casino del Hospital del Trabajador"
Carolina Uauy	"Implementación de nuevo sistema biométrico para control de raciones entregadas al personal en el casino del Hospital del Trabajador"
Daniela Weil	"Actualización y digitalización de planilla de evaluación de degustación del servicio de alimentación entregado en casinos de la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS)"
Macarena Fuenzalida	"Implementación de manual operacional de aspectos básicos para auxiliares del servicio de alimentación sala cuna Asociación Chilena de Seguridad"

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES- ALINER

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Florencia Jadue Antonia Saleh	"Protocolo de estandarización del área de recepción y almacenamiento de materias primas perecibles y no perecibles del casino del Ministerio de Relaciones Exteriores, Santiago de Chile"
María Jesús Vives Daniela Castro	"Protocolo de estandarización para la sanitización de alimentos en el área de operaciones preliminares en el casino Aliner del Ministerio de Relaciones Exteriores"

PROYECTOS INTERNADO CORTO

MINISTERIO DEL INTERIOR - ALINER

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
María Catalina Brunet	"Plan de mejora para el manejo de alimentos perecibles mediante un POE de recepción y almacenamiento en cámaras de frío del servicio de alimentación Aliner del ministerio del interior"
Javiera Bunster	"Implementación de procedimiento operacional estandarizado de toma de temperatura interna de cocción en el servicio de alimentación Aliner concesionado en el Ministerio del Interior"
Valentina Arias	"Gestión del área de recepción y almacenamiento de materias primas perecibles y no perecibles en el servicio de alimentación Aliner del Ministerio del Interior"
Daniela Duarte	"Implementación de manual de prevención de riesgos en el casino aliner del ministerio del interior"
María Paz Valenzuela	"Estandarización de funciones de los trabajadores en el casino Aliner en el Ministerio del Interior"
Victoria Maurin	"Actualización de POE de almacenamiento de productos terminados del casino Aliner del Ministerio del Interior"

MINISTERIO DE EDUCACIÓN - ALINER

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Ignacia Manosalva	"Implementación de POE de almacenamiento en la bodega de abarrotes y no alimentos del casino "Aliner" del Ministerio de Educación"

CASINO COLEGIO SEMINARIO PONTIFICIO MENOR- CASINO SALUDABLE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Isabel Jara	"Sistema de gestión de bodega de abarrotes del casino del colegio Seminario Pontificio Menor"
María Trinidad LeFort	"Desarrollo de productos de elaboración propia en la cafetería de Casino Saludable, sucursal Colegio Seminario Pontificio Menor"
Macarena Espinosa	"Implementación de POES de sanitización de verduras, frutas y huevos en el servicio de alimentación del Colegio Seminario Pontificio Menor"
Nicole Herrera	"Implementación de protocolo de higiene personal en Casino Saludable del Colegio Seminario Pontificio Menor"
Paula Abarza	"Implementación de sistema de control financiero en cafetería del Casino Saludable Colegio SPM"
Mijal Pupkin	"Implementación de protocolo para la recepción y almacenamiento de frutas y verduras en el servicio de alimentación del colegio Seminario Pontificio Menor"
Teresita Ureta	"Actualización del plan de limpieza y sanitización del casino del Colegio Seminario Pontificio Menor"
Catalina Miranda	"Implementación de protocolo de prevención de contaminación cruzada en la línea de producción en el servicio de alimentación del colegio seminario pontificio menor "
Fernanda Torres	"Implementación de protocolo de almacenamiento de materias primas y productos terminados en el servicio de alimentación del Colegio Seminario Pontificio Menor"

PROYECTOS INTERNADO CORTO

INSTITUTO DE HUMANIDADES LUIS CAMPINO- CASINO SALUDABLE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Daniela Martínez	"Incorporación de colaciones saludables de elaboración propia para la Cafetería del Instituto de Humanidades Luis Campino"
Catalina Bravo	"Implementación de buenas prácticas de manufactura en el área de recepción y almacenamiento del Servicio de Alimentación del Instituto de Humanidades Luis Campino"
Catalina Núñez	"Implementación de POES de prevención de contaminación cruzada al Servicio de Alimentación del Instituto de Humanidades Luis Campino"
Isidora Gallegos	"Implementación de manual de higiene y sanitización para el proceso productivo del servicio de alimentación Casino Saludable en el Instituto de Humanidades Luis Campino"
Antonia Momberg	"Implementación de manual de uso y desecho de elementos de protección personal Covid - 19 en el servicio de alimentación del Instituto de Humanidades Luis Campino"

COLEGIO SAGRADO CORAZÓN ALAMEDA - CASINO SALUDABLE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Nicole Ayala	"Implementación POES manejo de productos químicos en el servicio de alimentación del Colegio Sagrados Corazones"
Isidora Peñaloza	"POE para control del proceso de producción en el casino del colegio Sagrados Corazones"

Antonia Apparcel	"Implementación de POES de prevención de contaminación cruzada en el servicio de alimentación del Colegio Sagrados Corazones de Alameda"
Isidora Vivas	"Implementación de protocolo de recepción y almacenamiento en la bodega de abarrotes y cámara de frío en el colegio SSCC"
Renata Bustamante	"Implementación de procedimiento operacional estandarizado de higiene y desinfección, al servicio de alimentación del colegio sagrados corazones de Santiago, Alameda"

INTERBAKE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Bárbara Teuber	"Implementación de herramienta para minimizar errores en la empresa Interbake"
Francisca Villablanca	"Relación entre el pH, temperatura y vida útil en la elaboración de pan retail en distintos formatos de la industria InterBake"
Aranza Moraga	"Evaluación de características organolépticas del pan retail en distintos formatos, tras la adición de vinagre en su composición, en la empresa Interbake"
Nicole Zach	"Implementación de un Manual de Estandarización en la Producción de Marraquetas en Interbake SpA"
Catalina Deutsch	"Implementación de manual para el proceso de congelación en los productos de panadería de la empresa Interbake SPA"
Isabela Rojas	"Implementación de un manual de higiene y sanitización para Interbake"

PROYECTOS INTERNADO CORTO

PULMAHUE

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Dominique Mauret	"Instructivo para el balance de masas en productos de la empresa Pulmahue El Rosal"
Paula Sánchez	"Procedimiento operacional estandarizado de liberación de producto semielaborado, elaborado y etiquetas, en Pulmahue el Rosal"
Pablo Gacitúa	"Instructivo de toma de muestra en la recepción de materias primas para huevo líquido y aceite a granel en la empresa Pulmahue"
Ignacia Correa	"Elaboración de una matriz basada en el riesgo de inocuidad alimentaria de los manipuladores de la empresa Pulmahue"
Francisca Llull	"Instructivo de batido en línea de magdalena en empresa pulmahue"
Rubén Rojas	"Desarrollo de instructivo para la entrega de productos terminados en área de producción y despacho en empresa Pulmahue"
Raffaella Perelli	"Estandarización del proceso recepción de envases en la empresa Pulmahue"
Sofía Cartagena	"Estandarización del proceso recepción de embalajes en la empresa Pulmahue"

PROYECTOS INTERNADO PROFUNDIZACIÓN

MARKETING DE INDUSTRIA ALIMENTARIA - NESTLÉ

ALUMNO	TÍTULO DEL PROYECTO
Rafaela Semprevivo	"Perfil Nutricional de adultos mayores de 50 años que pueden consumir BOOST Senior" "Comparación de Vital Proteins con los suplementos de colágeno en Chile"
María Jesús Vives	"Definición de pilares de contenido para el desarrollo de sitio web de la iniciativa "Nestlé por Niños Saludables" de la empresa Nestlé S.A Chile"
Marianna Valladares	"Propuesta de contenidos para la creación de plataforma digital con información nutricional de productos Nestlé S.A Chile"
Paula Abarza	"Renovación de material científico nutricional sobre nuevo producto Boost Control para nutricionistas del área Nestlé Health Science"
Isidora Gallegos	"Desarrollo de contenidos digitales para el programa escolar Nestlé por niños saludables 2022"

3. Internado de Gestión y Alimentación (Concepción):

El Internado de Gestión en Alimentación y Nutrición es una parte integral del programa educativo de los estudiantes de quinto año de la carrera de Nutrición y Dietética. Durante este período, los estudiantes tienen la oportunidad única de aplicar y ampliar sus conocimientos teóricos en un entorno práctico y real en el campo de la alimentación y la nutrición.

Este internado está diseñado para brindar a los futuros nutricionistas una comprensión profunda de las responsabilidades y desafíos asociados con la gestión de la alimentación y la nutrición en diversos contextos y escenarios reales que se presentan diariamente en esta área. La experiencia en el Internado de Gestión en Alimentación y Nutrición es una etapa transformadora en la formación de los estudiantes. Durante este período, los estudiantes se sumergen en una variedad de roles prácticos, desempeñando las funciones de un nutricionista de producción y un administrador de contrato a la misma vez. Trabajar en entornos de vida real, como clínicas, hospitales y colegios, les proporciona una perspectiva valiosa sobre las operaciones cotidianas y los desafíos que enfrentan los profesionales de la nutrición en el área colectiva.

Desde hace ya 3 años contamos con los centros de practica como: Clínica Sanatorio Alemán, Clínica de la Mujer, Hospital Clínico del Sur, Gendarmería Bío Bío, Colegio Saint John's School, Clínica Bío Bío, Hospital Naval. Centros que cuentan con la mediana y máxima complejidad que se requiere para que los alumnos puedan lograr el máximo aprendizaje posible.

Los estudiantes tienen la oportunidad de aplicar sus conocimientos técnicos y habilidades de toma de decisiones en situaciones reales,



gracias al trabajo en conjunto con los profesionales tutores en cada sitio; profesionales experimentados e interactuando con el equipo de colaboradores que tienen a su cargo, pacientes, clientes, personal médico y otros miembros del equipo de atención.

Uno de los aspectos más significativos de este internado en particular es el aprendizaje en la práctica. Los estudiantes experimentan de primera mano la importancia de:

- Adaptarse a las necesidades y preferencias individuales de los pacientes y clientes.
- Aprenden a ajustar las dietas según las condiciones médicas, las restricciones alimentarias y las preferencias culturales.
- Aprenden la importancia de la planificación de minuta, cambios y adaptación según las necesidades del cliente.
- Presupuesto y costos.
- Recepción de materia prima, almacenamiento y bodega.
- La responsabilidad de administrar contratos.
- La producción de alimentos (Pedidos, proveedores, compras, etc.).
- Interacción directa con el equipo de trabajo y clientes.
- Proceso productivo y línea de servicio.
- Entre otros.

El internado no solo contribuye al desarrollo de habilidades técnicas, sino que también empodera a los estudiantes para que se sientan seguros en su rol como futuros profesionales de la nutrición y la dietética. A medida que enfrente desafíos y resuelva en tiempo real, ganarán confianza en su capacidad para tomar decisiones informadas, gestionar problemas relacionados con la alimentación y la nutrición, y además la proactividad que se requiere en una jornada tan dinámica como lo es en el área colectiva.



Las instancias de evaluación son variadas y ocurren durante todo el transcurso de la rotación, otorgando que el alumno pueda aprender y tener la retroalimentación respectiva a tiempo. Las evaluaciones por parte de los profesionales tutores en los centros son las siguientes:

- Tercera semana de internado (el profesional tutor evalúa al alumno con la pauta respectiva).
- Sexta semana de internado (el profesional tutor evalúa al alumno con la pauta respectiva).
- Educaciones (el profesional tutor evalúa al alumno mínimo con 3 educaciones o capacitaciones dirigidas al equipo de trabajo con la pauta respectiva).

Y las evaluaciones realizadas por las docentes de la asignatura corresponden a:

- Test de ingreso al internado (diagnostico).
- Informe diagnóstico del centro.
- Planificación de minuta.
- Proyecto de mejora continua en el centro.
- Bitácora final.



ÁREA INTERNADO DE ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2022

INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

- Internado en Atención Primaria de Salud (Santiago).
- Internado de profundización en Atención Primaria (Santiago).
- Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral (Santiago).
- Internado en Atención Primaria de Salud (Concepción).
- Internado de profundización en Atención Primaria (Concepción).



PERIODO 2022

1. Internado en Atención Primaria de Salud:

Curso regular, realizado en modalidad presencial.

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Emprendimiento y liderazgo, ética, responsabilidad pública, autonomía, eficiencia, visión global, visión analítica, comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Implementa intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, establecimientos educacionales, entidades público y privadas como organizaciones comunitarias.
- Integra la vigilancia alimentaria nutricional como parte del proceso de gestión de los programas de promoción de salud implementados en diversos contextos institucionales.
- Proporciona atención alimentario nutricional a los usuarios de las redes asistenciales de salud.

Actividades Desarrolladas:

- Este internado, es la instancia en que el estudiante de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo, integra los aprendizajes de las asignaturas del área de Promoción de la salud (Salud familiar, Educación y comunicación en salud y Marketing social) y demuestra las competencias adquiridas en su formación profesional, desarrollando el rol del nutricionista, en el ámbito de la Atención Primaria de Salud, en Centros de Salud Familiar.

Centros Prácticos:

- **Peñalolén:** CESFAM Cardenal Silva Henríquez y CESFAM Las Torres.



