

UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO
FACULTAD DE FARMACIA
ESCUELA DE NUTRICIÓN

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DE CASINO ESCUELA EN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PLAYA ANCHA PERTENECIENTE A LA UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO PARA LA ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA MISMA ENTIDAD.

Tesis para optar al grado de Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición

Tesista: Karola Cortez Ramírez

Directora de proyecto de tesis: Daniela Pincheira

2025

INDICE	
Resumen	1
Abstract	2
Marco teórico	3
Objetivos.....	9
Metodología	10
Resultados.....	12
Discusión	28
Conclusión	33
Bibliografía	34

Resumen

El presente documento constituye una investigación para formular una propuesta de implementación de casino escuela en el servicio de alimentación de Playa Ancha perteneciente a la Universidad de Valparaíso debido a la importancia de las actividades prácticas curriculares y práctica profesional en el área de gestión.

El estudio se enfoca en el alumnado de la carrera de Nutrición y Dietética para fomentar el cumplimiento del nivel de competencias de perfil de egreso considerando métodos de aprendizaje presentes dentro de los lineamientos de la carrera.

Se aplicaron instrumentos de evaluación para el diagnóstico de la situación actual del servicio de alimentación, búsqueda en bases de datos de investigación, aplicación de formularios para el cuerpo docente, egresados/as y alumnado de la carrera de Nutrición y Dietética con la finalidad de cumplir los objetivos específicos y posteriormente, formular la propuesta.

Dentro de los resultados se determinó que el casino se encuentra apto para la realización de actividades del alumnado durante el período de prácticas curriculares y profesionales a través del cumplimiento de los requerimientos y necesidades pesquisadas, resultados de aprendizaje, subcompetencias, competencias específicas y dominios de la profesión.

Se concluye la importancia de la propuesta de implementación de un casino escuela como una estrategia pedagógica pertinente, viable y coherente con los desafíos actuales de la formación profesional, integrando progresivamente las competencias en un entorno real de trabajo.

Palabras clave: casino escuela, formación práctica, servicios de alimentación, nutrición y dietética, nutrición y dietética, enseñanza basada en competencias.

Abstract

This document constitutes a research project to formulate a proposal for implementing a training cafeteria in the Playa Ancha food service, belonging to the University of Valparaíso, due to the importance of curricular practical activities and professional practice in the area of management.

The study focuses on students in the Nutrition and Dietetics program to promote achievement of the graduate profile competency level, considering learning methods within the program guidelines.

Assessment tools were used to diagnose the current situation of the food service, search research databases, and administer forms for faculty, graduates, and students of the Nutrition and Dietetics program to meet specific objectives and subsequently formulate the proposal.

The results determined that the training cafeteria is suitable for student activities during the curricular and professional internship period, meeting the identified requirements and needs, learning outcomes, subcompetencies, specific competencies, and domains of the profession.

The importance of the proposed implementation of a training cafeteria is concluded as a relevant, viable, and consistent pedagogical strategy that addresses the current challenges of vocational training, progressively integrating skills into a real-life work environment.

Keywords: training cafeteria, practical activities, food service management, nutrition and dietetics, competency-based education.

Marco teórico

En la sociedad actual, la alimentación y nutrición desempeñan un papel fundamental en la promoción de la salud y el bienestar. Los servicios de alimentación y nutrición son componentes esenciales de los establecimientos educacionales y sistemas de atención médica, donde desempeñan un papel crucial en la prevención y el manejo de enfermedades relacionadas con hábitos cotidianos y alimentación de la población.

Este marco teórico proporciona una base conceptual para comprender la importancia y la relevancia de los servicios de alimentación y nutrición en contexto de formación de profesionales del área de la salud, específicamente en la carrera nutrición y dietética.

Definición de conceptos

Un servicio de alimentación y nutrición (SAN) se define como una organización que tiene como finalidad transformar los alimentos y materias primas por medio de procesos de preparación y conservación, en comidas o preparaciones servidas, que complacen a los usuarios en cuanto a sus gustos, preferencias y hábitos, y que se ajusta a sus necesidades nutricionales y fisiopatológicas. (1) (2)

Por otro lado, un casino escuela es un servicio de alimentación el cual pertenece a una entidad, escuela, facultad o institución específica con la finalidad de cumplir las funciones de un servicio de alimentación para los y las estudiantes, funcionarios y trabajadores y, además, ser un entorno formativo donde los y las estudiantes pertenecientes a la escuela rigente del casino, puedan desarrollar actividades prácticas de pregrado y prácticas profesionales. (1)

Según el Ministerio de Educación, en Chile existen 45 universidades acreditadas donde se disponen 2.000 programas de estudio, sin embargo, no existe la implementación de casinos escuela a nivel regional ni nacional (3), ya que estos casinos y servicios de alimentación sólo son utilizados para la distribución y servicio de preparaciones y en el caso de ciertas prácticas profesionales, se utilizan los servicios como campos clínicos para el alumnado. Sin embargo, esto puede depender de cada universidad, escuela, institución y también concesionaria a cargo del establecimiento.

Casinos de alimentación en POLO Playa Ancha

Dentro de la región de Valparaíso, se encuentra la Universidad de Valparaíso, institución pública creada legalmente en el año 1981, la cual está conformada por 11 facultades distribuidas en el centro y cerros de la región para brindar conocimientos y forjar profesionales en distintas áreas de interés.

Con la finalidad de brindar espacios para el consumo de alimentos, las autoridades de la universidad deciden llevar a cabo la construcción de 5 casinos de alimentación para los

estudiantes, funcionarios y trabajadores, los cuales son: casino Playa Ancha, casino medicina, casino odontología, casino FACSO y casino CIAE, además de un casino de alimentación en el campus de Santiago de Chile. (4)

La Universidad de Valparaíso imparte carreras profesionales relacionadas con gestión de servicios de alimentación, sin embargo, la carrera Nutrición y Dietética es la única directamente ligada a la gestión de servicios de alimentación y nutrición ya que al egresar, el alumnado destaca por su conocimiento en dietoterapia y, además, gestión de servicios de alimentación y nutrición.

Esta carrera profesional es una disciplina enfocada en la alimentación y la nutrición humana que tiene como objetivo formar profesionales capacitados en promover la salud, prevenir enfermedades asociadas a la salud y mejorar la calidad de vida de las personas a través de una alimentación y nutrición adecuada a sus necesidades y condiciones patológicas o no patológicas.

Carrera Nutrición y Dietética en Universidad de Valparaíso

La carrera Nutrición y Dietética tiene una duración de 8 semestres teóricos-prácticos y 2 semestres de internado práctico. Cabe mencionar que 47 asignaturas son distribuidas dentro de la malla curricular renovada y el período de práctica profesional tiene una duración de 16 semanas, donde cada uno de estos períodos trata específicamente sobre práctica profesional en área de servicios de alimentación y nutrición con el objetivo de lograr el nivel de competencias de perfil de egreso y los resultados de aprendizaje esperados. Según lo anteriormente mencionado, 12 asignaturas dentro de la malla curricular están directamente relacionadas con el área de alimentos y SAN.

Casino Playa Ancha perteneciente a la Universidad de Valparaíso

Esta carrera es impartida dentro de la Facultad de Farmacia, ubicada en cerro Playa Ancha de Valparaíso, donde también se encuentra el casino Playa Ancha recientemente construido en el año 2019, este cuenta con 1200 metros cuadrados destinados a la atención, distribución y servicio de alimentos y materias primas para estudiantes, académicos y funcionarios para las facultades ubicadas en Playa Ancha, sin embargo, las facultades más próximas son la facultad de Farmacia, Ciencias y Arquitectura de la misma entidad.

Formación académica del alumnado perteneciente a la carrera de Nutrición y Dietética en Universidad de Valparaíso

La carrera de Nutrición y Dietética promueve distintas áreas de desempeño al momento de que el alumnado egresa, pudiendo participar en área comunitaria, clínica, industria alimentaria, administración y ámbito académico esto a través del cumplimiento de resultados de aprendizaje

y lineamientos de la carrera ligados a distintos tipos de métodos pedagógicos fomentados durante todo el período de formación.

Tipos de aprendizaje

Existen diferentes tipos de aprendizaje los cuales contribuyen a la formación integral de profesionales del área de la salud brindando oportunidades para aplicar, demostrar y evaluar habilidades y conocimientos clínicos de manera efectiva y estandarizada, además de fundamentar pedagógica y epistemológicamente su formación para entregar servicio al usuario y comunidad. (5)(6)

Los tipos de aprendizaje que predominan en distintas carreras del área de la salud son de tipo formal, autodidacta, experimental, remoto, clínico, basado en problemas, colaborativo, continuo y práctico. Estas metodologías se adaptan según las necesidades y enfoques del estudiante con la finalidad de adaptarse a la modificación y reestructuración del modelo de enseñanza producto de la globalización. (5)

Tipos de aprendizaje impartidos en Nutrición y Dietética en Universidad de Valparaíso

Dentro de la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética se utilizan diferentes métodos de aprendizaje según su perspectiva de enseñanza, entre ellos destacan la Evaluación Clínica Objetiva Estructurada (ECO) y Aprendizaje Basado en Problemas (ABP).

