

MEMORIA 2021

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	37
Unidad Infanto-Juvenil I y II	47
Nutrición y Ejercicio	58
Investigación en Pregrado	68
Negocios	88
Gastronomía	103
Gestión en Alimentos	108
Fomento de Promoción de Salud	118

INTERDISCIPLINA

Lab Interdisciplinar Diseño-Nutrición Santiago	129
Lab Interdisciplinar Diseño-Nutrición Concepción	131
Lab Cardiovascular	134
Centro Integral de apoyo al Deportista	136

SEMANA I - DESAFÍOS

Semana I Santiago	139
Semana I Concepción	144

INTERNADOS

Internado Clínico Adulto Santiago	136
Internado Clínico Pediátrico Santiago	153
Internado Clínico Concepción	155
Internado Deporte Santiago	157
Internado Deporte Concepción	161
Internado de Gestión y Alimentación	162
Internado de Atención Primaria en Salud Santiago	164
Internado de Atención Primaria en Salud Concepción	167

INVESTIGACIÓN

Publicaciones científicas	171
Participación en Comisión Revisora de Revistas	173
Participación en Comisión de obtención de Grado	174
Fondos Postulados y Adjudicados	176
Participación en Jornadas, Comisiones y Congresos	177

VINCULACIÓN CON EL MEDIO

Participación en Medios de Comunicación Masiva	180
Menciones en Medios Oficiales de la UDD	183
Menciones en Revistas	188
Participación en el medio	189
Aporte a la Comunidad	192
Voluntariados	194
Actividades Internacionales Docentes UDD - Santiago	199

EDUCACIÓN CONTINUA

Diplomados	205
Cursos Cortos	209

VIDA UNIVERSITARIA

Centro de Alumnos	216
-------------------------	-----

ALUMNI

Emprendimiento	220
Testimonios	223

PALABRAS INICIALES

*Directora Carrera
Sede Santiago*

El año 2021 fue un año más en pandemia y quiero compartir algunos aprendizajes que esta nos deja y que no podemos olvidar:

Lo primero es que aprendimos a vivir en la incertidumbre y frente a ella se aceleraron nuestras capacidades para enfrentarla. Los estudiantes al igual que profesores y tutores, sin darse cuenta, adquirieron valiosas competencias asociadas a ella; se convirtieron en seres humanos más adaptativos, flexibles, empáticos y rápidos para actuar y moverse en escenarios turbulentos, pasar de lo presencial a lo on line, planificar actividades que fueron cambiadas de fecha una y otra vez sin previo aviso, ser contacto estrecho y tener que re calendarizar, todo esto por un bien mayor.

Por otro lado, descubrimos el valor del trabajo cooperativo: Aunque suene paradójico, la pandemia puso en evidencia el valor de la cooperación. El virus nos mostró algo que hemos olvidado durante mucho tiempo: todos necesitamos de todos. No hay lugar para construir muros que excluyan y la propia pandemia mostró que son inútiles.

En este sentido, gracias a la pandemia estrechamos lazos aún más fuertes con nuestra sede en Concepción,



Rinat Ratner Goldenberg

con otras casas de estudio dentro y fuera de Chile, e implementamos cursos de cooperación en línea (cursos COIL) con la Universidad Javeriana resolviendo problemas colaborativamente en tres cursos de la carrera, alumnos de Colombia y Chile, compartiendo la sala de clases. Esta modalidad, favorece la interculturalidad y acortando las distancias y brechas.

Gracias a la pandemia, hemos optimizado los tiempos de reuniones a través del espacio virtual y nos hemos abierto mentalmente a la posibilidad de que la educación puede pasar desde cualquier lugar, en diferentes tiempos (de forma asincrónica) y adaptarse a las necesidades y ritmos de cada estudiante.

Como carrera, esto nos ha permitido crecer significativamente en posgrado, llegando a través de nuestros 7 diplomados, nuestro magíster y más de 15 cursos cortos, a profesionales de todo Chile y de otros países de la región, posicionando temas contingentes y permitiendo estrechar lazos y crear redes de atención.

Finalmente, La PANDEMIA COVID19 nos deja un legado de aprendizaje, TODOS hemos identificado el VALOR de la VIDA y el valor de la LIBERTAD.

Estos aprendizajes, flexibilidad, empatía, rapidez para actuar y moverse en escenarios turbulentos, trabajo colaborativo, globalización y uso de tecnologías serán el pilar fundamental para la formación de profesionales de excelencia, que lleven su título con la responsabilidad de no solo ser un buen nutricionista, si no, de ser un nutricionista BUENO.

Estoy segura y confío en las generaciones venideras, en su resiliencia y en su capacidad de ver que en todo lo malo siempre hay algo bueno que rescatar.

Esta memoria deja evidencia de todo lo realizado en 2021, demostrando que realmente fue un año de crecimiento, provecho y grandes aprendizajes.

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

PALABRAS INICIALES

*Directora Carrera
Sede Concepción*

Este año celebramos 15 años desde la creación de nuestra hermosa escuela y tras este duro periodo de pandemia, en que poco a poco hemos vuelto a la normalidad, es importante detenerse a reflexionar cuanto hemos crecido. Hemos velado constantemente por la excelencia académica, con el desafío permanente de buscar cada vez estándares más altos en el ámbito de la docencia pre y postgrado, investigación y extensión, estimulando la rigurosidad científica en nuestros académicos e incorporado a nuestra Universidad a los profesores más destacados del país.

Hemos cultivado la formación profesional y también personal de nuestros alumnos, manteniendo una relación directa y cercana entre profesores y alumnos, fundada en el conocimiento de sus aspiraciones personales, sus talentos e intereses particulares, y contribuyendo al pleno desarrollo de las potencialidades de cada uno de ellos.

Esta memoria da fe de todo lo realizado durante un año complejo, pero inspirador, que saco lo mejor de cada uno de quienes formamos parte de Nutrición y Dietética UDD.



Victoria Halabí Rodríguez

Hoy continuamos en la senda que nos trazamos hace 15 años, y lo hacemos con pie firme, ambas sedes, focalizando cada logro alcanzado como meta cumplida. Hoy nos sentimos Concepción y Santiago, más unidos que nunca, somos una sola gran escuela con un equipo humano extraordinario al cual le agradezco su entrega, el gran esfuerzo que hacen por realizar una docencia de excelencia, su compromiso irrestricto, su incondicionalidad, el cariño y amor que entregan dentro y fuera del aula y como han trabajado para consolidar la Escuela de Nutrición y Dietética UDD como una de las mejores de nuestro país.

Aún tenemos mucho por hacer, debemos mejorar la condición nutricional de nuestra población, lograr el cambio tan anhelado en los hábitos alimentarios de los chilenos, hacerlo con metodologías innovadoras, con el sello de liderazgo y las capacidades para emprender que fomentamos en nuestros alumnos. Convertir a nuestros estudiantes en excelentes profesionales, que generen impacto en la sociedad, dejen huella en los caminos que transiten, realicen su trabajo con amor y compromiso y llenen de orgullo a sus familias y por supuesto a todos quienes somos parte de su formación y recuerden con cariño su Universidad como su alma mater.

Victoria Halabi Rodriguez
Directora Nutrición y Dietética Concepción
Clínica Alemana – Universidad del Desarrollo

PALABRAS INICIALES

*Coordinadora Carrera
Sede Santiago*

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

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

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



Gloria Vera Serrano

Coordina el flujo de información entre las distintas unidades institucionales y el alumno y también entre profesores y sus alumnos.

Cumple un rol asesor a la Dirección de la escuela, en todas aquellas decisiones que se relacionan con reglamentos y normativas. Planifica junto a la Dirección los horarios semestrales de las asignaturas por cada nivel, solicita la asignación de salas y gestiona los accesos a CANVAS de profesores y estudiantes.

Durante el complejo año 2021, que evidenció los coletazos de una larga pandemia; la vuelta a clases presenciales de los alumnos, la carga emocional que aquello provocó, los problemas económicos y sociales que obviamente de alguna manera a todos nos afectó; sin duda puso un desafío aun mayor a la gestión académica de la Escuela.

Una vez más puedo reafirmar que me siento orgullosa y satisfecha del rol que desempeño y de pertenecer a este gran equipo de trabajo “Escuela de Nutrición y Dietética de la UDD”.

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

PALABRAS INICIALES

*Coordinadora Carrera
Sede Concepción*

Formar parte de la carrera Nutrición y Dietética, de la UDD, a cargo de la Coordinación académica, desde sus inicios en el año 2006, significó en lo personal un hermoso desafío en que se fusionaba la docencia y la experiencia laboral, contribuyendo a la formación de profesionales Nutricionistas de alta calidad y acorde con los estándares nacionales e internacionales, a través de un arduo y constante trabajo colaborativo con la dirección de la carrera, decanatura y unidades de apoyo.

La formación profesional de nuestros estudiantes exige una constante armonización entre el quehacer docente, requerimientos, necesidades y exigencias de los estudiantes, en sintonía con el Plan de estudio y Modelo educativo de la carrera, lo que depende en gran medida de la Coordinación académica.

Mantener una constante comunicación con los diferentes estamentos, para dar respuesta en forma oportuna a situaciones que afecten el funcionamiento y gestión de la carrera, contribuye a alcanzar el éxito académico y la óptima articulación entre los estamentos.



Elizabeth Venegas Arias

En esta articulación, el rol del Coordinador académico, en acuerdo con la Dirección de carrera, es clave, para el buen funcionamiento del Plan curricular, desde la Planificación / cierre de semestre, horarios, carga académica, inscripción de asignaturas, seguimiento, progresión y monitoreo académico, convalidaciones /homologaciones, entrevistas con estudiantes/ docentes, gestionar instancias de apoyo a la docencia (CDI), y derivar a estudiantes a unidades de apoyo como CADA, SPI, entre otras, generando un sistema interno de garantías de calidad que da respuesta a las necesidades de la carrera en tiempos normales y de pandemia.

En este contexto, la Universidad del Desarrollo, y en particular nuestra carrera, está cumpliendo con las expectativas de los estudiantes y de la sociedad en general, aportando profesionales de excelencia, con vocación de servicio y comprometidos con su rol.

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



INDICADORES PROCESO DE ADMISIÓN

RESULTADOS RELEVANTES 2021



MATRÍCULA TOTAL POR VÍA DE INGRESO 2021

SANTIAGO

REGULAR	ESPECIAL	INTERNO	OTRAS VÍAS	TOTAL
38	5	3	3	49

CONCEPCIÓN

REGULAR	ESPECIAL	INTERNO	OTRAS VÍAS	TOTAL
23	3	1	--	27

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2021.

MATRÍCULA DEL PROCESO AL DÍA 10; 2018-2021

SANTIAGO

AÑO	MATRICULAS EFECTIVAS
2018	80
2019	60
2020	70
2021	49

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2021.

MATRÍCULA DEL PROCESO AL DÍA 10; 2018-2021

CONCEPCIÓN

AÑO	MATRICULAS EFECTIVAS
2018	36
2019	27
2020	22
2021	26

FUENTE: INFORME DE ADMISIÓN UDD 2021.



PREGRADO

APORTE POR ÁREA

INTRODUCCIÓN A LA ALIMENTACIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

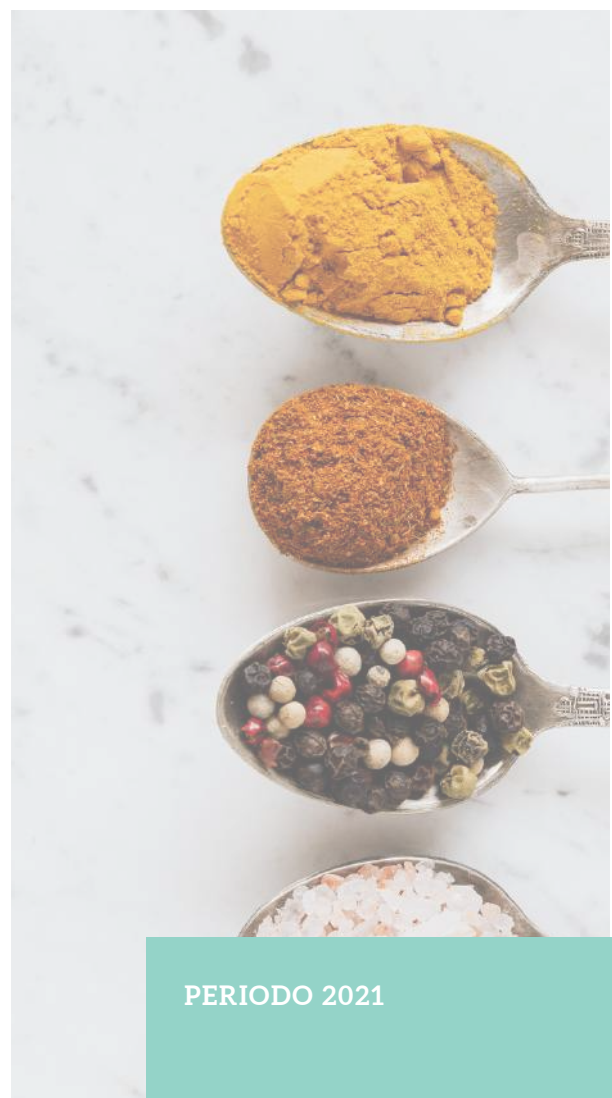


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

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

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Introducción a la Alimentación.



PERIODO 2021

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.

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



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

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

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



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

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

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

APORTE A LA COMUNIDAD

Debido a la situación de la pandemia por COVID-19, las actividades presenciales fueron retomadas en forma parcial en pro de la seguridad de la comunidad estudiantil y sus docentes, sin embargo se realizaron una serie de actividades presenciales, online y laboratorios que lograron contribuir a dar la base para la formación a los futuros profesionales de la Nutrición, con el característico sello de la escuela de Nutrición UDD Santiago.

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Mg. Nut. Victoria Halabi.
- Mg. Nut. Paula Fuenzalida.



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.

- 27 Alumnos matriculados.
- 100% 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.

APORTE A LA COMUNIDAD

Debido a la pandemia COVID-19 no fue posible realizar las actividades de terreno como son la visita a la Vega Monumental, visita a Supermercados, prácticas de evaluación nutricional y pasantías observacionales de las diversas áreas de la carrera.

Sin embargo, se realizó la búsqueda de precios de los alimentos tanto en ferias libres como en supermercados comparándolos y analizando las diferencias. Además, se invito a Nutricionistas destacados de las distintas líneas disciplinarias para que intercambiaran sus experiencias y pudiesen conocer de cerca el trabajo de cada uno de ellos.



INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- Efecto de la pandemia Covid-19 en hábitos alimentarios y estado nutricional en niños de educación básica de las regiones de Ñuble y Bío Bío en el año 2021.
- Síndrome de Burnout y su relación con los hábitos alimentarios en docentes de la Facultad de ciencias de la Salud de la Universidad del Desarrollo, Concepción 2021



ALIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN EN EL CICLO VITAL

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

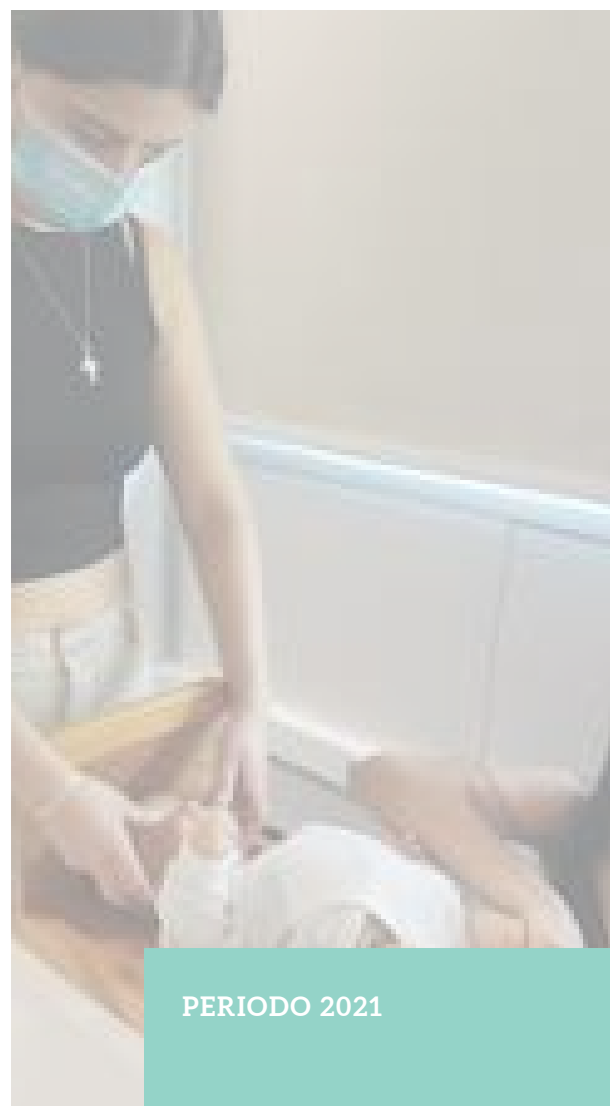


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Agustina Norambuena C.
- MSc. Nut. María Catalina Vespa.
- Nut. María Sofía Burlando.
- Nut. María Josefina Díaz B.

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 2021

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, embarazada y nodriza y adulto mayor 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.
- Alimentación de embarazadas y nodrizas sanas.
- Alimentación del adulto mayor sano.
- Donde se aborda la alimentación, requerimientos, prescripción, planificación y recomendaciones para estos grupos etarios.



- 66 Alumnos matriculados.
- 98,5% 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.

- **66 Alumnos matriculados.**
- **98,5% 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:**
Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual en sujetos en condiciones de salud normal; población pediátrica (lactantes, preescolares, escolares y adolescentes). 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.

- **67 Alumnos matriculados.**
- **96% 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; 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.

- **64 Alumnos matriculados.**
- **95% 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.

APORTE A LA COMUNIDAD

Este año debido a la pandemia covid-19, no se pudieron realizar las actividades que se realizaban habitualmente en estas asignaturas, como evaluación nutricional de personas en empresas, establecimientos educacionales, residencias de adulto mayor, sin embargo, se realizaron actividades prácticas entre pares y con pacientes simulados.

Evaluación del Estado Nutricional I y II:

Durante el 1° semestre hizo una simulación con paciente entrenado usando la plataforma zoom. La Simulación fue de realización de MNA a adulto mayor.

Se realizaron dos talleres de corporalidad a cargo de Alejandra Rubio, se hizo vía zoom. Se incorporó una actividad en cada semestre.

Se realizaron actividades de Antropometría en ambos semestres. Al inicio del primer semestre se realizaron prácticas entre pares de mediciones de adulto. Al final del segundo semestre tuvieron una instancia práctica de adulto con modelos de antropometría, una instancia de práctica con fantomas para antropometría del lactante y dos actividades con paciente entrenado.



Adicionalmente se ofrecieron prácticas fuera del horario de clases donde los alumnos podían asistir en grupos pequeños a practicar mediciones de adulto o de lactante en el laboratorio de antropometría. Todos los alumnos debían asistir una instancia extra, y quienes quisieran podían asistir una segunda o tercera vez.

En el segundo semestre se realizaron cuatro clases en modalidad Hyflex.

Todas las actividades presenciales se realizaron con las medidas de higiene y distanciamiento social recomendadas por el Minsal para prevenir el Covid-19.

Alimentación en el Ciclo Vital I y II:

En la asignatura de Alimentación en el Ciclo vital I y II se realizaron clases en modalidad hyflex y cuatro laboratorios, según el siguiente detalle: laboratorio de porciones, laboratorio de preparaciones culinarias del adulto, laboratorio de fórmulas lácteas y alimentación complementaria y laboratorio de alimentación del preescolar sano, embarazada, adulto mayor y adulto sano.

Además, se realizaron 3 simulaciones con pacientes estandarizados: anamnesis alimentaria del adulto, del adolescente y fomento de lactancia materna. Se realizaron dos talleres de corporalidad (uno por semestre) a cargo de Alejandra Rubio, donde se destacó el trabajo con el cuerpo de otro y propio y se reflexionó en base a la temática y la propuesta por parte de los pacientes simulados, dicha actividades se realizaron a través de zoom.

Por otra parte, este año si se realizó el examen práctico en ambas asignaturas a diferencia del 2020, lo que permitió evaluar competencias en diversas situaciones del quehacer del nutricionista.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Agustina Norambuena:

Título: Diplomatura Universitaria Superior en Enfermedad Celíaca y trastornos relacionados al Gluten.

Horas: Carga horaria de 150 horas.

Institución: Universidad del Salvador, Argentina.

Título: Curso online Administración del tiempo laboral.

Horas pedagógicas: 40 horas.

Institución: Les Halles, Capacitación, junio 2021.

Título: Curso online: Mindfulness, técnicas de atención plena.

Horas pedagógicas: 21 horas.

Institución: Organización y cambio capacitación, septiembre 2021.

Título: Curso online: Aplicación del modelo de atención integral en salud familiar y comunitario.

Horas pedagógicas: 30 horas.

Institución: CADO, diciembre 2021.

Título: Curso online sincrónico: Programa de Autocuidado y Salud Mental basado en Mindfulness.

Horas pedagógicas: 24 horas.

Institución: Vive Boc, Capacitación- consultoría.

Docente María Catalina Vespa:

Título: Curso avanzando en nutrición para la optimización de la composición corporal en deportistas y población general.

Horas: Duración de 5 meses y una carga horaria de 92 horas.



Institución: Academia Española de Nutrición y Dietética, por intermedio de Nutrinfo.com

Título: Diplomatura Universitaria Superior en Enfermedad Celíaca y trastornos relacionados al Gluten.

Horas: Carga horaria de 150 horas.

Institución: Universidad del Salvador, Argentina.

Docente María Josefina Díaz:

Título: Diplomado en “Psicología de la Alimentación Consciente” (PAC) para Mujeres Profesionales de la Salud Basado en Mindfulness, Aceptación y Compasión.

Horas: 128 horas cronológicas.

Institución: Por Escuela Salud & Consciencia.

Docente María Sofía Burlando:

Título: Master en Nutrición y Salud 2020-2021.

Horas: 800 horas pedagógicas.

Institución: Universitat Internacional de Valencia.

INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- Nivel de conocimiento y adherencia auto reportada sobre la dieta libre de gluten en adultos en Chile 2021.-Hábitos alimentarios y estilo de vida en pacientes adultos con enfermedad inflamatoria intestinal en el Hospital Padre Hurtado.
- Adherencia y autopercepción a la dieta libre de gluten en personas adultas con enfermedad celíaca en Chile aplicando un cuestionario corto.
- Comparación de costos y aporte proteico de la canasta básica de alimentos regular vs canasta básica de alimentos libres de gluten en Chile 2021.



EXTENSIÓN

Docente Agustina Norambuena:

- Profesora y coordinadora en la 3° versión del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.
- Profesora del curso online: Abordaje Nutricional en intolerancias y colon irritable, impartido por la UDD.
- Pasantía en unidad de gastroenterología ambulatoria del Hospital Padre Hurtado en conjunto con el médico jefe de una unidad, durante septiembre y octubre.
- Participación y acompañamiento técnico en Fundación Celíacos + , programa Celiacompaña; actividad de educación con pacientes que padecen enfermedad celíaca de la novena Región.

Docente María Catalina Vespa:

- Profesora en la 3° versión del curso online: Implementación de la Dieta libre de Gluten, impartido por la UDD.
- Profesora y coordinadora del curso online: Abordaje Nutricional en intolerancias y colon irritable, impartido por la UDD.
- Conferencista en el Diplomado a distancia en Nutrición Clínica del Adulto, impartido por el Centro de Investigación y Educación en Nutrición, Colombia.
- Pasantía en unidad de gastroenterología ambulatoria del Hospital Padre Hurtado en conjunto con el médico jefe de una unidad, durante septiembre y octubre.
- Participación y acompañamiento técnico en Fundación Celíacos + , programa Celiacompaña; actividad de educación con pacientes que padecen enfermedad celíaca de la novena Región.



Docente María Sofía Burlando:

- Participación como docente guía y evaluador en programa de Olimpiadas especiales: "Acompañándote en pandemia por un estilo de vida saludable" abril- agosto 2021.

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.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Clínico Asistencial; Prescribe y desarrolla la alimentación nutricional a individuos sanos a lo largo del ciclo vital.

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.



- **24 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.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico Asistencial; Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual a lo largo del ciclo vital en condiciones de salud normal.

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.

- **24 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:** Clínico Asistencial; Prescribe y desarrolla la alimentación nutricional a individuos sanos a lo largo del ciclo vital.

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.
- 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.
- 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.

- 22 Alumnos matriculados.
- 81,8% 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:** Clínico Asistencial; Evalúa de manera integrada el estado nutricional a nivel colectivo e individual a lo largo del ciclo vital en condiciones de salud normal.

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.

- **22 Alumnos matriculados.**
- **81,8% 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:** Desarrollo del manejo alimentario nutricional según la revisión de literatura actualizada como apoyo basado en un caso de acuerdo con el ciclo vital correspondiente.
- **Aprendizaje experiencial a través de la práctica:** En este caso y a raíz de la pandemia se postuló al proyecto de innovación docente “Aproximación de los estudiantes de Nutrición y Dietética a una consulta de atención nutricional mediante simulación clínica y telemedicina”. De esta manera permitió la vinculación temprana de los estudiantes con pacientes simulados, promoviendo la aplicación de conocimientos y habilidades, la relación entre pares y la retroalimentación académica inmediata, dando la oportunidad de vivir situaciones clínicas sin tener que estar necesariamente en contacto presencial con los pacientes, considerando el escenario epidemiológico del país.



- **Práctica en laboratorio:** Desarrollo de la prescripción dietética y elaboración de minutas a través del ciclo vital, preparación de alimentos con productos del PACAM, 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.
- **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 educativas en el ámbito público y privado.
- **Simulación:** Demostración de la importancia del rol del profesional nutricionista en la evaluación nutricional antropométrica a lo largo del ciclo vital.