- **La Granja:** CESFAM La Granja, CESFAM Granja Sur, CECOSF San Gregorio, CESFAM Esteban Gumucio y CESCOF San Gregorio.
- **La Pintana:** CESFAM El Roble y CESFAM Pablo de Rhoca.
- **San Ramón:** CESFAM Salvador Allende.
- **Coyhaique:** CESFAM Dr. Alejandro Gutierrez.

- **47 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

2. Internado de profundización en Nutrición en Atención Primaria de Salud:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía , comunicación, visión analítica , visión global y responsabilidad pública, ética.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Implementa intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario, establecimientos educacionales, entidades público y privadas como organizaciones comunitarias.
- Integra la vigilancia alimentaria nutricional como parte del proceso de gestión de los programas de promoción de salud implementados en diversos contextos institucionales.
- Proporciona atención alimentario nutricional a los usuarios de las redes asistenciales de salud.

Actividades Desarrolladas:

- Actividades realizadas: consulta nutricional a pacientes del CESFAM Dr. Alejandro Gutiérrez, elaboración de diagnóstico alimentario nutricional del Servicio de Salud de Aysén, elaboración de proyecto de



- intervención para incentivar la entrega de lactancia materna exclusiva hasta el sexto mes de vida del CESFAM Dr. Alejandro Gutiérrez.

Centros Prácticos:

- CESFAM Dr. Alejandro Gutiérrez - Servicio de Salud de Aysén.

- **1 Alumno matriculado.**
- **100% Tasa de aprobación.**

3. Internado de profundización en Alimentación y Nutrición en el Ambiente Escolar:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, Comunicación, Visión global, Responsabilidad Pública, Ética, Emprendimiento y liderazgo.
- **Competencias Específicas a las 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 entre otros”.

Actividades Desarrolladas:

- Apoyo a gestión de planes y programas de salud implementados en escuelas de la red pública de educación, análisis de datos Censo Escolar 2021, presentación de poster en congreso, participación en elaboración de documentación institucional.

Centros Prácticos:

- JUNAEB - Unidad y Estudios.



- 2 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

4. Internado de profundización en en Gestión en Salud:

- **Competencias Genéricas a las 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.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Autonomía, Comunicación, Responsabilidad Pública, Ética, Emprendimiento y liderazgo.

Actividades Desarrolladas:

- Apoyo a gestión de planes y programas de salud implementados en el territorio del SSMOc.

Centros Prácticos:

- Servicio de Salud Metropolitano Occidente (SSMOc).

- 2 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

5. Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Emprendimiento y liderazgo, ética, responsabilidad pública, autonomía, eficiencia, visión global, visión analítica, comunicación.



- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Fomento y promoción de la salud.

Actividades Desarrolladas:

- Gestionar intervenciones de fomento y promoción de la salud a nivel individual y comunitario.

Centros Prácticos:

- Asociación Chilena de Seguridad (ACHS).
- Emiliana Viñedos.

- 4 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.



ACTIVIDADES INTERNADO PROFUNDIZACIÓN

NUTRICIÓN EN EL ENTORNO LABORAL

ACTIVIDAD	LUGAR DE EJECUCIÓN	Nº DE BENEFICIARIOS
Operativo de evaluación nutricional y de salud dirigido a trabajadores.	Hospital de trabajador - Asociación Chilena de Seguridad	38
Operativo de evaluación nutricional y de salud dirigido a trabajadores	Casa Central - Asociación Chilena de Seguridad	44

ACTIVIDAD	LUGAR DE EJECUCIÓN	N° DE BENEFICIARIOS
Operativo de evaluación nutricional y de salud dirigido a trabajadores.	Emiliana Viñedos (Sucursal de Casa Blanca, Bodega Maipo, Planta Maipo, Tajamar y Fundo Palmeras)	68
Taller de repostería saludable y colaciones basadas en legumbres	Emiliana Viñedos (Sucursal Casa Blanca, Bodega Maipo y Planta Maipo)	28
Cápsulas virtuales de repostería saludable	Difusión entre los colaboradores de Emiliana Viñedos	150
Teleconsultas nutricionales	Asociación Chilena de Seguridad y Emiliana Viñedos	80
Webinar: Dietas basadas en plantas y su rol en la prevención de enfermedades cardiovasculares	Asociación Chilena de Seguridad (ACHS)	6

UDD CONCEPCIÓN

1. Internado corto en Atención Primaria de Salud:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Eficiencia, Visión global, Visión analítica, Comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Fomento y promoción de la salud.

Actividades Desarrolladas:

- Atenciones Nutricionales a través de todo el ciclo vital y en todos los programas existentes donde existe intervención del Nutricionista.
- Visitas Domiciliarias Integrales.
- Aplicación de Fichas Familiares.
- Realización de Estudio de Familia.
- Actividades de Promoción en Salud.
- Participación en actividades destinadas a colaborar con la comunidad a adquirir conductas saludables, especialmente en alimentación saludable.
- Intervención en Programas Alimentarios. Talleres educativos a la comunidad.
- Educaciones Breves a la comunidad.

Centros Prácticos:

- CESFAM Lorenzo Arenas
- CESFAM Pedro de Valdivia.
- CESFAM Tucapel.
- CESFAM Chiguayante.
- CESFAM Santa Sabina.
- CESFAM Luis Navarrete Carvacho.
- CESFAM Piedra del Águila.



- 24 Alumnos matriculados.
- 100% Tasa de aprobación.

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

- Ana Isabel Araya Fuentes, Nutricionista.

Centros Prácticos:

- Susana Gutiérrez Cuevas.
- Katterin González Sierra.
- Sandra Estrada Galcerán.
- Tania Monje Riffo.
- Sonia Bizama Luna.
- Ricardo Antonio González Alvear.
- Margarita Ambiado Martínez.
- Luz Estephane Mege Espinoza.
- Marta Araneda Campos.
- Bella Fica Hidalgo.

2. Internado de Profundización Fomento Promoción de la Salud:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Ética, Responsabilidad pública, Autonomía, Eficiencia, Visión global, Visión analítica, Comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Fomento y promoción de la salud.

Actividades Desarrolladas:

- Visitas domiciliarias Integrales.
- Educación y Promoción.



- Consultas Nutricionales a través de todo el ciclo vital y EMP.
- Participación en Programas Alimentarios y REM mensual.
- Trabajo de Investigación.
- Estudio de Familia.

Centros Prácticos:

- CESFAM Lorenzo Arenas
- CESFAM Pedro de Valdivia.
- CESFAM Chiguayante.
- CESFAM Santa Sabina.
- CESFAM Luis Navarrete Carvacho.

- **6 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

- Ana Isabel Araya Fuentes, Nutricionista.

Centros Prácticos:

- Tania Monje Riffo.
- Margarita Ambiado Martínez.
- Luz Estephane Mege Espinoza.
- Katterin Gonzalez Sierra.
- Bella Fica Hidalgo.





APORTE Y ETENSIÓN DE PREGRADO

Introducción a la Alimentación y Nutrición Concepción:

- **8 Septiembre 2022:** Charla *¿Sabías que puedes prevenir y tratar las enfermedades a través de la alimentación?* organizada por el Fondo Nacional de Desarrollo Regional, potenciando el capital social en adultos mayores.

Alimentación en el Ciclo Vital y Evaluación nutricional I y II Stgo:

1º Semestre:

- **Lugar Beneficiado:** Seremi de Vivienda y Urbanismo.
- **Actividades:** Realizando evaluaciones nutricionales (peso, talla, c. cintura y pliegues), anamnesis alimentaria a 35 usuarios, entregando a cada uno su información y luego se emite un informe global del centro de práctica. Se efectuaron dos talleres educativos online sincrónicos para los funcionarios (Etiquetado Nutricional y Alimentación Saludable para fiestas patrias), además se elaboró material educativo para celebración de cumpleaños y día del Padre.

2º Semestre:

- **Lugar Beneficiado:** Colegio Camilo Henríquez, Conchalí.
- **Actividades:** Realizando evaluaciones nutricionales a prekinder, kinder y 6º básico



- A y B, con un total de 86 estudiantes evaluados (44 en pre básica y 42 en básica), observaron las colaciones. Luego se emite un informe global del centro de práctica, con el detalle de cada menor. Elaboración de recursos para las asignaturas. Se crearon y grabaron 5 videos demostrativos de la atención nutricional en las diferentes etapas del ciclo vital.
- El objetivo de estos videos es aumentar el material audiovisual para la metodología flipped learning, destacando los aspectos de la comunicación verbal y no verbal. Los videos son: Anamnesis general del adulto, Exámenes de laboratorio y diagnóstico nutricional en adulto, Lactancia materna en nodriza (extracción, conservación y recomendaciones), aplicación del MNA (Mini Nutritional Assessment) y dinamometría en la persona mayor y Anamnesis alimentaria del preescolar.



Extensión:

Docente Agustina Norambuena:

- **Profesora y coordinadora en:** 4° versión del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.
- **Profesora de:** 2° versión del curso online: Abordaje Nutricional en intolerancias y colon irritable, impartido por la UDD.
- **Docente guía** en internado internacional, en conjunto con la Universidad Javeriana, Cali-Colombia. Enero 2022.
- **Participación en operativo de salud de CAS en colina:** Evaluación en conjunto con pediatras, enfermeras a estudiantes del establecimiento Francisco Petrinovic.
- **Participación en:** Reunión del SSMOC, con el tema Estigma de peso y abordaje desde la APS.



Docente María Catalina Vespa:

- **Profesora en:** 4° versión del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.
- **Profesora y coordinadora:** 2° curso online: Abordaje Nutricional en intolerancias y colon irritable, impartido por la UDD.
- **Participación en operativo de salud de CAS en colina:** Evaluación en conjunto con pediatras, enfermeras a estudiantes del establecimiento Francisco Petrinovic.
- **Participación en:** Reunión clínica del Hospital Padre Hurtado con médicos de APS, exponiendo el tema: Dieta Mediterránea y Salud Digestiva.
- **Docente en:** Certificación internacional Alergias e intolerancias alimentarias. Instituto Universitario Vive Sano.
- **Participación en:** Semana puente de medicina y nutrición con el Tema: Microbiota, salud mental y alimentación y Dieta Baja en Fodmaps, respectivamente.
- **Participación como:** Evaluador de proyectos en beca Henry Nestlé.

**Docente Josefina Gallardo Fuenzalida:**

- **Intervenciones nutricionales en Olimpiadas Especiales:** Coordinación, evaluación y educación nutricional a personas con discapacidad intelectual en establecimientos educacionales.

Alimentación en el Ciclo Vital y Evaluación nutricional I y II CCP:

1° y 2° Semestre:

- Consulta nutricional a paciente invitado acorde al ciclo vital visto durante ambos semestres.



Extensión:

- Ponencia en el Seminario Innovación Docente "IDEA 2022, con la "Aproximación de los estudiantes de nutrición y dietética a una consulta de atención nutricional mediante simulación clínica y telemedicina.
- Participación en Innovación Docente en "Estudio Mercadeo" de productos dirigido al ciclo vital visto en el II semestre.
- Publicación en "Revista Nos" septiembre 2022, tema "18 Vegano".
- Charlas Nutricionales en la prevención de Trastornos de la Conducta Alimentaria para: Escolares de 6° básico y apoderados del colegio Chileno Árabe de Chiguayante - Escolares de 7° básico, Colegio Saint John's, San Pedro de la Paz - Escolares de 6° -7° y 8°-1 ero medio, Colegio Inmaculada Concepción de Concepción.



Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I y II Santiago:

Docente Andrea Valenzuela Varela:

- **Docente en módulo de nutrición en Curso de extensión "Manejo de personas mayores en atención primaria en salud":** Facultad de Enfermería. Curso dirigido a personal de salud de atención primaria de la comuna de La Granja.

Docente Valentina Fabia:

- Expositora en Curso de abordaje multidisciplinario del paciente oncológico Universidad del Desarrollo: Abordando el tema "Requerimientos nutricionales en el paciente oncológico".



Docente Macarena Yolito García:

- **Expositora en Jornada de Nutrición en Diabetes de ADICH:** Abordando el tema "Manejo Nutricional en pacientes con bomba de insulina".

Docente Catalina Cuello:

- **Docente expositora en el Diplomado de gerontología interdisciplinario de Universidad de las Americas:** En el Módulo de Nutrición en Geriatría.

Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I y II Concepción:

1° y 2° Semestre:

- Atención alimentario nutricional a pacientes adulto y adulto mayor de la provincia de Concepción.
- Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA.
- Atención alimentaria nutricional a pacientes adultos mayores residentes del Hogar de Ancianos Siervas de Jesús de la Comuna de Concepción.
- Simulaciones en Atención alimentario nutricional a pacientes con diversas patologías.
- Participación activa de Charla "Manejo psicológico del paciente obeso".
- Participación activa de Charla "Manejo psicológico del paciente con enfermedades crónicas".



Unidad Clínica Infanto-Juvenil I y II Santiago:

Jornada: Actualización en Nutrición Infantil

- Curso teórico enfocado a Alumni e Internos de la Carrera de Nutrición y Dietética.
- **Método:** Presencial.
- **Fecha:** 29 de junio.
- **Inscritos:** 40 estudiantes.