ECO es una metodología que mediante una simulación de casos permite evaluar el desempeño de competencias y habilidades adquiridas durante el proceso de formación del estudiante. Esta metodología es desarrollada en estaciones de trabajo relacionadas entre sí que asimilan un escenario real donde ponen a prueba su capacidad resolutoria en una duración de 5 a 20 minutos. (5)

Por otro lado, ABP es una metodología y estrategia pedagógica enfocada en una nueva perspectiva de enseñanza donde el estudiante es el protagonista dentro de una discusión y análisis de una problemática para promover la activación, investigación, resolución y evaluación del problema fomentando su autonomía y un aprendizaje significativo, además de competencias indispensables en el entorno profesional. (6)(7)

Ambas metodologías de aprendizaje contribuyen a medir y evaluar el rendimiento en situaciones clínicas simuladas o reales en un entorno controlado, es decir, ambos enfoques se encuentran intrínsecamente vinculados al proceso educativo y de formación en campos del área de la salud.

Dentro de la propuesta de implementación de escuela dentro del servicio de alimentación Playa Ancha se considera relevante integrar al alumnado a un contexto realista con enfoque en el pensamiento clínico, aplicando conocimientos y habilidades para la resolución de problemas

a través de la colaboración y comunicación para finalmente evaluar las competencias del alumnado dentro de un servicio bajo la normativa vigente de gestión y administración. (8)

Resultados de aprendizaje de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Valparaíso

Para conseguir el cumplimiento de competencias, resultados de aprendizaje y lineamientos de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Valparaíso esta se asocia a un modelo pedagógico basado en el currículo, enseñanza, evaluación y aprendizaje, el cual busca cumplir los resultados de aprendizaje basados en evaluaciones y asesoramiento nutricional, planificación alimentaria, dietoterapia, trabajo en equipos interdisciplinarios, cumplimiento de normas éticas y legales, habilidades administrativas y resolución de problemas.

La formación académica y las actividades prácticas están intrínsecamente vinculadas. La teoría proporciona un marco conceptual para comprender los fundamentos científicos de la nutrición, mientras que las prácticas profesionales permiten a los estudiantes aplicar esa teoría en situaciones del mundo real. La integración exitosa de ambos aspectos garantiza que el alumnado esté preparado para abordar desafíos complejos y dinámicos.

Asociado a lo anteriormente mencionado, para conseguir el nivel de competencias del perfil de egreso se deben utilizar distintas metodologías pedagógicas dependiendo de los objetivos educativos y oportunidades disponibles. Algunas de estas competencias son: diseñar y ejecutar un proceso de gestión en SAN de acuerdo a presupuestos disponibles y normativas sanitarias vigentes, monitorear procesos productivos y promover una mejora continua, aplicar soluciones pertinentes a situaciones problemáticas, aplicar técnicas culinarias considerando normativa y requerimientos especiales, manejar conocimiento intrínseco de materias primas y alimentos, y movilizar recursos para la innovación como profesional participe de un servicio de alimentación y nutrición.

Es por aquello que la implementación de ECOE y ABP dentro del servicio de alimentación Playa Ancha permitiría que el alumnado pueda tener una noción realista de escenarios que se presentarán al momento de las prácticas profesionales o posterior vida laboral, además, de habilitar un espacio donde los alumnos puedan desarrollar y poner en práctica los conocimientos adquiridos, además de que ABP y ECOE proporcionan una oportunidad valiosa para evaluar las habilidades prácticas y la toma de decisiones de los estudiantes en situaciones clínicas simuladas. Además, la implementación de ambas metodologías puede ayudar al cuerpo docente a identificar áreas de mejora y a asegurarse de que los graduados estén bien preparados para abordar desafíos del mundo real en su práctica profesional.

Por lo que al poner en práctica ambos tipos de aprendizaje dentro del servicio Playa Ancha, el método ABP se enfocaría en el proceso de aprendizaje y la aplicación activa del conocimiento,

mientras que el ECOE se centraría en la evaluación de habilidades y competencias en un entorno de simulación clínica abordando aprendizaje por competencia y orientado por competencia.

Aprendizaje por competencia y aprendizaje orientado por competencia

El concepto competencia se aborda como un aspecto esencial dentro del proceso de enseñanza desde el cuerpo docente para el aprendizaje del alumnado que forma parte de la educación superior.

El aprendizaje por competencia abarca a un enfoque educativo en el cual se busca desarrollar conjuntos integrados de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que permitan a los estudiantes abordar situaciones del mundo real de manera efectiva. Este aprendizaje fomenta que el alumnado sea capaz de aplicar los conocimientos en situaciones prácticas y resolver problemas de manera efectiva. (9)(10)(11)

El aprendizaje orientado por competencia sugiere un enfoque más específico en el diseño y la organización de la instrucción en función de las competencias que se desean desarrollar, además, implica una planificación estructurada de cursos y actividades educativas para asegurar la adquisición de las competencias específicas identificadas para cumplir con el proceso de formación y perfil de egreso. (10)(11)

Según lo anteriormente mencionado, los tipos de aprendizaje son de gran relevancia para el proceso de formación del alumnado por lo que la propuesta de implementación de casino escuela dentro del servicio Playa Ancha propone como lineamiento la innovación de método educativo, formativo y pedagógico para el alumnado en las dependencias de la Universidad de Valparaíso.

Fundamento teórico del casino escuela y su vínculo con modelos internacionales

El concepto de casino escuela puede ser asociado a modelos internacionales ampliamente desarrollados en educación de salud y nutrición, como los conceptos de Teaching Kitchens y Culinary Medicine Programs. Estas iniciativas integran la teoría con la práctica en espacios pedagógicos permitiendo al alumnado desarrollar competencias técnicas, de gestión y comunicacionales bajo supervisión docente.

El concepto Teaching Kitchens se define como laboratorios educativos donde se promueve el aprendizaje activo y el conocimiento aplicado a través de experiencias directas, mejorando las habilidades del futuro profesional y la toma de decisiones. (12) Además, estos entornos permiten la práctica colaborativa y reflexiva, potenciando la confianza y preparación para futuros entornos laborales. (13) Por otro lado, el concepto Culinary Medicine Programs fortalecen la comprensión del rol de la alimentación en la salud pública y en la educación nutricional aplicada, consolidando un aprendizaje integral y contextualizado. (14)

Desde esta perspectiva, el casino Playa Ancha se inserta en la misma línea conceptual de Teaching Kitchens, adaptando el enfoque internacional a las particularidades del contexto nacional y regional. Este entorno pedagógico busca desarrollar competencias técnicas, de gestión y fortalecer la toma de decisiones, trabajo interdisciplinario y la vinculación con el medio.

Fundamento pedagógico: aprendizaje experiencial y modelo educativo de la Universidad de Valparaíso

La propuesta se sustenta en el modelo de aprendizaje experiencial de Kolb, quien sostiene que el aprendizaje significativo se genera cuando el alumnado vivencia, reflexiona, conceptualiza y aplica el conocimiento en situaciones reales nuevas. Este modelo promueve la participación activa y la construcción del conocimiento a partir de la práctica, fortaleciendo el pensamiento crítico y la autonomía del futuro profesional. (15)

Esta concepción dialoga directamente con el modelo educativo institucional de la Universidad de Valparaíso, donde se promueve el aprendizaje centrado en el alumnado, situado en contextos reales y orientado al desarrollo de competencias. Por lo tanto, el casino escuela representa una estrategia educativa coherente con las tendencias internacionales de formación en salud y con la misión institucional, integrando actividades prácticas supervisadas dentro de un espacio educativo con un propósito pedagógico.

Objetivos

Objetivo general

Formular una propuesta de implementación de casino escuela en el servicio de alimentación de Playa Ancha perteneciente a la Universidad de Valparaíso.

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación y contexto actual del casino de Playa Ancha de la Universidad de Valparaíso.
- Definir los requerimientos curriculares de asignaturas y prácticas profesionales asociados a las competencias de egreso del área de SAN de la carrera de nutrición y dietética perteneciente a la Universidad de Valparaíso.
- Generar los lineamientos de la propuesta de implementación de casino escuela en el servicio de alimentación de Playa Ancha.

Metodología

Este proyecto final de grado corresponde a un estudio de tipo cualitativo, descriptivo y observacional desarrollado en el servicio de alimentación y nutrición de Playa Ancha perteneciente a la Universidad de Valparaíso. Está enfocado principalmente en el alumnado de la carrera de nutrición y dietética de la misma entidad con la finalidad de proponer la implementación de un entorno pedagógico a su disposición.

El estudio se basó en diferentes lineamientos para cumplir con los objetivos definidos. En primera instancia, se llevó a cabo una investigación bibliográfica con el objetivo de definir conceptos clave relacionados con el área de servicios de alimentación y experiencias de casinos escuela en la región de Valparaíso y en el país. Esta etapa también incluyó la revisión de documentación institucional sobre el funcionamiento actual del servicio de alimentación de Playa Ancha perteneciente a la Universidad de Valparaíso.