APORTE A LA COMUNIDAD

No se realizan actividades en la comunidad ni en primer ni segundo semestre.

EXTENSIÓN

- Simulaciones en Atención alimentario nutricional en usuarios sanos a lo largo del ciclo vital.
- Proyecto Innovación Docente, "Aproximación de los estudiantes de Nutrición y Dietética a una consulta de atención nutricional mediante simulación clínica y telemedicina".
- Elaboración del Manual de evaluación nutricional a lo largo del ciclo vital.
- Simulaciones en aplicación de técnicas antropométricas a largo del ciclo vital.





CLÍNICA ADULTO Y ADULTO MAYOR

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Ma. Virginia Riesco S.
- MSc. Nut. Macarena Yolito G.
- MSc. Nut. Andrea Valenzuela.
- MSc. © Nut. Camila Vergara D.
- MSc. Nut. Danaee Anais C.
- MSc. © Nut. Valentina Fabia V.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

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



PERIODO 2021

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

1. Fisiopatología:

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

- 65 Alumnos matriculados.
- 48 Alumnos aprobados.
- 2 Alumnos con suspensión de matrícula.
- 15 Alumnos reprobados.
- 76% Tasa de aprobación.

2. 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:** Clínico Asistencial e investigación.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I:

- Manejo alimentario nutricional integral en el adulto mayor, manejo alimentario nutricional en el adulto y adulto mayor con patologías crónicas en el ámbito clínico.



- Manejo nutricional en patologías cardiovasculares (HTA y Dislipidemias), AVE, Trastorno de la deglución, manejo nutricional en resistencia a la insulina, Diabetes tipo 2, Diabetes Gestacional, Diabetes tipo 1, Hipoglicemia Reactiva, manejo nutricional en patología renal, manejo psicológico de las patologías crónicas.

- **34 Alumnos matriculados.**
- **33 Alumnos aprobados.**
- **1 Alumno reprobado.**
- **97% Tasa de aprobación.**



3. Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

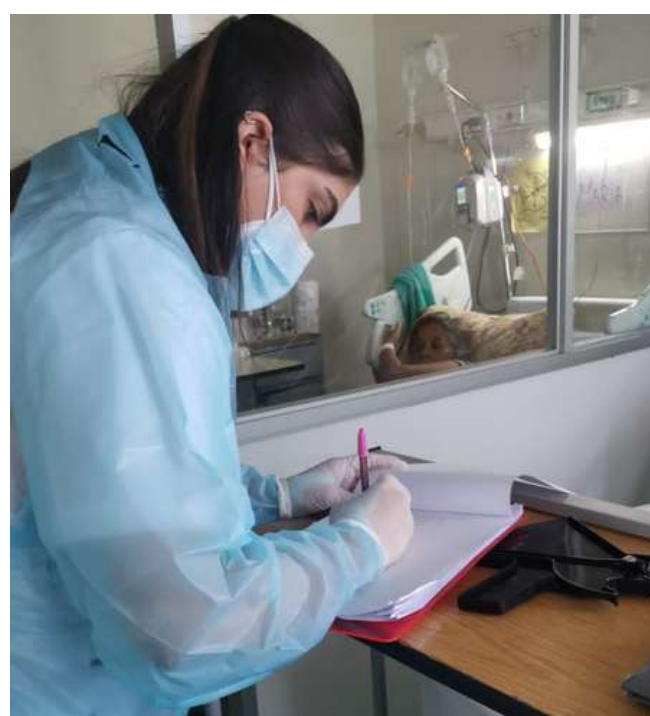
- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Clínico Asistencial e investigación.

Temáticas abordadas en Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II:

- Manejo alimentario - nutricional del adulto y adulto mayor con patologías con estrés metabólico, terapia Nutricional Intensiva, manejo nutricional del paciente crítico, manejo alimentario nutricional de las patologías digestivas del adulto y adulto mayor, manejo alimentario nutricional en patologías tiroideas, alergias e intolerancias alimentarias, COVID-19.

Centros Prácticos:

- Hospital Padre Hurtado.
- Fundación Cisroco.
- Residencia Vida Bella.
- Residencia Senior Suites.
- Centro de Diálisis Premio Nobel.



- 36 Alumnos matriculados.
- 30 Alumnos aprobados.
- 6 Alumnos reprobados.
- 83% Tasa de aprobación.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **Clases expositivas:** Presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Estudios de Casos:** Desarrollo del manejo alimentario nutricional según la revisión de literatura actualizada como apoyo basado en un caso clínico.
- **Práctica Clínica:** Desarrollo de casos clínicos reales en terreno (instituciones de salud públicas o privadas) y/o simulaciones.
- **Mapa Conceptual.**
- **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.

APORTE A LA COMUNIDAD

- **Segundo Semestre:** Atención alimentario nutricional a pacientes hospitalizados en Hospital Padre Hurtado. Atención alimentario nutricional a residentes de establecimiento de larga estadía para adultos mayores Fundación Cisroco, Residencia Vida Bella y Residencia Senior Suites. Atención alimentario nutricional a pacientes del centro de diálisis Premio Nobel. Actividad interdisciplinaria e intervención alimentario nutricional a residentes de la residencia para adultos mayores Vida Bella.



- **Voluntariados:** Sonríe UDD. Talleres de alimentación saludable con productos del programa alimentario para el adulto mayor PACAM. Taller vida saludable y yoga para personas mayores.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Curso de tutoría clínica UDD.
- Curso de competencias digitales para el docente.
- Curso de formación: Músculo, el nuevo protagonista en la recuperación integral del paciente. Abordaje práctico del diagnóstico funcional; Fuerza muscular y función en mayores DEXA, BOD POD y otras técnicas.
- Master en nutrición y alimentación: Basado en la evidencia (Universidad de Barcelona).
- CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO ONLINE: Comer por Ansiedad y Estrés. ¿Por qué ocurre y cómo enfrentarlo?.
- Curso de Introducción a la Simulación.



INVESTIGACIÓN

Evaluador Tesis:

- Hábitos alimentarios y estilo de vida en pacientes adultos con enfermedad inflamatoria intestinal en el hospital Padre Hurtado.
- Asociación entre consumo de alimentos del Programa Alimentario (PACAM) y la pérdida de la capacidad funcional en Adultos Mayores.
- Comparación de la calidad de la dieta y estado nutricional en personas mayores con y sin discapacidad visual en Chile.

EXTENSIÓN

- Diplomado Abordaje integral de la diabetes tipo II y otras enfermedades asociadas al aumento de la adiposidad.
- Curso Manejo Nutricional en geriatría.
- Curso manejo médico nutricional del paciente con Diabetes tipo I.

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- MSc. Nut. Paula Fuenzalida Silva.
- MSc. Nut. Daniela Brevis Lablée.
- MSc. Nut. Javiera Gutiérrez Giraud.
- MSc. Nut. Andrea León Fernández.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Fisiopatología.
- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor I.
- Nutrición Clínica Adulto y Adulto Mayor II.

1. Fisiopatología:

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Comunicación, visión analítica, emprendimiento y liderazgo, ética, autonomía y eficiencia.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Investigación; Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.



- 23 Alumnos matriculados.
- 17 Alumnos aprobados.
- 73,9% Tasa de aprobación.

2. Unidad 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:**
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 Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor I:

- Régimenes básicos y prescripción dietética.
- Manejo alimentario nutricional integral en el adulto y adulto mayor.
- Manejo alimentario nutricional en el adulto mayor con patologías crónicas (Parkinson y Alzheimer).
- Manejo alimentario nutricional en el adulto mayor con Sarcopenia.
- Manejo alimentario nutricional en patologías cardiovasculares (HTA y Dislipidemias, Obesidad, Esteatosis hepática, Resistencia a la insulina, Diabetes tipo 2, Diabetes Gestacional, Enfermedad renal crónica (prediálisis, hemodiálisis, y peritoneodiálisis).
- Manejo alimentario nutricional en paciente con patologías con estrés metabólico y crítico.



- Terapia nutricional intensiva.
- Manejo psicológico de las patologías crónicas.
- Manejo en trastornos de la deglución.
- Manejo alimentario nutricional en COVID-19.

- **37 Alumnos matriculados.**
- **36 Alumnos aprobados.**
- **97% Tasa de aprobación.**

3. Unidad 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 Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor II:

- 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.



- 37 Alumnos matriculados.
- 32 Alumnos aprobados.
- 86,4% 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, 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.



APORTE A LA COMUNIDAD

Primer y Segundo 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.

EXTENSIÓN

- Simulaciones en Atención alimentario nutricional a pacientes con diversas patologías.
- Participación activa de Charla "Trastornos de la deglución en adulto y adulto mayor".
- Participación activa de Charla "Manejo psicologico del paciente obeso".
- Elaboración Manual de evaluación nutricional y dietoterapia en paciente con patologías.



CLÍNICA INFANTO-JUVENIL

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Nut. Constanza Ackermann C.
- Mg. Ed. Nut. Carolina Rodríguez G.
- 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 2021

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

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.

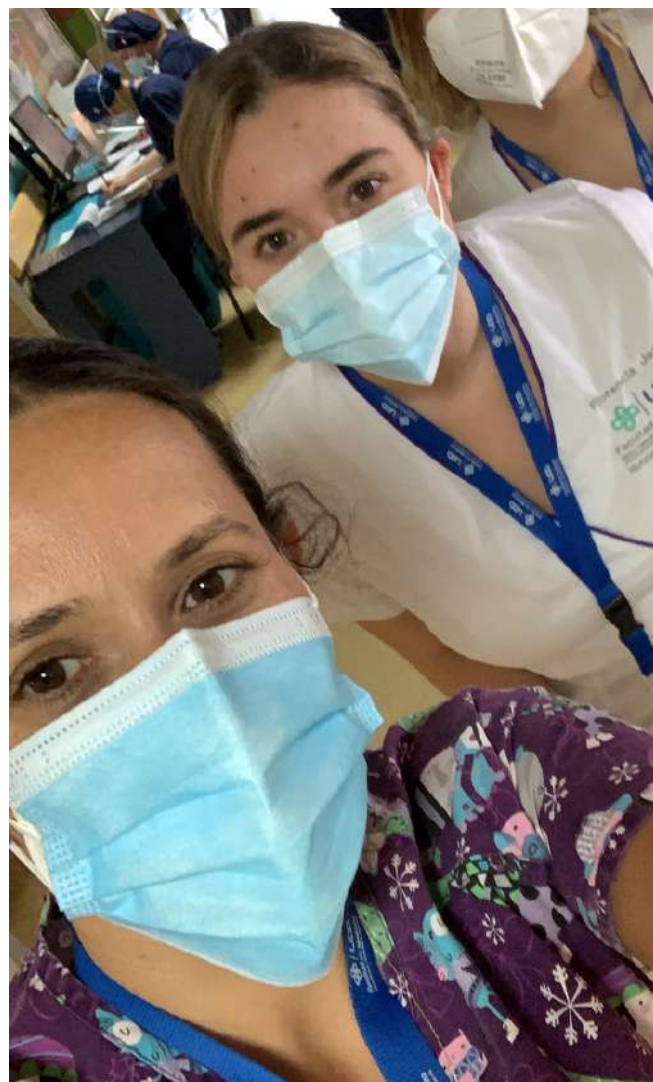
Investigación: Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

- **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.

- **81 Alumnos matriculados.**
- **98,8% Tasa de aprobación.**



2. Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- **Competencias Genéricas 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.

- **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, embarazada y nodriza y adulto mayor en condiciones de salud normales.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

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

- **79 Alumnos matriculados.**
- **93,7% Tasa de aprobación.**



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

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

APORTE A LA COMUNIDAD

Segundo Semestre:

- Prácticas clínicas de evaluación antropométrica y atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos en el Hospital Padre Hurtado.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Constanza Ackermann:

Título: Curso Internacional de dificultades alimentarias de la infancia.

Institución: Organización Neurofuncional, Chile.

Docente Carolina Rodríguez:

Título: Curso de la desnutrición a la obesidad.

Institución: Universidad de Chile.



Docente Bárbara Castillo:

Título: Introducción a técnicas de machine learning supervisado.

Institución: Universidad de Chile.

Título: © Magíster en Bioestadística.

Institución: Universidad de Chile.

Docente Dominga Campino:

Título: Curso alergias alimentarias en pediatría.

Institución: INTA, Universidad de Chile.

Título: Manejo y atención integral de pacientes con discapacidad intelectual.

Institución: Olimpiadas especiales, Chile.

EXTENSIÓN

Curso: “Actualización en el manejo de las alergias alimentarias”: Curso teórico enfocado a profesionales del área de la salud que desean actualizar sus conocimientos sobre alergia alimentaria.

- **Método:** Online - Sincrónico.
- **Fecha:** Desde el 28 mayo – 26 junio.
- **Inscritos:** 40 estudiantes.

Curso interdisciplinario Universidad del Desarrollo: Dirigido a alumnos de 4° medio y postulantes a las carreras de la salud.

- **Método:** Online – Sincrónico.
- **Fecha:** 2 el octubre.

Taller de alimentación y preparación de formulas lácteas en el menor de 2 años: Dirigido a los alumnos de 5° año de medicina de la Universidad del Desarrollo.

- **Metodología:** Presencial.
- **Fecha:** 28 octubre – 11 noviembre.
- **Asistentes:** 45 alumnos.



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 y responsabilidad pública.

Clínico asistencial: Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos sanos y enfermos, 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 y Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.



Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil I:

- Introducción al manejo alimentario - nutricional del niño y adolescente (Perfil epidemiológico nacional, Epidemiología del niño y adolescente, Semiología clínica, Criterios éticos para el manejo de la información confidencial, Criterios de psicología clínica para la atención del paciente pediátrico).
- Características epidemiológicas y semiológicas enfocadas a la clínica.
- Ficha clínica (Hoja ingreso, antecedentes personales, fichas de evolución, hoja diaria manejo de enfermería y exámenes).
- Métodos para la evaluación del estado nutricional del paciente en las diferentes edades (Antropometría, exámenes de laboratorio y examen físico, Requerimientos niño sano, Diagnóstico Nutricional Integrado, Planificación alimentario nutricional).
- Fórmulas lácteas y regímenes básicos.
- Manejo alimentario nutricional Estrés metabólico.
- Manejo alimentario nutricional ANI, alimentación enteral y parenteral.
- Manejo alimentario nutricional Paciente crítico y politraumatizado.
- Manejo alimentario nutricional Diabetes mellitus I y II.
- Manejo alimentario nutricional Obesidad.
- Manejo alimentario nutricional Patologías gastrointestinales y sus anexos.
- Manejo alimentario nutricional en Alergias alimentarias.
- Manejo de las deficiencias nutricionales en pediatría.
- Manejo alimentario nutricional Dieta vegetariana y vegana en pediatría.
- Manejo alimentario nutricional Dificultades alimentarias de la infancia.



- 26 Alumnos matriculados.
- 25 Alumnos aprobados.
- 96,1% Tasa de aprobación.

2. Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

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

Clínico asistencial: Proporciona atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos sanos y enfermos, 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 y Aplica el método científico en la resolución de problemas propios del quehacer profesional.

Temáticas abordadas en Unidad Clínica Infanto-Juvenil II:

- Manejo alimentario nutricional en pacientes con necesidades especiales (parálisis cerebral, daño neurológico, síndrome de Down).
- Manejo alimentario nutricional de fibrosis quística.
- Manejo alimentario nutricional en patologías digestivas gastrointestinales y sus anexos (Diarrea, constipación, RGE, SIC, Enfermedad de Crohn, Colitis Ulcerosa).
- Manejo alimentario nutricional de patologías respiratorias agudas y crónicas.
- Manejo alimentario nutricional de patologías oncológicas.



- Manejo alimentario nutricional de Patología cardíaca.
- Manejo alimentario nutricional de Dieta cetogénica.
- Manejo alimentario nutricional de Patología renal.
- Manejo alimentario nutricional de Enfermedad celíaca.
- Manejo alimentario nutricional de Alergias alimentarias.
- Manejo alimentario nutricional de Errores innatos del metabolismo.

- **25 Alumnos matriculados.**
- **19 Alumnos aprobados.**
- **76% Tasa de aprobación.**

Unidad Clínica Infanto-Juvenil
(semestre de verano):

- **5 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, 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.

APORTE A LA COMUNIDAD

Primero y Segundo Semestre:

- Atención alimentario nutricional a pacientes pediátrico de la provincia de Concepción.
- Desarrollo de Estudios de Casos con tutorías y presentación en AULA.

EXTENSIÓN

- Simulaciones en Atención alimentario nutricional a pacientes con diversas patologías.
- Elaboración Manual de evaluación nutricional y dietoterapia en paciente con patologías.





ÁREA DEPORTE

APORTE POR ÁREA

NUTRICIÓN Y EJERCICIO

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



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, reemplazo pre y post natal de Carla Bertoglia.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

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



PERIODO 2021

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

- **44 Alumnos matriculados.**
- **40 Alumnos aprobados.**
- **4 Alumnos reprobados.**
- **90,9% 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:

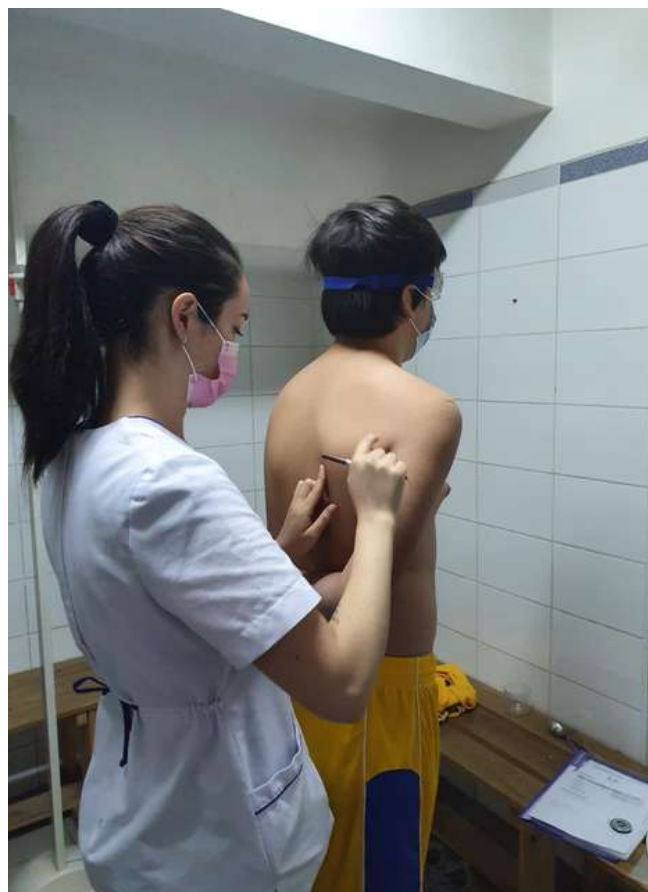
- Evaluación de la composición corporal del deportista recreativo y competitivo, diagnóstico nutricional integrado al deportista, requerimientos nutricionales para deportistas recreativos y competitivos, nutrientes críticos, suplementación deportiva

Primer Semestre (2021-1):

- 23 Alumnos matriculados.
- 22 Alumnos aprobados.
- 1 Alumno reprobado.
- 95% Tasa de aprobación.

Segundo Semestre (2021-2):

- 44 Alumnos matriculados.
- 38 Alumnos aprobados.
- 6 Alumnos reprobados.
- 86,3% Tasa de aprobación.



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **Nutrición y Ejercicio:** Clase expositiva, estudio de casos guiados por el profesor, lecturas obligatorias, talleres estudio de caso, evaluado con rúbrica y práctica en terreno.
- **Fisiología del Ejercicio:** Clase expositiva, casos integrados guiados por el profesor, taller grupal y debate.

APOORTE A LA COMUNIDAD

- Evaluación y apoyo nutricional a rama de basquetbol y futbol de la corporación de deportes puente alto, donde se dio atención nutricional integral a 47 deportistas, 34 correspondientes al equipo perteneciente a la liga nacional adulta de basquetbol "Puente Alto Club Deportivo" y 13 deportistas del club de deportes de tercera división "Club Municipal de Puente Alto".
- Voluntariado olimpiadas especiales: Asignatura extracurricular llamada "Acompañándote en pandemia por un estilo de vida saludable".

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

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



- Cristián Sepúlveda curso y aprobó diplomado en docencia universitaria impartido por la Universidad del Desarrollo.
- Patricia Echeverry curso y aprobó diploma in performance nutrition de IOPN además del taller de tutoría clínica impartido por la Universidad del Desarrollo.
- Alice Graves cursó y aprobó taller de tutoría clínica impartido por la Universidad del Desarrollo.

INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- Cristian Sepúlveda fue tutor de una tesis de pregrado titulada "Caracterización de la alimentación en deportistas seleccionados universitarios vegetarianos y omnívoros".

Evaluador Tesis:

- Cristian Sepúlveda fue evaluador de la tesis "Aceptación de barra proteica suplementada con antioxidantes y leucina para la nutrición en adultos vegetarianos que realizan actividad física".

EXTENSIÓN

- Cristián Sepúlveda expuso en el curso manejo y atención integral del paciente con discapacidad intelectual organizado por la fundación Olimpiadas Especiales, el cual tuvo un total de 4 versiones durante el año con una asistencia cercana a 200 participantes por versión, llegando a un total cercano a los 800 asistentes. En las cuatro versiones realizó la charla correspondiente a manejo nutricional.



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Mg. Nut. Edison Hormazábal Díaz.
- Mg. Nut. Camila Bizama Halabí.
- Mg. Nut. Nicolás Pérez.

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 Nutrición y Ejercicio:

- Bases de la Fisiología del Ejercicio.
- Unidad motora y contracción muscular.
- Sistemas energéticos: Anaeróbico aláctico, láctico y aeróbico.
- Regulación hormonal en el ejercicio.



- Bases del sistema cardiorrespiratorio y adaptaciones al ejercicio.
- Pruebas de valoración fisiológica deportiva.
- Pruebas fisiológicas de campo.
- Pruebas fisiológicas de laboratorio.
- “Entrenamiento deportivo y fisiología del ejercicio en condiciones específicas”.
- Adaptaciones musculares al entrenamiento.
- Principio y teoría del entrenamiento.
- Cambios fisiológicos en ambientes extremos (frío y calor).
- Fisiología y consideraciones en el niño y adolescente físicamente activo.
- Fisiología y consideraciones en la embarazada y adulto mayor físicamente activo.
- Beneficios del ejercicio en el ciclo vital.

- **21 Alumnos matriculados.**
- **21 Alumnos aprobados.**
- **100% 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:

- Atención Nutricional del Deportista.
- Evaluación nutricional del deportista.



- Prescripción dietética del deportista.
- Interpretación de la composición corporal de deportistas competitivos y recreativos.
- Periodización nutricional deportiva.

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

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Fisiología del Ejercicio y Nutrición y Ejercicio:

- **Clases expositivas:** presentación oral de los contenidos con apoyo audiovisual.
- **Estudios de casos:** desarrollo del manejo alimentario nutricional según la revisión de literatura actualizada como apoyo basado en casos de estudio.
- **Práctica Clínica:** desarrollo de casos clínicos reales en terreno (instituciones deportivas privadas).
- Análisis de casos clínicos deportivos.
- **Talleres:** desarrollo de casos clínicos o de temas acorde a las clases expositivas.

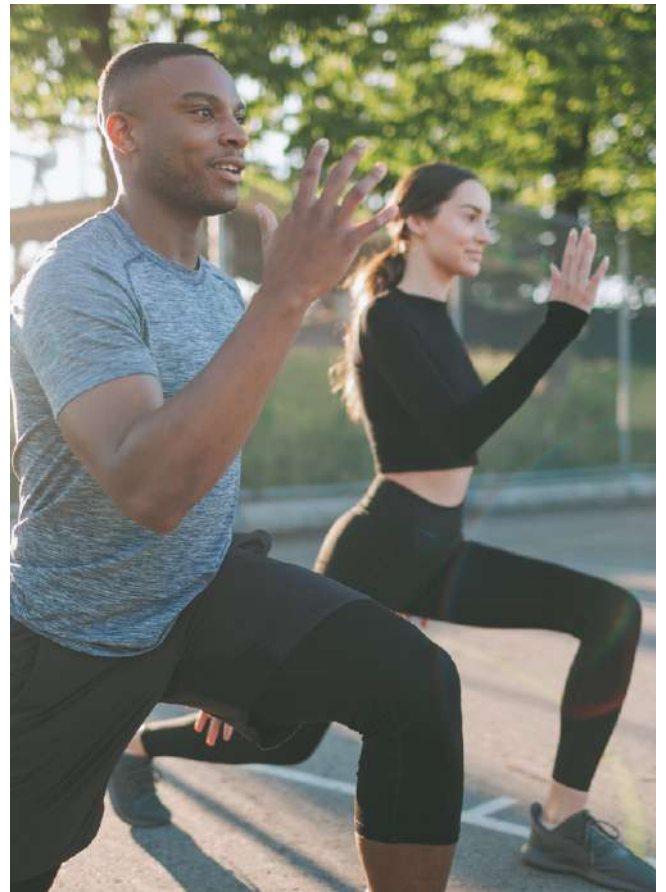
INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- Nicolás Pérez y Edison Hormazábal fueron tutores de las tesis de pregrado tituladas; gbggbfb "Composición corporal y somatotipo por posición de juego en jugadores del plantel profesional de fútbol del club deportivo Huachipato de Talcahuano, chile, entre los años 2018-2021" e "Ingesta proteica en deportistas vegetarianos en comparación a deportistas omnívoros".



- Camila Bizama fue tutor de la tesis “Efectos de la leucina en la composición corporal y rendimiento deportivo en personas físicamente activas”.





ÁREA INVESTIGACIÓN DE PREGRADO

APORTE POR ÁREA

ÁREA INVESTIGACIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- MSc. Nut. Ana Palacio Agüero.
- MSc. Nut. Ximena Díaz Torrente.
- PhD Daiana Quintiliano Scarpelli (en licencia pre y post natal desde 17 enero a 31 de diciembre de 2021).
- PhD © Camila Zancheta Ricardo.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Bioética.
- Introducción a la Investigación.
- Bioestadística y Metodología de la Investigación.
- Tesis de grado.
- Unidad de Investigación (malla antigua).