Unidad Clínica Infanto-Juvenil I y II Concepción:

1° y 2° Semestre:

- Atención nutricional a niños de la comunidad, evaluaciones nutricionales a colegios del gran Concepción.
- El equipo de nutrición pediátrica participó en el operativo de salud del Desafío Levantemos Chile. Se realizaron prestaciones nutricionales en 2 jornadas.
- Evaluación Antropométrica a escolares entre 1° básico a 4° medio en el Colegio Chileno Árabe de Chiguayante.

Nutrición y Ejercicio Santiago:

Durante el año 2022 se prestó apoyo nutricional a los clubes de fútbol Lautaro de Buin y Club de fútbol Melipilla, ambos pertenecientes al fútbol nacional profesional. El aporte realizado estuvo en el marco del internado de alumnas del área de profundización del área.

Durante el año 2022 se prestó apoyo nutricional a los clubes de fútbol Lautaro de Buin y Club de



futbol Melipilla, ambos pertenecientes al futbol nacional profesional. El aporte realizado estuvo en el marco del internado de alumnas del área de profundización del área.

Además, se prestó apoyo nutricional a la corporación de deportes Peñalolén, específicamente a la rama de Natación. Este apoyo se enmarcó en el desarrollo del pre internado.

Investigación en pregrado Santiago:

Bioética:

- Elaboración de material reflexivo (videos, infografía, póster, podcast) con relación a los principales problemas bioéticos en la sociedad actual (trastornos de la conducta alimentaria, imagen corporal y estereotipos sociales, alergias alimentarias, alimentos transgénicos, trasplante y donación de órganos, restricción nutricional en enfermedades crónicas no transmisibles, etiquetado nutricional, experimentación en animales, pseudo-nutricionistas, eutanasia, suicidio asistido y donación de órganos).

Introducción a la Investigación:

- Elaboración de un marco teórico de una temática relacionada con alimentación y nutrición (búsqueda bibliográfica en base de datos, selección de la literatura atinente a la temática, lectura e interpretación de información científica, redacción del marco teórico, citas en formato Vancouver, uso del gestor de citas bibliográficas).



Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- Los estudiantes durante la asignatura desarrollan un 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. Además, los estudiantes y los tutores de tesis realizaron el curso de Buenas Prácticas Clínicas en Investigación dictado por el Comité de Ética Científico de la UDD.

Tesis de grado:

- Tesis desarrolladas para optar al grado de licenciado en Nutrición y Dietética.

Extensión:**Docente Daiana Quintiliano:**

- En representación de la Unidad de Investigación de la carrera en reuniones de coordinadores de investigación de la Vicerrectoría de Investigación y Doctorados de la UDD.

Docente Camila Zancheta:

- Forma parte del Comité de Ética de Pregrado de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.

Docente Ximena Díaz-Torrente:

- Participó en Comisión evaluadora de trabajos de investigación presentados en la III Jornada de Investigación Interuniversitaria en Nutrición, organizado por la Universidad De Las Américas (UDLA), el día 20 de diciembre 2022.



- Participó como cotutora en la Unidad de Investigación titulada “Asociación entre la adicción a los alimentos ultraprocesados con el estado nutricional en estudiantes universitarios” de las estudiantes de 3er año de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Valparaíso, Edith Arancibia Villalón, Martina Fernández Ortega, Diomar Mancilla Ávila y Katherine Medina Alfaro.
- Participó junto a la docente Ana Palacio y tesisistas de 4° año en la semana de Bienestar UDD 22-08 al 26-08. Se realizaron mediciones corporales y aplicación de encuesta de adicción a los alimentos (YFAS 2.0). Se entregó base de datos anonimizada a Isabel Tupper, encargada de Bienestar UDD.

Docente Ana Palacio:

- Participó junto a la docente Ximena Díaz-Torrente y tesisistas de 4° año en la semana de Bienestar UDD 22-08 al 26-08. Se realizaron mediciones corporales y aplicación de encuesta de adicción a los alimentos (YFAS 2.0). Se entregó base de datos anonimizada a Isabel Tupper, encargada de Bienestar UDD.

Docencia de Postgrado:

Docente Ana Palacio:

- Coordinadora Diplomado Manejo multidisciplinario del paciente con cirugía bariátrica, UDD. Agosto a diciembre 2022.
- Coordinadora Curso de Estrategias de Coaching para profesionales de la Salud. Mayo 2022.
- Participación con clase: Tratamiento multidisciplinario del paciente con obesidad, en Curso de Obesidad de la Sociedad Chilena de Obesidad. Abril 2022.



- **Participación con clase:** Alimentación y nutrición en cirugía bariátrica y metabólica, en Diplomado Abordaje integral de la persona con diabetes, Universidad de Mendoza, Córdoba, Argentina.

Docente Ximena Díaz-Torrente:

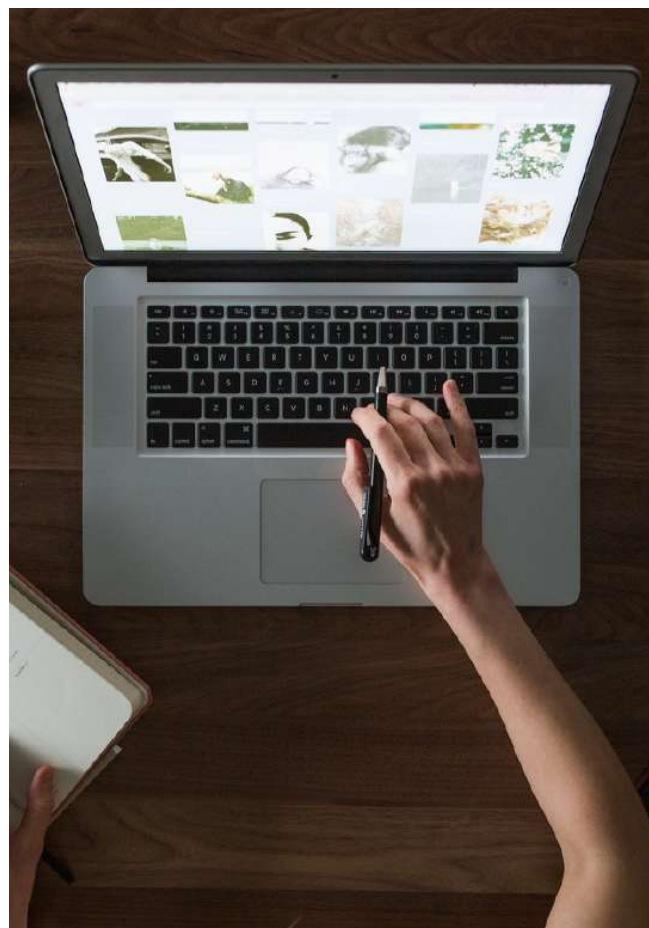
- Participación con la clase y taller: Alimentos ultraprocesados y su efecto metabólico, en Diplomado Manejo multidisciplinario del paciente con cirugía bariátrica, UDD. Septiembre 2022.

Docente Daiana Quintiliano:

- Coordinadora del módulo 4 - Recolección, Preparación, Gestión y Análisis de Datos Cuantitativos del Diplomado Investigación en Educación Universitaria, CID, UDD. Enero a agosto 2022.
- Docente responsable por la asignatura de Medicina Basada en Evidencia. Magister Trastornos de la Conducta Alimentaria y Obesidad, UDD. Abril a junio de 2022.
- Docente responsable por la asignatura de Bioética. Magister Trastornos de la Conducta Alimentaria y Obesidad, UDD. Julio a octubre de 2022.

Docente Camila Zancheta:

- Docente colaboradora del módulo 4 - Recolección, Preparación, Gestión y Análisis de Datos Cuantitativos del Diplomado Investigación en Educación Universitaria, CID, UDD. Enero a agosto 2022.



Investigación en pregrado

Concepción:

Introducción a la Investigación:

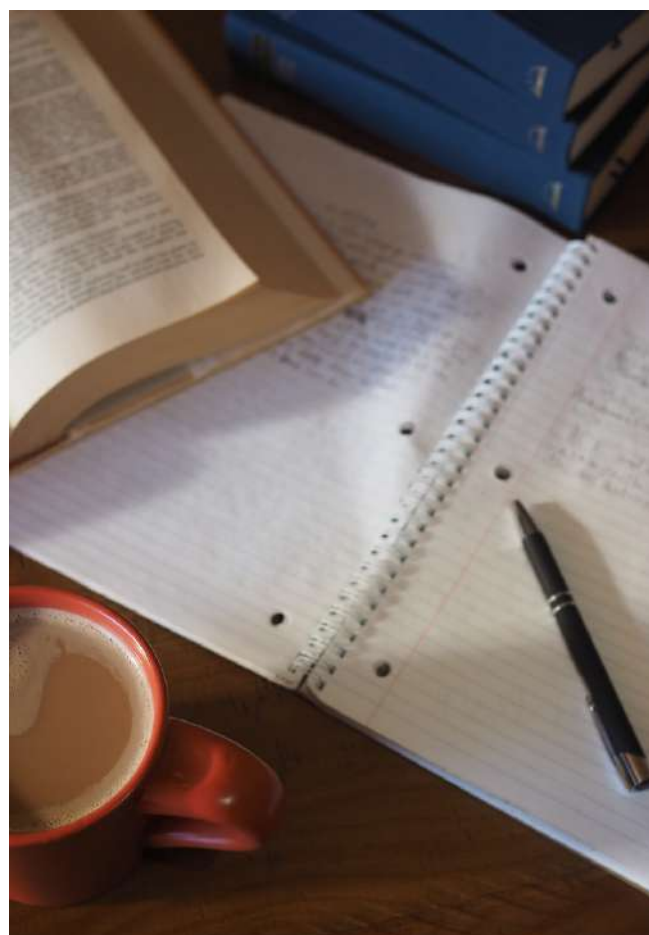
- El estudiante se capacita para plantear nuevos proyectos de investigación, parte de la cuales consideran las necesidades de grupo vulnerables de la comunidad, e incluye la evaluación nutricional de escolares y estudiantes universitarios. Los resultados de esos proyectos de investigación son de utilidad en la elaboración de recomendaciones que buscan mejorar los hábitos alimentarios y estados nutricional de los diferentes grupo etarios de la comunidad.

Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- El estudiante se capacita para plantear nuevos proyectos de investigación, parte de la cuales consideran las necesidades de grupo vulnerables de la comunidad, e incluye la evaluación nutricional de escolares y estudiantes universitarios. Los resultados de esos proyectos de investigación son de utilidad en la elaboración de recomendaciones que buscan mejorar los hábitos alimentarios y estados nutricional de los diferentes grupo etarios de la comunidad.

Tesis de Grado:

- El estudiante se capacita para plantear nuevos proyectos de investigación, parte de la cuales consideran las necesidades de grupo vulnerables de la comunidad, e incluye la evaluación nutricional de escolares y estudiantes universitarios. Los resultados de esos proyectos de investigación son de utilidad en la elaboración de



- recomendaciones que buscan mejorar los hábitos alimentarios y estados nutricionales de los diferentes grupos etarios de la comunidad.

Extensión:

- Evaluación y Acreditación de Programas Académicos: Miembro del Comité Externo en la Acreditación Internacional del Programa Académico del Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Coahuila. México. Agosto-diciembre 2022.

Negocios y Gestión de Alimentos Santiago:

Administración Estratégica:

Al comienzo del año, se realiza una actividad rompe hielo para conocer a los estudiantes y docentes, donde deben responder una pregunta sobre sus preferencias. Los estudiantes escogen una empresa existente en base a sus preferencias e intereses para analizarla de manera grupal, identificando los contenidos de la asignatura correspondientes a la empresa para exponerlos frente a la clase.

El objetivo de ésta actividad es dar a conocer las herramientas básicas que contribuyen al emprendimiento para consolidar los conocimientos técnicos en la asignatura formulación y evaluación de proyectos.

Algunas empresas analizadas:

- Meta.
- Coca cola.
- Wild foods.



Con el fin de conocer el funcionamiento de un servicio de alimentación y de relacionar los contenidos de la asignatura, los estudiantes realizan una pasantía observacional a la central de alimentación del Hospital Padre Hurtado, guiada por la nutricionista jefe del servicio en la cual recorren y conocen todas las áreas 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, funciones establecidas y sistema de turnos. Posterior a la pasantía, los estudiantes presentan un informe donde realizan un análisis de la información revisada.

Administración Aplicada a la Nutrición:

Los estudiantes elaboran una oferta técnica para postular a una licitación simulada en la cual en grupos, deben desarrollar una propuesta 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:

- **Meet:** Realizada entre los docentes tutores y los estudiantes para responder a sus preguntas y tutorear los avances por grupo.
- **Evaluación de avances:** Se evalúa lo desarrollado en cada sesión con la finalidad de poder guiar al alumno en el transcurso de la creación de la oferta técnica.

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. Finalmente se decide por una de las empresas oferentes a quienes se atribuye el servicio.



El examen (Clínica administrativa) de la asignatura se desglosa de la siguiente manera:

- **Presentación de book de la oferta:** Exposición de la oferta técnica frente a la empresa licitante.
- **Laboratorio:** Cada empresa, quienes representan a una empresa ofertante, debe elaborar una ración representada en una bandeja correspondiente a 1 día de lo planificado en las clínicas administrativas.
- **Entrega oferta técnica y económica:** Cada grupo debe entregar toda la documentación solicitada en la licitación lo cual pertenece al desarrollo de las clínicas administrativas.