Posteriormente, se realizó una investigación in situ mediante la aplicación de listas de chequeo adaptadas de la Norma Técnica (NT) para servicios de alimentación y nutrición, Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en estas listas de chequeo fueron evaluaron 12 ítems. El objetivo fue elaborar un diagnóstico técnico del servicio. Con la información recopilada, se realizó un análisis FODA para evaluar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas presentes en el funcionamiento actual.

Para la elaboración de los lineamientos y estructura de la propuesta de implementación del casino escuela, se consideró la revisión de la malla curricular y lineamientos formativos de la carrera de nutrición y dietética. Asimismo, se utilizó el mapa de tributación de la carrera como herramienta para identificar las competencias profesionales que tributan directamente a la formación práctica en servicios de alimentación y nutrición. Esta información permitió vincular pedagógicamente la propuesta con los aprendizajes esperados del plan de estudios y fortalecer su pertinencia formativa.

Se aplicaron entrevistas individuales a 40 participantes en formato de formularios estructurados, distribuidos vía Google Forms, al equipo docente del área de alimentos y SAN, así como a la coordinadora de prácticas profesionales. Además, se aplicó un formulario a estudiantes de 3° a 5° año y a nutricionistas egresados de la Universidad de Valparaíso, seleccionados mediante muestreo intencionado según su participación en instancias formativas vinculadas a áreas afines. El número de participantes se define de forma aleatoria, obteniendo un número final al momento de terminar el tiempo para responder los formularios.

Los criterios de inclusión para la participación en los formularios pertenecer o haber pertenecido a la carrera de nutrición y dietética en el caso del alumnado y egresados, mientras

que se consideró la experiencia dentro del área de gestión para el caso de profesionales expertos y docentes de la carrera. Se excluyeron aquellos participantes que no completaron el formulario en su totalidad y aquellos que no contaban con experiencia en el ámbito de gestión, con el fin de asegurar la pertinencia y calidad de la información recopilada.

Las respuestas obtenidas fueron analizadas mediante un enfoque cualitativo con apoyo del software NVivo. El proceso incluyó codificación abierta y axial, permitiendo identificar categorías emergentes asociadas a la experiencia formativa, la aplicación de competencias y la pertinencia de la propuesta. Este análisis permitió integrar distintas visiones respecto a las necesidades pedagógicas y operativas.

Finalmente, se trianguló la información entre el diagnóstico técnico, los resultados del análisis cualitativo, mapa de tributación y lineamientos curriculares, con el objetivo de establecer las condiciones mínimas requeridas para la implementación del casino escuela.

Este proyecto cuenta con la aprobación del Comité de Ética (CEC) de la facultad de Farmacia (enmienda N° 05/24).

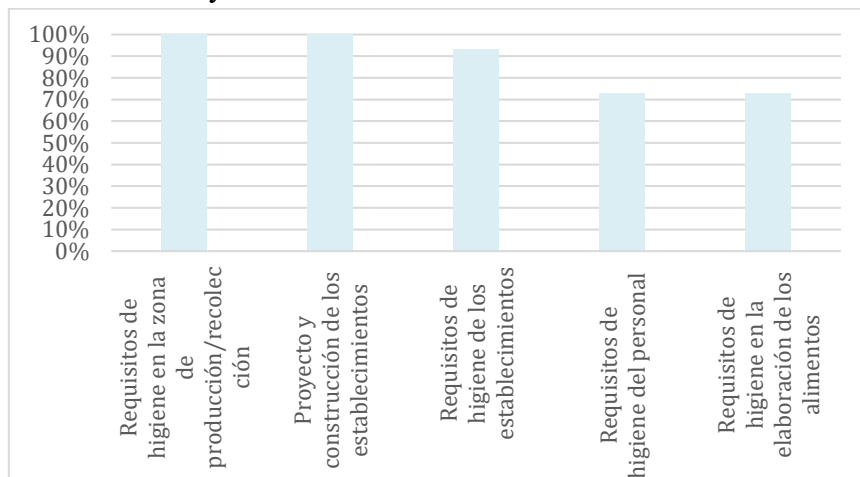
Resultados

Diagnóstico técnico del servicio de alimentación y nutrición

Para evaluar las condiciones actuales del servicio de alimentación y nutrición de Playa Ancha UV, se aplicaron listas de chequeo basadas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), Norma Técnica para Servicios de Alimentación y Nutrición (NT) y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Esta evaluación permitió identificar fortalezas, debilidades y aspectos críticos que sirvieron de base para el posterior análisis FODA.

En lo que respecta al cumplimiento del RSA, se observó un desempeño positivo, con un 100% de cumplimiento en los ítems de higiene en la zona de producción y de construcción del establecimiento, y un 93% en los requisitos de higiene del establecimiento. No obstante, el ítem correspondiente a la higiene del personal obtuvo un 73% de cumplimiento, evidenciando oportunidades de mejora en esta área.

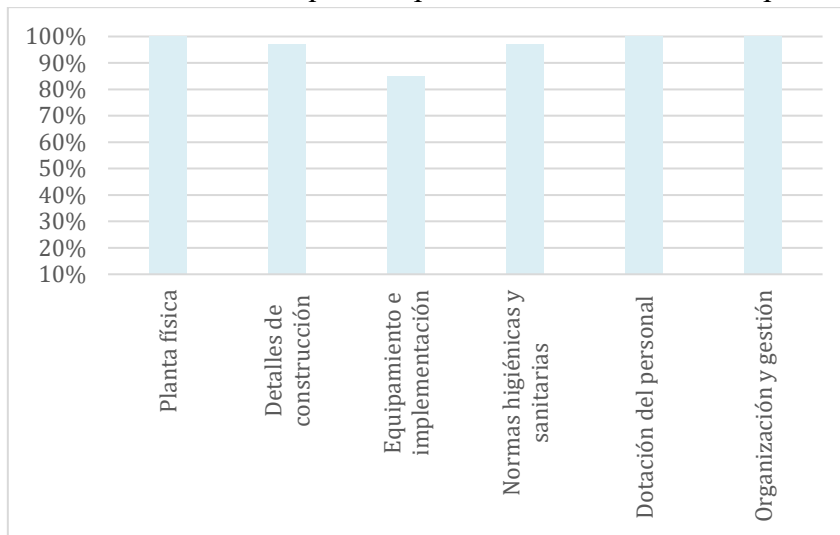
Gráfico 1. Lista de chequeo adaptada desde el reglamento sanitario de los alimentos aplicada en el casino Playa Ancha.



Fuente: Elaboración propia (2025).

La NT reflejó un alto cumplimiento en aspectos como la ubicación, vestuario del personal y distribución general de las áreas. Sin embargo, se registraron observaciones relacionadas a la carencia de cámaras refrigerantes y de almacenamiento, así como al estado de puertas de cierre automático.

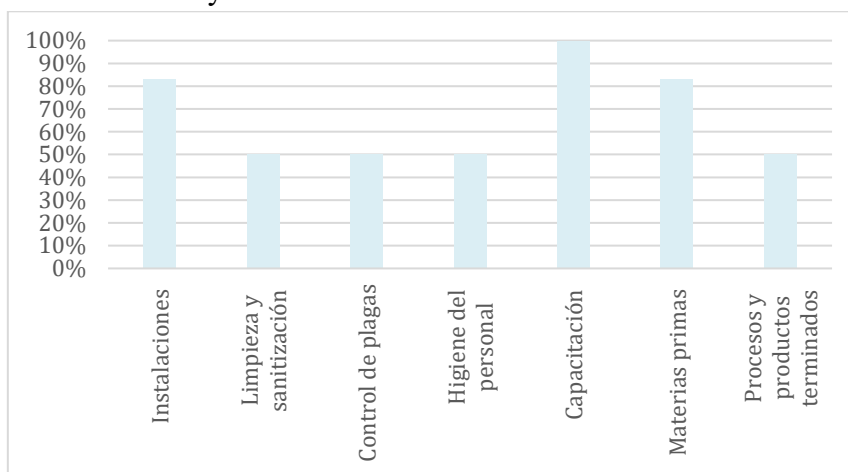
Gráfico 2. Lista de chequeo adaptada de la norma técnica aplicada en el casino Playa Ancha.



Fuente: Elaboración propia (2025).

En cuanto a las BPM, se detectaron deficiencias más notorias, con un cumplimiento del 50% en limpieza, sanitización, control de plagas e higiene del personal. Se constató la existencia de protocolos básicos, pero sin registros documentados que avalen su ejecución sistemática, lo cual constituye un riesgo para la inocuidad alimentaria.

Gráfico 3. Lista de chequeo adaptada del manual de buenas prácticas de manufactura aplicada en el casino Playa Ancha.



Fuente: Elaboración propia (2025).

Como complemento del diagnóstico técnico, se realizó un análisis FODA, donde se identificaron los siguientes aspectos relevantes.