PERIODO 2021

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Bioética.
- Introducción a la Investigación.
- Bioestadística y Metodología de la Investigación.
- Tesis de grado.
- Unidad de Investigación (malla antigua).

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.

- 59 Alumnos matriculados.
- 59 Alumnos aprobados.
- 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.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Investigación.

- 36 Alumnos matriculados.
- 33 Alumnos aprobados.
- 3 Alumnos reprobados.
- 92% Tasa de aprobación.



3. Bioestadística y Metodología de 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.

- 70 Alumnos matriculados.
- 70 Alumnos aprobados.
- 100% Tasa de aprobación.

4. Tesis de Grado:

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

- 39 Alumnos matriculados.
- 72% de Alumnos aprobados.
- 28% pendiente de aprobación.

5. Unidad de 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.

- 31 Alumnos matriculados.
- 84% de Alumnos aprobados.
- 16% pendiente de aprobación.



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **Bioética:** Esta asignatura fue impartida en modalidad e-learning inter-unidades, considerando sólo 4 sesiones sincrónicas. Todas las actividades fueron diseñadas para este formato con la orientación/apoyo del equipo del Centro de Innovación Docente. Para los estudiantes se dispuso horario protegido para cursar la asignatura, realizar las consultas y recibir retroalimentación de parte de los docentes, quienes permanecieron en línea durante el mismo horario.
- **Introducción a la Investigación:** Esta asignatura fue impartida en modalidad híbrida, con clases sincrónicas utilizando plataforma zoom, así también clases en formato HyFlex (un grupo de estudiantes de manera presencial en sala, así como un grupo vía zoom). Utilizamos aplicaciones educativas interactivas tales como Kahoot, Mentimeter, y pizarras interactivas Padlet y 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.
- **Unidad de Investigación:** 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.

APORTE A LA COMUNIDAD

- **Bioética:** Elaboración de material reflexivo con relación a los principales problemas bioéticos en la sociedad actual (trastornos de la conducta alimentaria, alergias alimentarias, enfermedades crónicas, cuidados paliativos, aborto, eutanasia, suicidio asistido, donación de órganos y biobancos).
- **Introducción a la Investigación:** Elaboración de un marco teórico de una temática relacionada con alimentación y nutrición.
- **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.
- **Tesis de Grado:** Tesis desarrolladas para optar al grado de licenciado en Nutrición y Dietética.



- **Unidad de Investigación:** Tesis desarrolladas para optar al grado de licenciado en Nutrición y Dietética.

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Ximena Díaz-Torrente:

- Estudiante de Doctorado en Nutrición y Alimentos, Universidad de Chile. Periodo 2020-2025.
- Curso de Inglés "Threshold", nivel B1 según el Marco Común Europeo de Referencia (MCER). Impartido desde la semana del 31 de mayo 2021 al 17 de enero 2022, con un total de 144 horas (96h sincrónicas, 48h asincrónicas). Impartido por el programa de inglés de postgrado de la Universidad de Chile.
- Taller "Metodología cualitativa: Pregunta, objetivos y diseños de investigación", realizado el día 07 de septiembre del 2021. Organizado por el Centro de Innovación Docente (CID), Universidad del Desarrollo.

Docente Ana Cristina Palacio:

- Taller "Metodología cualitativa: Pregunta, objetivos y diseños de investigación", realizado el día 07 de septiembre del 2021. Organizado por el Centro de Innovación Docente (CID), Universidad del Desarrollo.

Camila Zancheta Ricardo:

- PhD© en Salud Pública, Universidad de Chile. Periodo 2019-2024.
- Taller "Metodología cualitativa: Pregunta, objetivos y diseños de investigación", realizado el día 07 de septiembre del 2021. Organizado por el Centro de Innovación Docente (CID), Universidad del Desarrollo.



Daiana Quintiliano:

- Academic Writing for Academics. Impartido por el British Council entre los meses de mayo y julio de 2021, con un total de 20 horas.

INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis (Ana Palacios):

- "Calidad de vida a corto y largo plazo en pacientes con Manga gástrica y Bypass gástrico".

Tutor de Tesis (Ximena Torres):

- "Calidad de sueño, estrés percibido y consumo de alcohol y tabaco en estudiantes universitarios de 1er año del área de la salud".
- "Calidad de vida, actividad física y hábitos alimentarios en estudiantes universitarios de 1er año del área de la salud".

Tutor de Tesis (Camila Zancheta):

- "Comparación de la calidad de la dieta y estado nutricional en personas con y sin discapacidad visual en Chile".

EXTENSIÓN

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, análisis de los artículos seleccionados y redacción de un ensayo.
- **Bioquímica Nutricional I, 2º semestre malla UDD futuro:** Búsqueda bibliográfica en bases de datos científicas, análisis y presentación oral del artículo seleccionado.
- **Evaluación Nutricional I, 4º semestre malla UDD futuro:** Introducción al uso de Excel y realización de taller con análisis de bases de datos con entrega de informe con tablas y gráficos.



TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD 2021

Tesis de Grado

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
CALIDAD DE VIDA DEL PACIENTE CON CIRUGÍA BARIÁTRICA EN EL CORTO Y LARGO PLAZO.	ANA PALACIO	BEATRIZ VILLANUEVA DANIELA WEIL VICTORIA MAURIN
CALIDAD DE VIDA, ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS ALIMENTARIOS EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE 1ER AÑO DEL ÁREA DE LA SALUD.	XIMENA DÍAZ TORRENTE	NICOLE AYALA VALENTINA GONZÁLEZ SOFÍA POTZSCH
CALIDAD DE SUEÑO, ESTRÉS PERCIBIDO Y CONSUMO DE ALCOHOL Y TABACO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DE 1ER AÑO DEL ÁREA DE LA SALUD.	XIMENA DÍAZ TORRENTE	IGNACIA CORREA FLORENCIA JADUE CATALINA NUÑEZ
CARACTERIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN DEPORTISTAS SELECCIONADOS UNIVERSITARIOS VEGETARIANOS Y OMNÍVOROS.	CRISTIAN SEPÚLVEDA	VALENTINA ARIAS SOFÍA CARTAGENA ISIDORA RAMÍREZ
REFERENCIAS CONSULTADAS POR CUIDADORES VEGANOS Y VEGETARIANOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA DE SUS NIÑOS EN CHILE.	MARÍA DEL ROCÍO BERLANGA	ARANZA MORAGA RENATA BUSTAMANTE
FACTORES ASOCIADOS A LA DECISIÓN DE COMPRA DE ALIMENTOS EN TIEMPOS DE PANDEMIA EN ADULTOS RESIDENTES EN CHILE.	NATALIA VEGA PÍA RAMÍREZ KATHERINE ÁVILA	REBECA MONSALVE DANIELA CASTRO
PERCEPCIÓN DE IMAGEN CORPORAL Y DESARROLLO DE TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA EN ADOLESCENTES DE SANTIAGO DE CHILE.	MARÍA DEL ROCÍO BERLANGA	ISIDORA GALLEGOS MARÍA JOSEFA PALACIOS
PERCEPCIÓN DE SEGURIDAD RESPECTO DE LOS PROTOCOLOS COVID-19 PARA LA PREVENCIÓN DE CONTAGIOS EN LOS RESTAURANTES EN ADULTOS DE LA REGIÓN METROPOLITANA.	ROCÍO BRIÑONES ANA GONZÁLEZ	NICOLE HERRERA ISIDORA VIVAS FRANCISCA VILLABLANCA
PERCEPCIÓN DE ADULTOS CHILENOS SIN ENFERMEDADES ASOCIADAS AL METABOLISMO DEL GLUTEN SOBRE LOS PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN.	AGUSTINA NORAMBUENA	RAFAELA SEMPREVIVO FERNANDA TORRES FRANCISCA LLULL

**INGESTA DE MACRO Y
MICRONUTRIENTES EN
EMBARAZADAS VEGETARIANAS.**

**XIMENA
MARTÍNEZ**

**MARÍA JESÚS PFENNIGER
DANIELA DUARTE**

**EFFECTO DE LA HARINA DE BAGAZO DE
UVA USADA COMO NUTRACEÚTICO
SOBRE EL NIVEL DE GLUCEMIA,
HEMOGLOBINA GLICOSILADA E INSULINA
BASAL EN PACIENTES ADULTOS CON
DIABETES TIPO 2**

**XIMENA
MARTÍNEZ**

**EMILIA FLORES
RUBÉN ROJAS**

**ESTRÉS Y CALIDAD
ALIMENTARIA EN
UNIVERSITARIOS.**

**XIMENA
MARTÍNEZ**

**ANTONIA APPARCEL
BÁRBARA TEUBER
NICOLE ZACH**

**COMPARACIÓN DE LA CALIDAD DE
LA DIETA Y ESTADO NUTRICIONAL
EN PERSONAS CON Y SIN
DISCAPACIDAD VISUAL EN CHILE.**

**CAMILA
ZANCHETA**

**BASTIÁN AGUILERA
JAVIERA VERGARA
ESTEBAN CUEVAS**

**COMPARACIÓN DE AMBIENTES
ALIMENTARIOS DEL ENTORNO
ESCOLAR EN COLEGIOS
MUNICIPALIZADOS DE COMUNAS DE
ÍNDICE DE DESARROLLO COMUNAL
ALTO Y MEDIO-ALTO EN LA REGIÓN
METROPOLITANA DE SANTIAGO.**

**ANNA PINHEIRO
JAQUELINE ARANEDA**

**JUAN MIRANDA
PAMELA LANDAETA**

**ASESORAMIENTO NUTRICIONAL EN
PACIENTES CON CÁNCER: UNA
REVISIÓN NARRATIVA.**

**CAMILA VERGARA
VALENTINA FABIA**

**PABLO GACITÚA
RAFFAELLA PERELLI**

TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD 2021

Unidad de Investigación (malla antigua)

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
DIFERENCIAS EN EL CONTENIDO DE VITAMINA B12, VITAMINA D Y CALCIO EN BEBIDAS VEGETALES Y LECHE COMERCIALIZADAS EN CHILE.	ANA MARÍA QUESILLE	CATALINA BRAVO AMANDA TORO
ESTUDIO EXPLORATORIO: ACEPTACIÓN DE BARRA PROTEICA SUPLEMENTADA CON ANTIOXIDANTES PARA LA NUTRICIÓN DEPORTIVA.	ANA MARÍA QUESILLE	EDWIN HIDALGO RODOLFO MARTÍNEZ
ADHERENCIA Y AUTOPERCEPCIÓN A LA DIETA LIBRE DE GLUTEN EN PERSONAS ADULTAS CON ENFERMEDAD CELÍACA EN CHILE APLICANDO UN CUESTIONARIO CORTO.	MARÍA CATALINA VESPA	JAVIERA BUNSTER MARÍA TRINIDAD VIDELA
ACTUALIZACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS EN EL MERCADO CHILENO.	ANA MARÍA QUESILLE	PAULA ABARZA CATALINA DEUTSCH
SELECTIVIDAD ALIMENTARIA EN NIÑOS CON TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA.	KARINA ETCHEGARAY	PAULA SÁNCHEZ JOSEFINA TOLOZA
CONSUMO DE EDULCORANTE NO CALÓRICOS EN NIÑOS ENTRE 6 Y 24 MESES DE EDAD.	KARINA ETCHEGARAY	CAMILA DE LA FUENTE MARÍA PAZ VALENZUELA
LACTANCIA MATERNA Y COVID-19, INFLUENCIA DEL COVID-19 EN LA MANTENCIÓN DE LA LM.	KARINA ETCHEGARAY	DOMINIQUE MAURET MARÍA TRINIDAD LE FORT
RELACIÓN DEL ÍNDICE DE MASA CORPORAL MATERNO CON LOS PARÁMETROS ANTROPOMÉTRICOS DE SUS HIJOS EN ETAPA PREESCOLAR.	KARINA ETCHEGARAY	MICHELLE BLANCO ISIDORA TRONCOSO
ESQUEMA UTILIZADO EN LA TELECONSULTA NUTRICIONAL DURANTE EL PERÍODO DE PANDEMIA A NIVEL LATINO AMERICANO.	MARÍA DEL ROCÍO BERLANGA	MARÍA CATALINA BRUNET AGUSTINA BUSTAMANTE MARÍA JESÚS VIVES

RELACIÓN ENTRE LA INGESTA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y ESTADO NUTRICIONAL EN PREESCOLARES Y ESCOLARES.	KARINA ETCHEGARAY	ISABEL JARA LYZ VELÁSQUEZ
EVALUACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS Y FRUTAS EN ESCOLARES DE 1º-8º BÁSICO DURANTE LA PANDEMIA DEL VIRUS SARS-COV-2.	ANA MARÍA QUESILLE	MARIANNA VALLADARES ANTONIA SALEH SOFÍA OJEDA
COMPARACIÓN DE COSTOS Y APOORTE PROTEICO DE LA CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS REGULAR VERSUS CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN CHILE EN 2021.	MARÍA CATALINA VESPA	ISIDORA PEÑALOZA
RECURSOS DIGITALES UTILIZADOS EN LA TELECONSULTA NUTRICIONAL EN LATINOAMÉRICA, PRINCIPALES FORTALEZAS Y DEBILIDADES.	MARÍA DEL ROCÍO BERLANGA	CLAUDIA ELTIT PAMELA IVANKOVIC
CUMPLIMIENTO DE LACTANCIA MATERNA EXCLUSIVA, INTRODUCCIÓN DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA Y FRECUENCIA DE CONSUMO EN LACTANTES DE 0 – 12 MESES.	KARINA ETCHEGARAY	ANTONIA MOMBERG TERESITA URETA
HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ESTILO DE VIDA EN PACIENTES ADULTOS CON ENFERMEDAD INFLAMATORIA INTESTINAL EN EL HOSPITAL PADRE HURTADO.	MARÍA CATALINA VESPA	MIJAL PUPKIN MARÍA IGNACIA LEYTON

UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- PhD Diamela Carías.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

1. *Introducción a la Investigación:*

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

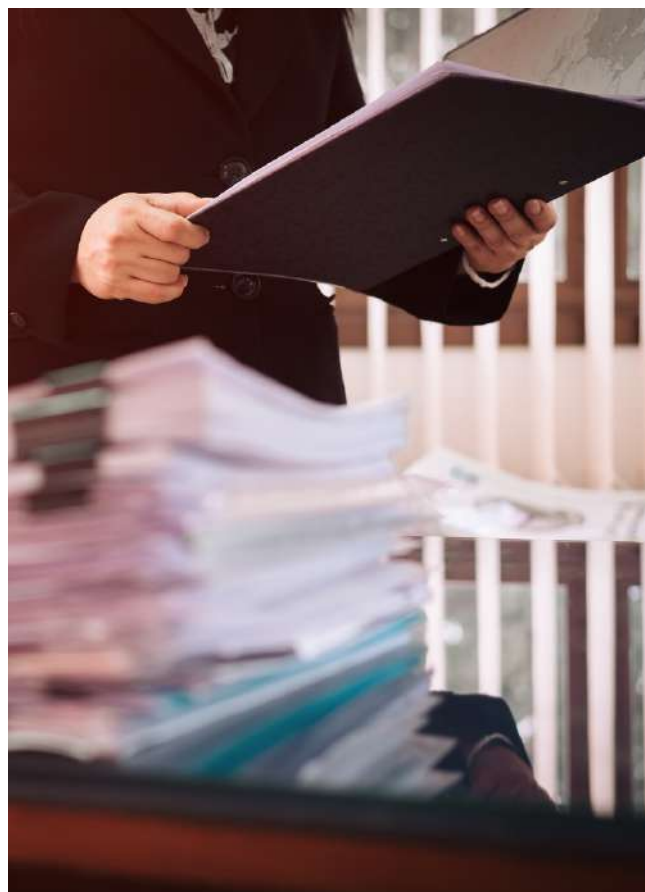
Temáticas abordadas en Introducción a la Investigación:

- Nutricionistas en investigación.
- Método Científico.
- Aspectos generales de los estudios cuantitativos y cualitativos.
- Proceso de la investigación cuantitativa.
- Proceso de la investigación cualitativa.
- Proceso de la investigación mixta.
- Diseños de estudios científicos.
- Tipos de Revisiones de la literatura (narrativa, sistemática, metaanálisis).
- Ejes de los estudios de investigación.
- Tipos de sesgos en investigación.



- Práctica basada en evidencia.
- 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 e exclusión).
- Instrumentos para recolección de los datos (distintos tipos de validación, prueba piloto, etc.).

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



2. Bioestadística y Metodología de la Investigación:

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

Temáticas abordadas en Bioestadística y Metodología de la Investigación:

- 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.
- 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, KruskalWallis, 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.



- 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.

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

3. Tesis:

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

Temáticas abordadas en Introducción a la Investigación:

- 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.

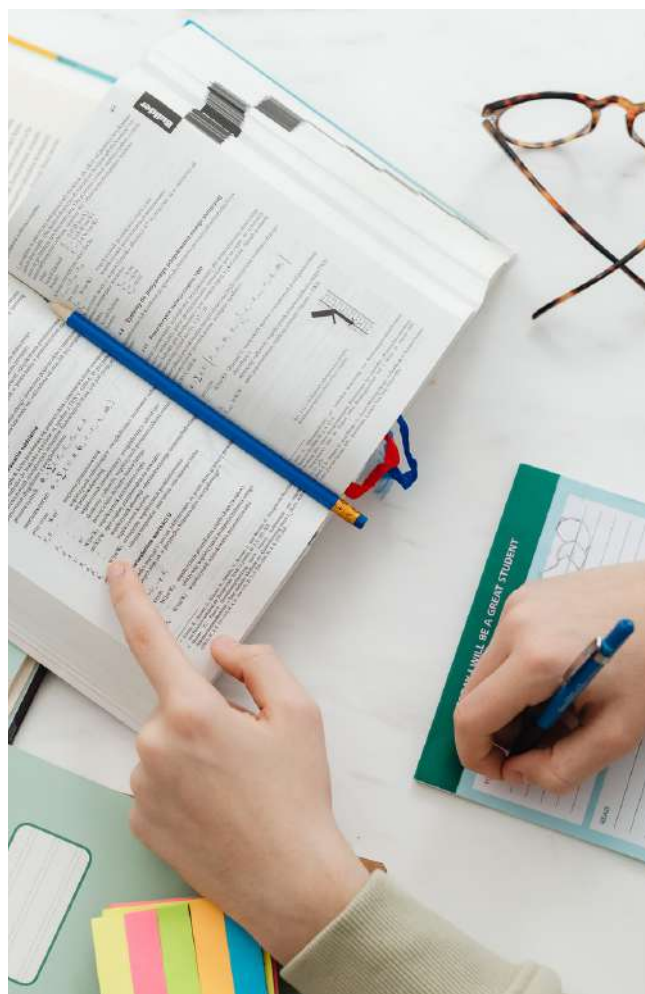
- **26 Alumnos matriculados.**
- **100% Tasa de aprobación.**



METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

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

- Clase expositiva digital con uso de metodologías activas de enseñanza.
- Aprendizaje por proyectos.
- Trabajo colaborativo con talleres teórico-práctico relacionado al proceso de elaboración de investigación.



TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD 2021

Tesis de Grado

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
EFFECTO DE LA PANDEMIA COVID-19 EN HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ESTADO NUTRICIONAL EN NIÑOS DE EDUCACIÓN BÁSICA DE LAS REGIONES DE ÑUBLE Y BIOBÍO EN EL AÑO 2019.	VICTORIA HALABI	CAMILA DELGADO PAMELA MONTECINOS
EFFECTO DE LA LEUCINA EN LA COMPOSICIÓN CORPORAL Y RENDIMIENTO DEPORTIVO EN PERSONAS FISICAMENTE ACTIVAS.	CAMILA BIZAMA	PAULINA ROJAS DONATO BONILLA
EFFECTO DE LA ADMINISTRACIÓN INTRAVENOSA DE VITAMINA C EN EL TRATAMIENTO DE PACIENTES CON CÁNCER.	ELIZABETH VENEGAS	KARLA MENA MARCELA VÁSQUEZ

TESIS DE ALUMNOS NUTRICIÓN UDD 2021

Unidad de Investigación (malla antigua)

TÍTULO	TUTOR	ESTUDIANTES
COMPOSICIÓN CORPORAL POR POSICIÓN DE JUEGO EN JUGADORES DEL PLANTEL PROFESIONAL DE FÚTBOL DEL CLUB DEPORTIVO HUACHIPATO DE TALCAHUANO, CHILE, ENTRE LOS AÑOS 2018-2021.	NICOLÁS PÉREZ	CATALINA CERDA CAMILO PARRA
INGESTA PROTEICA EN DEPORTISTAS VEGETARIANOS EN COMPARACIÓN A DEPORTISTAS OMNÍVOROS.	NICOLÁS PÉREZ	ISIDORA BIZAMA CATALINA ELGUETA
ESTRÉS PERCIBIDO Y SU RELACIÓN CON LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS EN ADULTOS CHILENOS DURANTE LA PANDEMIA COVID-19, AÑO 2021.	LILY BUTIKOFER	CAROLA ARÉVALO MARÍA SANCHEZ CONSTANZA OLIVARES KATALINA ROJAS
ESTADO NUTRICIONAL DE LA VITAMINA D Y SU RELACIÓN CON LA RESISTENCIA A LA INSULINA EN ADULTOS.	ELIZABETH VENEGAS	MANUEL MELO CAMILA VALLE
NIVEL DE SATISFACCIÓN CORPORAL EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DURANTE EL PERIODO DE PANDEMIA POR COVID-19 EN EL AÑO 2021.	ALEJANDRA PEREIRA	LISSETTE ANDRADES CAROLINA CANDIA DANIELA RINCÓN
PERCEPCIÓN DE CAMBIOS EN EL PESO CORPORAL Y EL ESTILO DE VIDA DE ADOLESCENTES DURANTE LA PANDEMIA COVID-19, REGIÓN DEL BIO-BIO 2021,	ANITA ARAYA	MARÍA ANZORENA BÁRBARA ANABALÓN MICHELLE VERA
EFEECTO DEL CONSUMO DE AVENA EN EL CONTROL GLUCÉMICO DE PACIENTES CON DIABETES TIPO 2.	ANDREA LEÓN	CATALINA VILLAGRÁN SOLANGE NOVOA
SÍNDROME DE BURNOUT Y SU RELACIÓN CON LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS EN DOCENTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD DE LA UNIVERSIDAD DEL DESARROLLO, CONCEPCIÓN 2021.	VICTORIA HALABI	JAVIERA VARGAS CONSTANZA CARRASCO JUAN PABLO FONSECA



ÁREA GESTIÓN Y NEGOCIOS

APORTE POR ÁREA

ÁREA NEGOCIOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Mg. Nut. Rocío Briones.
- Mg. Nut. Ana González.
- Nut. Carolina Soto.
- Nut. María Paz Ortún.
- Ingeniero Comercial Enrique Balut.
- Ingeniero Comercial Pedro Iriberry.
- 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 2021

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

1. Administración Estratégica:

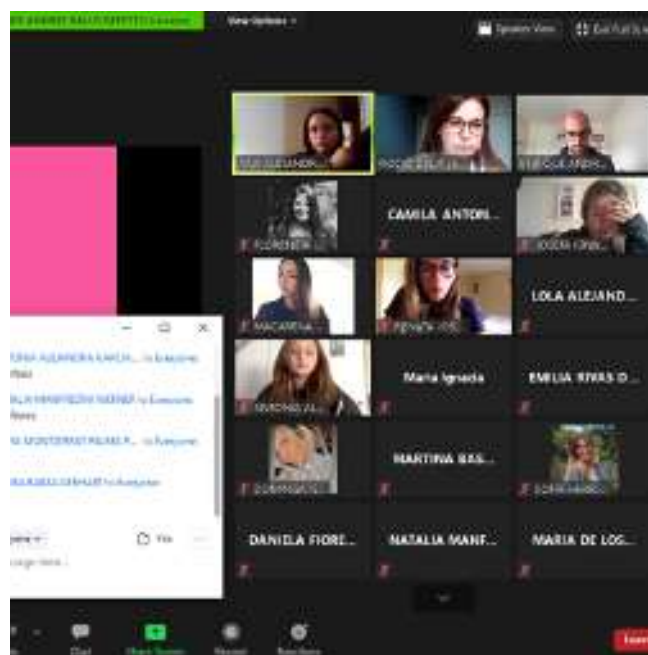
- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Ética, emprendimiento y liderazgo, responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Gestiona servicios de alimentación y nutrición e iniciativas de negocios en el ámbito de la industria de alimentos, gastronomía saludable.

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

2. Administración aplicada a la Nutrición:

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

- 26 Alumnos matriculados.
- 25 Alumnos aprobados.
- 96,2% 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.

- **82 Alumnos matriculados.**
- **81 Alumnos aprobados.**
- **98,8% 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.

- **62 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.



APORTE A LA COMUNIDAD

- **Administración Estratégica:** Al comienzo del semestre, los estudiantes crean una empresa de manera grupal en base a sus preferencias e intereses, la cual desarrollan paralelamente a los avances de los contenidos de la asignatura. 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 creadas:

1. **Chick sweet:** Queque de garbanzos a base de proteínas vegetales y harinas refinadas.
2. **Aplicación HAGO:** Recetas personalizadas en base a requerimientos nutricionales.
3. **Natural Health Delivery:** Despacho de frutas y verduras frescas.
4. **Eat it:** Servicio de alimentos para eventos.
5. **Smoot bowls:** Snack saludable con alto valor nutricional.

Con el fin de conocer el funcionamiento de un servicio de alimentación, los estudiantes realizan una pasantía virtual a la central de alimentación de la Clínica Cordillera, guiada por la nutricionista jefe del servicio en la cual recorren y conocen todas las 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.