Gestión de Calidad:

Se realizan pasantías presenciales en 8 centros de práctica en servicios de alimentación de diferentes entidades:

- **Casinos Saludables:** Servicio de alimentación del Colegio Mayor Peñalolén.
- **Casinos Saludables:** Casino Servicio de alimentación del Instituto de humanidades Luis Campino.
- **Casinos Saludables:** Casino Servicio de alimentación del Colegio Seminario Pontificio Menor.
- **Casinos Saludables:** Servicio de alimentación del Colegio Mayor Tobalaba.
- Hospital Padre Hurtado.
- Junaeb Sename.
- **Casinos Saludables:** Servicio de alimentación del Colegio Sagrados Corazones de la Alameda.
- Asociación Chilena de seguridad (ACHS).

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. Durante 5 semanas, los grupos se reunieron con los encargados de cada centro y docentes de las asignaturas para dar cumplimiento al objetivo de la actividad. Los proyectos de mejora continua en los centros de práctica fueron:

- Implementación de capacitación de buenas prácticas de higiene en el área de lavado y desconche en servicio de alimentación del Colegio Mayor de Peñalolén.
- Implementación de un sistema de capacitaciones asociadas a buenas prácticas de higiene para el personal manipulador del servicio de alimentación Colegio Luis Campino.
- Implementación de un programa de capacitaciones anual de higiene del personal manipulador en el casino saludable del Colegio Seminario Pontificio Menor.
- Implementación de un sistema de capacitaciones sobre medidas higiénicas al personal del casino del Colegio Mayor de Tobalaba.
- Elaborar infografía para posibles beneficiarios del PAE Celíaco que logre facilitar la información requerida para la postulación y obtención del beneficio de alimentación entregado por JUNAEB.
- Implementación de sistema de capacitación de FIFO y FEFO a los manipuladores del Colegio Sagrado Corazones.
- Generación de diagnóstico sobre comportamiento de alimentación y nutrición de los colaboradores de la ACHS de Casa Central y del Hospital del Trabajador.
- Implementación de check list para el control de higiene de los manipuladores de la central de alimentación del Hospital Padre Hurtado.



Formulación y Evaluación de proyectos:

Este año se comienza a trabajar en conjunto con la agencia Agrosuper para poder formular diferentes productos para la empresa. El objetivo principal es basarse en las tendencias actuales de alimentación y posibles problemáticas observadas desde el área de la salud y así entregar una solución alimentaria a éstos utilizando la metodología canvas y design thinking.

El trabajo es colaborativo y multidisciplinario con el fin de lograr un producto factible y completo; las asignaturas de Formulación y evaluación de proyectos cursan su tercera versión con la asignatura de Industria alimentaria, lo cual se obtiene finalmente como resultado la formación de una empresa con un producto alimentario.

Para la evaluación del examen los alumnos al término del semestre exponen en una feria gastronómica todos los productos realizados a lo largo del semestre, mostrando todo el proceso de formulación y la creación del producto, además se analiza además el etiquetado nutricional, envase y una degustación de éste.

Industria alimentaria y Marketing aplicado:

- Diseño y elaboración de productos que cumplan con los requerimientos de la ley 20.606.

Extensión:

Jornada de Herramientas prácticas para emprender:

- **2° versión Jornada de emprendimiento:** Realizada el día 2 de diciembre desde las 14:30 horas.



- **Método:** Presencial.
- **Fecha:** 30 de noviembre.
- **Inscritos:** 27.
- Esta jornada está pensada para que los emprendedores puedan armar sus negocios, se les entregó nociones de cómo iniciar venta comercial y formalizar la actividad, profesionalizar el negocio a través de la resolución sanitaria y rotulado nutricional y por último como posicionar el emprendimiento a través de las redes sociales. Dirigido a toda la comunidad.

Muestra Gastronómica:

- Muestra de productos alimenticios de la asignatura de Industria y marketing de alimentos con Formulación y Evaluación de proyectos.
- **Descripción de la actividad:** Los alumnos participaron de una muestra gastronómica, donde mostraron sus productos innovadores desarrollados en el ramo. Este año se hizo junto a otras asignaturas. Los grupos realizaron el diseño del stand, material de publicidad, degustaciones y entregaron información relevante acerca de su producto a los asistentes al evento.



Nutriemprende:

- **Fecha:** 06 de septiembre de 2022.
- **Modalidad:** HyFlex
- **Descripción de la actividad:** Estudiantes y alumni de la UDD con una idea o emprendimiento del área de alimentos, postularon al concurso "Nutriemprende". Las categorías fueron "Idea o Prototipo" y "Modelo de Negocio". Las ideas y emprendimientos seleccionados, enviaron muestras de sus productos al laboratorio de bromatología. El día 6 de septiembre, debieron

la
slo

4ta versión
CONCURSO
NUTRIEMPRENDE
06 de septiembre
14:30 hrs. modalidad HyFlex

¿cómo comunicarse a: nataliavega@udd.cl

6 AÑOS Universidad del Desarrollo
ACREDITADA EN TODAS LAS ÁREAS
NIVEL DE EXCELENCIA
Diciembre 2021 - Diciembre 2022
Investigación - Vinculación con el medio - Gestión Institucional
Sistema de Calidad - Gestión Pedagógica

- presentar un pitch y sus productos, donde jueces seleccionados por su experiencia dieron un feedback que les ayudara a mejorar. Los ganadores de la categoría “Modelo de Negocio” fueron “The Imperfect Project”, “Kuna Foods” y “B-Japi”, quienes fueron premiados con un stand para participar de la feria Food Service. Cada emprendimiento podía instalarse por un día. Las ganadoras de la “idea o prototipo” fueron “Nutriola”, quienes recibieron dinero en efectivo para invertir en su negocio.

Interpretación de resultados microbiológicos de acuerdo al RSA:

- **Método:** Presencial
- **Fecha:** 17 de noviembre de 2022
- **Inscritos:** 30 estudiantes de 4to y 5to año.
- **Descripción de la actividad:** Entregar herramientas para interpretar resultados microbiológicos en informes de casinos u otros.

Gastronomía Santiago:

Docentes Sylvana Freire Azzarelli y Consuelo Valle:

- **Participación en Diplomado “Abordaje nutricional y de calidad de vida en personas mayores”, Clase:** Taller práctico de gastronomía aplicada a preparaciones para personas mayores”

Extensión:

Clínica Adulto y Adulto Mayor I y II:

- Participación en la cátedra de la Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor, en la cual se abordaron cuatro temas relacionados con



- en la cual se abordaron cuatro temas relacionados con el manejo gastronómico, técnicas culinarias y nuevos productos en el mercado, enfocados en las siguientes patologías: Diabetes tipo 2, Enfermedades Cardiovasculares, Enfermedad Renal Crónica y Enfermedad Celíaca.
- Durante estas sesiones, se analizaron a fondo las estrategias y recomendaciones más actualizadas para abordar cada una de estas patologías, y se exploraron en detalle las opciones culinarias y los productos disponibles que pueden beneficiar a los pacientes que las padecen.

Fomento de Promoción de la Salud Santiago:

Educación en Alimentación y Nutrición:

- **Visitas a centros práctico:** No se realizaron por temas de pandemia por COVID-19
- **Innovación:** 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:

- Ejecución de trece programas de promoción de salud enfocados en educación alimentaria y nutricional a lo largo del curso de vida, los cuales se desarrollaron en escuelas, centros de Atención Primaria de Salud, empresas y organizaciones comunitarias de la Región Metropolitana:



PROGRAMAS DE PROMOCIÓN DE SALUD DESARROLLADOS EN LA COMUNIDAD

GRUPO OBJETIVO DEL PROGRAMA	LUGAR DE EJECUCIÓN	Nº DE ESTUDIANTES A CARGO DE LA ACTIVIDAD	Nº DE ASISTENTES
Cuidadores de personas mayores en situación de dependencia	CESFAM Cardenal Silva Henríquez	5	3
Madres y cuidadores de lactantes	CESFAM Granja Sur	5	5
Gestantes	Fundación Luz de María	4	4
Profesionales de la salud	Hospital del Trabajador	5	6
Niños y niñas de 3º básico	Escuela Fray Camilo Henríquez, Huechuraba	3	20
Niños y niñas de 3º básico	Escuela Fray Camilo Henríquez, Huechuraba	5	25

GRUPO OBJETIVO DEL PROGRAMA	LUGAR DE EJECUCIÓN	N° DE ESTUDIANTES A CARGO DE LA ACTIVIDAD	N° DE ASISTENTES
Escolares de 8vo básico	Escuela Fray Camilo Henríquez, Huechuraba	4	33
Profesionales de la salud que realizan turnos nocturnos – Grupo 1	Hospital del Trabajador	5	3
Profesionales de la salud que realizan turnos nocturnos – Grupo 2	Hospital del Trabajador	4	3
Adultos con Diabetes Mellitus 2	CESFAM Cardenal Silva Henríquez	5	3
Preescolares de 4 a 5 años	Colegio Compañía de Maria, Seminario	3	25
Cuidadores de lactantes de 6 meses	Sala Cuna Nuevo Mundo, Peñalólen	4	4

Alimentación laboral:

- Diseño de programas de promoción de salud virtuales 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.

Nutrición comunitaria:

- Desarrollo de diagnóstico de salud y alimentario y nutricional de diferentes centros de salud y población beneficiaria.
- Acompañamiento y realización de consultas nutricionales (aproximadamente 28 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.

Extensión:

- “Curso internacional para la promoción y la protección de la lactancia materna”, con 40 alumnos matriculados y dictado en conjunto con la Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Brasil.
- Curso cerrado “Actualización en Planificación alimentaria y nutricional aplicada a distintas condiciones de salud” dirigido a profesores de liceos técnicos profesionales de la Región del Maule y Bío Bío, 7 matriculados.



Fomento de Promoción de la Salud Concepción:

Nutrición Comunitaria:

- Realización de visitas domiciliarias integrales con fundamento en el modelo de salud familiar. Estudio de Familia grupal.

Internados cortos Negocios y Gestión de Alimentos Santiago:

Durante el año 2022, se contó con un gran número de alumnos y una amplia gama de áreas donde se desempeñaron los alumnos, desde la dificultad de la supervisión de calidad en la industria alimentaria, a la gestión de calidad en un servicio de alimentación, los cuales fueron desde centros tan reconocidos como el casino general de la presidencia de la República, donde pudieron atender a trabajadores del palacio de gobierno, hasta atender a niños de distintos colegios. Además, pudieron desempeñarse en profundizaciones donde ellos debieron trabajar en cada etapa del desarrollo de un producto como también, participar en una multinacional como lo es Nestlé, donde los roles fueron mucho más acotados. Sin embargo, cada uno de estos internados resultó en un desafío y aprendizaje importante en cada alumno, tanto en aspectos técnicos, como en habilidades personales que le servirán para su futuro laboral.

Pasaron por diversos centros de práctica tanto en casinos de distintas instituciones como también en industrias alimentarias, setenta y tres alumnos, todos quienes desempeñaron labores de nutricionista en sus respectivos centros, llevando a cabo labores muy diversas, desde la generación de actualizaciones de documentos en base a



normativas o cambios en los servicios o en las plantas de producción, supervisión de diversos procesos, capacitaciones al personal, enfrentándose a diversos desafíos principalmente en esta área. En general el inicio de este año, fue de transición, en la cual aún en muchos servicios debían continuar con resguardos por el Covid 19, y también habían muchos servicios que estuvieron adaptándose a un retorno completo de sus funciones, por tanto el apoyo de los alumnos que llevaron a cabo su práctica fue de gran importancia para las instituciones donde participaron, tanto públicas como privadas, pudiendo aportar a cada uno de ellos y adquiriendo habilidades en la práctica, aún cuando su paso por ellas había sido limitado por la pandemia.

Asociación Chilena de seguridad:

- La interna que realizó su práctica se desempeñó como contraparte técnica del contrato vigente del servicio de alimentación, tanto del hospital del trabajador, como de las oficinas centrales de la Asociación Chilena de Seguridad. Además, realizó labores en la sala cuna, que atiende a hijos de los colaboradores de la institución, relacionada a planificación de las minutas entregadas a los niños y niñas. A partir de la información levantada y de la solicitud de nutricionista a cargo, se llevó a cabo el siguiente proyecto:

“Implementación de sistema de control de aceptabilidad de preparaciones en Sala Cuna y Jardín Infantil de la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS)”

**Internados de Profundización
Negocios y Gestión de Alimentos
Santiago:**



Casino Saludable - Colegio Mayor Peñalolén:

- Una interna realizó su profundización en esta área, la cual fue principalmente dirigida a la administración del servicio, supervisando todos los procesos productivos pero profundizando más en el ámbito administrativo, por tanto, su proyecto fue dirigido a una mejora en este ámbito, con el fin de mejorar la eficiencia de las materias primas y mejorar el proceso de solicitud de estas a través de:

“Ajustes en los gramajes de raciones de almuerzo para alumnos y alumnas, en el servicio de alimentación colectiva del Casino del Colegio Mayor Peñalolén perteneciente a Casino Saludable SpA”.