Tabla 1. Análisis FODA

<p>Fortalezas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplimiento general de requisitos mínimos de operatividad según los normativa sanitaria y técnica. 2. Infraestructura con características que facilitan su adecuación como entorno pedagógico para estudiantes de la carrera nutrición y dietética. 	<p>Oportunidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ubicación estratégica a pasos de la escuela de Nutrición y Dietética UV, lo cual facilita la articulación académica y logística. 2. Buena disposición y comunicación con la administración actual del casino, lo cual favorece el trabajo colaborativo y la implementación de iniciativas formativas.
<p>Debilidades</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de supervisión nutricional diaria en el servicio, lo que limita la capacidad de integrar procesos formativos continuos y especializados. 2. Ausencia de registros sistematizados, comprometiendo la trazabilidad y la mejora continua del casino. 	<p>Amenazas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Resistencia potencial por parte del personal operativo ante la presencia y participación de estudiantes en el servicio. 2. Baja asistencia de comensales al casino, lo cual no permitiría evidenciar posibles situaciones laborales que se desarrollan con usuarios/as.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Este diagnóstico, permitió establecer una primera aproximación al funcionamiento del servicio de alimentación, aportando evidencia clave para el diseño de una propuesta pedagógica viable y contextualizada.

Requerimientos curriculares de asignaturas y prácticas profesionales de la carrera de nutrición y dietética

Para la investigación de requerimientos curriculares de asignaturas y prácticas profesionales de la carrera de nutrición y dietética perteneciente a la Universidad de Valparaíso se diseñaron tres formularios estructurados en Google Forms, dirigidos a los actores clave del proceso formativo en la carrera profesional, es decir, estudiantes de pregrado, egresados y docentes vinculados al área de alimentos y SAN, donde participaron un total de 17 estudiantes, 17 egresados y 6 docentes de forma anónima. Las encuestas incluyeron preguntas abiertas orientadas a explorar experiencias, percepciones, sugerencias y valoraciones sobre las actividades prácticas en SAN, así como la propuesta de implementación de un casino escuela.

El análisis de respuestas se realizó mediante análisis temático cualitativo, utilizando codificación abierta y axial con apoyo del software NVivo. Las respuestas fueron agrupadas en categorías emergentes, seleccionando citas representativas para respaldar la interpretación. Esta

información permitió comprender las principales necesidades formativas, identificar brechas en la formación práctica y justificar pedagógicamente la pertinencia de la propuesta.

El 82% del estudiantado y profesionales egresados manifestó que las actividades prácticas curriculares en el área de gestión fueron insuficientes o poco significativas durante los años de pandemia. Un 12% señaló haber tenido experiencias prácticas valiosas para su aprendizaje, aunque centradas principalmente en aspectos gastronómicos mas que en gestión o normativa sanitaria.

Respecto a las sugerencias de mejora consultadas en la encuesta, el 90% de los participantes coincidió en la necesidad de incrementar las experiencias en entornos reales de trabajo, ya sea mediante prácticas curriculares, visitas guiadas o simulaciones. Además, un 75% mencionó la importancia de reforzar las habilidades en equipos interdisciplinarios y el trabajo en equipo dentro de los servicios de alimentación.

En cuanto a la integración teórico-práctica, un 68% de los encuestados consideró que la vinculación entre ambos componentes es limitada, principalmente por falta de espacios aplicados o tiempo dentro del currículo.

El rol docente fue identificado como un factor clave en el proceso formativo, donde un 80% de los participantes, valoró positivamente a los docentes con experiencia práctica en gestión de servicios de alimentación y nutrición, mientras que un 20% menciona que se requiere mayor acompañamiento docente en visitas a terreno.

Finalmente, la propuesta de casino escuela obtuvo una aceptación unánime (100 %), siendo valorada como una iniciativa innovadora y necesaria para fortalecer la formación profesional. Las y los participantes destacaron su potencial para mejorar la preparación práctica, desarrollar liderazgo y aplicar competencias de gestión en contextos reales.

A continuación, se realiza el análisis cualitativo según cada temática integrada en los formularios respondidos por los participantes de la investigación.

1) Percepción de las actividades prácticas curriculares en el área de SAN:

Estudiantes y egresados, manifestaron que las actividades prácticas en el área de SAN fueron limitadas o poco significativas, particularmente en generaciones afectadas por la pandemia. Sus testimonios reflejan una falta de continuidad y profundidad en la formación práctica previa a las prácticas profesionales, es decir, en prácticas curriculares.

“Durante pandemia no fue mucho lo que se aplicó en cuanto a prácticas. Las clases eran muy teóricas y faltó terreno” (Estudiante, 2023).

“Por lo menos en mi generación no hubo ninguna. Toda la preparación fue teórica” (Egresada, 2021).

“Laboratorios enriquecedores, no obstante, no pudimos vivenciar lo que era trabajar en un SAN real” (Estudiante, 2022).

A su vez, destacan participantes que sí reportan experiencias prácticas valiosas, pero las califican como poco sistematizadas o enfocadas a aspectos gastronómicos, dejando de lado la gestión o normativa sanitaria.

“Las actividades prácticas de gastronomía son de mucho valor, pero no se conectaban con la normativa del RSA o BPM” (Egresada, 2020).

2) Sugerencias para mejorar la formación práctica en SAN

Las y los encuestados coincidieron en la necesidad de incrementar las experiencias prácticas vinculadas a servicios de alimentación reales. Dentro de las propuestas destacan mayor cantidad de prácticas curriculares, visitas guiadas, juego de roles y otras estrategias que favorezcan el aprendizaje significativo de los estudiantes. Además, se enfatiza la importancia de preparar a los estudiantes de nutrición y dietética para el trato interpersonal dentro del equipo de trabajo.

“Los alumnos de Nutrición deberían desarrollar funciones reales dentro de un SAN, no solo mirar desde afuera” (Docente, Área Alimentos).

“Incorporar más actividades respecto al área administrativa, compras, control de temperatura. No solo cocinar” (Estudiante, 2023).

“Idealmente incorporar más horas o alguna fecha obligatoria en servicios como hospitales o universidades” (Egresada, 2022).

“Preparación para tratar con otras personas del equipo. No solo se necesita saber de alimentos, también de relaciones laborales” (Docente, Coordinadora de prácticas).

3) Integración teórica-práctica en el área de SAN

Los participantes consideran que sí existe integración entre teoría enseñada y actividades prácticas, principalmente a través de laboratorios y asignaturas del área de alimentos. Sin embargo, también mencionan que la integración es limitada y poco representativa de la realidad dentro de un servicio de alimentación y nutrición.

“En algunas asignaturas se intenta, pero falta llevar más a terreno lo aprendido” (Estudiante, 2023).

“La teoría se da muy bien, pero no siempre hay una actividad práctica concreta que refuerce esos contenidos” (Docente, Área Alimentos).

“No se alcanza a integrar completamente lo teórico con lo práctico por falta de tiempo o espacios formativos” (Egresada, 2022).

4) Rol de la docencia en la preparación práctica de estudiantes en SAN

En esta categoría, todos los grupos encuestados coinciden en que los docentes deben cumplir un rol activo, facilitador y orientados, no solo en la transmisión de conocimiento y contenidos, sino también en la preparación realista para enfrentar entornos de trabajo en SAN donde prima el trabajo en equipo y manejo de grupo de personas. Cabe destacar, el aprecio y valor hacia aquellos docentes que han trabajado en SAN ya que aportan una perspectiva aplicable y alineada con el perfil de egreso de los y las futuras nutricionistas.

“Deben enseñar desde su experiencia práctica. No solo repetir lo que dicen los libros” (Egresada, 2020).

“El docente debe motivar, guiar, dar ejemplos reales y generar confianza en el estudiante para desenvolverse en el campo” (Estudiante, 2023).

“Su rol debe ser el de puente entre la teoría y la práctica. Tienen que formar desde la realidad, no desde lo ideal” (Docente, 2024).

5) Valoración de la propuesta de implementación de un casino escuela

Los grupos encuestados manifestaron una alta valoración frente a la idea de implementar un casino escuela. La propuesta fue considerada como innovadora, formativa y necesaria para mejorar la preparación profesional en el área de alimentos y SAN. Además, se destacan los posibles beneficios para el desarrollo de habilidades transversales, como trabajo en equipo, liderazgo, toma de decisiones y gestión.

“Sería una tremenda herramienta. Se podría aplicar todo lo aprendido en un contexto real” (Estudiante, 2023).

“Una propuesta muy necesaria. Le haría bien a la formación y al perfil de egreso” (Docente, Coordinadora de Prácticas).

“Excelente iniciativa. Cuando yo estudié, esto hubiera hecho la diferencia en lo que aprendimos” (Egresada, 2021).

“El casino escuela permitiría desarrollar competencias reales y enfrentar situaciones que no se enseñan en aula” (Docente, Área SAN).

