



Úrsula Elena Inostroza Valdivia

+569 82830238 / ursulaspa@gmail.com

Roger de Flor 2900 Depto 22, Las Condes

Rut: 14218716-7

Presentación

Nutricionista titulada con grado académico Licenciada en Nutrición y Dietética con distinción. Acreditada por la superintendencia de salud bajo el número 451051. Me caracterizo por establecer excelentes relaciones interpersonales, habilidades de trabajo en equipo y bajo presión, proactiva, asertiva, empática, responsable, compromiso con la organización, colaboradora y siempre dispuesta a resolver problemas con bastante autocontrol. "Amante de mi profesión, la vida sana y el deporte"

Experiencia Laboral

Marzo 2020

Colegio Dunalastair / Nutricionista administrativa

Colaboración a la Nutricionista de producción en la gestión integral de los servicios de alimentación de la institución. Velar por el cumplimiento de los estándares de calidad alimentaria en el proceso productivo, seguimiento diario del costo de alimentos, con gestión administrativa (informes, control facturas, compras, control de abastecimiento y stock diario). Elaboración de minuta mensual, supervisión del área de producción y servicio, capacitación del personal.

Diciembre 2019

Nutricionista de QueComo.cl/ online

Tratamiento nutricional a todo el ciclo vital de acuerdo a los requerimientos del paciente: distintas patologías ENT, diabetes, dieta vegetariana, vegana, cetogénica, deportista etc. Controles periódicos y seguimiento vía WhatsApp o mail, hasta llegar al objetivo y tener el alta nutricional. He logrado la fidelización con mis pacientes por mi dedicación, gran empatía y profesionalismo.

Noviembre 2017- Junio 2018

Johnny Rockets / Cadena de Restaurantes

Nutricionista de producción (Remplazo)

Velar por el buen funcionamiento del servicio de alimentación, supervisar la línea de producción de alimentos, hacer cumplir las normas y reglamentos vigentes de la Unidad Central de Alimentación. Establecer puntos críticos de control (HACCP), garantizar la inocuidad de alimentos, capacitación y supervisión del personal sobre BPM y HACCP. Referencia: Andrés Sumar +56995099123

2011 - 2015

Ursulaspa. "Centro de Cosmetología y Tratamientos Corporales"

Emprendimiento Personal

Tratamientos faciales, corporales, manicura, pedicura, depilación y asesoramiento nutricional .
Avda presidente Riesco 3200, las Condes

Internados profesionales

Marzo - Mayo 2016.

Centro de Atención Nutricional, Universidad de las Américas

Práctica Integrada

Evaluación del Estado Nutricional, Encuestas alimentarias, Antropometría, Entrega de pauta alimentaria de acuerdo a patología. Sesiones educativas en Correos de Chile y colegio Pablo Neruda, Comuna Lo Prado. Apoyo Nutricional Programa 3A

Mayo - Agosto 2016

CONAPRAN Hogar de Ancianos.

Internado Clínica

Antropometría, Mini Nutritional Assesment, Evaluación del Estado Nutricional, objetivos Nutricionales, Cálculo de requerimientos, Prescripción dietoterapéutica, indicaciones Nutricionales, sugerencias al equipo médico, Control de ingesta de nutrientes críticos. Cálculo para preparación de fórmula enteral-parenteral, Supervisión alimentaria.

Agosto - Noviembre 2016.

CESFAM Raúl Yazigi

Internado Atención Primaria en salud

Participación en los diferentes programas del establecimiento (3A, Cardiovascular, Hipertensión, diabetes). Visitas domiciliarias, Atención pacientes, Anamnesis alimentaria, Antropometría, Calculo de requerimientos y distribución molécula calórica, Prescripción dietética y plan de tratamiento de acuerdo a patología, Indicaciones, Educación Nutricional. Supervisión Bodega PNAC-PACAM, Supervisión Entrega alimentación complementaria, Realización de Casos Clínicos. Encargada del programa "clínica de lactancia materna". Ejecución del Proyecto educativo "**Comamos sanamente**" en jardín Los Trinos, Comuna Lo Prado.

Noviembre - Enero 2017

Acalis Residencial Adulto Mayor

Práctica Alimentación Colectiva

Programación de insumos y elaboración de minutas. (gramajes, ingredientes, variedad, optimización del producto). Verificación de puntos críticos de control. Supervisión de insumos en bodega, supervisión de los adecuados sistemas FIFO, Calculo de costos, Conteo de porciones, Programación pedidos de producción, Control de temperaturas, Supervisión estricta del servicio de alimentación, Inspección visual de porción y presentación, Implementación del HACCP y BPM. Capacitación al personal sobre BPM, POE Y POES. Calculo de fórmula enteral y parenteral.

Estudios

2011 - 2016

Nutrición y Dietética. Universidad de las Américas

2008 - 2010

Cosmetología en Centro de Estudios Levinia Manfredini

2002 - 2005

Diseño de vestuario en Duoc UC

Información adicional

Publicación:

"Effectiveness of the oral administration versus intramuscular of B12 vitamin in patients with deficiency": systematic review Revista Chilena de Nutrición. Vol.43 no.2 Santiago Jun.2016. Efectivines.

Cursos:

Actualización de tópicos en gastroenterología y enfermedades Osteo - Metabólicas Universidad de Chile.

Actualización en el uso clínico de Probióticos INTA Universidad de Chile.

V Jornada de Nutricionistas Clínicas "Nutrición para el presente y futuro." Clínica Alemana.

I Jornada de actualización en Diabetes Mellitus tipo 1. Universidad de las Américas, Campus Providencia.

Curso "Dieta Cetogénica y Epilepsia en Chile." INTA Universidad de Chile.

II Curso de Nutricionistas al Día "Actualización en la práctica Clínica". Clínica las Condes.

Actualización en enfermedad Celiaca y condiciones asociadas a gluten. INTA Universidad de Chile.