Marketing de Industria Alimentaria - Nestlé:

- Empresa multinacional dedicada al rubro de la alimentación. Dentro de las subáreas que posee se encuentra Nestlé Health & Science, la cual desarrolla y expende productos alimenticios con propiedades nutricionales cuyo fin es beneficiar la salud de sus consumidores y también Nestlé Health Wellbeing, dedicada a Salud y bienestar de sus clientes, mediante la aplicación de Innovación y renovación de productos y promoción de salud. Las internas se desarrollaron una en cada área.

Innovación:

- Esta asignatura permite a los estudiantes acercarse al mundo del emprendimiento y saber cómo identificar oportunidades y desafíos desde una mirada innovadora. Para ello se trabaja sobre ideas, casos y proyectos que permitirán al estudiante materializar las diferentes etapas por las que atraviesa un



- emprendimiento antes de concretarse, incluyendo laboratorios Interdisciplinarios de Diseño de Envases, Bromatológicos, Gastronómicos y de Gestión Comercial. El propósito final de esta profundización es que los estudiantes gestionen un emprendimiento basado en el desarrollo de un producto alimenticio saludable e innovador.
- Se generaron 7 proyectos alimenticios, donde uno salió en 3 ° lugar de INCUBA, ganando 1 millón de pesos.

Internado en Atención Primaria de Salud Santiago:

- Realización de programa de promoción de la salud con componente educativo en población beneficiaria de centros de salud en comunas de la Región Metropolitana de Santiago y de la Región de Aysén. Intervenciones educativas en la comunidad (47 intervenciones beneficiando a un total de 336 personas aproximadamente) y consultas nutricionales (aproximadamente 2576 consultas nutricionales).

Internado de profundización en Nutrición en Atención Primaria de Salud Santiago:

- 240 consultas nutricionales en la ciudad de Coyhaique, Diseño de un proyecto de intervención para incentivar la entrega de lactancia materna exclusiva hasta el sexto mes de vida en el CESFAM Dr. Alejandro Gutiérrez utilizando metodología de Marco Lógico.
- Empresas beneficiadas: Servicio de Salud de Aysén.



Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral Santiago:

- 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.

Internado de profundización en Alimentación y Nutrición en el Ambiente Escolar Santiago:

- Apoyo en análisis de datos Mapa Nutricional Junaeb 2021, verificación de procedimientos para la evaluación nutricional de escolares en dos comunas de la Región Metropolitana como parte de los procesos de mejora para la toma de datos del Censo Escolar.

Internado de profundización en Gestión en Salud Santiago:

- Revisión y propuesta de mejoras de indicadores relacionados con planes y programas de salud implementados en el territorio del SSMOc (Servicio de Salud Metropolitano Occidente).



VOLUNTARIADOS

Olimpiadas Especiales

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.

“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.

Este año se realizó la signatura extracurricular llamada “Acompañándote en pandemia por un estilo de vida saludable”



Olimpiadas Especiales Chile



Durante el año 2022 se participó en 5 ferias de salud dentro del marco del programa “Comunidades Saludables” en distintas escuelas que forman parte de la fundación de Olimpiadas Especiales Chile:

- Escuela Juan Sandoval Carrasco, Santiago.
- Colegio Aurora de Chile, Ñuñoa.
- Escuela San Miguel, Melipilla.
- Escuela Esperanza, Renca.
- Escuela Corsaber E791, San Bernardo.

En estas ferias se realizaron un total de 376 evaluaciones del estado nutricional a los alumnos pertenecientes a estas escuelas.

Además, se realizaron numerosas actividades de promoción de salud, como charlas y talleres en alimentación, nutrición, estilos de vida, entre otros, por parte de estudiantes, titulados y académicos de la carrera, abordando los siguientes temas:

- Beneficios de una correcta Hidratación.
- Beneficios del consumo de lácteos.
- Como armar un plato saludable.
- Fomento de la actividad física.



Voluntariado en Colombia

Un total de 17 alumnos y alumnas de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo (12 de la sede Santiago y 5 de Concepción) se encuentran en Cali, Colombia, realizaron un voluntariado con la intención de entregar atención, cuidado y alimentación a la comunidad local.

Acompañados por docentes y autoridades de la carrera, los estudiantes han podido tener un acercamiento a la cultura alimentaria local, visitando la Plaza de mercado Alameda, donde pudieron analizar y degustar los distintos alimentos de la zona y así poder adaptar las recomendaciones nutricionales a la realidad de las familias que habitan en la comunidad de Siloé (Cali). También hicieron un recorrido por la Pontificia Universidad Javeriana y visitaron un laboratorio de gastronomía típica colombiana. Conocieron, además, el monumento Cristo Rey y el Parque de los Gatos, entre otros lugares típicos de la ciudad.

La directora de la carrera de la sede Santiago, Rinat Ratner, indicó que el propósito de este viaje es que los alumnos tengan un acercamiento a la realidad alimentaria nutricional de una población distinta, en este caso la colombiana, de manera que ellos -con este conocimiento-, logren integrar estrategias para promover un estilo de vida saludable y realizar intervenciones en población vulnerable, adecuándose a la cultura y recursos del país.

Cabe destacar que este voluntariado, que se extendió hasta el 29 de enero, se realizó gracias a un trabajo previo colaborativo entre las carreras de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Javeriana de Colombia y la Universidad del Desarrollo, donde estudiantes de 3° y 4° año compartieron cursos durante el año 2021 a través de la metodología COIL (Collaborative Online International Learning).



COILS STGO-CCP

SANTIAGO

SEMESTRE	Nº ALUMNOS	DOCENTE CHILE	DOCENTE COLOMBIA	RAMO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN
2º SEM 2022	35	NATALIA VEGA	CARLOS GIRALDO	NUA 225 CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA DE CALI
2º SEM 2022	23	SOLANGE BREVIS Y MARÍA CAROLINA MELO	SANDRA BETANCOURT	LABDINU10 0 DISEÑO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA DE CALI

CONCEPCIÓN

SEMESTRE	Nº ALUMNOS	DOCENTE CHILE	DOCENTE COLOMBIA	RAMO	NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN
2º SEM 2022	22	ELIZABETH VENEGAS	ELIZA PEDRAZA (UAG) Y ANDRÉS ARISTIZÁBAL (PUJB)	NUQ126 BIOQUÍMICA NUTRICIONAL I	PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA DE BOGOTÁ Y UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

NUTRICIÓN UDD INTERNACIONAL:

CIUDAD	UNIVERSIDAD
BURWOOD, VICTORIA	DEAKIN UNIVERSITY, MELBOURNE BURWOOD CAMPUS
GUAYAQUIL	UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPÍRITU SANTO (UEES)
GLASGOW	GLASGOW CALEDONIAN UNIVERSITY
BARCELONA	UNIVERSIDAD RAMÓN LLULL, BLANQUERNA
GRANADA	UNIVERSIDAD DE GRANADA
MADRID	UNIVERSIDAD CAMILO JOSÉ CELA

CIUDAD**UNIVERSIDAD****MADRID****UNIVERSIDAD ALFONSO
X EL SABIO****MADRID****UNIVERSIDAD SAN
PABLO CEU****SAN DIEGO,
CALIFORNIA****SAN DIEGO STATE
UNIVERSITY****CIUDAD DE
MÉXICO****UNIVERSIDAD
ANÁHUAC****PORTO****UNIVERSIDADE DO
PORTO**

ACTIVIDADES INTERNACIONALES DOCENTES NUTRICIÓN UDD - SANTIAGO:

AÑO	PAÍS	DOCENTE	ACTIVIDAD
2022	BRASIL	DAIANA QUINTILIANO	CONFERENCISTA EN IV CONGRESO SUL MINEIRO DE NUTRICIÓN Y LONGEVIDAD: CHARLA "AMBIENTES ALIMENTARIOS Y GERIATRÍA"
2022	COLOMBIA	DAIANA QUINTILIANO	EVALUADORA DE TESIS DEL PROGRAMA DE POST GRADO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUÍA. TESIS: "POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL DEPARTAMENTO DEL META: CONTRIBUCIONES AL PROCESO DE EVALUACIÓN DE LA POLÍTICA 2021-2030.
2022	BRASIL	DAIANA QUINTILIANO	CO-TUTORA TESIS DOCTORAL EN LA FACULTAD DE SALUD PÚBLICA DE UNIVERSIDAD DE SAO PAULO. TESIS: PATRONES ALIMENTARIOS Y MORTALIDAD EN ADULTOS MAYORES DE LA COHORTE SABC. BRASIL
2022	COLOMBIA	RINAT RATNER	UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI. INTERNADO INTERNACIONAL
2022	COLOMBIA	AGUSTINA NORAMBUENA	UNIVERSIDAD JAVERIANA CALI. INTERNADO INTERNACIONAL

AÑO	PAÍS	DOCENTE	ACTIVIDAD
2022	BOLIVIA	CONSTANZA ACKERMANN	JORNADAS INTERNACIONALES DE ACTUALIZACIÓN EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA. EXPONENTE EN CHARLA "ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA"
2022	BRASIL	CONSTANZA ACKERMANN	CONFERENCISTA EN CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA, INSTITUTO UNIVERSITARIO VIVE SANO
2022	BRASIL	CONSTANZA ACKERMANN	CONFERENCISTA EN CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA
2022	BRASIL	DOMINGA CAMPINO	CONFERENCISTA EN CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN NUTRICIÓN CLÍNICA PEDIÁTRICA, INSTITUTO UNIVERSITARIO VIVE SANO
2022	COLOMBIA	LINA MARÍA SIERRA	CHARLA: COMPONENTES BIOÉTICOS EN LA PRÁCTICA PROFESIONAL PARA ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD JAVERIANA DE BOGOTÁ
2022	BRASIL	CATALINA VESPA	CONFERENCISTA EN CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, INSTITUTO UNIVERSITARIO VIVE SANO



INVESTIGACIÓN

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Publicadas:

Título: "Higher abdominal adiposity is associated with lower muscle strength in Chilean adults".

Autores: Ana Palacio Agüero, Ximena Díaz-Torrente, Daiana Quintiliano Scarpelli.

Revista: Front Nutr. 2022;9:812928

<https://doi.org/10.3389/fnut.2022.812928>

Título: "Influence of sociodemographic, health-related and behavioral factors on food guidelines compliance in elderly Chileans: a hierarchical approach".

Autores: Leticia Albuquerque; Daiana Quintiliano, Dominique Masferrer, Jair Licio.

Revista: Geriatrics (Basel) 2022 Apr 8;7(2):47

<https://doi.org/10.3390/geriatrics7020047>

Título: "Food Availability in Different Food Environments Surrounding Schools in a Vulnerable Urban Area of Santiago, Chile: Exploring Socioeconomic Determinants".

Autores: Anna Pinheiro, Daiana Quintiliano, Jacqueline Araneda, Mónica Suarez, Claudia Álvarez, José Palacios, Tito Pizarro.

Revista: Foods. 2022 Mar 22;11(7):901.

<https://doi.org/10.3390/foods11070901>

Título: "Food insecurity and its determinants in a vulnerable area of Santiago, Chile".

Autores: Anna Pinheiro, Daiana Quintiliano, Jacqueline Araneda, Mónica Suarez, Tito Pizarro.

Revista: Front. Sustain. Food Syst., 14 September 2022.

<https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.924921>

Título: "Propuestas de planificaciones docentes en las asignaturas Lenguaje, Matemática, Historia, Geografía y Ciencias Sociales. Alimentación, nutrición y actividad física".

Autores: Pinheiro AC, Rios T, Quintiliano-Scarpelli D, Suárez-Reyes M, Lizama MF, Grez F, Lopez AM.

Revista: Ed USACH 2022. ISBN: 9789563035421

Título: "Development and Validation of a Set of Instruments to Measure Food Environments".

Autores: Araneda-Flores J, Moresco PO, Quezada-Figueroa G, Lobos-Fernandez L, Leyton B, Pinheiro AC.

Revista: International Journal of Environmental Research and Public Health. 2022; 19(21):13806.

<https://doi.org/10.3390/ijerph192113806>

Título: "Adiposidad y perfil lipídico en mujeres posmenopáusicas venezolanas".

Autores: Barrios Y, Carías D, Acosta E, Albornoz MG.

Revista: Acta Bioquim. Clin. Latinoam. 2023.

Título: "Ambiente alimentar e excesso de peso em escolares: uma revisão sistemática sul-americana".

Autores: Cardozo NO, Crisp AH, Pinheiro Fernandes AC, Trude ACB, Araneda-Flores J, Oliveira MRM.

Revista: Rev Panam Salud Publica. 2022;46:e164.

<https://doi.org/10.26633/RPSP.2022.164>

Título: "Instrumentos para medir la capacidad funcional intrínseca y la fragilidad de personas mayores en la Atención Primaria en Chile".

Autores: Cornejo M, Delgado I, Molina X y Masferrer D.

Revista: Rev Med Chile 2022; 150: 930-943.

Título: "Influence of Sociodemographic, Health-Related, and Behavioral Factors on Food Guidelines Compliance in Older Adults: A Hierarchical Approach from the Chilean National Health Survey 2016–17 Data".