6) Asignaturas aplicables dentro del casino escuela

Al ser consultados sobre qué asignaturas podrían integrarse en este espacio pedagógico, las repuestas se enfocaron en asignaturas de la malla curricular actual donde se puedan profundizar las competencias necesarias para el desarrollo y formación del profesional nutricionista, tales como:

- Microbiología en alimentos y en salud
- Aseguramiento de la inocuidad alimentaria
- Taller planificación de minutas e indicadores de calidad
- Administración de servicios de alimentación y nutrición
- Taller de eventos gastronómicos saludables
- Regulación de los alimentos y los derechos del consumidor
- Formulación y evaluación de proyectos
- Taller de gestión de un servicio de alimentación y nutrición
- Práctica profesional administración de un servicio de alimentación y nutrición

Las respuestas refuerzan la idea de un espacio formativo articulado con la malla curricular y adaptable a distintos niveles del proceso educativo.

“Las asignaturas del área de gestión serían claves, pero también gastronomía, porque son las más aplicadas” (Estudiante, 2023).

“Toda asignatura que tenga componente práctico en SAN debería estar involucrada. Esto se puede planificar desde tercer año en adelante” (Docente, 2024).

“El casino escuela no solo debe ser una cocina, sino un espacio de aprendizaje transversal” (Egresada, 2022).

Lineamientos de la propuesta de implementación de casino escuela en el servicio de alimentación de Playa Ancha.

Con el objetivo de fundamentar los lineamientos de la propuesta de implementación de un casino escuela en el servicio de alimentación de Playa Ancha, se utilizó como herramienta de análisis el mapa de tributación de la carrera de nutrición y dietética de la Universidad de Valparaíso. Este instrumento permite visualizar la relación entre las asignaturas del plan de estudios y las competencias del perfil de egreso, identificando cuales contribuyen directamente

a la formación del profesional nutricionista en el área de SAN cumpliendo el dominio de gestión.

El análisis del mapa de tributación evidenció una alta concentración de asignaturas que tributan a competencias relacionadas con la gestión de servicios, seguridad alimentaria, trabajo en equipo, liderazgo técnico y planificación de minutas. Entre las más relevantes destacan las asignaturas anteriormente mencionadas.

Estas asignaturas no solo desarrollan conocimientos técnicos, sino también habilidades prácticas que pueden ser potenciadas mediante la implementación de un casino escuela como espacio formativo transversal.

La propuesta de casino escuela se concibe como un entorno pedagógico realista y dinámico que permite la integración de conocimientos, facilitando el desarrollo progresivo de competencias desde el 5° semestre en adelante. Además, responde a una necesidad identificada en el análisis cualitativo, es decir, la falta de espacios para aplicar aprendizajes teóricos previos a la práctica profesional. Cabe destacar que los lineamientos de la propuesta se construyen a partir del diagnóstico técnico del casino Playa Ancha, el cual permitió identificar oportunidades, debilidades y desafíos concretos del entorno. Estos hallazgos fueron utilizados como base para diseñar acciones formativas que respondan directamente a las necesidades detectadas, asegurando la pertinencia técnica y pedagógica de la propuesta. La siguiente tabla sintetiza la relación entre los principales hallazgos del diagnóstico técnico y las acciones pedagógicas propuestas dentro del modelo de casino escuela.

Tabla 2. Relación entre hallazgos pesquisados en el diagnóstico técnico y acciones formativas del casino escuela.

Problema o hallazgo técnico identificado	Acción formativa propuesta en el casino escuela	Competencias que se fortalecen
Ausencia de supervisión por parte de nutricionista de forma diaria en el casino	Participación de estudiantes en turnos supervisados por docentes del área de SAN, con rol de apoyo en control y gestión diaria.	Liderazgo técnico, supervisión de procesos y gestión sanitaria.
Falta de registros sistemáticos de control	Creación de bitácoras y fichas de registro elaboradas y gestionadas por el alumnado.	Control de procesos, trazabilidad y mejora continua.
Deficiencias en programas de higiene y sanitización	Desarrollo e implementación de un programa de BPM y HACCP a cargo de equipos de estudiantes guiados por el docente supervisor.	Aplicación de normativa sanitaria, inocuidad alimentaria.

Escasa integración entre teoría y práctica en formación de estudiantes	Actividades prácticas integradas a asignaturas asociadas al área de SAN aplicadas directamente en el entorno real del casino escuela.	Aprendizaje experiencial, resolución de problemas, articulación curricular.
Baja asistencia de comensales y poca interacción con la comunidad universitaria	Planificación de eventos gastronómicos saludables organizados por el alumnado	Comunicación, trabajo interdisciplinario, educación alimentaria
Limitada vinculación entre conceptos teóricos y actividades prácticas	Coordinación conjunta entre docentes del área SAN y personal administrativo del casino para planificar actividades curriculares en el calendario académico.	Liderazgo compartido, trabajo interdisciplinario, aprendizaje experiencial.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Así, el casino escuela se plantea como una estrategia didáctica coherente con el perfil de egreso del profesional nutricionista, ya que permitirá fortalecer el aprendizaje significativo, autonomía, capacidad de resolución de problemas, toma de decisiones, y la preparación para enfrentar entornos laborales reales.

A continuación, se sintetizan los lineamientos clave de la propuesta de implementación del casino escuela, organizados por dimensión de impacto en el proceso formativo.

Tabla 3. Lineamientos de implementación del casino escuela según dimensión.

Dimensión	Lineamiento
Curricular	Articulación con asignaturas que tributan competencias en SAN desde tercer año en adelante.
Formativa	Fortalecer habilidades prácticas en ambientes reales brindando liderazgo, habilidad en resolución de problemas y trabajo en equipo.
Pedagógica	Desarrollo progresivo de competencias a través de la participación activa en un entorno controlado.
Evaluativa	Vinculación con rúbricas de desempeño y observación directa en actividades prácticas.
Gestión	Coordinación docente-administrativa para supervisión y seguimiento del proceso formativo del estudiante.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Cada asignatura del área de SAN contempla resultados de aprendizaje que pueden ser desarrollados de manera práctica a través de actividades concretas dentro del casino escuela. De esta forma, se favorece una progresión formativa que parte desde la observación y

participación guiada, hasta la planificación, ejecución y supervisión de procesos reales de un servicio de alimentación.

A continuación, se presenta una sistematización de los resultados de aprendizaje de las asignaturas seleccionadas y su correspondiente traducción en actividades prácticas que podrían llevarse a cabo dentro del casino escuela.

Tabla 4. Vinculación entre resultados de aprendizaje y actividades prácticas en el casino escuela según asignatura: Propuesta de implementación

Asignatura	Resultados de aprendizaje	Actividades prácticas propuestas en el casino escuela
Microbiología en alimentos y en salud	Discrimina los microorganismos que son beneficiosos para la salud de las personas de aquellos que representan un riesgo o producen patologías	Taller práctico de identificación microbiológica en alimentos manipulados en el casino.
	Aplica conceptos y técnicas que permiten controlar la proliferación microbiana en materias primas y alimentos destinados a dietas en los hogares y en sistemas de alimentación colectiva.	Control de temperaturas, limpieza y sanitización de áreas, verificación de fechas de vencimiento, y rotulación de alimentos en producción real del casino.
	Constata experimentalmente la existencia de diversos microorganismos, aplicando técnicas de identificación en alimentos, aguas, superficies inertes y corporales.	Muestreo microbiológico de superficies y alimentos preparados, aplicación de fichas técnicas y registros para análisis y toma de decisiones.
	Analiza los mecanismos por los cuales los microorganismos patógenos pueden acceder, colonizar, diseminarse y generar daño en las personas, reconociendo la ingesta de alimentos como una de las principales vías de transmisión de patologías infecciosas	Simulación de brotes en el casino con análisis de puntos críticos, identificación de fallas en BPM y propuesta de medidas correctivas
	Diseña, mediante el conocimiento de tipos de probióticos y alimentos que	Planificación de preparaciones con probióticos y su integración a

	contienen microorganismos, dietas y recomendaciones alimentarias destinadas a mantener o restituir el estado nutricional y de salud de las personas.	minutas saludables ofrecidas en el casino.
Aseguramiento de la inocuidad alimentaria	Relaciona la contaminación de los alimentos con las enfermedades transmitidas por los alimentos, asociándolas con las técnicas de higiene que aseguren la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de producción.	Análisis de rutas de contaminación en el flujo de producción del casino, identificación de puntos críticos y aplicación de medidas correctivas.
	Aplica acatadamente un programa de prerrequisitos, diseñado previamente, como base para la gestión de la inocuidad alimentaria.	Revisión y aplicación de los prerrequisitos establecidos para la manipulación segura en el casino, como control de proveedores y recepción de materias primas.
	Maneja los procedimientos operacionales estándares de saneamiento (SSOP) como parte de los programas de prerrequisitos	Implementación y supervisión del SSOP en el servicio: limpieza diaria de superficies, utensilios, maquinaria y control de sanitizantes.
	Aplica acatadamente un plan HACCP, diseñado previamente, para asegurar la inocuidad alimentaria	Simulación práctica de un sistema HACCP aplicado a una preparación del casino.
Administración	Formula el proceso administrativo de la unidad de trabajo, como marco inicial de desarrollo de una organización.	Elaboración del diagnóstico organizacional del casino escuela, estructurando funciones, flujos de trabajo y jerarquías básicas de funcionamiento.
	Formula estrategias para guiar el desarrollo de una unidad de trabajo afín al campo profesional.	Propuesta de plan estratégico para el casino escuela incluyendo misión, visión, objetivos y líneas de acción en contexto universitario.
	Formula presupuestos de recursos necesarios para la toma de decisiones en la unidad de trabajo.	Simulación de presupuestos operativos para distintos volúmenes de producción y servicios.