- **Administración aplicada a la Nutrición:** Se realizó una colaboración internacional (COIL) con la Universidad Javeriana de Cali en la unidad de planificación alimentaria. En 5 sesiones se abordaron contenidos por las docentes de ambas universidades, donde se fomenta el trabajo colaborativo e interculturalidad con actividades grupales mediante el uso de TIC's. Los grupos realizaron una planificación alimentaria para un grupo objetivo específico y desarrollaron el recetario a través de la plataforma Jamboard. Las recetas fueron rectificadas por las docentes de la asignatura, concluyendo en un recetario intercultural en formato pdf.

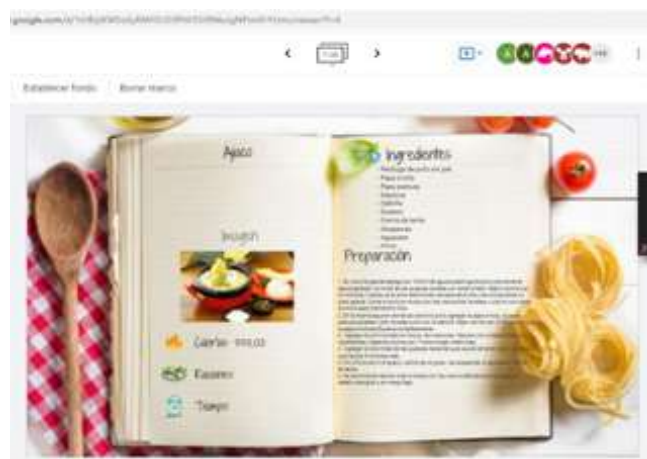
Los estudiantes elaboran una oferta técnica para postular a una licitación simulada en la cual, en grupos, deben desarrollar una propuesta incluyendo todos los aspectos necesarios para el correcto funcionamiento de la central de alimentación licitada.

La actividad se realiza a través de metodología on line mediante plataforma canvas, donde se utilizan recursos como:

1. **Zoom:** Realizada entre los docentes tutores y los estudiantes para responder a sus preguntas y tutorear los avances por grupo.
2. **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 ofertantes quienes se atribuyen el servicio.



El examen de la asignatura se desglosa de la siguiente manera:

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

Con el fin de conocer el funcionamiento de un servicio de alimentación, los estudiantes realizaron una pasantía virtual a la central de alimentación del Clínica Cordillera 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 y funciones establecidas. Luego de esta actividad, los estudiantes presentan un informe de análisis e identificación de lo aprendido.

- **Gestión en Calidad:** Se realizan pasantías virtuales en 6 centros de práctica de carácter social:

1. Olla común “la resistencia”.
2. Sename Junaeb.
3. Código azul Junaeb.
4. Jardín infantil Servicio Salud Metropolitano Sur.
5. Clínica Los Tiempos
6. Fundación DAR.



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 4 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:

- Recopilación de material educativo para el refuerzo operacional en albergues del Programa Noche Digna al activarse el código azul.
- Implementación de un manual de reglamentos básicos para los voluntarios del programa en los albergues designados.
- Recetario para olla común La Resistencia.
- Instructivo de donaciones para olla común La Resistencia.
- “Estandarizar las capacitaciones acerca de BPM y BPH para las empresas concesionarias de los servicios de alimentación de las residencias del SENAME.”
- Implementación de un sistema de capacitaciones para el personal manipulador del servicio de alimentación concesionado en las residencias del SENAME.
- “Plan de entrega de herramientas educativas para contribuir a mejorar hábitos alimenticios en niños con espectro autista del servicio autogestionado en el centro infantil del servicio de salud Sur Oriente”.
- Estandarización de volúmenes a servir en medidas caseras, para central de alimentación de Clínica Los Tiempos.
- Programación quincenal de minutas de régimen común y derivación a menú vegetariano y vegano en el servicio de alimentación de la “Clínica los Tiempos”.



Proyecto de mejora continua



- “Promover la visibilización de la Fundación “DAR” ubicada en Bajos de Mena, a través de la optimización de sus redes sociales, con enfoque específico en Instagram”.
- Implementación de material educativo de limpieza y sanitización en el servicio de alimentación del hogar de menores casa Grada.
- Implementación de material educativo del porcionamiento para el servicio alimentario en el hogar de menores casa Grada.



- **Formulación y evaluación de proyectos:** El equipo docente propone temáticas las cuales los estudiantes al comienzo de la asignatura proponen una idea de proyecto buscando una solución a las problemáticas existentes dentro de cada temática, así posteriormente formular y evaluar un producto bajo la metodología lean canvas y design thinking. Para este año se trabajó con productos dirigidos a madres con hijos alérgicos a APLV, alimentos con etiquetas limpias, colaciones saludables y productos que aportarán a una solución en la alimentación en este periodo de pandemia. La actividad se realiza a través de metodología on line mediante plataforma canvas, donde se utilizan recursos como:



1. **Zoom:** Realizada entre los docentes tutores y los estudiantes para responder a sus preguntas y tutorear los avances por grupo.
2. **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.
3. **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.

Para lograr un producto factible y completo; las asignaturas de Formulación y evaluación de proyectos cursan su segunda 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 muestran todo el proceso de formulación y la creación del producto, además se analiza además el etiquetado nutricional, envase y una degustación de éste.

Productos de este año:

1. **Cocunuvea:** Crean una tortilla de verduras, lista para el consumo enfocado abordando problemática de tiempo para cocinar en pandemia.
2. **Mamireal:** Crean helado a base de garbanzos, enfocado en madres y niños con alergia a la PLV.
3. **Gumm energy:** Gomitas energéticas enfocado en el estrés pandémico.
4. **Les innovadores:** Crearon Eko Kombu, kombucha enfocada en productos con etiqueta limpias.
5. **Kachi:** Crean bolitas a base de legumbres para fomentar el consumo de ente en las colaciones saludables.
6. **Mani Bombastic:** Los alumnos desarrollan colaciones saludables, formulando galletas en base a maní con una cobertura de chocolate.
7. **Nutradip:** Producto enfocado en alimento con etiqueta limpia el cual es un dip untable a base de pimentón rojo.
8. **Power balls:** Bolitas energéticas proteicas como una opción de colación saludable.
9. **Avendra:** Galleton de avena con manzana y almendras, producto enfocado en dar cumplimiento a una colación saludable.



FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Carolina Soto:

Título: Diplomado en Docencia Universitaria.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Docente Valentina Ugarte:

Título: © Magíster en alimentos mención gestión, calidad e inocuidad alimentaria.

Institución: Universidad de Chile.

Docente Ana González:

Título: Diplomado en Nutrición Clínica.

Institución: Instituto Vive Sano Brasil.

Docente Rocío Briones:

Título: Diplomado en Nutrición Clínica.

Institución: Instituto Vive Sano Brasil.

Capacitación constante en talleres y seminarios:

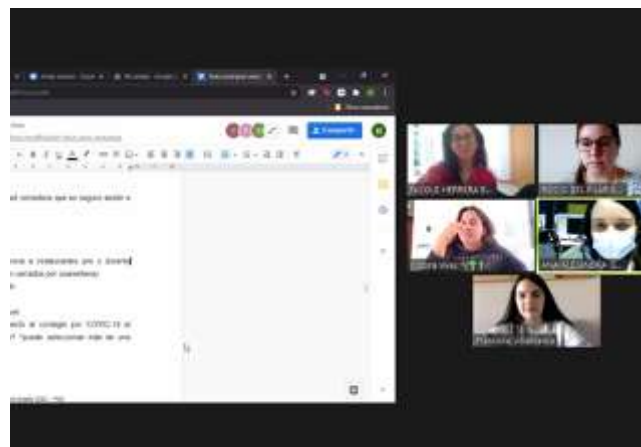
- Manejo plataforma Canvas - UDD.
- Herramientas de apoyo dentro de Zoom - UDD.
- Competencias digitales para docentes - UDD.
- Hyflex - UDD.
- Bioética en la Investigación en seres humanos, impartido por el Comité de Ética de Pregrado de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.
- Capacitación Realitec- UDD.
- Innovación Alimentaria para el Adulto Mayor, Próximos Desafíos - Centro tecnológico para la innovación alimentaria.
- Regulación y Normativa para la Industria Alimentaria - Centro tecnológico para la innovación alimentaria.



INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- Rocío Briones y Ana González fueron tutoras de la tesis de pregrado titulada “percepción de seguridad respecto del plan paso a paso para la prevención de contagios de covid-19 en los restaurantes en adultos de la región metropolitana”.



EXTENSIÓN

- Realización de 2da versión Jornada de emprendimiento:** “Herramientas para el emprendimiento en alimentos” realizada el día 2 de diciembre desde las 14:30 horas.
- 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: 3.

Casos no electivos: 6.

- Tutorías a 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.



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- PhD Diamela Carías.
- Nta. Daniela Brevis.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Alimentación Laboral.

1. *Alimentación Laboral:*

- **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:** Promoción a la salud.

Temáticas abordadas en Alimentación Laboral:

- Modelo de la OMS para crear entornos laborales saludables.
- Desarrollo de entornos saludables en los sitios de trabajo. Factores para considerar.
- Políticas de salud laboral: Marco legal chileno.
- Organizaciones gubernamentales, públicas y privadas involucradas en la gestión de seguros de salud laboral. Ministerio del Trabajo, Ministerio de Salud.
- Nutrición laboral como componente fundamental de la de la promoción de la salud.
- Alternativas en la alimentación laboral.



- Recopilación de información general de la empresa y los trabajadores, necesaria para elaborar un programa de promoción de salud. Encuestas.
- Estado nutricional y enfermedades crónicas no transmisibles en los trabajadores en Chile.
- El rol de la nutrición como factor protector de las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).
- Factores de riesgo metabólico para las ECNT.
- Programas de promoción de salud y alimentación laboral en Chile.
- Experiencias de programas sobre alimentación saludable en el espacio laboral en otros países.
- Beneficios de la implementación de un programa de salud ocupacional y nutrición laboral en la empresa.
- Requerimientos y características de la alimentación en distintos contextos laborales: trabajos por turnos.
- Requerimientos y características de la alimentación en distintos contextos laborales: trabajos en ambientes calurosos, con alta carga de estrés y de altura geográfica.
- Requerimientos y características de la alimentación en distintos contextos laborales: trabajos sedentarios, con sobrecarga física o intelectual y en ambientes confinados.
- Proyecto de intervención en promoción de salud en un contexto laboral determinado.

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

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- Clases expositivas.
- Lectura dirigida.



- Seminarios.
- Debate dirigido.
- Aprendizaje basado en proyectos.

APOORTE A LA COMUNIDAD

- No se realizan aportes a la comunidad.



GASTRONOMÍA

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



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 2021

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:** 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.

- **48 Alumnos matriculados.**
- **47 Alumnos aprobados.**
- **1 Alumno reprobado.**
- **98% Tasa de aprobación.**



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.
- Construcción y diseño de pagina web.
- Utilización de herramientas tecnológicas adicionales.
- Gastronomía aplicada a los regímenes básicos.
- Gastronomía aplicada a la enfermedad celíaca.
- Gastronomía aplicada a la Diabetes tipo 2.
- Gastronomía aplicada a la Dislipidemia.
- Gastronomía aplicada a la hipertensión arterial y obesidad.
- Gastronomía aplicada en las dietas vegetarianas.

- **44 Alumnos matriculados.**
- **44 Alumnos aprobados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- **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.
- **Taller:** Desarrollo de talleres grupales de planificación alimentaria para patologías y/o estilos de vida.



- **Planificación Alimentaria en Gastronomía Aplicada:** Desarrollo de planificación alimentaria para patologías y/o estilos de vida, se utilizarán Videos de contenido de planificación alimentaria como recurso audiovisual.
- **Planificación Alimentaria:** Desarrollo de una planificación alimentaria para personas adultas sanas.
- **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



- **Sylvana Freire Azzarelli:** Diplomada de docencia universitaria, Universidad del Desarrollo. Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER (en curso).
- **Alejandra Mora Vergara:** Diplomada de docencia universitaria, Universidad del Desarrollo, Magíster internacional en Nutrición y dietética FUNIBER (en curso).
- **Consuelo Valle Acuña:** Magister en Nutrición humana, INTA (en curso).
- **Loreto Pizarro:** Master internacional en Nutrición y dietética FUNIBER (en curso).
- **Itziar Urmeneta Iceta:** Magister en en nutrición y dietética vegetariana, FUNIBER (en curso).

INVESTIGACIÓN

Evaluador Tesis: Sylvana Freire Azzarelli

- Estudio de mercado: aceptación de barra proteica suplementada con antioxidantes y leucina para la nutrición en adultos vegetarianos que realizan actividad física.
- Factores asociados a la decisión de compra de alimentos en tiempos de pandemia en adultos residentes en Chile.
- Percepción de seguridad respecto del plan Paso a Paso para la prevención de contagios de covid-19 en los restaurantes en adultos de la región metropolitana.



EXTENSIÓN

- Sylvana Freire Azzarelli, Alejandra Bretti, Consuelo Valle y Loreto Pizarro: participación en Diplomado en abordaje integral de la diabetes tipo 2 y otras enfermedades asociadas al aumento de la adiposidad
- Participación en la cátedra de la Unidad Clínica del Adulto y Adulto Mayor, en las cuales se abordaron cuatro temas en modalidad e-learning, con respecto al manejo gastronómico, técnicas culinarias y nuevos productos en el mercado, de las siguientes patologías: Diabetes tipo 2, Enfermedades Cardiovasculares, Enfermedad Renal Crónica y Enfermedad Celíaca.
- Clase: Gastronomía aplicada a las ECAP.
- Clase Gastronomía aplicada a la diabetes tipo 2.



ÁREA GESTIÓN EN ALIMENTOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

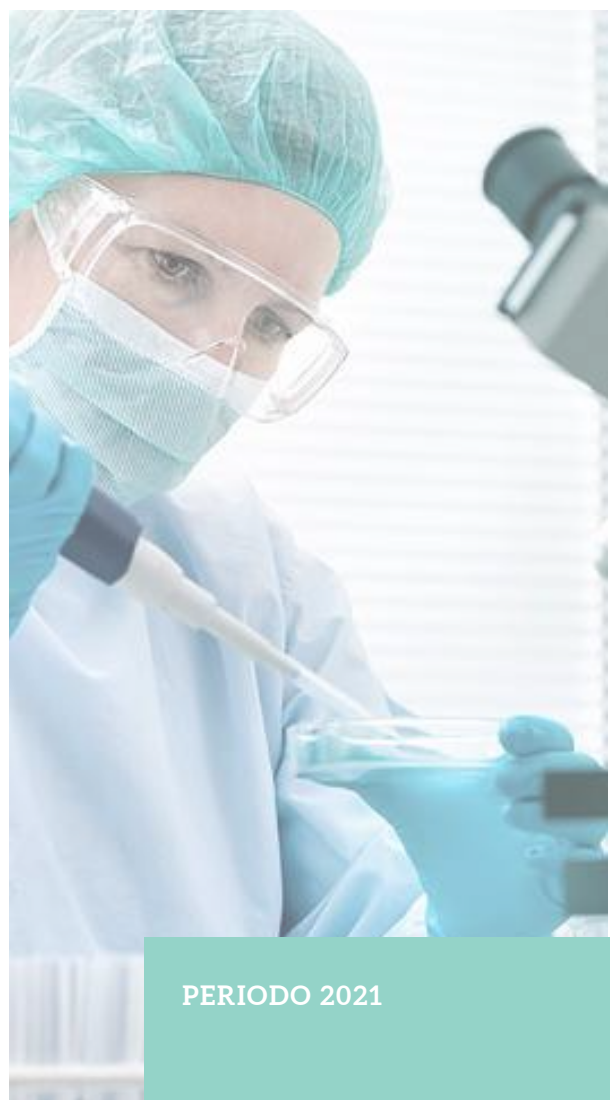


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- Mg. Nut. Natalia Vega.
- Nut. Katherine Ávila.
- Nut. Marianne López.
- Mg. Ingeniero Agrónomo Álvaro Figueroa.
- Mg. Ingeniero en Alimentos Gloria Valiente.
- Ingeniero en Alimentos Pía Ramírez.
- Médico Veterinario Pilar Sánchez.

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

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



PERIODO 2021

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.

- **73 Alumnos matriculados.**
- **66 Alumnos aprobados.**
- **90% 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.

- **28 Alumnos matriculados.**
- **100% 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.

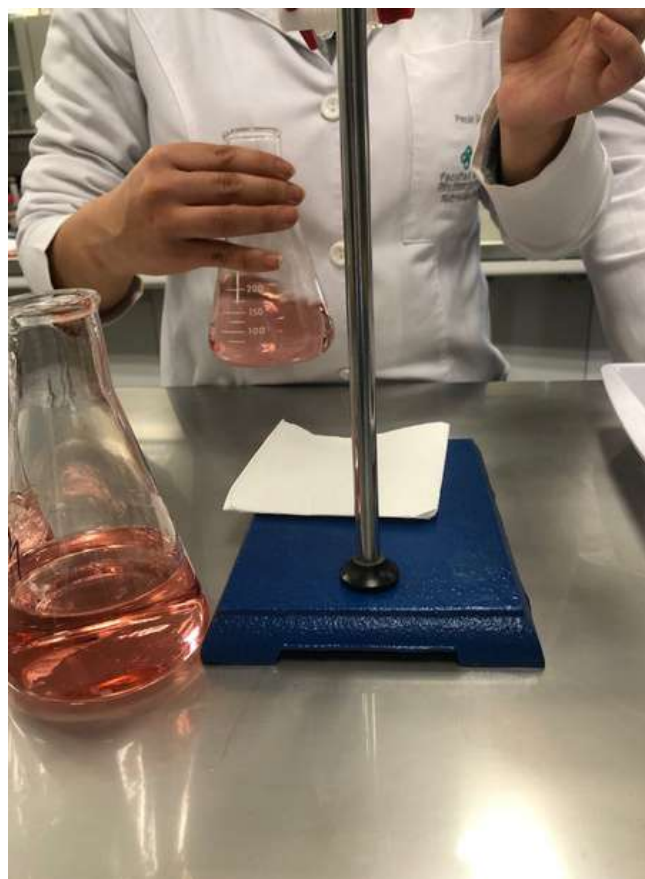
Temáticas abordadas en Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria:

- 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.

- **33 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.

- **66 Alumnos matriculados.**
- **100% 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.

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



APORTE A LA COMUNIDAD

- **Industria Alimentaria y Marketing aplicado:**

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

INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis:

- De la tesis "Factores asociados a la decisión de compra de alimentos en tiempos de pandemia en adultos residentes en Chile".

Evaluable de Tesis:

- "Percepción de seguridad respecto al plan paso a paso para la prevención de contagios de COVID-19 en los restaurantes en adultos de la región metropolitana".
- "Estudio de mercado: Aceptación de barra proteica suplementada con antioxidantes y leucina para la nutrición en adultos vegetarianos que realizan actividad física".



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- PhD Diamela Carías.
- MSc. Nut. Lily Butikofer.
- Mg. Nut. Edison Hormazabal.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

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

1. *Microbiología y Parasitología:*

- **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 Microbiología y Parasitología:

- Historia y antecedentes de la contaminación de alimentos.
- Origen e impacto de la contaminación de alimentos.
- Factores de crecimiento, mecanismo patogénico, dosis infectante.
- Parámetros indicadores y patógenos.
- Recuento aerobio Mesófilos (RAM).
- Diagnóstico bioquímico: lectura e interpretación de pruebas bioquímicas.



- Análisis de patógenos en alimentos: NMP, presencia /ausencia.
- ETAs bacterianas clásicas y emergentes.
- Pruebas bioquímicas para enterobacterias.
- Antecedentes epidemiológicos: Prevalencias, incidencias, morbilidad, morbi – mortalidad.
- Generalidades de la parasitología: Epidemiología, clasificación, definiciones, ciclo biológico, vectores, etc.
- ETAS parasitarias.
- Tipos de ciclos, huéspedes y vías de infección.
- Mecanismos de transmisión.
- Fuentes de infección.
- Agua, alimentos, vectores biológicos y mecánicos y fómites.
- Mecanismos de infección.

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

2. Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria:

- **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 Tecnología de los Alimentos e Inocuidad Alimentaria:

- Sistemas de gestión de calidad.
- BPM en la industria alimentaria.
- Trazabilidad y evaluación de riesgos.
- HACCP en industria alimentaria.
- Procesos productivos de alimentos.
- Procesos tecnológicos y conservación de alimentos por altas temperaturas.
- Procesos tecnológicos y conservación de alimentos por bajas temperaturas.
- Procesos tecnológicos de grupos de alimentos.



- Alimentos funcionales.
- Alimentos mínimamente procesados.
- Tecnología de envasado de alimentos..

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

3. 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:

- Conceptos generales.
- Definición y objetivos de bromatología.
- Desarrollo histórico.
- Análisis bromatológico y proximal.
- Control de calidad.
- Evaluación sensorial de los alimentos.

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

4. Industria Alimentaria y Marketing aplicado:

- **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 Industria Alimentaria y Marketing aplicado:

- Introducción al marketing.
- Segmentación de mercado.
- Atributos de valor.
- Variables de compras.
- Plan de marketing, diseño, elementos, herramientas y control.
- Estrategia de posicionamiento.
- Evaluación de marcas.

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

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- Clases expositivas.
- Lectura dirigida.
- Seminarios, indagación de temas con soporte científico.
- Talleres: Análisis proximal en laboratorio.
- Proyecto: Elabora un proyecto de desarrollo de producto innovador, creativo e inocuo.
- Búsqueda en terreno de alimentos y compuestos en el mercado.
- Cálculos nutricionales de composición de alimentos.

APORTE A LA COMUNIDAD

- Se realizan preparación y ejecución de proyectos de innovación con el objetivo de resolver necesidades actuales de la población en relación a alimentación, nutrición y salud general.





ÁREA FOMENTO Y PROMOCIÓN DE LA SALUD

APORTE POR ÁREA

FOMENTO DE PROMOCIÓN DE SALUD

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021

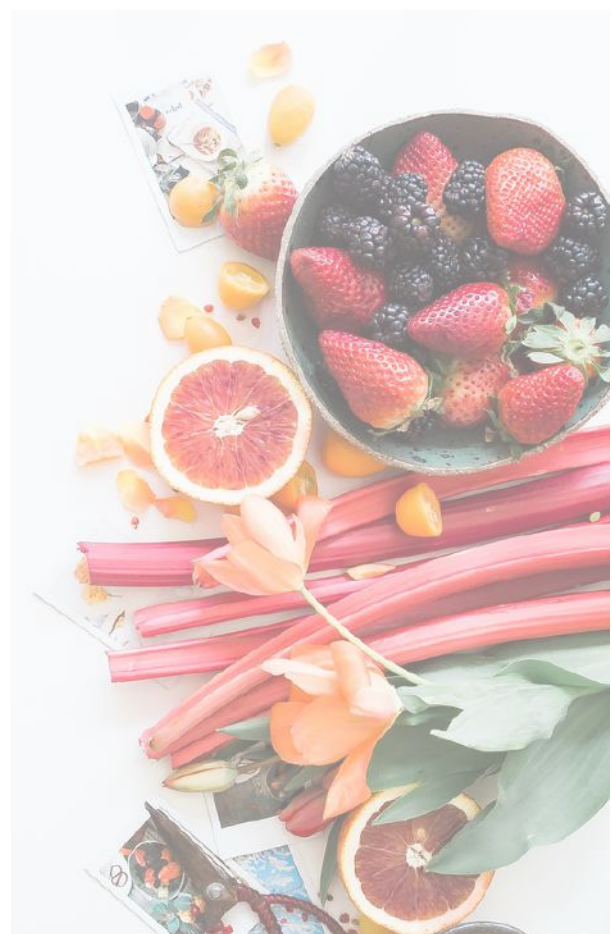


CUERPO DOCENTE SANTIAGO

- PhD. 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 2021

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.



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

2. Estrategias de Promoción de Salud:

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:**
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.

- 35 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.

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

4. Nutrición Comunitaria:

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

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Ética, visión analítica y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Área asistencial, fomento y promoción de la salud.



- 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.

- *69 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 on line, talleres prácticos, simulaciones con actores entrenados.
- **Alimentación laboral:** Sesiones teóricas on line, talleres on line, aprendizaje basado en proyectos.

- **Nutrición Comunitaria:** Sesiones teóricas on line, talleres on line, simulaciones con actores entrenados, pasantías en Centros de Atención Primaria de Salud.

APORTE A LA COMUNIDAD

- **Educación en Alimentación y Nutrición:** No se realizaron visitas a centros prácticos por temas de pandemia por COVID-19. Con respecto a la innovación se incorpora la simulación de consulta nutricional con el apoyo de actores. Consulta individual con casos simulados, utilizando la plataforma Zoom.
- **Estrategias de Promoción de Salud:** No se realizaron visitas a los centros de salud por el contexto sociosanitario vinculado a la pandemia por COVID-19.
- **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.

Empresas u organizaciones beneficiadas:

- Ripley.
- ESACH.
- TECNASIC.
- Altos de Quitralman.
- Makros.
- **Nutrición Comunitaria:** Desarrollo de diagnóstico de salud y alimentario y nutricional de diferentes centros de salud y población beneficiaria. Realización de consultas nutricionales (aproximadamente 138 beneficiarios) en Centros de Atención Primaria de la Salud (APS).



- Cada alumno realizó al menos dos consultas nutricionales supervisados por tutora nutricionista.

Centros de salud intervenidos:

- **Peñalolén:** CESFAM Cardenal Silva Henríquez y CESFAM La Faena.
- **La Granja:** CESFAM La Granja, CECOSF San Gregorio, CECOSF Millalemu, y CESFAM Malaquías Concha.
- **La Pintana:** CESFAM El Roble y CESFAM Santiago de la Nueva Extremadura.
- **La Cisterna:** CESFAM Eduardo Frei Montalva

FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

Docente Dominique Masferrer:

Título: © Doctorado en Salud Pública.

Institución: Universidad de Chile.

Docente Anna Christina Pinheiro Fernandes:

Título: Doctorado en Enfermería - PHd en Ciencias de la Nutrición.

Institución: Escola de Enfermagem. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP-Brasil).