Autores: de Albuquerque-Araújo, L.; Quintiliano-Scarpelli, D.; Masferrer Riquelme, D.; Ferreira Santos, J.L.

Revista: Geriatrics 2022, 7, 47.
<https://doi.org/10.3390/geriatrics7020047>

Título: "Prácticas y preferencias alimentarias y de actividad física en niños y niñas: Una aproximación desde los parlamentos escolares en establecimientos educacionales".

Autores: Pizarro T, Jara M, Margarity D, Palacios JL, Pinheiro AC, Páez K, Suarez M, Silva D, Arias A, Rivas M, Astudillo M, Gonzalez D.

Revista: Rev. Chil. Pediatría, 2022.

Aceptadas o en revisión de publicación:

Título: "Long-term quality of life in patients with bariatric surgery evaluated with the BAROS".

Autores: Ana Palacio, Ximena Díaz-Torrente, Camila Zancheta, Alejandra Reyes, Marcela Cosentino, María José Almada.

Revista: Revista Médica de Chile.

Estado: En revisión.

Título: "Hábitos alimentarios de los estudiantes de educación superior en Chile durante el confinamiento por covid-19".

Autores: Equipo gestión en alimentación.

Estado: En revisión.

Título: "Experiencia de colaboración internacional en línea (COIL) en alumnos de ciclo de licenciatura de Nutrición y Dietética entre una Universidad Chilena y una Universidad Colombiana".

Autores: Ana Palacio Agüero, Ximena Díaz-Torrente, Daiana Quintiliano Scarpelli.

Estado: En revisión.

PARTICIPACIÓN EN COMISIÓN REVISORA DE REVISTAS

Nombre: Rinat Ratner Goldenberg.

Revista: Revista Chilena de Pediatría.

Periodo: Desde el 2020 hasta la fecha.

Nombre: Anna Christina Pinheiro Fernandes.

Revista: Revista Chilena de Pediatría.

Periodo: Desde el 2021 hasta la fecha.

Nombre: Ana Palacio Agüero.

Revista: Revista Confluencia.

Periodo: Desde Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Ximena Díaz-Torrente.

Revista: Revista Confluencia.

Periodo: Desde Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.

Revista: Revista Confluencia.

Periodo: Desde Julio 2019 a la fecha.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Periodo: Desde el 2021 hasta la fecha.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Periodo: Desde el 2021 hasta la fecha.

Nombre: Dominique Masferrer.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Periodo: Desde el 2021 hasta la fecha.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.

Revista: Public Health Nutrition.

Periodo: Desde 2021 hasta la fecha.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.

Revista: Internacional Journal of Environmental Research and Public Health.

Periodo: Desde 2021 hasta la fecha.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.

Revista: European Journal of Clinical and Experimental Medicine

Periodo: Desde 2021 hasta la fecha.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.

Revista: Frontiers in Nutrition.

Periodo: Desde 2021 hasta la fecha.

Nombre: Camila Zancheta.

Revista: Public Health Nutrition.

Periodo: Periodo 2023.

Nombre: Camila Zancheta.

Revista: Frontiers in Nutrition.

Periodo: Periodo 2023.

Nombre: Camila Zancheta.

Revista: Frontiers in Public Health.

Periodo: Periodo 2023.

Nombre: Camila Zancheta.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Periodo: Periodo 2023.

Nombre: Luisa Pérez.

Revista: Revista Chilena de Nutrición.

Periodo: Desde 202 hasta la fecha.

PARTICIPACIONES EN COMISIÓN DE OBTENCIÓN DE GRADO (POST GRADO)

Docente Evaluador: Daiana Quintiliano, ha sido designada como co-tutora de doctorado.

Institución: Faculdade de Saúde Pública - Univesidade de São Paulo.

Grado: Doctorado en Salud Pública.

Título: "Caracterización del ambiente alimentario de abastecimiento en Molina, Chile, 2020: aportes para la construcción de ambientes alimentarios saludables en Chile".

Estudiante: Bruno César Spineli Silva.

Fecha: 2021-2024.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, parte de la comisión revisadora.

Institución: INTA, Universidad de Chile.

Grado: Magíster en Nutrición y Alimentos Mención Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Asociadas a la Nutrición.

Título: "Comparación de factores demográficos, sociales, familiares y de salud que inciden en que preescolares mapuches y no mapuches de la Región de la Araucanía presenten exceso de peso en primero básico".

Estudiante: Nicol Navarrete Alarcón.

Fecha: 2022.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, parte de la comisión evaluadora.

Institución: Facultad de Gobierno de la Universidad del Desarrollo.

Grado: Cientista Político.

Título: "Factores que inciden en la evolución del estado nutricional infantil en Chile en el período 2012-2017".

Estudiante: Vicente Amed Jadue Ocaña.

Fecha: 2022.

Docente Evaluador: Dominique Masferrer, parte de la comisión evaluadora.

Institución: Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Chile

Grado: Magíster en Nutrición y Alimentos, Mención Nutrición Humana.

Título: "Relación entre Etnia mapuche e Incidencia de Diabetes Gestacional".

Estudiante: Verónica Cantillana González.

Fecha: 2022.

PARTICIPACIONES EN COMISIÓN DE EVALUACIÓN DE PROYECTOS, GRUPOS Y PANELES TÉCNICOS

Docente Evaluador: Dominique Masferrer Riquelme, revisora externa.

Institución: Proyectos de investigación aplicada.

Fecha: 2022.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, parte de la comisión evaluadora.

Institución: Ministerio de Salud - FONIS, Subdirección de Investigación Aplicada Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo - ANID. Concurso FONIS 2022.

Acción: Participación en el Comité revisor del Plan de Obesidad para Chile, Ministerio de Salud

Fecha: 2022.

FONDOS POSTULADOS Y ADJUDICADOS

Título 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: Finalizado.

Título del Proyecto: "Efectividad del uso de diferentes incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal en trabajadores/as".

Fuente de Financiamiento: Suseso.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano, investigadora y directora alterna.

Período: 2021-2023.

Título 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.

Título del Proyecto: "Optimización de la capacidad predictiva del Examen de Medicina Preventiva del Adulto Mayor (EMPAM)".

Fuente de Financiamiento: Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico Proyecto FONDEF IDeA I+D 2019 ID19I10319.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano, co-investigadora.

Período: Finalizado.

Título del Proyecto: "How does the food environment in urban and rural areas relate to diet quality among home-dwelling elderly Chileans?".

Fuente de Financiamiento: Fondecyt Iniciación 2022 - Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo.

Calidad de la participación: Daiana Quintiliano, investigadora principal.

Período: Marzo de 2022 a marzo de 2025.

PROYECTOS EN EJECUCIÓN

FONDEF Idea ID19I10319: "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".

Calidad de participación: Dominique Masferrer, Directora alterna.

FONDEF IDEA IT2018: "Desarrollo, escalamiento y validación de un sistema integrado de intervenciones en escolares en alimentación, actividad física y entorno comunitario en Ciudad Sur".

Calidad de participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes, Investigador.

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

Calidad de participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes, Investigador.

(ISL) - SUSESO: "Proyecto "Efectividad del uso de diferentes incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal en trabajadores/as".

Calidad de participación: Dominique Masferrer, Directora, Anna Pinheiro, Investigadora.

LICITACIONES

Licitación 162-49-LE22: Curso "Formación de facilitadores en temáticas de Entornos Saludables" para la Seremi de Salud de Los Lagos, con 35 participantes, 20 horas cronológicas (8 presenciales).

Licitación 162-49-LE22: Curso "Programa de formación de consejeros en lactancia materna" para la Seremi de Salud de Los Lagos, con 40 participantes, 40 horas cronológicas (8 presenciales).

PARTICIPACIÓN EN JORNADAS, COMISIONES Y CONGRESOS STGO

Área Nutrición y Ejercicio:

- Cristián Sepúlveda expuso en el congreso “Al Sur del Mundo” con el tema “Estrategias para optimizar la hipertrofia muscular”.

Área Investigación:

- Ximena Díaz-Torrente. XXIII Congreso de Nutrición de la Sociedad Chilena de Nutrición. Presentación oral: Consumo de alimentos ultraprocesados: Concordancia entre recordatorio de 24 horas y Nova Screener en adolescentes chilenos. 5-8 octubre 2022. Valdivia, Chile.
- Ximena Díaz Torrente. Second International Symposium on Food, Nutrition, Physical fitness and Health, INTA-Universidad de Chile. Póster: Calidad de vida, de sueño y nivel de actividad física en universitarios chilenos del área de la salud antes y durante pandemia por COVID-19. 13-15 de junio 2022. Santiago, Chile.
- Presentación en VIII versión de la Feria de Ciencias e Innovación, octubre 2022 – UDD, Santiago Chile. Título: Asociación del estado nutricional con adicción a los alimentos hiperpalatables en adultos residentes en Chile. Estudiantes: Sofía Dabovich, Renata De Martino, Macarena Jorquera. Tutoras: Ximena Díaz-Torrente, Camila Zancheta, Daiana Quintiliano, Ana Palacio.

- Ana Palacio. V Congreso de Cirugía Bariátrica y Metabólica. Presentación oral: Asociación entre adiposidad abdominal y fuerza muscular en adultos chilenos. 7-9 abril 2022. Viña de Mar, Chile. Con esta presentación se obtuvo el premio de 1er lugar de presentación de trabajos científicos.

- Daiana Quintiliano. XXIII Congreso de Nutrición de la Sociedad Chilena de Nutrición. Presentación oral: Fuerza de agarre en adultos chilenos: valores según sexo, edad y estado nutricional. 5-8 octubre 2022. Valdivia, Chile.

- Daiana Quintiliano. IV Congresso Sul Mineiro de Nutrição (IV SULMINUTRI). Mesa redonda: “Cenário da Segurança Alimentar e Ambientes Alimentares no Brasil e América Latina” - Charla: Relação dos ambientes alimentares na qualidade da dieta e no acesso aos alimentos. 19 a 21 de outubro de 2022, Brasil.

Área Fomento de Promoción de la Salud:

- Dominique Masferrer. Curso precongreso “Ambientes Alimentarios: qué son, cómo medirlos y cómo modificarlos”. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022. Organización del curso y presentación de ponencia: “Intervenciones para la modificación de ambientes alimentarios. Ambiente escolar”.
<https://www.sochinut.cl/congreso2022>.
- Anna Christina Pinheiro Fernandes. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022. Comparación de los ambientes alimentarios del entorno escolar en colegios municipales de cuatro comunas en la Región Metropolitana de Santiago. Landaeta P,

- Miranda J, Araneda J, Zancheta C, Pinheiro AC.
<https://eccochile.cl/congresonutricion2022/assets/libro-resumen.pdf>
- Martínez D, Ivankovic P, Lira M, Pinheiro AC. Diagnóstico de recursos para la medición de peso y estatura en estudiantes de establecimientos educacionales públicos a nivel nacional. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022.
<https://eccochile.cl/congresonutricion2022/assets/libro-resumen.pdf>
- Miranda J, Landaeta P, Llancajón J, García MO, Millahual V, Leiva D, Pinheiro AC. Propuesta de una encuesta alimentaria con pertinencia cultural para población mapuche. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022.
<https://eccochile.cl/congresonutricion2022/assets/libro-resumen.pdf>
- “Congreso Latinoamericano de Entornos Alimentarios”, Colombia, septiembre 2022. Presentación de ponencia: “Evaluación de entornos alimentarios en el área sur de Santiago de Chile y su relación con determinantes sociales de la salud”.
<https://www.uniremington.edu.co/evento-internacional-sobre-entornos-alimentarios/>
- Curso precongreso “Ambientes Alimentarios: qué son, cómo medirlos y cómo modificarlos”. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022. Organización del curso y presentación de ponencia: “Intervenciones para la modificación de ambientes alimentarios. Ambiente escolar”.
<https://www.sochinut.cl/congreso2022>
- Conferencia Plenaria “Ambientes Alimentarios: ¿Cómo medirlos? ¿Cómo modificarlos?”. XXIII Congreso de Nutrición. Valdivia, Chile, 2022.
<https://eccochile.cl/congresonutricion2022/assets/programa-2022.pdf>

A group of students, mostly women, are standing in a line in a dark room, possibly a laboratory or a museum. They are all wearing white lab coats with a logo on the left chest. They are looking down at papers or documents they are holding in their hands. The room has dark walls and some shelves or displays in the background.

VINCULACIÓN CON EL MEDIO

PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA SANTIAGO

Emol

Fecha: 02 de Enero.

Reportaje acerca de el derecho a la alimentación y las dudas que despierta el debate entre seguridad y soberanía alimentaria.

La Tercera (online)

Fecha: 15 de Marzo.

Reportaje acerca de ¿Por qué es la astaxantina el nuevo antioxidante de moda?

El Mercurio

Fecha: 16 de Marzo.

Reportaje acerca de que pese a su éxito en las redes sociales, no todos necesitan suplementación de vitamina B12.

Mediabanco.com

Fecha: 13 de Abril.

Reportaje acerca de que proponen modificar el entorno alimentario que rodea a escuelas de la zona sur de Santiago.

Teletrece Online

Fecha: 16 de Abril.

Reportaje acerca de Semana Santa: ¿Cuántos huevitos de chocolate es recomendable comer?

El Mercurio

Fecha: 21 de Abril.