	Integra diversas estructuras de control de la gestión a las distintas etapas del proceso administrativo de la unidad de trabajo.	Creación y aplicación de indicadores de calidad, productividad y satisfacción de usuarios internos del casino.
	Diseña instrumentos de utilidad para procesos de recursos humanos afines a la unidad de trabajo.	Diseño de formularios de evaluación de desempeño, horarios, flujo de solicitud de insumo y turnos del equipo de trabajo ficticio del casino escuela.
	Identifica normas de legislación aplicables al ejercicio profesional, empresarial y laboral.	Análisis de normativa vigente sobre jornada laboral, seguridad, manipulación de alimentos y derechos del consumidor aplicables al casino escuela.
Taller de planificación de minutas e indicadores de calidad	Analiza los factores involucrados en la planificación de minutas con el propósito de favorecer el estado de salud de los usuarios.	Observación y evaluación de la población usuaria del casino escuela, considerando contexto universitario, hábitos y necesidades.
	Desarrolla la planificación de minutas para diferentes grupos etarios y/o situaciones, según necesidades nutricionales y recursos disponibles	Elaboración de minutas semanales para usuarios con necesidades especiales o tendencias alimentarias.
	Contrasta la planificación de minutas a través de la experiencia práctica de elaboración	Preparación de una jornada de servicio real en el casino escuela según minuta previamente diseñada.
	Aplica indicadores de calidad nutricional y saludable a la minuta planificada para evaluar su correspondencia con las recomendaciones y promover la salud.	Evaluación del cumplimiento de las minutas con los indicadores técnicos establecidos en la normativa vigente.
	Informa recomendaciones para implementación de un SAN, basado en los requerimientos técnicos normativos necesarios para presentarse a licitaciones.	Elaboración de informe técnico para licitación ficticia del casino escuela, incluyendo minuta, presupuesto y requisitos de infraestructura.

Administración en servicios de alimentación y nutrición	Interpreta la información de estados financieros de un servicio de alimentación y nutrición.	Taller de interpretación financiera con apoyo de docentes especializados o con experiencia a través de la revisión y análisis de estado financiero del casino.
	Diagnostica la gestión financiera de la unidad de trabajo para sugerir recomendaciones sobre el manejo de recursos.	Desarrollo de un informe diagnóstico financiero basado en la operación real del casino escuela y elaboración de propuestas de mejora en cuanto a la gestión financiera.
	Establece los procedimientos requeridos para la gestión eficiente de abastecimiento de un SAN.	Elaboración de protocolos de abastecimiento, simulación y ejecución de procesos de compra y reposición de insumos.
	Selecciona fundamentadamente procedimientos para la administración de inventarios en un SAN.	Registro y control de inventario utilizando herramientas digitales o manuales, y aplicación de métodos de rotación de inventarios.
	Diagnóstico de un servicio	Evaluación integral del casino escuela y sugerencias de mejora continua.
Taller de eventos gastronómicos saludables	Organiza el trabajo de una central de producción de alimentos, para producir diversos tipos de eventos gastronómicos considerando los recursos disponibles.	Planificación y distribución de tareas para eventos reales dentro del casino escuela. Supervisión de flujos de producción y tiempos operacionales dentro del área de preparación.
	Organiza un servicio de comedores según diversos tipos de eventos gastronómicos, considerando los recursos disponibles	Montaje de comedores temáticos según tipo de evento y necesidades del usuario. Gestión de disposición de mobiliario y atención al comensal.
	Elabora menús de alta gastronomía saludable, previamente planificados, para vegetarianos y patologías prevalentes.	Diseño de preparaciones saludables y adaptadas a requerimientos especiales. Desarrollo de fichas técnicas para cada preparación.

	Prepara menús de alta gastronomía saludable, previamente planificados y representativos de la cocina nacional, considerando la decoración típica de Chile para realizar el montaje	Producción práctica de platos típicos con enfoque regional y ambientación temática con elementos culturales chilenos.
	Elabora menús representativos de cocina internacional de alta calidad saludable, previamente planificados, considerando la decoración típica de cada país para realizar el montaje.	Realización de eventos internacionales en el casino escuela considerando decoración, música y preparaciones acordes al país seleccionado.
	Produce conjuntamente en un equipo de trabajo, un evento gastronómico saludable para un máximo de 100 personas, con el propósito de desarrollar habilidades de liderazgo y colaboración.	Organización y ejecución de eventos formativos dentro del casino escuela. Evaluación del liderazgo, comunicación y trabajo en equipo entre alumnos y alumnas.
Regulación de los alimentos y derechos del consumidor	Ejecuta consejería sobre etiquetado nutricional de los alimentos a un grupo de consumidores	Actividades interactivas presenciales con uso de ejemplos reales de productos en venta dentro del casino escuela.
	Asesora a una empresa de alimentos respecto del etiquetado nutricional y mensajes saludables acotado a un producto alimentario de su interés.	Diseño de propuestas de mejora en el etiquetado para productos del casino. Simulación de asesorías a proveedores del servicio de alimentación.
Formulación y evaluación de proyectos	Elabora un marco lógico para la formulación de perfiles de proyectos en ámbitos alimentarios-nutricionales relativos a la profesión.	Desarrollo de un proyecto de mejora e innovación del casino escuela.
	Integra elementos de planificación de usuarios aplicables a productos y servicios del área profesional	Análisis del flujo de comensales en el casino escuela y planificación de servicios según necesidades reales y aplicación de encuestas de satisfacción o demanda para identificar oportunidades de mejora.

	Reconoce las fuentes aplicables para el sustento económico de proyectos relativos al área profesional.	Simulación de postulaciones a fondos públicos o privados para sostener iniciativas aplicables a proyectos dentro del casino escuela.
	Aplica metodología de formulación de proyectos requerida para los estudios de viabilidad técnica en la etapa de preinversión de un proyecto privado y/o social del área profesional.	Estudio de factibilidad de una nueva línea de servicio en el casino escuela. Simulación de análisis técnico y social de propuestas.
	Asigna los recursos financieros dentro de los presupuestos a proyectar, requeridos como resultado de la formulación útiles en la evaluación de proyectos.	Elaboración de presupuesto detallado para implementar una mejora o actividad en el casino escuela. Simulación de control presupuestario en un proyecto educativo implementado en el SAN.
	Interpreta las apreciaciones realizadas por los evaluadores de un proyecto desde la perspectiva de la viabilidad económica del mismo.	Simulación de proyectos y evaluación de estos mismos a través de juego de roles entre alumnos y alumnas.
Taller de gestión de un servicio de alimentación y nutrición	Elabora experimentalmente un alimento funcional, de acuerdo al diseño previo y los recursos disponibles.	Desarrollo de preparaciones funcionales dirigidas a distintos grupos de personas con preferencias y necesidades especiales. Evaluación sensorial de productos funcionales elaborados.
	Planifica y elabora minutas con alta calidad nutricional, saludable y organoléptica, ocupando equipamiento para elevado número de raciones	Elaboración de minutas y producción real dentro del casino escuela para usuarios simulados o reales.
	Planifica minutas de alimentación normal con alta calidad nutricional, saludable y organoléptica, ofreciendo opciones dietoterapéuticas para las patologías más comunes, y ajustadas a las	Planificación de minutas adaptadas a presupuestos y patologías específicas en el casino escuela. Ajustes según recursos reales del casino.

	exigencias y recursos de la institución o empresa.	
	Supervisa la elaboración de minutas previamente planificadas, de acuerdo a las normas de higiene y al uso de las técnicas culinarias correctas, para asegurar un producto de calidad integral	Rol de supervisión rotativo entre alumnos y alumnas durante la producción diaria de preparaciones. Aplicación de check list de control de calidad e higiene.
	Aplica criterios de selección de proveedores, técnicas de compra, almacenamiento y control de inventario para lograr eficiencia en su gestión.	Simulación o participación real en procesos de abastecimiento del casino escuela. Registro y análisis de inventarios en fichas prácticas o software de gestión.
	Ejecuta programas de higiene (del personal, los recintos, equipos y alimentos), de capacitación y de seguridad en el trabajo para favorecer la inocuidad alimentaria y la prevención de accidentes, acorde a las características de la institución.	Diseño e implementación de capacitaciones internas de higiene y seguridad. Monitoreo de protocolos de higiene e inocuidad en el establecimiento.
	Contrasta empíricamente un sistema HACCP previamente planificado, para asegurar la inocuidad de las preparaciones elaboradas en el servicio.	Simulación de un sistema HACCP en el casino escuela y control de puntos críticos durante el proceso productivo. Registro de desviaciones y propuestas de mejora.
	Diseña y responde propuestas para la atención de Servicios de Alimentación en cumplimiento con las bases de licitación y las disposiciones reglamentarias.	Simulación de una licitación interna del casino escuela para aplicar conocimientos normativos. Análisis comparativo de requisitos reales versus condiciones del casino de Playa Ancha.