Título: Curso “Considerações sobre o uso de questionários em pesquisas”.

Institución: Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP-Brasil).

Docente Luisa Pérez Ocampo:

Título: Curso “Actualización en el manejo de alergias alimentarias”.

Institución: Universidad del Desarrollo.



Título: Curso “Elementos esenciales en tutoría clínica”.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Docente Alejandra Correa Ortiz:

Título: Curso “Actualización en el manejo de alergias alimentarias”.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Título: Curso “Elementos esenciales en tutoría clínica”.

Institución: Universidad del Desarrollo.

Título: Curso “Nutrición vegetariana Vegana para Profesionales de la Salud”.

Institución: Instituto Vive Sano Brasil.

Título: Curso “Avanzado de lactancia materna”.

Institución: SOCHIPE.



INVESTIGACIÓN

Tutor Tesis (Anna Christina Pinheiro):

- De la tesis “Comparación de ambientes alimentarios del entorno escolar en colegios municipalizados de comunas de índice de desarrollo comunal alto y medio-alto en la Región Metropolitana de Santiago”.

Evaluador de Tesis (Dominique Masferrer):

- De la tesis “Comparación de ambientes alimentarios del entorno escolar en colegios municipalizados de comunas de índice de desarrollo comunal alto y medio-alto en la Región Metropolitana de Santiago”.



UDD CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- Mg. Nut. Ana Araya.
- Mg. Nut. Camila Bizama.
- Mg. Nut. Nicolás Pérez.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Nutrición Comunitaria.

Curso realizado en modalidad Hyflex y con prácticas presenciales en terreno en CESFAM Chiguayante.

- **Competencias Genéricas a las que tributa:**
Ética, visión analítica y comunicación.
- **Competencias Específicas a las que tributa:**
Actividades de salud familiar, integrando los fundamentos del modelo a los diferentes roles del nutricionista en APS.

Temáticas abordadas en Nutrición Comunitaria:

- "Realizan actividades de salud familiar con enfoque integral, integrando los fundamentos del MAIS"

APORTE A LA COMUNIDAD

Se realizaron en la asignatura Nutrición Comunitaria CCP:

- Simulaciones Clínicas



- en UDD de Examen Médico Preventivo, Control Programa Infantil control sano 5°mes, 3 años 6 meses y Programa Cardiovascular.
- **Práctica Presencial en CESFAM Chiguayante por 4 semanas.** Los 25 alumnos observaron individualmente consultas nutricionales del programa infantil, de la mujer, del cardiovascular y otras atenciones a lo largo del ciclo vital en box de atención, realizaron una visita domiciliaria integral a pacientes crónicos descompensados y controles sanos del programa infantil en domicilio.
- En grupos de 4 alumnos realizaron intervención familiar con exploración de instrumentos de Salud Familiar para realizar Matriz de Cuidados de la Familia. Realizaron presentación final en aula.
- Realización de 25 visitas domiciliarias integrales de pacientes crónicos descompensados y controles sanos del programa infantil en domicilio.
- 6 Estudios de Familia Breve.
- **Centros Intervenido en CCP:** CESFAM Chiguayante





INTERDISCIPLINA

LAB INTERDISCIPLINAR DISEÑO-NUTRICIÓN SANTIAGO

- **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. Además de 5 sesiones con la metodología Coil con Colombia, donde los alumnos pudieron intercambiar experiencias de ambos países con el fin de completar en el desarrollo de sus proyectos.

**Alumnos
Nutrición**
18 Alumnos

**Alumnos
Diseño**
12 Alumnos

Proyectos realizados:

Nombre: WAIORA.

Descripción: Agua saborizada con excelente fuente de calcio y vitamina D, Con un sistema dispensador de concentrado natural que permite reutilizar el envase, con una nueva cápsula dispensadora.

Equipo: F. Jadue, R. Perelli, P. Gacitua, K. Apará, I. Lineros.



Nombre: WUOLI.

Descripción: Bocado sin azúcar que sube tu concentración y baja tu ansiedad.

Equipo: S. Ojeda, I. Troncoso, J. Toloza, M. Paraje, S. Takai.

Nombre: SKT1.

Descripción: Alimento que combate la ansiedad, falta de energía y estrés, cuyo envase fomenta el compartir y jugar con el resto.

Equipo: R. Rojas, E. Flores, C. Vergara, F. Saval, F. Sepulveda.

Nombre: NUTRINOLA.

Descripción: Snack que aporta la dosis diaria de vitamina B12 en la palma de tu mano.

Equipo: I. Gallegos, I. Ramirez, V. Arias, M. Valdivia, G. Soto.

Nombre: FITOS.

Descripción: Snack salado con fitoesteroles con la integración de vegetales en formato listo para servir.

Equipo: P. Landaeta, J. Miranda, P. Abarza, J. Achondo, V. Fuentes.

Nombre: SOS.

Descripción: Snack dulce para momentos de ansiedad, de alta durabilidad.

Equipo: F. Llull, R. Semprevivo, F. Torres, C. Amenábar, V. Díaz



LAB INTERDISCIPLINAR DISEÑO-NUTRICIÓN CONCEPCIÓN

Cuerpo Docente:

- MSc. Nut. Edison Hormazábal Díaz.

LAB Tendencias en Diseño en Alimentos:

A través de esta asignatura Inter-Disciplinaria (ID), los estudiantes deberán crear un producto alimenticio, mediante el desarrollo de un proyecto que integra el conocimiento de tres carreras: Diseño, Ingeniería Comercial & Nutrición y Dietética. Para lo anterior, las unidades del curso se han transformado en tópicos articuladores, los que se vinculan a su vez, con las etapas de la creación del producto alimenticio, propuesta gráfica y su desarrollo comercial, posibilitando abordar la problemática en forma integrada.

La oportunidad es poder construir un puente entre la comunidad universitaria y la vida laboral. Brindando un escenario similar al desarrollo de un proyecto dentro de una empresa, en un entorno académico. Donde se selecciona un equipo, que no se conocen previamente, y se les da un desafío a lograr. Para lo cual deben poner en práctica el conocimiento previo acumulado de sus carreras; además de desarrollar habilidades blandas de gestión de equipo, comunicación y resolución de problemas, bajo un riguroso proceso metodológico.



- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Comunicación, Emprendimiento y liderazgo, Autonomía, Visión Global, Empatía, Pensamiento Estratégico, Observación y Conceptualización.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Innovación alimentaria y Tecnología alimentaria.
- **Lugar de Trabajo:** Taller de Diseño, Laboratorio de Nutrición y Laboratorio de Bromatología.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- Clase Expositiva.
- Uso de Imágenes y Análisis Formal.
- Estudio de Casos.
- Ejercicio Práctico.
- Presentación Oral y/o de Proyecto.
- Informe.
- Aprendizaje Basado en Problemas-Proyectos-Desafíos.

En estos cuatro años son alrededor de 14 proyectos realizados en cada etapa que organiza el LAB, desde una fase de inducción y exploración metodológica pasando a la segunda fase donde desarrollamos un proyecto con más experiencia en laboratorio y metodológica, donde cada equipo se compone de a lo menos seis personas, dependiendo del número de alumnos inscritos, distribuyendo a cada disciplina proporcionalmente en los equipos. Destacamos los siguientes.



Proyectos realizados:**Nombre:** Yogie.

Descripción: Un Yogurt vegetal a base de leche de coco, producto fortificado en calcio y vitamina D. Un producto amigable para niños de tres años en adelante, con alergia alimentaria múltiple (AAM), sin preservantes y saborizantes, con un diseño en packaging portable, ligero y un alto nivel de usabilidad par el niño.

Nombre: Eva.

Descripción: Es un Shake enfocado a mujeres en etapa de gestación entre 25 - 35 años principalmente primigestas que busca calidad antes que cantidad. Este suplemento alimenticio líquido de consumo inmediato, y sobre todo rico, entrega desde su leche sin lactosa con sabor a Frutilla, Arandano y cacao lo necesario en cuanto a calcio, ácido fólico y hierro pero un periodo gestacional.

Nombre: Kaizen.

Descripción: Es un bebestible enfocado al desequilibrio electrolítico que ocurre en la performance de un deportista ocasional o de alto rendimiento, apasionado y ocasional, el cual va encontrar en esta cerveza sin alcohol el aporte necesario para acompañarte en tu rendimiento deportivo. Una bebida isotónica innovadora que propone un nuevo contexto para la cerveza sin alcohol, en su sabor original, miel y maqui.

Nombre: Protegg.

Descripción: Es un Sanack saludable, enfocado a personas que buscan mejorar su calidad de vida, aumentando su ingesta proteica de alto valor biológico. Un producto que nace de la proteína extraída de la clara de huevo que junto al cacao en un formato Brownie nace como una alternativa a quienes buscan calidad, sabor y bienestar en su dieta dadas sus condiciones y limitaciones alimenticias.



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:** sesiones uno a uno, con las cuatro áreas simultáneamente.
- **Atenciones disciplinares:** sesiones uno a uno con el área de tu interés.

CIAD durante el 2021 se implementó un piloto CIAD, donde las atenciones y evaluaciones de todas las ramas deportivas se realizaron en interdisciplina.



De esta forma el total de atenciones realizadas por nutrición fue de 113 atenciones. Además, se realizaron 3 intervenciones alas ramas deportivas en conjunto con las carreras de psicología y kinesiología.

LAB CIAD Cuatro internas del área de Nutrición y Ejercicio participaron en un LAB interdisciplinario, de 3 meses de duración, en conjunto con las carreras de Kinesiología y Psicología y el área de deporte de la Universidad, en el manejo de las ramas deportivas de Rugby y Handball.

Como parte del LAB las internas prepararon dos sesiones educativas. Una llamada “Adivina las porciones de alimentos” dirigida a los seleccionados de Rugby y otra llamada “Dietas de moda y su repercusión en el rendimiento deportivo” dirigida a los seleccionados de Handball.





SEMANA I SANTIGO

La coordinadora de la SEMANA I de la carrera de Nutrición y Dietética en Santiago, es la docente de Unidad Infanto-Juvenil, Constanza Ackermann.

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

- "La vida sigue siendo Bella".
- "No lo botes ¡haz brotes!".
- "La ruta de las frutas y verduras".
- "El amor en tiempos de COVID".
- "No dejemos huella y seamos más B-japi".
- "Enseñando a cultivar"

1. "La vida sigue siendo Bella"

En este desafío los estudiantes aprenden nociones básicas de salud física, salud mental y emocional y cómo esta influye en la calidad de vida de personas mayores y plantean de forma interdisciplinaria soluciones factibles que contribuyen a mejorar la salud emocional y por consecuencia la calidad de vida de las personas mayores que viven en la residencia "Vida Bella".

Docentes colaboradores:

- Danaee Anais.
- Camila Vergara.
- Andrea Valenzuela.
- Valentina Fabia.
- Ma. Virginia Riesco.
- Paulina Pereira.

Objetivos:

El objetivo es que los alumnos diseñen una estrategia innovadora que contribuya a mejorar



el bienestar emocional de personas mayores pertenecientes a la residencia "Vida Bella" afectadas por el aislamiento social que ha traído consigo la situación sanitaria actual. Los alumnos deben diseñar un material entregable, que considere temáticas y actividades motivadoras para este grupo etario, de manera que sea presentado a los directivos de la residencia Vida Bella y pueda ser utilizado como parte de las actividades y rutina de las personas mayores que habitan esta residencia.

2. "No lo botes ¡haz brotes!"

Los alumnos debían elaborar un alimento germinado a partir de legumbres secas tales como porotos, lentejas, arvejas y otros, utilizando materiales reciclados para la construcción del medio de cultivo tales como botellas plásticas, frascos de vidrio o envases tetrapack. Adicionalmente los alumnos realizarán una encuesta para evidenciar el consumo de estos alimentos y así construir un material educativo para incentivar el consumo de legumbres germinadas en distintas preparaciones promoviendo además el cuidado del medio ambiente y la salud general de la población chilena.

Docente a cargo del desafío:

- Sylvana Freire Azzarelli.

Docentes colaboradores:

- Danaee Anais.
- Camila Vergara.
- Andrea Valenzuela.
- Valentina Fabia.
- Ma. Virginia Riesco.
- Paulina Pereira.

Objetivos:

Abordar la problemática del bajo consumo de legumbres con la creación de germinados de manera sustentable para el medio ambiente y



construir un material educativo que incentive el consumo de estas para obtener los beneficios que proveen fomentando el cuidado del medio ambiente.

3. "La ruta de las frutas y verduras"

Este 2021 es el Año Internacional de las Frutas y Verduras (FyV). El consumo de FyV cumple un rol fundamental en la salud de las personas y una dieta rica en FyV puede disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, principal casusa de muerte a nivel global. La pandemia ha visibilizado aún más la importancia de mantener una alimentación saludable, ya que sólo un 15% de la población cumple con el consumo diario que establece la OMS. Además, en Chile una persona genera 1,25kg de basura/día y el 50% son residuos orgánicos que terminan en vertederos. Esto genera otro problema asociado al consumo de FyV. Es por esto que te invitamos a ser parte del Desafío La Ruta de la Fruta y verdura y nos ayudes a fomentar su consumo y concientizar sobre la importancia del compostaje en casa.

Docentes colaboradores:

- Karina Etchegaray.
- Ana María Quesille.
- Ana Palacio.

Objetivos:

Diseñar una estrategia innovadora, viable y entretenida que permita sensibilizar a la comunidad Universitaria y su entorno respecto a los beneficios del consumo de frutas y verduras en la salud de las personas, a la vez incentivar el consumo de estos. Finalmente concientizar sobre las pérdidas y desperdicios de estos alimentos a través de la enseñanza de compostaje en el hogar como ayuda al cambio climático y a la disminución de residuos. Para esto se espera que el estudiante elabore un webinar, infografía y videos para abordar la temática descrita.

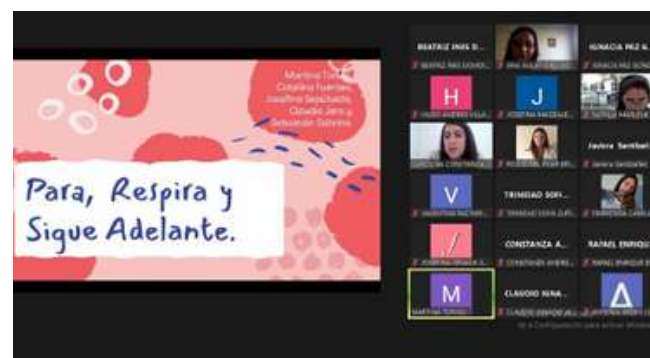


4. "El amor en tiempos de COVID"

Proyecto cuyo objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida de los trabajadores de salud en el CESFAM Cardenal Silva Henríquez, en la comuna de Peñalolén en este periodo de pandemia.

Alumnos participantes de las carreras de:

- Nutrición y dietética.
- Medicina.
- Enfermería.
- Tecnología médica.
- Psicología.
- Kinesiología.
- Pedagogía básica.
- Ciencias políticas.
- Ingeniería comercial.



5. "No dejemos huella y seamos más B-japi"

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).
- Francisco Gutiérrez (Ingeniero Comercial).
- Trinidad Lira (Nutricionista, Dueña de B-Japi).



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.

6. "Enseñando a cultivar"

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

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



SEMANA I CONCEPCIÓN

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

- **#Salvemoslacomida**
- **ABUELITEC: Acercando al adulto mayor a la tecnología.**
- **Nutrición y Actividad física inclusiva en el Colegio EGO SUM.**

1. **#Salvemoslacomida**

La invitación de este desafío, enmarcados en el lema de la FAO, **#Salvemoslacomida**, es a buscar una solución innovadora que permita la reutilización de los desechos orgánicos a nivel domiciliario. Esto permitirá concientizar a las familias sobre el uso eficiente de la comida. La solución propuesta por los estudiantes, puede estar dirigida desde el proceso de compra, almacenamiento, preparación y/o distribución de los alimentos, y desde un enfoque de la promoción o intervención.

Docentes a cargo del Desafío:

- Victoria Halabí.
- Elizabeth Venegas.

Docentes colaboradores:

- Elizabeth Venegas.

Objetivos:

El objetivo es que los alumnos tomen conciencia, a partir de un análisis crítico desde las referencias bibliográficas, sobre cómo los desperdicios de alimentos están afectando al medio ambiente, aprendan a reutilizar los alimentos y desarrollen una solución basada en los fundamentos de **#Salvemoslacomida**.



2. ABUELITEC: Acercando al adulto mayor a la tecnología.

La invitación de este desafío es a disminuir la brecha que existe en el uso de la tecnología con los adultos mayores... en los tiempos actuales se hace indispensable el uso de las redes sociales y aplicaciones, para realizar trámites, desplazarse y facilitar la interacción y autonomía personal. Es por esto que necesita innovar y crear espacios especiales de cercanía para este grupo etario a través de la tecnología, con la finalidad de potenciar las relaciones interpersonales e intergeneracionales y el contacto con su entorno, facilitar la realización de trámites, compras y movilizarse.

Docentes a cargo del Desafío:

- Paula Fuenzalida.
- Alejandra Pereira.

Objetivos:

Que los alumnos colaboren para poder llegar a los adultos mayores con toda la información disponible existente, para mejorar sus procesos, facilitar acciones o dificultades de la vida cotidiana. Que los alumnos aporten ideas e innovaciones que ayuden a la comprensión del uso de la tecnología y de sus beneficios para el adulto mayor.

3. Nutrición y Actividad física inclusiva en el Colegio EGO SUM.

A través de este desafío "Nutrición y actividad física inclusiva Colegio EGO SUM", los estudiantes aprenderán a conocer, trabajar y compartir con la comunidad educativa del colegio EGO SUM de Concepción, que atiende a niños(as) y jóvenes con Síndrome de Down de diferentes edades.



Conocerán detalles de esta afección, realizarán búsqueda bibliográfica de apoyo, planificarán, gestionarán, aprenderán y realizarán un taller de cocina inclusiva y un taller de actividad física en el Colegio EGO SUM con los niños(as) y jóvenes. El taller de cocina inclusiva, consistirá en aprender a realizar preparaciones culinarias saludables y adecuadas para el grupo, guiados por la Nutricionista y el Chef, y en el taller de actividad física aprenderán y realizarán juegos y dinámicas especializadas guiados por la Kinesióloga. enfoque de la promoción o intervención.

Docentes a cargo del Desafío:

- Ana Araya.

Docentes colaboradores:

- Daniela Brevis.
- Ricardo Fierro.
- Margarita Aravena.

Objetivos:

El objetivo es que los estudiantes junto a los alumnos del colegio sean los protagonistas de las preparaciones culinarias en el levantamiento del taller de cocina inclusiva y que los guíen en actividades recreativas como estrategia para que fomente la actividad física. Ambos talleres como estrategia de inclusión y de fomento de hábitos de vida saludable para ellos y sus familias.



2021
SEMANA *i*



ÁREA INTERNADOS CLÍNICOS

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



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).



PERIODO 2021

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:** Clínico Asistencial e investigación.

Actividades Desarrolladas:

- Se proporcionó atención alimentario nutricional a pacientes adultos y adultos mayores del Hospital Padre Hurtado, en los pisos de cirugía, medicina, agudos y críticos.

Campos Clínicos:

- Hospital Padre Hurtado.
- Clínica Alemana de Santiago.

- **59 Alumnos matriculados.**
- **59 Alumnos aprobados.**
- **100% 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:

- **Diálisis:** Atenciones alimentario nutricionales a pacientes con enfermedad renal crónica en tratamiento con hemodiálisis. En esta área las (os) internas (os) desarrollan sus actividades en los diferentes centros conociendo realidades económicas diferentes. Esto les permite realizar educaciones fundamentales para el adecuado control metabólico de los pacientes.



- **CAS-Oncología:** Realizan atenciones alimentario y nutricionales a los pacientes hospitalizados para cirugías y tratamientos de diferentes tipos de patologías oncológicas. La actividad es fundamental para un soporte adecuado de las terapias.
- **Geriatría:** Establecimientos para adultos mayores, donde el estudiante realizaba actividades tanto clínicas como en servicio de alimentación. Con el objetivo de una mantención de la funcionalidad del adulto mayor sano o con patologías.
- **Lab Cardiovascular:** Pertenece al programa de Rehabilitación cardiovascular del Hospital Padre Hurtado, está compuesto por diversas áreas como Kinesiólogos, Enfermería, Psicología y Nutricionistas. En interdisciplinariedad se trata al paciente con la finalidad que regrese a su vida diaria y mejore sus indicadores para no volver a recaer en un evento cardiovascular.



Centros Prácticos:

Geriatría:

- Residencia Vida Bella.
- Fundación Cisroco.

Diálisis:

- Clínica Alemana.
- Premio Nobel.
- Padre Hurtado.

Lab Cardiovascular:

- Hospital Padre Hurtado.



Internado Profundización Diálisis:

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

Internado Profundización CAS-Oncología:

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

Internado Profundización Geriatría:

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

Internado Profundización Lab Cardiovascular:

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

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Clínica Alemana:

- Patricia Escobar.
- María Teresa Pastrian.
- Yordana Robles.
- Antonia Barahona.
- Natalia Gonzalez.
- Carolina Morales.



Hospital Padre Hurtado:

- Marianella Besamat.
- Saul Cubillos.
- Natalia Farias.
- Karla Hormazabal.
- Carla Morales.
- Javiera Salineros.
- Valentina Fabia.
- Paula Navarro.
- Victoria Salazar.

Centro de Diálisis Premio Nobel:

- Lina María Sierra.

Residencia Vida Bella:

- Paulina Pereira.

Fundación Cisroco:

- Denise Casals.

Evaluadores de Campos Clínicos:

- Danae Anais.
- Camila Vergara.
- Andrea Valenzuela.
- Valentina Fabia.
- Catalina Cuello.



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 mixta, presencial y a distancia, donde se realizó telemedicina y atención clínica presencial con pacientes hospitalizados y ambulatorios.

Campos Clínicos:

- Hospital Padre Hurtado: Servicio de Pediatría.
- Hospital Padre Hurtado: Equipo de trastornos de la conducta alimentaria.
- 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.
- AMA salud: Atención telemedicina pediátrica integral.



- 59 Alumnos matriculados.
- 59 Alumnos aprobados.
- 100% 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:

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

Campos Clínicos:

- Hospital Padre Hurtado: Equipo de trastornos de la conducta alimentaria.
- Fundación Soy Más, La Pintana.



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

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores UDD:

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

Tutores de Campo Clínico:

- Sofía Acle.
- Sofía Aguirre.
- María Esther Sciberras.
- Ana Poblete.
- Constanza Coloma.
- Pamela Diaz.
- Carole Glisser.
- Catalina Zegers.
- Andrea Valenzuela.
- Carolina Larenas.
- Romina Aedo.
- Felipe Happey.
- Jacinta Legarreta.

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 e investigación.



Actividades Desarrolladas:

- Se proporcionó atención alimentario nutricional a pacientes pediátricos, adultos y adultos mayores.

Campos Clínicos:

- Hospital Víctor Ríos Ruiz de Los Ángeles.
- Hospital Higuera de Talcahuano.
- Hospital Barros Luco de Santiago.
- Clínica Biobío.
- Clínica Sanatorio Alemán

- *27 Alumnos matriculados.*
- *27 Alumnos aprobados.*
- *100% Tasa de aprobación.*



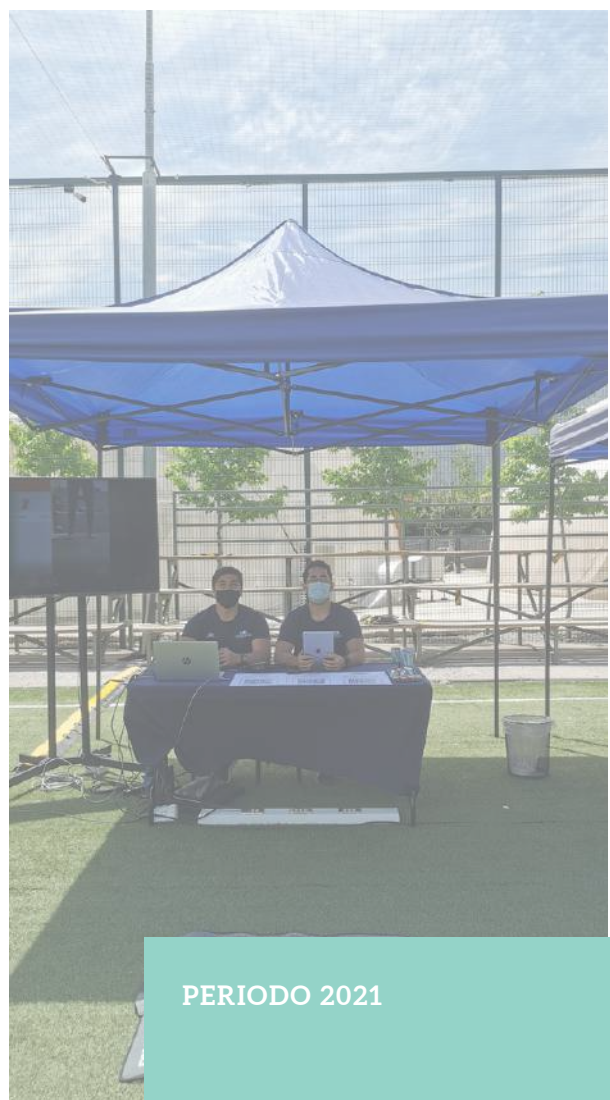
ÁREA INTERNADO DEPORTE

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD
2021



INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

- Internado Profundización en Nutrición y Ejercicio (Santiago).
- Internado Nutrición y Deporte (Concepción).