Reportaje acerca del programa gratuito con el que Reino Unido ha salvado a miles de tener diabetes.

Radio Infinita

Fecha: 06 de Mayo.

Entrevista a Cristián Sepulveda, docente Nutrición UDD, sobre maratón de Santiago

Bío-Bío online

Fecha: 14 de Mayo.

Reportaje acerca de la famosa dieta de 1.200 calorías del Dr. Nowzaradan que arrasa en Kilos Mortales.

Las últimas noticias

Fecha: 28 de Mayo.

Reportaje acerca de que la receta de la hamburguesa cambió y ahora trae más carne.

Santiago Television

Fecha: 05 de Julio.

Reportaje acerca de la nutrición en el adulto mayor.

El Mercurio

Fecha: 20 de Julio.

Reportaje acerca de que la alimentación saludable mejora la calidad de vida en la menopausia y el climaterio.

Soy Chile

Fecha: 27 de Julio.

Reportaje acerca de la Vitamina D: su importancia para el sistema inmune en invierno y cómo ingerirla.

Canal ISB

Fecha: 28 de Julio.

Entrevista Rinat Ratner, directora Nutrición y Dietética UDD, por deficiencia de Vitamina D.

Revista Nos

Fecha: 10 de Agosto.

Entrevista a Rinat Ratner, directora Nutrición y Dietética UDD, acerca de la Vitamina D, supernutriente presente en la leche y harinas.

Portal del Campo**Fecha:** 10 de Agosto.

Reportaje acerca de que experto mundial en nutrición llega a Chile a derribar mitos sobre la carne.

Presslatam**Fecha:** 24 de Agosto.

Reportaje acerca de que Chile es uno de los países que más consume carne en el mundo.

Portal del Campo**Fecha:** 25 de Agosto.

Reportaje acerca de que Chile es uno de los países que más consume carne en el mundo.

El Mercurio**Fecha:** 19 de Septiembre.

Reportaje acerca de que "La carne es mucho más que proteína".

El Mercurio - Campo**Fecha:** 20 de Septiembre.

Reportaje acerca de que "La carne es mucho más que proteína".

El Mostrador**Fecha:** 30 de Octubre.

Reportaje acerca del mapa nutricional: "La salud no está determinada exclusivamente por el peso, sino por una multiplicidad de factores" - El Mostrador.

Radio Infinita**Fecha:** 07 de Noviembre.

Entrevista a Rinat Ratner, directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo, sobre la importancia de la hidratación en épocas de calor.

Chilevisión**Fecha:** 14 de Noviembre.

Reportaje de, en el mes de la diabetes, ricas recetas con Glucerna.

La Cuarta Comerciante online**Fecha:** 28 de Noviembre.

Reportaje acerca del hambre en Chile: 25% de los hogares no sabe si podrá ingerir tres comidas diarias.

El Libero**Fecha:** 28 de Noviembre.

Reportaje acerca del Amenaza de hambre: 25% de los hogares no sabe si podrá hacer tres comidas diarias.

PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA CONCEPCIÓN

Diario Concepción

Fecha: 11 de Abril.

Entrevista acerca del consumo de chocolate.

Diario Concepción

Fecha: 23 de Mayo.

Entrevista acerca ¿De dónde viene la idea de que en invierno comemos para pasar el frío?.

Revista Nos

Fecha: Mayo 2022.

Entrevista acerca de que en invierno no tenemos que comer para pasar el frío.

Matinal nuestra casa de Canal 9, Canal Regional

Fecha: 14 de Septiembre.

Entrevista acerca de recomendaciones para fiestas patrias.

Radio AE

Fecha: 22 de Septiembre.

Entrevista acerca de como bajar de peso después de Fiestas Patrias.

The logo for 'Diario Concepción' is displayed in white text on a solid blue rectangular background. The word 'Diario' is in a sans-serif font, and 'Concepción' is in a larger, bold sans-serif font with a small orange pencil icon above the 'i'.The logo for 'Revista Nos' is displayed in white text on a solid orange rectangular background. The word 'nos' is in a lowercase, rounded sans-serif font.

TABLA RESUMEN PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA SANTIAGO-CCP

MEDIO	Nº APARICIONES	VALOR ECONÓMICO
TV	4	\$35.299.686
RADIO	3	\$26.620.567
PRENSA ESCRITA	8	\$108.844.495
WEB	16	\$4.414.523
TOTAL	31	\$175.179.226

MENCIONES EN MEDIOS OFICIALES DE LA UDD:

- Reportaje acerca de estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética, los cuales participarán en un voluntariado en Cali Colombia, desde el 10 al 29 de Enero del 2023.

<https://medicina.udd.cl/noticias/2021/04/buscan-optimizar-la-capacidad-predictiva-del-examen-de-medicina-preventiva-del-adulto-mayor-a-traves-de-la-creacion-de-una-plataforma-digital/>

- Reportaje acerca del reconocimiento a profesionales de la salud de primera línea durante la pandemia por el COVID-19.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/01/11/facultad-de-medicina-reconoce-a-profesionales-de-la-salud-de-primera-linea-durante-pandemia-por-covid-19/>

- Reportaje acerca de estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética, que ya se encontraban en Cali realizando labores del voluntariado.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/01/18/estudiantes-de-nutricion-y-dietetica-udd-realizan-voluntariado-en-cali/>

- Reportaje acerca de estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética, que participaron en el voluntariado SONRÍE UDD verano 2022.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/01/21/estudiantes-de-nutricion-y-dietetica-udd-participaron-en-voluntariado-sonrie-udd-2022/>



- Reportaje acerca de la posibilidad de tomar un curso de nivelación en línea para alumnos de primer año 2022.

<https://medicina.udd.cl/noticias/2022/01/estudiantes-de-primer-ano-podran-reforzar-conocimientos-con-curso-de-nivelacion-en-linea-2022/>

- Reportaje acerca de que la investigación de académicas de Nutrición y Dietética UDD es publicada en prestigiosa revista internacional

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/03/04/investigacion-de-academicas-de-nutricion-y-dietetica-udd-publicada-en-prestigiosa-revista-internacional/>

- Reportaje acerca de nuevo convenio de medicina UDD junto con la FACH como campo clínico.

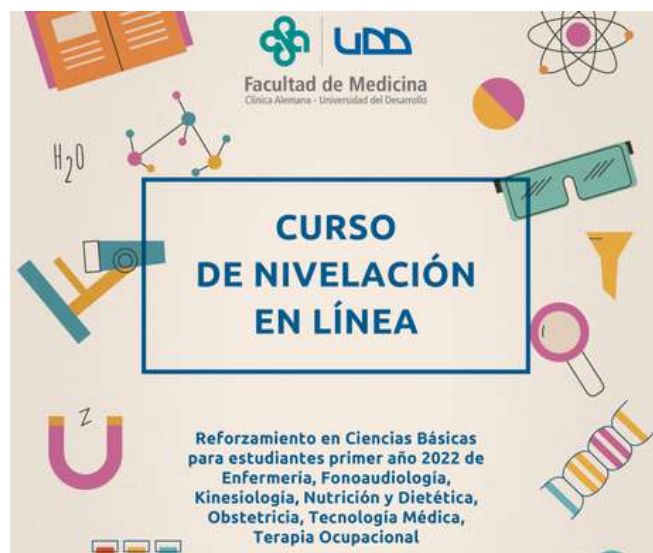
<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/04/01/udd-firma-convenio-de-colaboracion-con-la-fuerza-aerea-de-chile/>

- Reportaje acerca de investigación de académicas de Nutrición y Dietética UDD gana primer lugar en Congreso de Cirugía Bariátrica y Metabólica.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/04/11/investigacion-de-academicas-de-nutricion-y-dietetica-udd-gana-primer-lugar-en-congreso-de-cirugia-bariatrica-y-metabolica/>

- Reportaje acerca de finalización de proyecto para disminuir altas tasas de obesidad infantil UDD-USACH.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/04/18/udd-y-u-de-santiago-finalizan-proyecto-para-disminuir-altas-tasas-de-obesidad-infantil/>



- Reportaje acerca de Nutricionistas UDD que participaron en exitoso operativo pediátrico realizado por Clínica Alemana en Colina

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/04/26/nutricionistas-udd-participan-en-exitoso-operativo-pediatrico-realizado-por-clinica-alemana-en-colina/>

- Reportaje acerca de la presentación del libro “Lácteos: Nutrición y Salud”.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/04/29/presentan-libro-lacteos-nutricion-y-salud/>

- Reportaje acerca de Nutricionistas UDD en conjunto con Fundación Olimpiadas Especiales Chile participan en evento de salud en Escuela Juan Sandoval Carrasco.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/05/02/nutricionistas-udd-en-conjunto-con-fundacion-olimpiadas-especiales-chile-participan-en-actividad-saludable-en-escuela-juan-sandoval-carrasco/>

- Reportaje acerca firma de convenio para fortalecer acciones de apoyo a la comunidad UDD - AMUCH.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/05/20/udd-y-amuch-firman-convenio-para-fortalecer-acciones-de-apoyo-a-la-comunidad/>

- Reportaje acerca del exitoso cierre de proyecto “Ciudad Sur: Territorio + Saludable”.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/05/23/exitoso-cierre-de-proyecto-ciudad-sur-territorio-saludable/>



- Reportaje acerca de investidura a nueva generación de Nutricionistas UDD.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/05/24/nutricion-y-dietetica-udd-invieste-a-nuevos-estudiantes/>

- Reportaje acerca de titulación de nueva generación de Nutricionistas y tecnólogos médicos UDD.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/06/14/udd-titula-a-la-generacion-2021-de-nutricionistas-y-tecnologos-medicos/>

- Reportaje acerca de carreras de la salud UDD invitan a participar de sus procesos de certificación.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/06/14/carreras-de-la-salud-udd-invitan-a-participar-de-sus-procesos-de-certificacion/>

- Reportaje acerca de la intervención que benefició a más de 80 personas mayores con asistencia médica y actividad física en La Pintana.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/06/17/benefician-a-mas-de-80-personas-mayores-con-asistencia-medica-y-actividad-fisica-en-la-pintana/>

- Reportaje acerca de participación de Nutrición y Dietética junto a Diseño UDD en Expo Latin Pack Chile 2022.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/06/30/nutricion-y-dietetica-junto-a-diseno-udd-participan-en-expo-latin-pack-chile-2022/>



- Reportaje acerca de que Nutrición y Dietética UDD realiza primera versión del “Curso internacional para la protección, promoción y manejo de la Lactancia Materna”.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/08/05/nutricion-y-dietetica-udd-realiza-primera-version-del-curso-internacional-para-la-proteccion-promocion-y-manejo-de-la-lactancia-materna/>

- Reportaje acerca de que se abre nueva convocatoria para participar del Programa Corto de Intercambio en la Universidad Autónoma de Barcelona.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/08/11/nueva-convocatoria-para-3-version-del-programa-corto-de-intercambio-en-universidad-autonoma-de-barcelona/>

- Reportaje acerca de carreras de la salud UDD invitan a participar de sus procesos de certificación.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/06/14/carreras-de-la-salud-udd-invitan-a-participar-de-sus-procesos-de-certificacion/>

- Reportaje acerca de la participación de Nutrición UDD en Seminario sobre Tendencias Internacionales de Consumo de Carne Bovina.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/08/17/nutricion-y-dietetica-udd-participa-en-seminario-sobre-tendencias-internacionales-de-consumo-de-carne-bovina/>

- Reportaje acerca de ganadores de Nutriemprende 2022.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/09/08/cuatro-proyectos-ganadores-en-la-4ta-version-del-concurso-nutriemprende-udd/>



- Reportaje acerca de talleres de las carreras de salud en clínica UDD, para estudiantes de enseñanza media.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/10/17/clinica-udd-abrio-sus-puertas-a-elige-saludd/>

- Reportaje acerca de que docentes UDD participaron en la Primera Guía de Práctica Clínica para el Manejo de la Obesidad de Chile.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/11/16/docentes-udd-participaron-en-la-primera-guia-de-practica-clinica-para-el-manejo-de-la-obesidad-de-chile/>

- Reportaje acerca de que estudiantes de Nutrición y Dietética UDD obtienen primer lugar en III Jornadas Interuniversitarias UDLA.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2022/12/21/estudiantes-de-nutricion-y-dietetica-udd-obtienen-primero-lugar-en-iii-jornadas-interuniversitarias-udla/>





MAGÍSTER SANTIAGO

MANEJO INTEGRAL DE LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS Y OBESIDAD:

- 28 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/postgrado/magister-en-manejo-integral-de-los-trastornos-alimentarios-y-obesidad/>
- **Fecha inicio:** 04/04/2022
- **Fecha término:** 30/12/2023



DIPLOMADOS SANTIAGO

ABORDAJE NUTRICIONAL Y CALIDAD DE VIDA DE PERSONAS MAYORES:

- 12 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-abordaje-nutricional-y-de-calidad-de-vida-en-personas-mayores/>
- **Fecha inicio:** 26/03/2022
- **Fecha término:** 14/06/2022



DIPLOMADOS SANTIAGO

MANEJO INTEGRAL DE LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS Y OBESIDAD:

- 47 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-en-manejo-integral-de-los-trastornos-alimentarios-y-de-la-obesidad/>
- **Fecha inicio:** 02/04/2022
- **Fecha término:** 08/10/2022