Fuente: Elaboración propia (2025).

Discusión

Relación entre hallazgos y evidencia científica

Los hallazgos obtenidos en este estudio evidencian una necesidad formativa concreta en el área de SAN, especialmente en lo que respecta a la integración entre conocimientos teóricos y actividades prácticas. Esta necesidad fue manifestada tanto por el alumnado como por egresados y docentes de la carrera de nutrición y dietética, quienes identificaron la escasez de instancias prácticas significativas durante el proceso formativo. Estas percepciones coinciden con lo planteado por diversos autores que destacan la importancia de contar con espacios pedagógicos que simulen el entorno laboral real como estrategia para fortalecer el desarrollo de competencias profesionales. (16)

Asimismo, estudios recientes resaltan que el aprendizaje significativo se potencia cuando los estudiantes logran aplicar contenidos en situaciones reales o simuladas, facilitando la consolidación de competencias clave como liderazgo, trabajo en equipo, resolución de problemas y toma de decisiones. (17) (18) En este sentido, la propuesta de casino escuela surge como una respuesta pedagógica pertinente, ya que entrega a los estudiantes una oportunidad concreta de integrar conocimientos en un entorno realista, seguro y formativo, alineado con las necesidades actuales del campo laboral.

Propuesta pedagógica del casino escuela y su articulación curricular

La propuesta de implementación de un casino escuela cercano a la escuela de nutrición y dietética UV se fundamenta en un enfoque pedagógico basado en el desarrollo progresivo de competencias. Este enfoque es coherente con el modelo educativo de la Universidad de Valparaíso, centrado en el aprendizaje activo, contextualizado y orientado por competencias, lo cual permite que los estudiantes se enfrenten de forma gradual a situaciones propias del profesional nutricionista. (19)

El análisis del mapa de tributación evidenció una amplia gama de asignaturas que tributan al dominio de la gestión, lo que valida curricularmente la pertinencia de este entorno formativo. El dominio de gestión es uno de los ejes fundamentales del perfil profesional del nutricionista, ya que permite la planificación, organización, dirección y control de servicios de alimentación y nutrición en diferentes contextos. Esta área es clave para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria, el uso eficiente de recursos económicos, liderazgo de equipos interdisciplinarios y la toma de decisiones basada en evidencia y normativa vigente. (20)

En este sentido, el casino escuela se presenta como una herramienta de innovación educativa que posibilita la articulación entre distintas asignaturas, promoviendo un aprendizaje

transversal, interdisciplinario y con sentido práctico. (21) Además, permite retroalimentar permanentemente los contenidos impartidos en el aula, fortaleciendo el vínculo entre la teoría y práctica, así como la autonomía y la toma de decisiones del alumnado.

Vinculación de la propuesta con los hallazgos del diagnóstico técnico

El diagnóstico técnico realizado dentro del casino Playa Ancha UV, reveló que, si bien existen fortalezas estructurales y cumplimiento básico de normativas sanitarias, también hay aspectos críticos que limitan su funcionamiento óptimo como espacio formativo. Entre ellos destacan la ausencia de un profesional nutricionista en terreno de forma permanente, la falta de registros sistematizados y oportunidades de mejora en la higiene del personal y las prácticas documentadas.

Frente a este escenario, el casino escuela se proyecta como una oportunidad concreta para transformar dichas debilidades en áreas de aprendizaje. Al implementar actividades prácticas bajo supervisión docente, los estudiantes no solo adquirirán competencias técnicas, sino que también contribuirán a fortalecer el funcionamiento del servicio desde una perspectiva de mejora continua. Esto refuerza el principio el principio de aprendizaje significativo en el cual un estudiante resuelve problemáticas y colabora en procesos organizacionales genuinos. (15)

Asimismo, la cercanía física con la escuela de nutrición y dietética UV, la buena disposición del equipo administrativo del casino y la baja carga de usuarios actuales, favorecen la viabilidad de este entorno formativo. Estos elementos, identificados como oportunidades en el análisis FODA, respaldan la factibilidad operativa y pedagógica de la propuesta.

Se sugiere que las actividades prácticas en el casino escuela se desarrollen en grupos reducidos de entre 4 a 6 estudiantes por jornada, bajo supervisión directa de un docente del área de SAN. Esta proporción permite una experiencia más personalizada, asegura el cumplimiento de las normativas de inocuidad alimentaria, y facilita la retroalimentación continua. En caso de alta demanda, pueden establecerse turnos o ciclos rotativos por asignatura y semestre.

Contribución de la propuesta al desarrollo del perfil de egreso

La implementación de un casino escuela aporta de manera directa al desarrollo de las competencias definidas en el perfil de egreso del nutricionista de la Universidad de Valparaíso. Este perfil exige no solo dominio de conocimientos disciplinares, sino también habilidades

transversales como liderazgo, trabajo en equipo, resolución de problemas, pensamiento crítico y capacidad de toma de decisiones en contextos reales.

La propuesta se articula especialmente con el dominio de gestión, uno de los pilares fundamentales de la formación profesional, que contempla la capacidad del nutricionista para planificar, organizar, supervisar y evaluar servicios de alimentación de diversa complejidad. La simulación de funciones reales en el casino escuela, permite la aplicación práctica de estas competencias, favoreciendo una transición más fluida al mundo laboral. (22)

Además, la posibilidad de integrar asignaturas de distintos semestres fortalece el enfoque de progresión formativa, facilitando el desarrollo gradual y sostenido de las competencias profesionales. Esto contribuye a la consolidación del aprendizaje y la autonomía del estudiante en el proceso educativo. (23)

Desde una perspectiva pedagógica, el casino escuela no solo cumple un rol instrumental, sino también transformador, ya que promueve una educación centrada en el estudiante, contextualizada, activa, reflexiva, coherente con los modelos actuales de formación en ciencias de la salud. (24)

Propuesta como estrategia pedagógica innovadora

La implementación de un casino escuela dentro del servicio de alimentación de Playa Ancha UV se presenta como una estrategia pedagógica innovadora, alineada con los enfoques actuales de enseñanza en educación superior, especialmente en carreras del área de la salud. Esta propuesta se basa en los principios del aprendizaje experiencial y situado, donde el estudiante construye conocimientos significativos a partir de la práctica directa, la resolución de problemáticas reales y la reflexión crítica sobre su actuar. (15)

La simulación de entornos laborales reales permite al estudiante adquirir no solo competencias técnicas, sino también desarrollar habilidades blandas esenciales para su desempeño futuro, como la comunicación efectiva, liderazgo, toma de decisiones, manejo de conflictos y la colaboración interdisciplinaria. (25) Todo ello se enmarca en el proceso de profesionalización progresiva que requiere la carrera de nutrición y dietética UV.

Diversos estudios han demostrado que las metodologías activas que incorporan espacios reales de aprendizaje, como hospitales simulados, clínicas o laboratorios aplicados, mejoran sustancialmente la preparación de los estudiantes para las prácticas profesionales y su inserción laboral posterior. (26) En ese sentido, el casino escuela se constituye en una plataforma pedagógica auténtica que favorece la integración teórico-práctica desde etapas tempranas del proceso formativo.

Además, este tipo de iniciativas favorecen el vínculo entre la academia y el entorno, fortaleciendo la pertinencia social del quehacer universitario. El casino escuela, al estar inserto en un servicio real de alimentación, permite además desarrollar proyectos de mejora, innovación alimentaria y vinculación con la comunidad universitaria, lo que aporta valor institucional y territorial al proyecto. (27)

En el ámbito internacional, diversas universidades han incorporado modelos pedagógicos similares bajo la denominación de *teching kitchens* o *culinary medicine programs*, donde combinan la enseñanza teórica con la práctica culinaria aplicada lo cual no esta lejos de la realidad dentro de la escuela de nutrición y dietética. Estas iniciativas han demostrado ser espacios efectivos para la formación de profesionales del área de la salud, específicamente, nutricionistas, al integrar conocimientos científicos con habilidades de liderazgo, gestión y educación alimentaria. (12)(13)

En Estados Unidos, han implementado programas dentro de instituciones como Harvard T.H. Chan School of Public Health y la Universidad de Utah y han reportado mejoras significativas en el alumnado en cuanto a aplicación de principios de nutrición, así como en la adquisición de habilidades en equipos multidisciplinarios orientadas a la atención integral de paciente y la gestión alimentaria. (27) De igual forma, existe una red internacional de universidades y hospitales llamada *Teaching Kitchen Collaborative*, la cual documenta impactos positivos en el aprendizaje activo, el trabajo colaborativo y la comprensión de la cadena alimentaria, reforzando el valor de los entornos educativos aplicados.

Estos modelos de formación práctica son comparables al enfoque propuesto en el casino escuela de Playa Ancha, ya que buscan conectar el aprendizaje teórico con la experiencia en entornos laborales reales, fortaleciendo así competencias transversales para el perfil de egreso. De esta forma, el modelo de casino escuela se posiciona en sintonía con las tendencias globales en educación para el alumnado de nutrición y dietética.

Proyección y sostenibilidad de la propuesta

La implementación de un casino escuela no solo tiene un impacto positivo en la formación académica de los estudiantes, sino que también se proyecta como una estrategia sostenible y escalable dentro del ecosistema universitario. La iniciativa es coherente con los lineamientos de calidad de la educación superior, ya que promueve la innovación educativa, fortalece los procesos de enseñanza, aprendizaje y responde a las exigencias del perfil de egreso de la carrera de nutrición y dietética.

En términos de sostenibilidad, el hecho de que el casino escuela se inserte en un servicio ya existente permite optimizar recursos físicos, humanos y administrativos, reduciendo la

necesidad de grandes inversiones en infraestructura o personal adicional. La coordinación entre la escuela de nutrición y dietética y el casino Playa Ancha facilitará un modelo de gobernanza participativa, clave para la permanencia del proyecto en el tiempo.

Además, la propuesta se alinea con una mirada institucional más amplia de la vinculación con el medio, en tanto permite que la universidad ofrezca un servicio alimentario con estándares de calidad, gestionado en parte por futuros profesionales, contribuyendo a la comunidad y consolidando un modelo de formación situado en la realidad local. Esto podría abrir nuevas oportunidades de financiamiento, acreditación de buenas prácticas pedagógicas e incluso replicabilidad en otros servicios universitarios o centros de formación profesional.

Finalmente, al posicionarse como un espacio de aprendizaje transversal, el casino escuela puede integrarse como una estrategia de articulación curricular entre asignaturas y niveles formativos, fortaleciendo la trayectoria académica del estudiante y promoviendo la excelencia educativa institucional.

Conclusión

El análisis mediante listas de chequeo basadas en la normativa vigente permitió evidenciar que el casino Playa Ancha UV cumple con los requisitos mínimos de funcionamiento, aunque presenta oportunidades de mejora en aspectos como higiene del personal, registros documentales y supervisión técnica diaria. Estas observaciones son fundamentales para proyectar mejoras en infraestructura, protocolos y prácticas que sustenten la propuesta formativa.

El análisis cualitativo de las encuestas aplicadas a estudiantes, egresados y docentes de la carrera de nutrición y dietética de la Universidad de Valparaíso reveló la necesidad de fortalecer las actividades prácticas en entornos reales. Se identificó una falta de conexión entre los contenidos teóricos y su aplicación en contextos reales de SAN, lo que refuerza la importancia de espacios como el casino escuela para articular ambos componentes del aprendizaje del futuro profesional nutricionista.

El cruce entre el mapa de tributación de la carrera y el diagnóstico técnico permitió fundamentar los lineamientos para una propuesta educativa sólida que vincule asignaturas clave con actividades prácticas contextualizadas en el casino escuela. Esta propuesta se alinea con el perfil de egreso y promueve el desarrollo del dominio en gestión, requerido en la formación de nutricionistas integrales y competentes.

La implementación del casino escuela se proyecta como una herramienta pedagógica innovadora, realista y replicable dentro de la formación en la carrera de nutrición y dietética, que favorece el aprendizaje significativo, trabajo colaborativo, autonomía y el desarrollo de competencias transversales. Además, refuerza el compromiso de la carrera con una formación de calidad, pertinente y alineada a las exigencias del contexto laboral actual. Cabe mencionar que este trabajo no será ejecutado, solo es una propuesta y su factibilidad económica, operativa y política institucional debe ser evaluada en investigaciones posteriores, y su análisis económico-financiero debe realizarse posteriormente. Además, una medición de impacto de la propuesta sería positivo para evaluar si este modelo pedagógico mejora efectivamente las competencias del perfil de egreso y un seguimiento a profesionales egresados sería una oportunidad de comprobar la influencia de la metodología en la inserción laboral.

Bibliografía

1. Marambio M, Parker M, Benavides X. Servicio de Alimentación y Nutrición - Norma Técnica. 2005.
2. Tejada B. Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición. 2da Edición, 2007.
3. Ministerio de Educación. Subsecretaría de Educación Superior. Admisión 2023. 2023.
4. Universidad de Valparaíso. Facultades. Valparaíso: 2023.
5. Jerez O. Aprendizaje activo, diversidad e inclusión. Enfoque, metodologías y recomendaciones para su implementación. 1era Edición. 2015.
6. Fernández M. La formación en competencias digitales de los profesionales de la salud en el lugar de trabajo. *Rev Cub Inf Cienc Salud*. 2019; 30(2):1322.
7. Saavedra E, Illesca M, Cabezas M. Aprendizaje basado en problemas (ABP) como estrategia para adquisición de competencias genéricas: estudiantes de nutrición y dietética, Universidad de La Frontera. *Rev Chil Nutr*. 2014; 41(2): 167-172.
8. Peña T, Castellano Y, Díaz D, Padrón W. Las Prácticas Profesionales como Potenciadoras del Perfil de Egreso. Caso: Escuela de Bibliotecología y Archivología de La Universidad del Zulia. *Paradigma*. 2016; 37(1): 211-230.
9. Caraballo C, Meléndez R, Iglesias L. Reflexiones acerca del concepto competencias y aprendizaje por competencias en las instituciones de educación superior y su incidencia en el aprendizaje de las matemáticas. *Opuntia Brava*. 2019; 11(1).
10. Salas R, Quintana M, Pérez G. Formación basada en competencias en ciencias de la salud. *Medisur*. 2016; 14(4): 456-463.
11. Mantilla G, Ariza K, Santamaría A, Moreno S. Educación médica basada en competencias: revisión de enfoque. *Univ. Med*. 2021; 62(2): e32073.
12. Eisenberg D. Cocinas de enseñanza: Orígenes conceptuales y papel en la educación nutricional traslacional. *Am J Lifestyle Med*. 2023;17(5):543–552.
13. Badaracco C. Características de las cocinas de enseñanza actuales: hallazgos de la Colaborativa de Cocinas de Enseñanza. *Nutrients*. 2023;15(4):945.

14. Magallanes E, Sen A, Siler M, Albin J. Nutrición desde la cocina: la medicina culinaria afecta la confianza de los estudiantes en el asesoramiento. *BCM Med Educ.* 2021; 21(1): 88.
15. Kolb D. *Aprendizaje experiencial: la experiencia como fuente de aprendizaje y desarrollo* 2da edición. 2015.
16. González E, Ramírez P, Torres C. Entornos de aprendizaje auténtico en la formación profesional: experiencias desde la educación en salud. *Rev Educ Salud.* 2019; 21(2): 123-130.
17. Saavedra C, Lagos M. Prácticas profesionales y aprendizaje significativo en educación superior. *Rev Chil Educ Sup.* 2014;10(1): 55-67.
18. Paredes J, Muñoz L. Integración de teoría y práctica en la formación de nutricionistas: una mirada desde la gestión alimentaria. *Rev Chil Nutr.* 2021; 48: 123-129.
19. Universidad de Valparaíso. *Modelo Educativo Institucional.* 2018.
20. González A, Landaeta M. Competencias en gestión para el nutricionista: una mirada desde la formación profesional. *Rev Chil Nutr.* 2019; 46(3): 250-256.
21. Martínez A, Soto R. Innovación pedagógica en salud: espacios de simulación y aprendizaje activo. *Rev Educ Salud.* 2020; 22(1):45-52.
22. Organización Panamericana de la Salud. *Competencias esenciales en gestión para profesionales de la Salud.* Washington DC: OPS. 2015.
23. Fernández March A. Metodologías activas para la formación de competencias. *Rev Educ.* 2006; (340): 95-118.
24. Tünnermann Bernheim C. Educación Superior en América Latina y el Caribe: diez años después de la Conferencia Mundial. *Rev Educ Sup y Soc.* 2008;13(2):15–52.
25. Hernández R, Torres E. Desarrollo de habilidades blandas en estudiantes universitarios: una mirada desde el aprendizaje experiencial. *Rev Elect Educare.* 2020; 24(3): 1-20.

26. Salinas J, De Benito B. Metodologías innovadoras en la enseñanza universitaria: evaluación de espacios simulados en ciencias de la salud. *Rev Complut Educ.* 2017;28(2): 463-483.
27. UNESCO-IESALC. Innovación y calidad en la educación superior. Buenas prácticas de América Latina y el Caribe. 2018. 30(1):1-120.
28. Wood N, Fussell M, Benghiat E, Silver L, Goldstein M, Ralph A, Mastroianni L, Spatz E, Small D, Fisher R, Windish D. Un ensayo controlado aleatorio de una intervención de medicina culinaria en una cocina de enseñanza virtual para residentes de atención primaria. *J Gen Intern Med.* 2025; 40(11):2668-2678