PERIODO 2021

1. Internado Profundización de 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 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

Actividades Desarrolladas:

- Atenciones nutricionales realizadas de forma presencial, donde se prestaron en total 199 consultas en el área de nutrición y ejercicio, las cuales fueron realizadas en los centros de práctica gimnasio Motion (25), Club de fútbol Lautaro de Buin (72), Club de fútbol Melipilla (79) y CIAD, específicamente a las selecciones de Handball y Rugby (23).
- **Clubes de fútbol Lautaro de Buin y Melipilla:** Atenciones nutricionales, mediciones antropométricas, educaciones y proyectos educativos en hidratación y valoración del estado de hidratación, suplementación y dopaje, ingestas de carbohidratos y proteínas previas y posteriores al ejercicio, generar minutas para días de partidos, acompañar al equipo a partidos, distribución de suplementos de auspicios. Tasas de sudor y evaluación de la densidad urinaria realizadas en ambos club de fútbol, logrando un total de 14 tasas y 180 mediciones de densidad urinaria.



- **Motion Center:** Calorimetría indirecta, consulta a deportistas de elite, tasa de sudor, consumo máximo de oxígeno, valoración de métodos de análisis de la composición corporal: ultrasonido.
- **CIAD:** Valoración de métodos de análisis de la composición corporal: BIA; test de lactato, taller de suplementación, seminarios, Jornada de Nutrición deportiva, apoyo pre internado. Además se realizaron 2 charlas educativas sobre el uso de suplementos nutricionales a la selección de rugby y sobre ayuno intermitente a la selección de handball.

Centros Prácticos:

- Club deportes Melipilla.
- Lautaro de Buin.
- Motion Center.
- Centro integral apoyo al deportista (CIAD).

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

TUTORES Y COMISIONES EVALUADORAS

Tutores:

- Alice Glaves.
- Patricia Echeverry.
- Sofía de la Cerdá.

Comisiones Evaluadoras:

- Isabel Morales Rodríguez.
- Estefania Soto.
- Cristian Sepúlveda.



APORTE A LA COMUNIDAD

- Jornada de nutrición deportiva realizada por internas y docentes del área "Impacto de patrones específicos sobre el rendimiento deportivo y la composición corporal" el cual contó con transmisión mediante UDDTV logrando una audiencia en vivo de 139 espectadores totales y 176 visualizaciones a la fecha. Esta jornada abordó las siguientes temáticas: Ayuno intermitente en el rendimiento deportivo y composición corporal, vegetarianismo y veganismo en personas físicamente activas, dieta cetogénica, efectos en la composición corporal y rendimiento deportivo y dieta baja en FODMAPS: estrategias en el alto rendimiento.
- Curso suplementación deportiva, por tercer año consecutivo el área de nutrición y ejercicio realiza un curso de suplementación ajustando su programa de acuerdo al avance de la ciencia y las necesidades creadas y detectadas en el área. Este 2021 el curso se tituló "Bases de la suplementación deportiva en diferentes contextos", donde se logró una matrícula de 41 profesionales, entre kinesiólogos, nutricionistas y médicos.



JORNADA DE NUTRICIÓN DEPORTIVA

"Impacto de patrones alimentarios específicos sobre el rendimiento deportivo y la composición corporal"

<https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-bases-suplementacion-deportiva-en-diferentes-contextos/>

2. Internado Nutrición y Deporte (Concepción):

- **Competencias Genéricas a las que tributa:** Autonomía, comunicación, visión analítica, visión Global, ética y responsabilidad pública.
- **Competencias Específicas a las que tributa:** Nutrición deportiva e investigación.

Actividades Desarrolladas:

- **Evaluación del estado nutricional:** diagnóstico del estado nutricional a través de parámetros como el índice de masa corporal y la composición corporal del deportista.
- **Evaluación Antropométrica:**
 - Medición antropométrica pentacompartimental.
 - Determinación de % grasa, masa muscular, masa ósea, índice musculo/ óseo, proporcionalidad Phantom.
- **Consejería Nutricional:** Establecer horarios correctos de alimentación, consejería de porciones, colaciones pre, intra y post competencia.
- Esto NO conlleva pautas alimentarias, solo una guía menor de la alimentación que el deportista debe llevar a través de un ejemplo de minuta.

Centros Prácticos:

- Club de fútbol profesional Huachipato FC.
- Club de Rugby Los Troncos.
- Club Deportivo Alemán rama de Hockey.
- Club Llacolen rama de Remo.

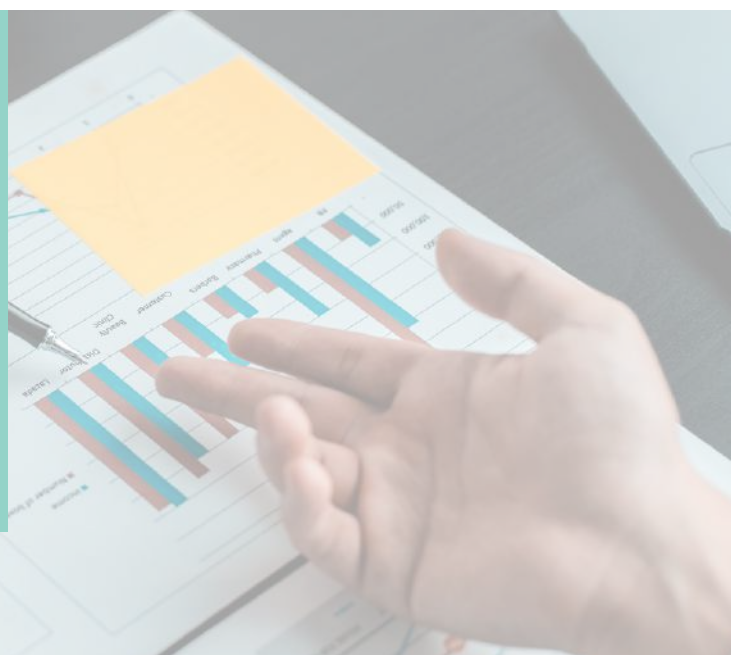


ÁREA INTERNADO DE GESTIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD 2021

INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

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



PERIODO 2021

1. Internado 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:

- Se trabajó en tutorías, análisis de casos, revisión de informes y sus presentaciones.

- **40 Alumnos matriculados.**
- **40 Alumnos aprobados.**
- **100% 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.

Actividades Desarrolladas:

- Se realizó prestación de servicios de laboratorio, con el fin de contribuir al proyecto en la obtención de resultados microbiológicos en una línea de producción escogida y aplicar las mejoras correspondientes en la industria.

- **1 Alumna matriculada.**
- **100% Tasa de aprobación.**



ÁREA INTERNADO DE ATENCIÓN PRIMARIA DE SALUD

MEMORIA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD 2021

INTERNADOS IMPARTIDOS POR EL ÁREA

- Internado en Atención Primaria de Salud (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 2021

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:** Fomento y promoción de la 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.

- **55 Alumnos matriculados.**
- **55 Alumnos aprobados.**
- **100% Tasa de aprobación.**

2. 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.

- 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.

Actividades Desarrolladas:

- Teleconsultas nutricionales: 64.
- Webinars sobre alimentación saludable en tiempo de pandemia: 3.
- Talleres sobre alimentación saludable para la comunidad educativa adscrita a las plantas de producción de Empresas Iansa: 10 talleres para la comunidad del Liceo de Excelencia Óscar Moser (Padre Las Casas Temuco) y 5 talleres para la comunidad educativa del Liceo de Excelencia San Nicolás (Chillán).
- Asistencia mínima: 30 personas / asistencia máxima: 35 personas.
- Participantes: Cuerpo docente y estudiantes de III medio de la especialidad de Gastronomía y Técnico en educación de párvulos.



Empresas beneficiadas:

1. Empresas Iansa.
2. Asociación Chilena de Seguridad.
3. Mowi.
4. Emiliana Viñedos.

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

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

- Práctica profesional en Atención Primaria de Salud, sesiones teóricas presenciales de tutoría.



APORTE A LA COMUNIDAD

• Internado en Atención Primaria de Salud:

Realización de programa de promoción de la salud con componente educativo en población beneficiaria de centros de salud de las comunas de Peñalolén, La Granja, La Pintana, San Ramón, Renaico, Concepción y Calbuco. Intervenciones educativas en la comunidad (60 intervenciones beneficiando a un total de 340 personas aproximadamente) y consultas nutricionales (aproximadamente 63.360 consultas nutricionales = 8 atenciones diarias * 4 días a la semana * 36 semanas * 55 alumnos).

- **Internado de profundización en Nutrición en el entorno Laboral:** 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.

3. Internado en Atención Primaria de Salud (Concepción):

Actividades Desarrolladas:

27 intervenciones educativas en la comunidad de Coronel, Pedro de Valdivia, Concepción (Santa Sabina y Lorenzo Arenas), Chiguayante, Linares (Sector Yerbas Buenas) y Talca (Sector Bicentenario), beneficiando a más de 500 personas.

- 27 Intervenciones de Promoción en Salud en diferentes temas del área de nutrición y alimentación a lo largo del ciclo vital. Beneficiando a más de 250 personas.



- **Consultas Nutricionales:** Aproximadamente 4500 consultas (6 consultas diarias en promedio por alumno por 6 semanas).
- **Estudios de familia:** 27 Estudios de familia (A través de los instrumentos de exploración familiar revisaron el cumplimiento adecuado de las funciones de protección y cuidado de la familia, que contribuyen a prevenir o enfrentar las problemáticas de salud con realización de matriz de cuidado de la familia).

- 27 Alumnos matriculados.
- 27 Alumnos aprobados.
- 100% Tasa de aprobación.

4. Internado de Profundización en Atención Primaria de Salud (Concepción):

Actividades Desarrolladas:

Realizaron aproximadamente 3200 consultas nutricionales.

- 9 nuevos estudios de Familia o seguimientos de anteriores realizados en su sector.
- 9 investigaciones en el área: Involucró motivo de la investigación a realizar con respaldo de marco teórico y bibliografía utilizada, identificación del problema, con objetivos generales y específicos, grupo etario involucrado, realización de las etapas y detalle de cada una de ellas, identificación de las alternativas de solución y selección de la más óptima, reflejo de la acción correctiva, indicando resultados obtenidos.



- Participación en Programas Alimentarios, incluyendo descripción de los aspectos técnicos, aplicación de las funciones administrativas, participación en la elaboración de estadísticas diarias y mensuales y en la confección de los pedidos mensuales de productos alimentarios.

- *9 Alumnos matriculados.*
- *9 Alumnos aprobados.*
- *100% Tasa de aprobación.*





PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

Publicadas:

Título: "Gluten-free foods and their contribution to total diet in patients with celiac disease".

Autores: Norambuena A, Quintiliano-Scarpelli D, Araya M.

Revista: International Journal of Celiac Disease. 2021, 9 (1), 16 -22. DOI: 10.12691/ijcd-9-1-3.

Título: "Infant feeding and information sources in Chilean families who reported Baby-Led weaning as a complementary feeding method".

Autores: Quintiliano - Scarpelli D, Lehemann N, Castillo B, Blanco E.

Revista: Nutrients. 2021 Aug 6:13 (8):2707. DOI: 103390/nu130822707.PMID: 34444867; PMCID:PMC8401955

Título: "Calorie and macronutrient intake during the first six months after bariatric surgery".

Autores: Ana Palacio, Daiana Quintiliano, Marcela Cosentino, Paula Vargas, María José Ríos.

Revista: Rev Med Chile. 2021; 149: 229-236 <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34479267/>

Título: "Nutritional and behavioral factors related to weight gain after bariatric surgery".

Autores: Ana Palacio, Camila Luna, Cristóbal Maíz, Estela Blanco.

Revista: Rev Med Chile. 2021; 149: 30-36. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34106133/>

Título: "Impact of front-of-pack labeling on food purchase pattern in Chile".

Autores: Quintiliano-Scarpelli D, Gomes Ramires T, Araneda Flores J, Pinheiro Fernandes, AC.

Revista: Nutr Hosp. 2021;38(2):358-365.

Título: "Lifestyle Habits and Health Indicators in Migrants and Native Schoolchildren in Chile".

Autores: Suárez-Reyes, M.; Quintiliano-Scarpelli, D.; Fernandes, A.P.; Cofré-Bolados, C.; Pizarro, T.

Revista: Int. J. Environ. Res. Public Health. 2021, 18, 5855. <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/11/5855>

Título: "Muscular Strength of Upper and Lower Limbs and Self-Esteem in Chilean School Children: Independent Associations with Body Composition Indicators".

Autores: Bolados, C.C.; Ferrari, G.; Suárez-Reyes, M.; Quintiliano Scarpelli Dourado, D.; Diaz-Peña, H.; Pizarro, T.

Revista: Int. J. Environ. Res. Public Health. 2021, 18, 361. <https://www.mdpi.com/1660-4601/18/2/361>

Título: "Chilean food and nutrition health policies: a descriptive framework".

Autores: Rodriguez L, Pinheiro AC, Mujica-Coopman M, Caro-Moya P, Navarro-Rosenblatt D.

Revista: Rev Med Chile. 2021; 149: 1485-1494.

Título: "Inseguridad Alimentaria y hábitos alimentarios durante la pandemia COVID-19 en hogares chilenos".

Autores: Araneda J, Pinheiro AC, Pizarro T.

Revista: Rev Med Chile. 2021; 149: 980-988. DOI: <http://dx.doi.org/10.4067/s0034-98872021000700980>

Título: "Associations between lifestyle habits and health indicators migrants and native children in Chile".

Autores: Suárez-Reyes M, Quintiliano-Scarpelli D, Pinheiro AC, Cofré-Bolados C, Pizarro T.

Revista: Int J Env Res and Public Health.
2021,18, 5855. Doi:10.3390/ijerph18115855

Título: "Impacto de los mensajes frontales de advertencia en el patrón de compra de alimentos en Chile".

Autores: Quintiliano D, Ramires T, Araneda J, Pinheiro AC.

Revista: Nutr Hosp.
2021;38(2):219-426. DOI: 10.20960/nh.03311

Aceptadas o en revisión de publicación:

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: Nutrition and Healthy Aging.

Fecha: 2 de febrero de 2021.

Estado: En revisión.

Título: "Multidimensional poverty is associated with low availability of healthy foods around schools in a vulnerable urban area of Santiago, Chile".

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

Revista: Public Health Nutrition.

Fecha: 13 de octubre de 2021.

Estado: Rechazada. Modificando para próximo envío.

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

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

Revista: Frontiers in Nutrition.

Fecha: 10 de noviembre 2021.

Estado: Aceptada.

Título: "Calidad de vida, de sueño y nivel de actividad física en estudiantes universitarios chilenos del área de la salud antes y durante pandemia por COVID-19".

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

Revista: Nutrición Hospitalaria.

Fecha: 12 de noviembre 2021.

Estado: Rechazada. Modificando para próximo envío.

Docentes del área de Negocios durante el 2021-2 trabajan para la publicación de la investigación realizada en el año 2020 llamada **"Hábitos alimentarios de los estudiantes de educación superior en Chile durante el confinamiento por covid-19"** con el apoyo del equipo de investigación de la escuela.



PARTICIPACIÓN EN COMISIÓN REVISORA DE REVISTAS

Nombre: Rinat Ratner Goldenberg.
Revista: Revista Chilena de Pediatría.
Periodo: Desde el 2020 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: Periodo 2021.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.
Revista: Public Health Nutrition.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Daiana Quintiliano Scarpelli.
Revista: Internacional Journal of Environmental Research and Public Health.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Dominique Masferrer.
Revista: Revista Chilena de Nutrición.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.
Revista: Revista Chilena de Nutrición.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.
Revista: Revista Chilena de Pediatría.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.
Revista: Public Health Nutrition.
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Anna Christina Pinheiro.
Revista: European Journal of Clinical and Experimental Medicine
Periodo: Periodo 2021.

Nombre: Luisa Pérez.
Revista: Revista Chilena de Nutrición.
Periodo: Periodo 2021.



PARTICIPACIONES EN COMISIÓN DE OBTENCIÓN DE GRADO (POST GRADO)

Docente Evaluador: Daiana Quintiliano, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Escuela de Medicina, Pontificia Universidad Católica de Chile, UC.

Grado: Magíster en Epidemiología.

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

Estudiante: Francisco del Río.

Fecha: 9 de julio 2021.

Docente Evaluador: Daiana Quintiliano, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).

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

Título: "Consumo de Edulcorantes no Nutritivos y su Asociación con la Ingesta Calórica en Niños y Niñas de 3 Años".

Estudiante: Paola Arévalo Rodríguez.

Fecha: 30 de julio 2021.

Docente Evaluador: Daiana Quintiliano, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).

Grado: Avance de tesis de Magíster en Nutrición y Alimentos.

Título: "Consumo de Edulcorantes no Nutritivos y su Asociación con la Ingesta Calórica en Niños y Niñas de 3 Años".

Estudiante: Camila Henríquez Mella.

Fecha: 9 de noviembre 2021.

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

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

Programa: Saúde Pública.

Estudiante: Bruno César Spineli Silva.

Fecha: 2021-2024.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidade Zambeze (Moçambique) y Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Brasil).

Grado: Tesis para obtención del grado de Especialista en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Título: "Factores biológicos e socioculturais da desnutrição em crianças internadas no hospital provincial de Tete (Moçambique)".

Estudiante: Lupércio Jossefa Mapossa, Rosa do Rosário Domingos.

Fecha: 2021.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidade Zambeze (Moçambique) y Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Brasil).

Grado: Tesis para obtención del grado de Especialista en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Título: "Impacto de segurança alimentar e nutricional na desnutrição aguda grave das crianças dos 06-59 meses de idade, internada na enfermaria de pediatria do hospital distrital de Gondola no primeiro trimestre de 2021".

Estudiante: Joaquim Tomé Pombal, Rosa Feliciano Impoia Cebo Tricamo.

Fecha: 2021.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidade Zambeze (Moçambique) y Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (Brasil).

Grado: Tesis para obtención del grado de Especialista en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Título: "Caracterização das gestantes atendidas em consulta pré-natal no Centro de Saúde nr 2, Tete - Moçambique, 2021".

Estudiante: Manuela José Constantino, Pedro João Sande.

Fecha: 2021.

Docente Evaluador: Dominique Masferrer, ha formado parte de Comisión de tesis de postgrado.

Institución: Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).

Grado: Magíster en Nutrición y Alimentos.

Título: "Etnia mapuche e incidencia de diabetes mellitus gestacional".

Estudiante: Verónica Cantillana González.

Fecha: 2021.

Evaluación de Proyectos:

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro.

Proyecto: "Diseño, desarrollo y evaluación de prototipo de encuesta alimentaria integral de auto reporte para la estandarización de variables dietarias en estudios de caracterización de microbiota intestinal en población chilena".

Presentado al Concurso de Proyectos de Investigación SOCHINUT 2021.

Docente Evaluador: Anna Christina Pinheiro.

En: Comité temporal - FONIS, Subdirección de Investigación Aplicada Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo - ANID. Concurso FONIS 2021.



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. Anna Christina Pinheiro Fernandes, Investigador.

Período: En ejecución.

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

Fuente de Financiamiento: FONIS SA18I0127.

Calidad de la participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes, Investigador.

Período: ---

Título del Proyecto: "Efectividad del uso de diferentes incentivos para promover la pérdida de peso corporal en trabajadores/as".

Fuente de Financiamiento: Superintendencia de Seguridad Social.

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: "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: Dominique Masferrer, Directora. Anna Christina Pinheiro Fernandes, Investigador.

Período: 2022-2024.

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.

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. 1.Dominique Masferrer, Directora alterna.

Período: 2019 - 2022.

Fondos Postulados y no Adjudicados:

Proyecto: Propuesta presentada a la agencia FAPESP/BRASIL, liderada por la Universidade do Estado de Sao Paulo (UNESP), y que cuenta con la participación de diversas universidades internacionales: Centro de Investigación en Nutrición y Salud, National Institute of Public Health (Mexico), Uppsala University (Sweden), University of Antioquia, Open University of Portugal, University of Coimbra (Portugal), University of Bío-Bío and Universidad del

Desarrollo (Chile), Unizambeze (Mozambique) and others in all South American and Portuguese-speaking African countries.

Envío: septiembre 2021.

Calidad de la participación: Anna Christina Pinheiro Fernandes (investigador internacional).

Estado: No adjudicado.

PARTICIPACIÓN EN JORNADAS, COMISIONES Y CONGRESOS STGO

Área Negocios:

2da versión Jornada de emprendimiento: "Herramientas para el emprendimiento en alimentos" realizada el día 2 de diciembre desde las 14:30 horas. Por parte del el área de Negocios junto al área de gestión de alimentos.

Área Nutrición y Ejercicio:

- Isabel Morales expuso en la segunda edición de jornadas inter-escuelas de nutrición y deporte, el cual conto con un total de 93 asistentes. Donde presento el estudio realizado por alumnas y cuerpo docente "balance energético en futbolistas de primera división".
- Patricia. Echeverry expuso en la séptima versión de certificación anual Motion y Universidad de los Andes 2021. También expuso en el curso de nutrición deportiva para entrenadores del comité Olímpico de Chile y en el curso de nutrición para el alto rendimiento para entrenadores del Comité Olímpico de Chile.

- Cristián Sepúlveda expuso en el curso manejo y atención integral del paciente con discapacidad intelectual organizado por la fundación Olimpiadas Especiales, el cual tuvo un total de 4 versiones durante el año con una asistencia cercana a 200 participantes por versión, llegando a un total cercano a los 800 asistentes. En las cuatro versiones realizó la charla correspondiente a manejo nutricional.
- Alice Graves fue expositora en la I jornada de nutrición deportiva de la universidad del Desarrollo y en la I jornada de investigación de nutrición y dietética de la Universidad Católica.

Área Investigación:

- Ximena Díaz-Torrente. Presentación en XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN). Póster: "Calidad de vida, sueño y nivel de actividad física en estudiantes universitarios del área de la salud antes y durante pandemia por COVID-19. 31 de octubre al 4 de noviembre 2021 (virtual).
- Patricia. Echeverry expuso en la séptima versión de certificación anual Motion y Universidad de los Andes 2021. También expuso en el curso de nutrición deportiva para entrenadores del comité Olímpico de Chile y en el curso de nutrición para el alto rendimiento para entrenadores del Comité Olímpico de Chile.
- Daiana Quintiliano. Presentación en I Congreso Nacional de Nutrição e Longevidade e III Jornada da UNATI - Universidade Federal de Alfenas - Minas Gerais (Brasil) Título: Ambientes alimentares no contexto da gerontología: conceitos básicos y reflexões. 4 de noviembre de 2021. Online.

- Presentación en 60° Congreso Chileno de Pediatría SOCHIFE 2021/Virtual. 5 al 8 octubre de 2021. Título: Beneficios y dificultades percibidos por las madres chilenas en la implementación del Baby-Led Weaning. Estudiantes: Nicole Lehmann, Camila Gallardo. Tutor: Daiana Quintiliano. Presentado en Modalidad de E-POSTER Virtual.
- Presentación en VII Feria de Ciencias e Innovación desde 18 a 22 de octubre 2021 – UDD, Santiago Chile. Título: Relación entre Circunferencia de Cintura, Parámetros Metabólicos y Presión Arterial en Universitarios de Primer Año de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo. Estudiantes: Soledad Anfossi, María José Nacur, Florencia Hiche.

Área Fomento de Promoción de la Salud:

- Najla de Oliveira Cardozo; Jacqueline Araneda Flores; Anna Christina Pinheiro Fernandes; Maria Rita Marques de Oliveira. Disponibilidade de alimentos à escolares em diferentes bairros do município de Araraquara. 11° Congresso Brasileiro de Epidemiologia (22 a 26 de novembro de 2021), Brasil.
- Najla de Oliveira Cardozo; Anna Christina Pinheiro Fernandes; Jacqueline Araneda Flores; Angela Cristina Bizzotto Trude; Maria Rita Marques de Oliveira. “Associação do ambiente alimentar escolar com a obesidade infantil: uma revisão sistemática de estudos observacionais sulamericanos”. 18o Congresso da Confederação Latino-americana e Caribenha de Nutricionistas e Dietistas -CONFELANYD 2021, formato online (17 a 19 de novembro de 2021).

Otras Actividades:

- Camila Zancheta Ricardo forma parte del Comité de ética de pregrado de la Facultad de Medicina de la Universidad del Desarrollo.
- Ximena Díaz-Torrente participó en Juicio de Expertos en validación de “Cuestionario de autopercepción de consumo de alimentos actual en comparación a la dieta autopercebida antes del confinamiento”, solicitado por Romina Rosel, estudiante de Nutrición y Dietética, Universidad de Valparaíso, septiembre 2021.
- Virginia Riesco, parte del equipo Clínica Adulto, Participación como coautor de:
 1. Segunda edición Manual de porciones de intercambio para Chile.
 2. Recetario de cocina saludable para personas con diabetes Mellitus tipo 2.

PARTICIPACIÓN EN JORNADAS, COMISIONES Y CONGRESOS CCP

Área Nutrición y Ejercicio:

- Edison Hormazábal realizó el 14 de octubre una capacitación en jornada, sobre inocuidad alimentaria a los equipos ejecutores del programa Autoconsumo Fondo de Solidaridad e Inversión Social - FOSIS
- Edison Hormazábal expuso el 12 de agosto una charla sobre adaptaciones fisiológicas del ejercicio físico en la Jornada del programa elige vida sana del Ministerio de salud.

A group of students, mostly women, are standing in a line in a dark room, possibly a library or a study hall. They are all wearing white short-sleeved uniforms with dark blue or purple trousers. They are holding and looking at papers or documents. The background is dark with some shelves visible. A large teal rectangular box is overlaid on the center of the image, containing the text 'VINCULACIÓN CON EL MEDIO' in white capital letters.

VINCULACIÓN CON EL MEDIO

PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA SANTIAGO

El Mercurio

Fecha: 12 de Junio.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca del estigma de peso.

La Tercera

Fecha: 09 de Julio.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca acerca del té matcha y sus propiedades.

La Tercera

Fecha: 17 de Julio.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca acerca de información y correcta preparación del té matcha.

La Segunda

Fecha: 02 de Agosto.

Entrevista a [Alejandra Correa](#), docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD, acerca de la Lactancia Materna.

Radio Infinita

Fecha: 02 de Agosto.

Entrevista a [Alejandra Correa](#), docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD, respecto al día internacional de la Lactancia Materna.

La Segunda

Fecha: 02 de Agosto.

Carta al editor, por [Alejandra Correa](#), docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD, acerca de situación de la Lactancia Materna en Chile.

Radio TXS

Fecha: 17 de Agosto.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca de alimentación libre de proteínas animales y como es una tendencia que va en crecimiento.

Radio TXS

Fecha: 09 de Septiembre.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca del Ayuno Intermitente.

Radio FMDos

Fecha: 15 de Septiembre.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca de tips para no caer en excesos con la comida y bebida en fiestas patrias.

Las Ultimas Noticias

Fecha: 20 de Septiembre.

Entrevista a [Camila Gajardo](#), alumni de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca del Marketing de los profesionales de salud que se promocionan con videos de Tik-Tok.

Radio Oasis

Fecha: 20 de Septiembre.

Entrevista a [Rinat Ratner](#), Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca de fiestas patrias, alimentación, nutrición y el no restringirse en esas fechas.

Cooperativa.cl**Fecha:** 17 de Noviembre.

Mención a estudio realizado por la Universidad del Desarrollo y la Universidad de Santiago, donde participó la docente de la Facultad de Medicina de la UDD Anna Pinheiro, donde se reveló un aumento de la malnutrición en niños.

Radio Agricultura**Fecha:** 31 de Diciembre.

Entrevista a **Rinat Ratner**, Directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Santiago, acerca de fiestas patrias, alimentación, nutrición y el no restringirse en esas fechas.

PARTICIPACIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN MASIVA CONCEPCIÓN

Diario Concepción**Fecha:** 18 de Enero.

Entrevista a **Nicolás Pérez**, docente del área Nutrición y ejercicio de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de la importancia de la actividad física en época de cuarentena.

Diario Concepción**Fecha:** 22 de Marzo.

Entrevista a **Victoria Halabí**, directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de los alimentos que ayudan a enfrentar el frío invierno.

Diario Concepción**Fecha:** 05 de Abril.

Entrevista a **Alejandra Pereira**, docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca del consumo de Chocolates en pascua de resurrección.

El Martutino**Fecha:** 21 de Abril.

Entrevista a **Camila Bizama**, docente del área de nutrición y ejercicio de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca Nutrición deportiva, mitos y verdades.

Diario Concepción**Fecha:** 07 de Mayo.

Entrevista a **Edison Hormazabal**, docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de un cuerpo de veranos se construye en invierno.

Diario Concepción**Fecha:** 10 de Mayo.

Entrevista a **Edison Hormazabal**, docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de los consejos para un buen rendimiento deportivo.

Diario Concepción**Fecha:** 31 de Mayo.

Entrevista a **Camila Bizama**, docente del área de nutrición y ejercicio de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca del reintegro al deporte.

Radio Bío-Bío**Fecha:** 1 de Julio.

Entrevista a **Alejandra Pereira**, docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca la importancia de identificar las diferentes alteraciones en los patrones alimentarios.

Canal Regional (Canal 9)**Fecha:** 01 de Diciembre.

Entrevista a Elizabeth Venegas, coordinadora académica de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de los consejos sobre alimentación para rendir de manera óptima la prueba de transición.

Diario Concepción**Fecha:** 05 de Julio.

Entrevista a **Victoria Halabí**, directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de cómo enfrentar la ola de frío.

Diario Concepción**Fecha:** 30 de Julio.

Entrevista a **Edison Hormazabal**, docente de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca del rendimiento de la selección Chilena de fútbol.

Canal Regional (Canal 9)**Fecha:** 08 de Septiembre.

Entrevista a **Victoria Halabí**, directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de las recomendaciones para unas Fiestas Patrias en pandemia.

Radio San Cristóbal**Fecha:** 24 de Noviembre.

Entrevista a **Victoria Halabí**, directora de la carrera de Nutrición y Dietética UDD Concepción, acerca de la obesidad y su implicancia en la salud.

MENCIONES EN MEDIOS OFICIALES DE LA UDD:

- Reportaje acerca del proyecto liderado por la Docente de Nutrición y Dietética UDD Santiago, Dominique Masferrer, que busca optimizar la capacidad predictiva del Examen de Medicina Preventiva del Adulto Mayor con la creación de una plataforma digital.

<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 de la ceremonia de implementación del proyecto Fondef “Ciudad Sur, Territorio + Saludable” en la escuela Fray Camilo Henríquez de la comuna de San Joaquín, trabajo conjunto entre la Universidad de Santiago de Chile (Usach) y la Universidad del Desarrollo (UDD) -a través de la carrera de Nutrición y Dietética.

<https://medicina.udd.cl/noticias/2021/11/nutricion-udd-y-usach-implementa-proyecto-ciudad-sur-territorio-saludable-en-escuela-de-san-joaquin/>

“Ciudad Sur, Territorio + Saludable” en escuela de San Joaquín

Publicado en: **RadioCin** | 17 noviembre, 2021



- Reportaje acerca la segunda versión del Laboratorio Interdisciplinario de Diseño de Productos Alimenticios, actividad llevaba a cabo por las carreras de Diseño y de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo. En esta exhibición de productos, se expusieron seis proyectos donde la tendencia fue priorizar alimentos saludables, bajos en sellos y el diseño de envases que cumplieran con los prototipos exigidos para preservar el medio ambiente.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/12/17/con-exito-se-realizo-segunda-version-del-laboratorio-de-diseno-de-productos-alimenticios-udd/>

- La carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, celebró la ceremonia de investidura a 86 estudiantes, pertenecientes a la generación 12 y 13, acto que les da la bienvenida al mundo laboral, ceremonia realizada con ambas generaciones a causa de la imposibilidad de realizarla el año 2020, debido a la pandemia

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/11/05/nutricion-y-dietetica-investe-a-86-estudiantes-de-la-12o-y-13o-generacion/>

- La docente de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, Ximena Díaz-Torrente, fue parte de los expositores del XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN 2021), realizado entre el 31 de octubre al 4 de noviembre en Paraguay (modalidad virtual).

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/11/05/docente-de-nutricion-presenta-su-investigacion-en-congreso-latinoamericano-de-nutricion-slan-2021/>



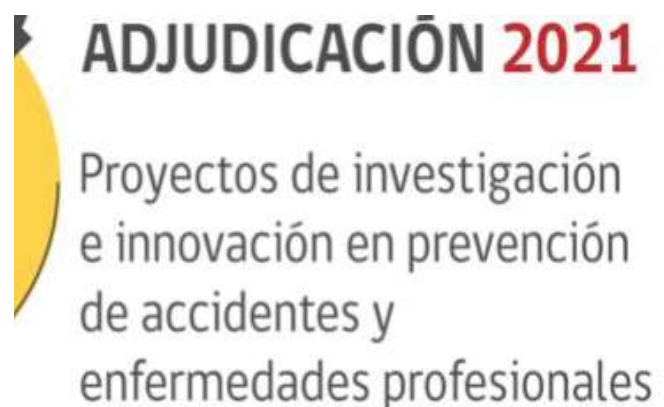
- La directora de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, Nut. Rinat Ratner, fue invitada este miércoles 3 de noviembre por el Diario República, de Guatemala, para exponer en un webinar denominado “Estigma de peso y sus implicaciones en la salud”.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/11/04/rinat-ratner-el-estigma-por-peso-es-una-injusticia-social-y-un-determinante-de-la-salud-de-la-poblacion/>

- La carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, presentó un webinar titulado “Ayuno intermitente: ¿Qué dice la evidencia científica?”, con la exposición de Sofía Cienfuegos, alumni UDD, Magíster y Doctorada de la University of Illinois at Chicago.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/10/18/nutricion-y-dietetica-udd-presento-webinar-sobre-ayuno-intermitente-basado-en-evidencia-cientifica/>

- La docente de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, Dominique Masferrer, se adjudicó un proyecto de investigación presentado en el marco del Concurso de Investigación e Innovación en prevención de accidentes y enfermedades profesionales de la Superintendencia de Seguridad Social (SUSESO).



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/10/01/academica-de-nutricion-y-dietetica-udd-se-adjudica-proyecto-de-investigacion-de-superintendencia-de-seguridad-social/>

- En el marco de la alianza entre la Universidad del Desarrollo (UDD) y Olimpiadas Especiales Chile, se dio inicio al programa de atención nutricional y hábitos de vida saludable para la delegación de deportistas que representará a Chile en los Juegos Mundiales de Invierno 2023 (Kazán, Rusia), que será liderado por un equipo de expertos e internos de la carrera de Nutrición y Dietética. Este apoyo considera la realización de asesorías antes, durante y después de la competencia, con el fin de optimizar el rendimiento deportivo a través de una adecuada alimentación y suplementación nutricional. En este sentido, se harán atenciones personalizadas, charlas y talleres, y se evaluará a cada deportista para entregarles pautas de alimentación e hidratación acordes al tipo de deporte que realicen.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/10/15/nutricion-y-dietetica-udd-apoya-a-delegacion-que-representara-a-chile-en-las-olimpiadas-especiales-kazan-2023/>

- Un total de 88 estudiantes de las carreras de Medicina, Enfermería, Tecnología Médica, Terapia Ocupacional, Obstetricia, Kinesiología y de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, están siendo parte del proceso de vacunación Covid-19 en las comunas de La Pintana y La Granja, cumpliendo con diferentes tareas según los requerimientos sanitarios.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/02/24/estudiantes-udd-apoyan-vacunacion-en-la-pintana-y-la-granja/>



- La carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, presentó una nueva versión del Manual de Porciones de Intercambio para Chile, texto escrito por su directora, Rinat Ratner, junto a las docentes Jessica Madrid, Jimena Allende, Valeria Aicardi y María Virginia Riesco. El propósito de este trabajo es ser una herramienta técnica que entrega una metodología efectiva y simple para el cálculo de porciones de alimentos, que permita cumplir con los requerimientos nutricionales en el ciclo vital, tanto en población sana como enferma.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/09/27/nutricion-y-dietetica-udd-presenta-nueva-version-de-manual-de-porciones-de-intercambio-para-chile/>

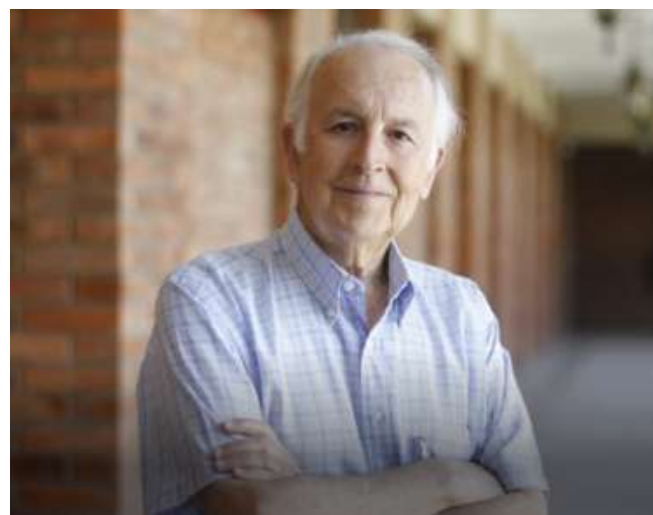
- En el marco del XXIII Congreso Chileno de Obesidad 2021, organizado por la Sociedad Chilena de Obesidad (SOCHOB), la directora y docente de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo, Rinat Ratner y Daniela Henríquez, respectivamente, participaron en esta instancia llevada a cabo entre el sábado 21 y domingo 22 de agosto.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/08/23/academicas-udd-participan-en-xxiii-congreso-chileno-de-obesidad-2021/>

- A finales del 2020, la revista Plos Biology publicó un estudio realizado por la Universidad de Stanford, el cual midió el impacto del trabajo de 100 mil científicos de todo el mundo. Dentro del ranking, destaca la presencia del académico Alfonso Valenzuela, docente de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo.



XXIII
Congreso Chileno de Obesidad 2021
21 Y 22 AGOSTO
100% On line



<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/03/08/academico-de-nutricion-y-dietetica-udd-reconocido-dentro-de-ranking-de-la-universidad-de-stanford/>

- El programa de Rehabilitación Cardíaca de la UDD que funciona en el Hospital Padre Hurtado (HPH) cumple 7 años de atención interdisciplinaria, período durante el cual se han dado de alta a más de 400 personas. Esta iniciativa se enmarca en el ciclo de habilitación profesional del plan de estudios de las carreras de Kinesiología, Nutrición y Dietética y Enfermería, por parte de la Facultad de Medicina Clínica Alemana Universidad del Desarrollo; así como también de la carrera de Psicología UDD.

<https://medicina.udd.cl/nutricion-dietetica-santiago/noticias/2021/04/05/programa-de-rehabilitacion-cardiaca-7-anos-contribuyendo-a-mejorar-la-salud-de-los-pacientes-del-hph/>



MENCIONES EN REVISTAS

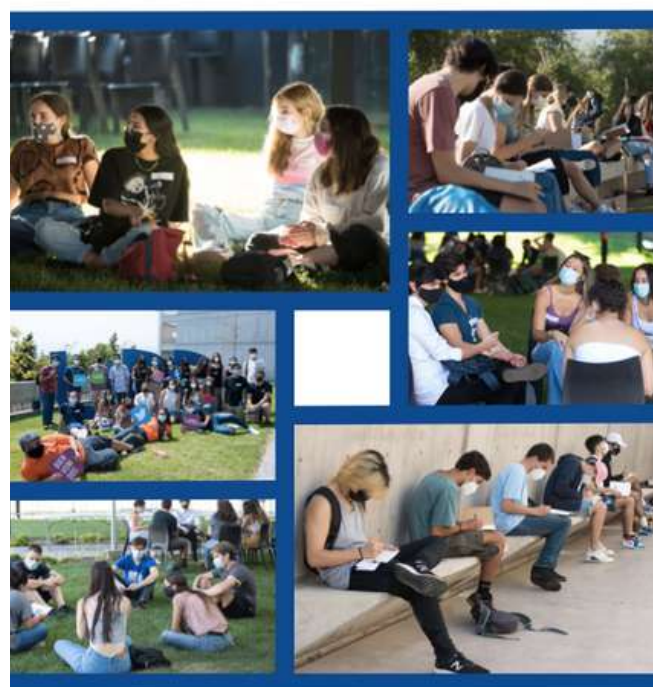
Revista Confluencia:

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

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

UDD Universidad del Desarrollo Universidad de Excelencia

REVISTA CONFLUENCIA



UDD Facultad de Medicina

VOLUMEN 4 - NÚMERO 1 - AÑO 2021 - ISSN 2735-6027

UDD Universidad del Desarrollo Centro de Innovación Docente

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

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

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

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

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

Mención a Investigaciones realizadas en la carrera:

Título: "Relación entre circunferencia de cintura, parámetros metabólicos y presión arterial en universitarios de primer año de la facultad de medicina de la Universidad del Desarrollo".

Autores: María Anfossi Lubascher, Florencia Hiche Schwarzhaupt y María José Nacrur Pinto.

PARTICIPACIÓN EN EL MEDIO

- Participación en Curso "X Semana de Nutrición de UFES- Brasil", abril 2021. Tema: Promoción y protección de la lactancia materna de la APS EN Chile. Participación como expositor: Alejandra Correa.



REVISTA CONFLUENCIA



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

VOLUMEN 4 - NÚMERO 1 - AÑO 2021 - ISSN 2735-6027



- Participación en reunión del Grupo de Interés Especial (SIG) de Obesidad-Brasil con la conferencia titulada: "Promoción y protección de la lactancia materna para la prevención de la obesidad infantil", abril, 2021. Participación como expositor: Alejandra Correa.
- Participación en Mesa redonda del Magíster Gestión para la Competitividad de la Fundación Getulio Vargas, Brasil. Presenta: Anna Christina Pinheiro.
- Curso de Extensión en Seguridad Alimentaria y Nutricional Rede SANS-Brasil (<http://redesans.com.br/>). Participación como expositor: Anna Christina Pinheiro.
- Grupo de Interesse Especial de Obesidade (SIG Obesidade)- Brasil, Argentina, Chile, Ecuador; Colombia (<http://redesans.com.br/sig-obesidade/>). Participa Anna Christina Pinheiro.
- Sociedad Chilena de Nutrición. Participa Dominique Masferrer Riquelme como miembro del Directorio 2021 - 2023.
- Jornada de actualización en diabetes. Universidad de Aysen: María Virginia Riesco, participación como expositor, Noviembre 2021. 30 participantes.
- Curso de actualización en Insulinoterapia en Diabetes Mellitus 2, SOCHIDIAB: Maria Virginia Riesco, participación como conferencista. 300 participantes.
- Curso de posgrado Nutrición en enfermedades crónicas. Universidad de Chile, INTA: María Virginia Riesgo, expositor, Octubre a diciembre 2021.



Lab Interdisciplinario:

Participación en:

1. Mesas Consultivas:

- Capítulo Chileno de Composición de Alimentos, CAPCHICAL.
- Comité por las pérdidas y desperdicios alimentarios organizado por ODEPA del Ministerio de Agricultura.
- Comité de propuestas de modificación en el Reglamento Sanitario de Alimentos en temas de aditivos alimentarios organizado por el Ministerio de Salud.

2. Evaluadora Externa proyectos Corfo.

3. Evaluadora de proyectos externos e internos de INCUBA UDD.

4. Directora del Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile.

- **PREMIO:** Experiencia Innovadora en Pandemia 2020, Otorgado por el Centro de Innovación Docente por el Lab Interdisciplinario de Diseño de Alimentos 2020.



APORTE A LA COMUNIDAD

- Durante el año 2021 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 de Deporte. Además se prestó apoyo nutricional a la corporación de deportes Puente Alto, específicamente al club de fútbol de la tercera división y al club de básquetbol de la liga nacional. Este apoyo se enmarcó en el desarrollo del pre internado de la asignatura de nutrición y ejercicio.
- “Herramientas para el Emprendimiento en Alimentos”. Realizada en diciembre de 2021. Entregar información y herramientas para que se atrevan a emprender en el área de alimentos innovadores. Abierto a la comunidad.
- “Interpretación de resultados microbiológicos de acuerdo al RSA”. Realizada en noviembre de 2021. Entregar herramientas para interpretar resultados microbiológicos en informes de casinos u otros. Estudiantes de 5to año.



UDD Saludable

UDD Saludable es un programa institucional dedicado a promover estilos de vida saludable en la comunidad UDD, a través de tres líneas de acción.

El sello de UDD Saludable garantiza que esa actividad o iniciativa está alineada a los pilares que plantea UDD Saludable:

- Bienestar emocional.
- Alimentación Conciente.
- Salud física.

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

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

UDD Saludable es un programa institucional dedicado a promover estilos de vida saludable en la comunidad UDD, a través de tres líneas de acción:

- Sensibilizar.
- Educar.
- Impactar.



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



Se capacitó a 26 alumnos de la Escuela de Nutrición y Dietética (Santiago y Concepción), para llevar a cabo un programa de promoción de salud. Los estudiantes realizaron 13 intervenciones orientadas a promover estilos de vida saludables en 24 deportistas con discapacidad intelectual pertenecientes a Olimpiadas Especiales Chile, a través de sesiones educativas semanales en grupos pequeños, de manera virtual, durante 3 meses. Esta asignatura aporta 3 créditos al egreso del alumno.



Se realizó preparación atletas de Olimpiadas Especiales clasificados al mundial de Kazán en Rusia 2023.

Se realizó una intervención nutricional a 13 atletas de OE clasificados al mundial de Kazán. Dos internas del área de Nutrición y Ejercicio participaron de esta actividad. A cada atleta se le realizó una evaluación nutricional y se le planificó una pauta de alimentación. Se realizó además una charla de: “Consideraciones nutricionales para deportistas en el extranjero”.



•Otras actividades de apoyo a Olimpiadas Especiales Chile: Se realizaron 4 clases de “Manejo nutricional para personas con discapacidad intelectual físicamente activas”, dentro del marco del curso “Manejo y atención integral del paciente con discapacidad intelectual”, dictado por Olimpiadas Especiales Chile, dirigido a profesionales de la salud.



VOLUNTARIADOS

Voluntariado COVID 2021

SEGUIMIENTO TELEFÓNICO DE PACIENTES COVID(+) Y CONTACTOS ESTRECHOS

Lugar: Unidad hospitalización domiciliaria HPH.

Periodo: Inicio mes de abril 2021.

Participantes: 22 estudiantes, 1 de nutrición.

Carreras: Enfermería, Kinesiología, Medicina, Nutrición, Obstetricia y Tecnología Médica.



TRABAJO CON DEPORTISTAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL DE OLIMPIADAS ESPECIALES CHILE PARA LA PREVENCIÓN DE CONSECUENCIAS DERIVADAS DE LAS RESTRICCIONES SANITARIAS

Lugar: Intervenciones a través de zoom, durante 3 meses.

Periodo: Mayo - julio 2021.

Participantes: 30 estudiantes (3er y 4to año).

Carreras: Nutrición Santiago y Concepción.



***Olimpiadas
Especiales
Chile***

VOLUNTARIADOS

NOMBRE VOLUNTARIADO U OPERATIVO	NÚMERO DE PARTICIPANTES DE LA CARRERA	LUGAR DE LA ACTIVIDAD	SEGMENTO BENEFICIADO
ESTUDIANTES UDD APOYAN VACUNACIÓN EN LA PINTANA Y LA GRANJA	---	COMUNAS DE LA PINTANA Y LA GRANJA	COMUNIDAD DE LA PINTANA Y LA GRANJA
ACOMPAÑÁNDOSE EN PANDEMIA POR UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE A DEPORTISTAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL	31	SANTIAGO, CHILE	DEPORTISTAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL PERTENECIENTES A OLIMPIADAS ESPECIALES CHILE
TELECONSULTAS NUTRICIONALES	4	SANTIAGO, CHILE	COLABORADORES DE EMPRESAS IANSA
TELECONSULTAS NUTRICIONALES	4	SANTIAGO, CHILE	COLABORADORES DE EMPRESA ALTOS DE QUITRALMAN
TELECONSULTAS NUTRICIONALES	5	SANTIAGO, CHILE	COLABORADORES DE EMILIANA VIÑEDOS
TELECONSULTAS NUTRICIONALES	6	SANTIAGO, CHILE	COLABORADORES DE LA ASOCIACIÓN CHILENA DE SEGURIDAD
HAZ TU CHEQUEO RÁPIDO	3	COMUNA DE SAN RAMÓN	PACIENTES HOSPITAL PADRE HURTADO
CURSO DE ACTUALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE PÁRVULOS	6	TEMUCO, CHILE	PROFESORES Y ESTUDIANTES DE LA ESPECIALIDAD DE "ATENCIÓN DE PÁRVULOS" DEL LICEO PADRE ÓSCAR MOSER

NOMBRE VOLUNTARIADO U OPERATIVO	NÚMERO DE PARTICIPANTES DE LA CARRERA	LUGAR DE LA ACTIVIDAD	SEGMENTO BENEFICIADO
CURSO DE ACTUALIZACIÓN EN ALIMENTACIÓN SALUDABLE	6	CHILLÁN Y TEMUCO, CHILE	PROFESORES Y ESTUDIANTES DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA DEL LICEO PADRE ÓSCAR MOSER Y DEL LICEO BICENTENARIO SAN NICOLÁS
CONOCES LOS ALIMENTOS FUNCIONALES?	3	SANTIAGO, CHILE	PACIENTES HOSPITAL PADRE HURTADO
VOLUNTARIADO SONRIE UDD	6	FUNDACIÓN REVIVIR	PERSONAS MAYORES FUNDACIÓN REVIVIR
APOYO A DEPORTISTAS OLIMPIADAS ESPECIALES CHILE	20	SANTIAGO, CHILE	ATENCIÓN DE DEPORTISTAS QUE VIAJAN A JUEGOS MUNDIALES

ACTIVIDADES INTERNACIONALES DOCENTES NUTRICIÓN UDD - SANTIAGO:

Paraguay

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
RINAT RATNER	SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (SLAN)	XIX CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN	31 OCTUBRE - 04 NOVIEMBRE
XIMENA DÍAZ TORRENTE	SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICIÓN (SLAN)	XIX CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN	31 OCTUBRE - 04 NOVIEMBRE

Estados Unidos

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
DOMINIQUE ANDREA MASFERRER RIQUELME	UNIVERSIDAD DE WASHINGTON IN ST. LOUIS	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN COLABORATIVO EN EL MARCO DEL PROYECTO FONDEF ID19I10319	2019 - HASTA LA FECHA
LUISA PÉREZ OCAMPO	USDA/ARS CHILDREN'S NUTRITION RESEARCH CENTER, BAYLOR COLLEGE OF MEDICINE	COLABORACIÓN EN EL DESARROLLO DEL MANUSCRITO "FOOD PARENTING PRACTICES AND FEEDING STYLES AND THEIR RELATIONS WITH WEIGHT STATUS IN CHILDREN IN LATIN AMERICA AND THE CARIBBEAN"	ENERO 2021 - FEBRERO 2022

Brasil

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
DAIANA QUINTILIANO S.	UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (FSP/USP)	CO-TUTORA DE DOCTORADO DEL PROGRAMA DE SAÚDE PÚBLICA	13 AGOSTO 2021 - 31 DICIEMBRE 2024
DAIANA QUINTILIANO S.	UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS	CONFERENCIA "AMBIENTES ALIMENTARES NO CONTEXTO DA GERONTOLOGIA" - CONGRESSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO E LONGEVIDADE	04 NOVIEMBRE
ALEJANDRA PAOLA CORREA ORTIZ	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES)	CONFERENCIISTA: "PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LA LACTANCIA MATERNA EN LA APS EN CHILE"	09 ABRIL
ALEJANDRA PAOLA CORREA ORTIZ	CENTRO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LA UNESP (INTERSSAN)	CONFERENCISTA: PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LA LACTANCIA MATERNA PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL	21 ABRIL
ANNA CHRISTINA PINHEIRO FERNANDES	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (UFES)	PARTICIPACIÓN EN EL "GRUPO DE PESQUISA SOBRE NUTRIÇÃO E SAÚDE DA MULHER" CON ACTIVIDADES MENSUALES DE DISCUSIÓN TÉCNICO- CIENTÍFICA.	PERIODO 2021- 2022
ANNA CHRISTINA PINHEIRO FERNANDES	UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SAO PAULO JULIO DE MESQUITA FILHO (UNESP)	PORTE DE LA RED INTERSSAN "CENTRO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO PARA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DA UNESP" QUE REÚNE INVESTIGADORES DE BRASIL COLOMBIA, ARGENTINA Y ECUADOR. ACTIVIDADES DE ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS TÉCNICOS (LIBROS, FASCÍCULOS), INVESTIGACIÓN (PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN FINACIADOS POR EL MIN DE CIENCIAS E TECNOLOGÍAS DE BRASIL, HACKATON GLOBAL SAS EN CONJUNTO CON INVESTIGADORES DE SUECIA) Y EXTENSIÓN (CURSO DE SOBERANIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CONJUNTO CON LA UNIVERSIDADE DE ZAMBEZE (MOCAMBIQUE/AFRICA))	PERIODO 2021- 2022

Guatemala

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
RINAT RATNER	DIARIO REPÚBLICA	WEBINAR DENOMINADO "ESTIGMA DE PESO Y SUS IMPLICACIONES EN LA SALUD"	3 NOVIEMBRE

Colombia

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
MARÍA CATALINA VESPA	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	DIPLOMADO EN NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO - ENFERMEDAD CELÍACA Y SENSIBILIDAD AL GLUTEN NO CELIACA.	02 JUNIO
MARÍA CATALINA VESPA	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN	DIPLOMADO EN NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO - CASO CLÍNICO ENFERMEDAD CELÍACA	16 ABRIL
ROCIO BRIONES	UNIVERSIDAD JAVERIANA DE CALI	COORDINADORA- DOCENTE DE METODOLOGIA COIL CONTENIDOS DE METODOLOGIA DE LA PLANIFICACION ALIMENTARIA	22 SEPTIEMBRE - 27 OCTUBRE
ANA GONZALEZ	UNIVERSIDAD JAVERIANA DE CALI	COORDINADORA- DOCENTE DE METODOLOGIA COIL CONTENIDOS DE METODOLOGIA DE LA PLANIFICACION ALIMENTARIA	22 SEPTIEMBRE - 27 OCTUBRE
SOLANGE BREVIS	UNIVERSIDAD JAVERIANA DE CALI	COORDINADORA EN INNOVACION E INTERDISCIPLINA, DOCENTE METODOLOGIA COIL	22 SEPTIEMBRE - 27 OCTUBRE

Italia, Chile y México

DOCENTE	INSTITUCIÓN CON LA QUE COLABORÓ	ACTIVIDADES	FECHA
SOLANGE BREVIS	WORKSHOP INTERNACIONAL WINTERSCHOOL, UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE MONTERREY Y MAGISTER DE DISEÑO AVANZADO UC	COORDINADORA EN INNOVACION E INTERDISCIPLINA, DOCENTE METODOLOGIA COIL	19 ENERO

ACTIVIDADES INTERNACIONALES ESTUDIANTES NUTRICIÓN UDD - SANTIAGO:

PROGRAMA	2017	2018	2019	2020	2021
INTERCAMBIO PRESENCIAL	3	0	0	1	0
INTERCAMBIO VIRTUAL	0	0	0	3	1
PROGRAMA CORTO VIRTUAL	0	0	0	1	0
PROGRAMA CORTO PRESENCIAL	0	2	2	0	0
PROGRAMA CORTO VOLUNTARIADO	14	4	0	9	0
TOTAL POR AÑO	17	6	2	14	1

+

DOS CURSOS COIL CON COLOMBIA CON LA PARTICIPACIÓN DE
TODOS LOS ALUMNOS DE 3° Y 4° AÑO

INNOVACIÓN EN EL AULA CONCEPCIÓN

Elaboración de recursos audiovisuales para el aprendizaje de la bioquímica, anidado en sitio web para las carreras de la salud.

- **Docente Responsable:** Patricia Pastor.
- **Docente Colaboradora:** Elizabeth Venegas.
- **Asignatura:** Bioquímica Nutricional I y II.

Aproximación de los estudiantes de Nutrición y Dietética a una consulta de atención nutricional mediante simulación clínica y telemedicina.

- **Docente Responsable:** Alejandra Pereira.
- **Docente Colaboradores:** Paula Fuenzalida y Andrea León.
- **Asignatura:** Alimentación en el Ciclo Vital II, Unidad Clínica Adulto y Unidad Clínica Infanto Juvenil.





EDUCACIÓN CONTINUA

DIPLOMADOS SANTIAGO

MINDFULNESS PARA PROFESIONALES DE LA SALUD:

- 4ta versión, donde participaron 43 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-mindfulness-para-profesionales-de-la-salud-desde-el-autocuidado-hasta-su-aplicacion-en-pacientes-6/>



ACTUALIZACIÓN EN EL MANEJO NUTRICIONAL DEL PACIENTE RENAL EN EL CICLO VITAL:

- 1ra versión, donde participaron 29 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-actualizacion-en-el-manejo-nutricional-del-paciente-renal-en-el-ciclo-vital/>



DIPLOMADOS SANTIAGO

MANEJO INTEGRAL DE LOS TRASTORNOS ALIMENTARIOS Y OBESIDAD:

- 2da versión, donde participaron 50 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/diplomado-en-manejo-integral-de-los-trastornos-alimentarios-y-de-la-obesidad/>



ABORDAJE INTEGRAL DE LA DIABETES TIPO 2 Y OTRAS ENFERMEDADES ASOCIADAS AL AUMENTO DE LA ADIPOSIDAD:

- Participaron 41 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-diplomado/abordaje-integral-de-la-diabetes-tipo-ii-y-otras-enfermedades-asociadas-al-aumento-de-la-adiposidad/>

ÁREA MEDICINA

1

UDD

DIPLOMADO EN

Abordaje Integral de la Diabetes Tipo 2
y Otras Enfermedades Asociadas al Aumento de la Adiposidad



DIPLOMADOS CONCEPCIÓN

DIPLOMADO EN ENTRENAMIENTO DEPORTIVO Y ACONDICIONAMIENTO FÍSICO:

- <https://www.universidadesonline.cl/universidad-del-desarrollo/diplomado-en-entrenamiento-deportivo-y-acondicionamiento-fisico>



DIPLOMADO EN NUTRICIÓN APLICADA AL ALTO RENDIMIENTO:

- 2da versión.
- <https://www.universidadesonline.cl/universidad-del-desarrollo/diplomado-en-nutricion-aplicada-al-alto-rendimiento-deportivo>



DIPLOMADOS CONCEPCIÓN

DIPLOMADO EN CIENCIAS DEL EJERCICIO Y PERFORMANCE DEPORTIVA:

- https://cienciasdelasalud.udd.cl/files/2022/03/BROCHURE-DIPLOMADOEN-CIENCIAS-Y-ENTRENAMIENTO-DEPORTIVO-1_compressed.pdf



CURSOS CORTOS SANTIAGO

MANEJO MULTIDISCIPLINARIO PARA EL PACIENTE BARIÁTRICO:

- Participaron 15 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-manejo-multidisciplinario-para-el-paciente-bariatrico/>



FUNDAMENTOS DEL DISEÑO DE ENVASES Y EMBALAJES PARA ALIMENTOS:

- Participaron 36 profesionales de la salud.



CURSOS CORTOS SANTIAGO

MANEJO MÉDICO NUTRICIONAL DEL PACIENTE CON DIABETES TIPO I:

- Participaron 61 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/manejo-medico-nutricional-del-paciente-con-diabetes-tipo-i/>



MANEJO PSICONUTRICIONAL DEL PACIENTE CON TRASTORNO POR ATRACÓN:

- Participaron 34 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-manejo-integral-en-el-tratamiento-del-paciente-con-trastorno-por-atracon/>



CURSOS CORTOS SANTIAGO

ACTUALIZACIÓN EN EL MANEJO DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS:

- Participaron 57 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/actualizacion-en-el-manejo-de-las-alergias-alimentarias/>



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo
Nutrición y Dietética

**CURSO ACTUALIZACIÓN EN EL MANEJO
DE LAS ALERGIAS ALIMENTARIAS**
DIRECTORA: DRA. ANA MARIA AGAR
MODALIDAD: EN VIVO VÍA ZOOM

FECHA DE INICIO: 28 DE MAYO 2021
FECHA DE TÉRMINO: 26 DE JUNIO 2021
VALOR: \$120.000

CONTACTO: DRA. BÁRBARA DESCALZI
MAIL: BDSCALZI@UDD.CL

DECIDE
DESARROLLA
IMPACTA

5 años de
ACREDITACIÓN
NACIONAL
INVESTIGACIÓN

NUTRICIÓN VEGETARIANA- VEGANA PARA PROFESIONALES DE LA SALUD:

- Participaron 68 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-nutricion-vegetariana-vegana-para-profesionales-de-la-salud/>



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo
Nutrición y Dietética

2ª VERSIÓN | CURSO ONLINE

**NUTRICIÓN
VEGETARIANA Y VEGANA**
PARA PROFESIONALES DE LA SALUD

CURSOS CORTOS SANTIAGO

IMPLEMENTACIÓN DE LA DIETA LIBRE DE GLUTEN:

- Participaron 31 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-implementacion-de-la-dieta-libre-de-gluten/>



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo
Nutrición y Dietética

CURSO ONLINE

Implementación de la Dieta Libre de Gluten

Inicio: Jueves 18 de agosto

DECIDE
DESARROLLA
IMPACTA

LifelongLearning UDD
El valor de la formación sin límites

BASES DE LA SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA EN DIFERENTES CONTEXTOS:

- Participaron 42 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-bases-suplementacion-deportiva-en-diferentes-contextos/>



Facultad de Medicina
Clínica Alemana - Universidad del Desarrollo
Nutrición y Dietética

CURSO ONLINE

BASES DE LA SUPLEMENTACIÓN DEPORTIVA EN DIFERENTES CONTEXTOS

Inicio: Martes 17 de agosto

DECIDE
DESARROLLA
IMPACTA

LifelongLearning UDD
El valor de la formación sin límites

CURSOS CORTOS SANTIAGO

ABORDAJE NUTRICIONAL EN INTOLERANCIAS Y COLON IRRITABLE:

- Participaron 82 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/curso-abordaje-nutricional-en-intolerancias-y-colon-irritable-2/>



ACTUALIZACIÓN EN EL MANEJO NUTRICIONAL EN GERIATRÍA:

- Participaron 30 profesionales de la salud.



CURSOS CORTOS SANTIAGO

ESTIGMA DE PESO Y SUS IMPLICANCIAS EN SALUD: CAMBIANDO LOS PARADIGMAS:

- Participaron 60 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/estigma-de-peso-y-sus-implicancias-en-salud-cambiando-los-paradigmas/>

DECIDE
DESARROLLA
IMPACTA

Lifelong Learning UDD
El valor de la formación sin límites

MANEJO INTEGRAL DEL PACIENTE CON ANOREXIA Y BULIMIA:

- Participaron 30 profesionales de la salud.
- <https://medicina.udd.cl/ver-curso/manejo-integral-del-paciente-con-anorexia-y-bulimia/>

Lifelong Learning UDD
El valor de la formación sin límites



VIDA UNIVERSITARIA

CENTRO DE ALUMNOS 2021 STGO

El primer periodo fue conformado por:

- **Presidenta:** Romina Gonzales.
- **Vice interna:** Javiera Manzur.
- **Vice externa:** Victoria Quintana.
- **Secretarias general y ejecutivo:** Sofia Rojas y Javiera Castillo.
- **Tesorero:** Cristobal Vivanco.
- **Vocalias:** Fernanda Niño, Francisca Ruminot y Javiera Arevalo.

Durante el mismo año en Noviembre se hizo cambio de mando al siguiente equipo:

- **Presidenta:** Sofia Rojas.
- **Vice interna:** Javiera Castillo.
- **Vice externa:** Victoria Quintana.
- **Tesorera:** Francisca Ruminot.
- **Secretario:** Cristobal Vivanco.
- **Vocalía comunicaciones :** Fernanda Niño.
- **Vocalía promoción de salud inclusiva:** Javiera Arevalo

Asumimos este cargo sin saber a que veníamos, mas, a pesar de ello, con el poco tiempo llevado hemos podido conocer y aprender más de los roles que se cumplen como representantes de la carrera. Tenemos por delante nuevos desafíos que vendrán llenos de obstáculos.

No podemos dejar de mencionar que todos aquí ya estuvimos en el mandato del 2021, el cual fue ejecutado de manera online, que a pesar de la dificultad de estar lejos de los estudiantes, profesores y administrativos logramos sacar adelante los objetivos que fueron planteados de una manera transparente y sencilla hacia todos.

Junto con esto también esperamos transmitir la energía, el compañerismo y la empatía entre todos los pertenecientes a la carrera.



Estimada Comunidad Universitaria:

Queremos compartir con ustedes en este breve escrito lo que significó para nosotros como CEAN el orgullo de lo que fue para nosotros trabajar en pandemia.

Lograr unión, transmitir contenido para los estudiantes, incluir distintas áreas y lograr una comunicación fue un trabajo muy lindo que incluyó a muchas personas que trabajo junto a nosotros de manera muy cooperativa y comprometida para poder lograr que todos los estudiantes se sintieran parte de una comunidad estudiantil en donde son importantes.

Ese es nuestro compromiso principal cómo CEAN, que cada estudiante sea parte fundamental de nuestra institución y que todos formemos parte de una comunidad educativa en donde podamos aportar conocimientos, participemos en actividades, y en tantas otras más cómo nos permita esta pandemia y que también para nosotros sigue siendo, hasta el día de hoy un desafío para permanecer unidos a pesar de la educación telemática.

A través de estos canales de streaming y redes sociales, hemos realizado distintas actividades, charlas, relatorías, en donde ha sido fundamental la participación de nuestros estudiantes.

Estos nuevas plataformas nos han ayudado a mantener la comunicación con la comunidad y así incluir y hacer crecer nuestra comunidad estudiantil.

Estamos muy contentos con el trabajo de nuestro Centro de Alumnos.

Esperamos que en este nuevo año de desafíos estemos a la altura que todos los estudiantes sean parte de esta comunidad en donde cada uno son parte y participe.

Muchas gracias.

CEAN 2021



CENTRO DE ALUMNOS 2021 CCP

El periodo 2020-2021 fue conformado por:

- **Presidenta:** Catalina Concha .
- **Vicepresidente 1:** Diego Hernández.
- **Vicepresidente 2:** Cristina Lamonthé.
- **Secretaria General:** Valentina Ortega.
- **Secretaria Ejecutiva:** Claudia Allen.
- **Tesorero:** Nicolás Fuentealba.
- **Delegado RRSS:** Francisca Reyes.
- **Delegado CADA:** Fernanda Valdez.
- **Delegado Deporte y olimpiadas:** Francisco Cordero.
- **Delegado Medio ambiente:** Gustavo Pérez.
- **Delegado operativos de salud:** Josefina Andradel.
- **Delegado Internos:** Donato Badilla.
- **Delegado Mechones:** Maira Muñoz.





EMPREDIMIENTOS NUTRICIONISTAS ESGRESADOS UDD:

B-Japi - Trinidad Lira

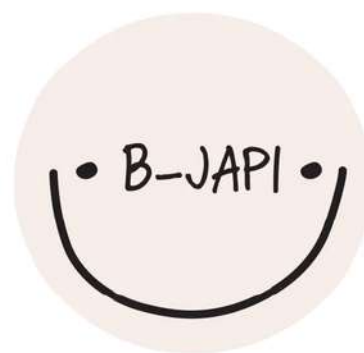
Cuando llegó cuarto medio y tuve que hacer un trabajo para el colegio sobre alimentación. Estudiando este tema, fue cuando descubrí que habían nutrientes que se relacionaban a un estado de ánimo positivo. Fue ese día, que decidí hacer un emprendimiento de “comida feliz”.

Al año siguiente, entre a estudiar nutrición en la UDD y recuerdo que el primer semestre tuve el ramo de emprendimiento, el cual me encantó y fue cuando comencé a desarrollar la idea.

Durante toda la carrera, persistí con la idea, la fui madurando con mis profesores, tomando ramos electivos de emprendimiento, participé en el programa Incuba, etc. Todo lo que era emprendimiento yo estaba ahí.

Tuve ramos durante la carrera que también me fueron de gran ayuda: formulación de proyectos, industria alimentaria, microbiología, bromatología, emprendimiento, bioquímica nutricional I y II.

Mis profesores siempre fueron un buen apoyo, ya que me escucharon y entregaron feedback. Hasta el día de hoy, siendo exalumna, me reciben con muy buena disposición para atender dudas. Cuando estaba terminando el internado, último año de la carrera, mi papá me comenta que quería emprender. Fue entonces que le dije que hiciéramos esto juntos, ya que yo quería hacerlo de todas maneras.



Mi papá siempre me inculcó el “bichito” de emprender y estoy muy agradecida que hayamos tomado esta decisión juntos, además de ser padre hija, nos complementamos muy bien como socios. Siendo un equipo multidisciplinario. Él es Ingeniero Civil Industrial y yo Nutricionista.

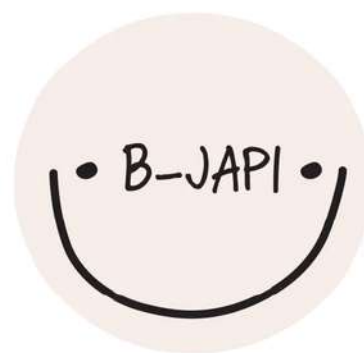
Así es como nace la idea de B-Japi, pero... ¿Qué es B-Japi? Es un emprendimiento donde desarrollamos alimentos que colaboren a un estado de ánimo positivo, gracias a la incorporación de nutrientes con base científica que ayuden a la felicidad de las personas. Asegurando en el desarrollo de los productos una correcta biodisponibilidad de los nutrientes. En palabras simples: que se absorban correctamente para lograr la función que buscamos en el bienestar emocional.

Hoy en día, tenemos barritas con triptófano, un aminoácido esencial, que se convierte en Serotonina, neurotransmisor de la felicidad y Melatonina, hormona para dormir bien. Además, lanzamos una línea de granolas: chocolate con Vitamina D, berries con Vitamina B6 y extra crunchy con fibra soluble. Todos estos impactan positivamente en nuestro estado de ánimo.

1 barrita aporta aprox el 40 a 45% de la recomendación diaria de triptófano, 1 porción de granola chocolate aporta el 40% de la recomendación diaria de Vitamina D, 1 porción de granola berries el 50% de la recomendación diaria de Vitamina B6 y 1 porción de granola el 20% de la recomendación diaria de fibra.

Buscamos transformar productos de consumo diario en alimentos I+D que entreguen bienestar emocional. Somos los primeros en la industria alimentaria, preocupados por la salud mental de las personas.

Hoy día, nos pueden encontrar en Jumbo, tiendas a lo largo del país y la página web con despacho a todo Chile. Próximamente comenzaremos con exportaciones a Amazon.



Instagram: @bjappi
Sitio Web: www.b-japi.com



TESTIMONIO ALUMNI



PÍA RAMOS

NUTRICIONISTA UDD - EMPRENDEDORA

Mi historia con la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo comienza en el año 2007.

Pertenezco a la primera generación de Nutrición de la Universidad y me hace muy feliz haber elegido la UDD en esta aventura. Me entregaron las herramientas que me sirvieron para lo que se vendría después.

El sello del emprendimiento fue lo que marcó el camino que tomé y agradezco el haber recibido las herramientas por parte de la Universidad para llevar a cabo mis proyectos.

En el año 2012 fundé mi Centro de Nutrición y Tienda de alimentos saludables MERMOZ. Actualmente tengo 2 sucursales y me dedico a la administración y supervisión de mis tiendas, junto a la atención de pacientes.

La versatilidad de la carrera de Nutrición y dietética es enorme, tenemos un amplio campo laboral en el que podemos desenvolvemos. Con pasión, dedicación y esfuerzo podemos lograr lo que nos propongamos.

TESTIMONIO ALUMNI



NICOLE HIDALGO

NUTRICIONISTA UDD - PHD UNIVERSITAT
DE BARCELONA

Mi experiencia personal en la Universidad del Desarrollo ha sido de descubrimientos y gratas sorpresas. Llegué allí el año 2007 para apuntarme en la carrera de Nutrición y dietética, que en ese entonces era una carrera nueva. Fue una apuesta mutua, del profesorado hacia las estudiantes y viceversa.

En el transcurso de la carrera tuvimos acceso a laboratorios, buenos centros de practicas, acceso a profesorado de excelencia y exigente, personalmente considero que todos estos aspectos han sido claves para aportarme herramientas y habilidades a la hora de desenvolverme en los campos laborales en los que he trabajado.

Trabajé como Nutricionista clínica de adulto y adulto mayor en el Hospital Padre Hurtado y como docente en el área de negocios de la escuela de Nutrición en la UDD, lugar en el que sentí la necesidad de profundizar mis conocimientos en el área de Desarrollo de alimentos.

En el año 2015, me vine a hacer un máster de Desarrollo e innovación de alimentos en la Universidad de Barcelona. Aquí se volvió abrir un mundo de posibilidades en las cuales como Nutricionista podía aportar, yo opté por dedicarme a la investigación en un grupo de metabolómica nutricional y así inicié un doctorado en Alimentación y nutrición en la misma universidad.

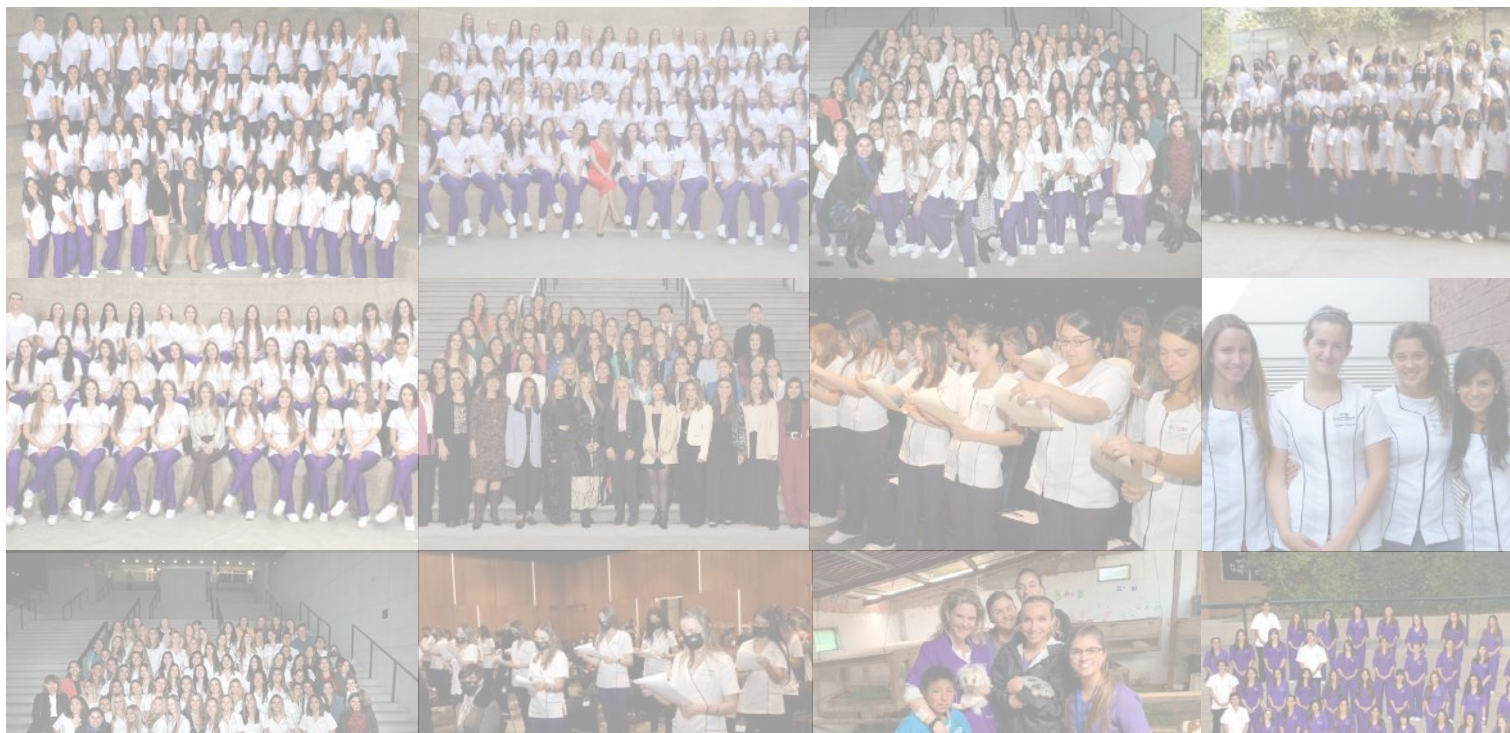
La experiencia del doctorado ha sido maravillosa e intensa. He aprendido muchas cosas nuevas de amplio campo de la alimentación y la nutrición. En mi trabajo como investigadora aporté desde mi disciplina y expertise en grupos multi y transdisciplinarios.

Además soy profesora asociada al departamento de Nutrición, ciencias de la alimentación y gastronomía de la Facultad de Farmacia y ciencias de la alimentación, en el cual estoy implicada en labores docentes en los grados de Nutrición humana y dietética, Farmacia, Odontología y en los Máster de Desarrollo e innovación de alimentos y el de Nutrición y Metabolismo.

Tal y como queda evidenciado en este testimonio, todo partió con una apuesta y un acto de confianza hacia el centro de estudios, luego aunque he seguido sola mi camino, siempre está en mi mente que la escuela de Nutrición es una de las bases de mi sólida formación profesional.

NICOLE HIDALGO

NUTRICIONISTA UDD - PHD UNIVERSITAT
DE BARCELONA



MEMORIA EDICIÓN 2021

ESCUELA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA UDD