MINDFULNESS PARA PROFESIONALES DE LA SALUD:

- 40 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-mindfulness-para-profesionales-de-la-salud-desde-el-autocuidado-hasta-su-aplicacion-en-pacientes-7/>
- **Fecha inicio:** 30/04/2022
- **Fecha término:** 27/08/2022



DIPLOMADOS SANTIAGO

MINDFULNESS: REGULACIÓN EMOCIONAL Y APLICACIONES EN LA VIDA:

- 61 (1° versión) y 67 (2° versión) matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-en-mindfulness-regulacion-emocional-y-aplicaciones-en-la-vida/>
- **Fecha inicio 1° versión:** 17/05/2022
- **Fecha término 1° versión:** 08/10/2022
- **Fecha inicio 2° versión:** 10/10/2022
- **Fecha término 2° versión:** 00/04/2023

UDD
Universidad del Desarrollo



MANEJO NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA EN EL CICLO VITAL:

- 33 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-actualizacion-en-el-manejo-nutricional-del-paciente-renal-en-el-ciclo-vital/>
- **Fecha inicio:** 19/06/2022
- **Fecha término:** 17/09/2022



DIPLOMADOS SANTIAGO

MANEJO MULTIDISCIPLINARIO DEL PACIENTE CON CIRUGÍA BARIÁTRICA:

- 41 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-manejo-multidisciplinario-del-paciente-con-cirugia-bariatrica/>
- **Fecha inicio:** 20/08/2022
- **Fecha término:** 03/12/2022



CURSOS CORTOS SANTIAGO

NUTRICIÓN VEGETARIANA VEGANA PARA PROFESIONALES DE LA SALUD:

- 49 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-nutricion-vegetariana-vegana-para-profesionales-de-la-salud/>
- **Fecha inicio:** 01/07/2022
- **Fecha término:** 02/08/2022



CURSOS CORTOS SANTIAGO

ABORDAJE NUTRICIONAL DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS:

- 43 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-abordaje-nutricional-en-intolerancias-y-colon-irritable-2/>
- **Fecha inicio:** 07/05/2022
- **Fecha término:** 11/06/2022



IMPLEMENTACIÓN DE LA DIETA LIBRE DE GLUTEN:

- 16 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-implementacion-de-la-dieta-libre-de-gluten/>
- **Fecha inicio:** 16/06/2022
- **Fecha término:** 07/07/2022



CURSOS CORTOS SANTIAGO

ESTRATEGIAS DE COACHING PARA PROFESIONALES DE LA SALUD:

- 27 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-estrategias-de-coaching-para-profesionales-de-la-salud/>
- **Fecha inicio:** 06/05/2022
- **Fecha término:** 28/05/2022



MANEJO INTERDISCIPLINARIO DEL TRASTORNO POR ATRACÓN:

- 40 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-manejo-integral-en-el-tratamiento-del-paciente-con-trastorno-por-atracon/>
- **Fecha inicio:** 30/09/2022
- **Fecha término:** 08/10/2022



CURSOS CORTOS SANTIAGO

MANEJO NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON CÁNCER:

- 71 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-abordaje-nutricional-de-la-persona-con-cancer-un-enfoque-multidisciplinario/>
- **Fecha inicio:** 04/11/2022
- **Fecha término:** 02/12/2022



CURSO INTERNACIONAL PARA LA PROMOCIÓN Y LA PROTECCIÓN DE LA LACTANCIA MATERNA:

- 62 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/noticias/2022/08/nutricion-y-dietetica-udd-realiza-primer-version-del-curso-internacional-para-la-proteccion-promocion-y-manejo-de-la-lactancia-materna/>
- **Fecha inicio:** 29/07/2022
- **Fecha término:** 02/09/2022



CURSOS CORTOS SANTIAGO

SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA:

- 37 matriculados.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-actualizacion-y-nuevos-enfoques-de-la-suplementacion-deportiva-4/>
- **Fecha inicio:** 11/10/2022
- **Fecha término:** 05/11/2022





EMPREDIMIENTOS NUTRICIONISTAS ESGRESADOS UDD:

Domingas - Paula Beltrán Rojas

Desde pequeña me ha apasionado la cocina, especialmente la repostería. Entré a estudiar a la UDD Nutrición y Dietética porque su malla me pareció muy atractiva en el área que a mí me interesaba, como siempre mi idea fue estudiar cocina me llamo muchísimo la atención que habían ramos como gastronomía, técnicas de los alimentos, bromatología, entre otros.

En diciembre 2018 junto a mi pololo abrimos una cafetería en un centro médico, al pasar los meses tuvimos la idea de producir algunos dulces veganos para venderlos en el local. Todo comenzó con el snicker y prestigio, ambos elaborados con pocos ingredientes y libres de materias primas de origen animal. Esto fue captando la atención de nuestra clientela, ya que eran consumidos por clientes veganos y no veganos. Al tener buena aceptación estos nuevos productos, incorporamos el Chocman.

Con estos productos mantuvimos un público vegano cautivo que asistía a la cafetería, algunos de estos clientes nos recomendaban y etiquetaban por redes sociales. El boca a boca fue importante en nuestro crecimiento, ya que esto permitió que locales del Gran Concepción se interesaran en comprar nuestros productos a un menor precio para así venderlos en sus negocios. Tras el estallido social y comienzo de la pandemia decidimos cerrar la cafetería para enfocarnos únicamente en la producción de los productos veganos.

Siempre me he considerado una persona emprendedora, y durante mis años de estudio esto fue potenciado por la universidad,



Domingas



el primer semestre teníamos el primer ramo sello “Emprendimiento y Liderazgo”, me sentí como pez en el agua. Luego tocó escoger los ramos de OD (otras disciplinas) y decidí realizar el menor en economía que era tomar 5 ramos de ingeniería comercial a lo largo de 5 semestres esto me entregó muchísimas herramientas que puedo utilizar el día de hoy para tener un mejor control y sacar el máximo provecho de mi empresa.

La empresa ha ido creciendo con el tiempo y ya contamos con más de 15 productos y abastecemos a más de 20 puntos de venta en el Gran Concepción.

Lo que más nos ha ayudado a crecer es la dedicación y constancia, mantener siempre la calidad de nuestros productos utilizando buenas materias primas y manteniendo buenos procesos productivos, los cuales puedo lograr con las herramientas entregadas durante mis años de estudio.



Instagram: @domingasoficial

Sitio Web:

<https://linktr.ee/Domingasoficial>

The background image shows two female students in a laboratory or classroom setting. They are both wearing face masks and glasses. The student on the left is wearing a floral-patterned mask and a blue scarf. The student on the right is wearing a light blue surgical mask. They are both wearing white lab coats. The student on the right has a logo on her lab coat that reads "Universidad de Chile" and "Facultad de Medicina". The student on the left is holding a glass bottle and a spoon, and the student on the right is holding a glass bottle. A green rectangular box with the word "TESTIMONIOS" in white capital letters is overlaid on the center of the image.

TESTIMONIOS

TESTIMONIO ALUMNI SANTIAGO



STEPHANIE SIEBERT
NUTRICIONISTA UDD

@elblogdelosaludable

Mi camino como nutricionista comienza el 2016, año en el cual comencé a estudiar esta linda carrera. Entre clases teóricas, prácticas presenciales, una docencia exigente y un internado en plena pandemia, logre titularme hace aproximadamente 2 años.

Gracias a los conocimientos adquiridos y la calidad de la educación recibida, me sentí desde el primer día preparada y capacitada para enfrentar los desafíos del mundo laboral. La universidad me brindó las herramientas necesarias que me han permitido destacar en mi campo y ofrecer un servicio de calidad a mis pacientes.

A lo largo de mi camino como nutricionista me he especializado (mediante distintos cursos de especialización, certificaciones y diplomado) en todo lo que es la nutrición deportiva, cuyo interés se lo debo a los distintos docentes del área, quienes nos brindaron todos sus conocimientos y lograron darle rumbo a mi carrera profesional.

Empecé a trabajar al día siguiente de mi examen de grado en un centro deportivo, y hoy por hoy cuento con mi propia consulta nutricional en Puerto Varas con un flujo de pacientes constante que me permite vivir de manera 100% independiente.

Estoy agradecida por la formación integral que recibí y por haberme preparado para alcanzar mis metas profesionales con confianza y pasión. Si tuviera que volver a elegir una carrera, sin duda volvería a estudiar Nutrición y Dietética en esta increíble universidad.

TESTIMONIO ALUMNI CONCEPCIÓN



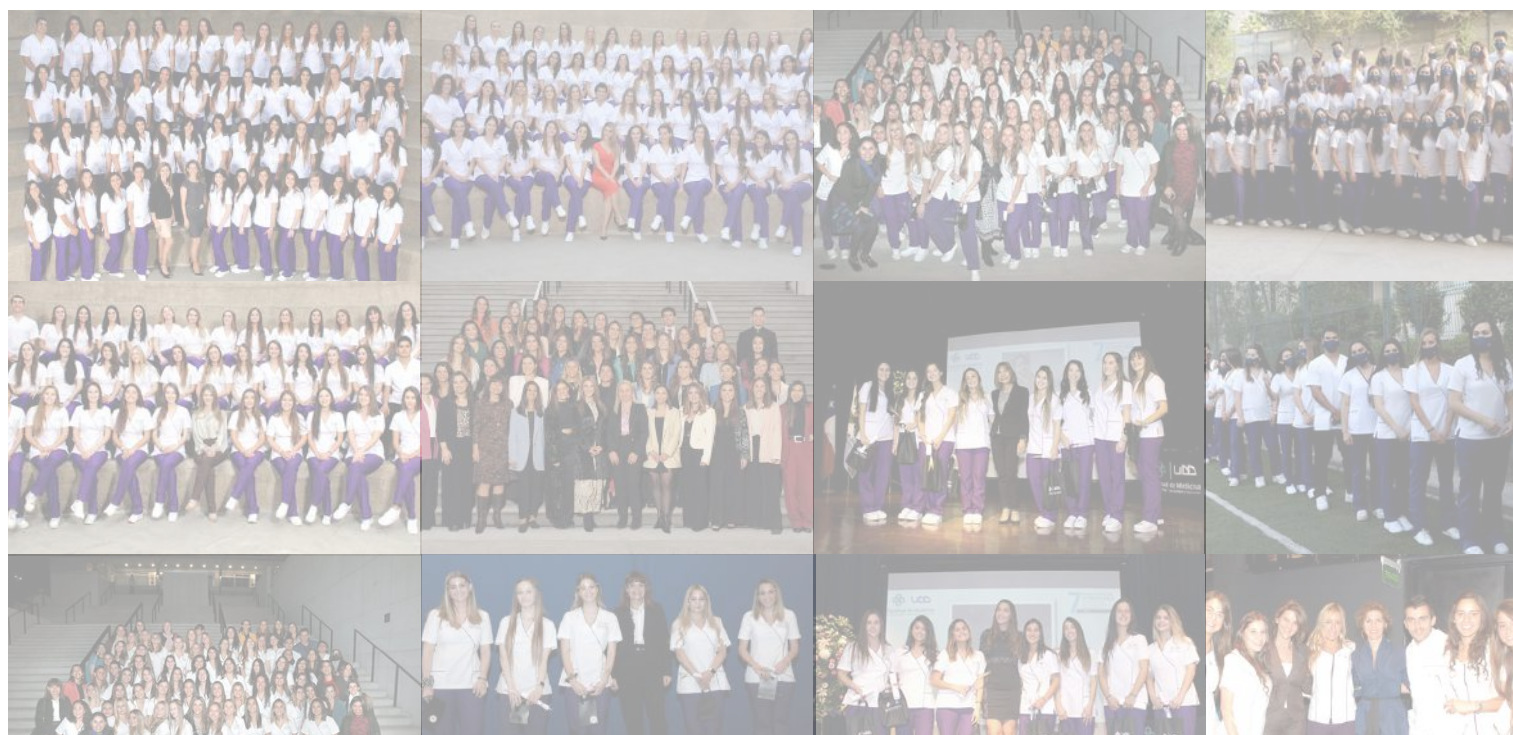
YOEL GÓMEZ

NUTRICIONISTA UDD - MG. (C) EN GOBIERNO
Y GERENCIA PÚBLICA

Soy parte de la primera generación de Nutricionistas de la UDD en Concepción. Egrece en el año 2009 y mi experiencia ha sido tremenda desde entonces, los sellos de la Universidad como la Innovación y liderazgo me han permitido poder enfrentar grandes desafíos laborales y poder ejercer esta hermosa profesión de la mejor manera.

Siempre recuerdo el apoyo y preocupación de todo el equipo de la facultad y mi escuela, pues soy de Calama y viajar a Concepción fue siempre un reto, pero siempre sentí la contención y la energía de todos para poder seguir adelante.

Actualmente me desempeño como Gestor de la Subdirección médica del Hospital de Calama, liderando la gestión de todas las unidades clínicas y servicios de apoyo y diagnóstico del nosocomio de alta complejidad, donde he tenido la oportunidad de poner en acción los pilares fundamentales de mi formación que es Liderar con Innovación y vocación.



MEMORIA EDICIÓN 2022

ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD

