

INVESTIGACIÓN CON IMPACTO SOCIAL:

Universidad de Las Américas comprometida con el desarrollo sostenible

UDLA contribuye a la generación de conocimiento que aporta al desarrollo del país y al bienestar de la sociedad en su conjunto, mediante investigaciones que responden a las problemáticas que se abordan en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas.

La universidad ha estimulado el trabajo de sus académicos en proyectos que buscan mejorar la calidad de vida de las comunidades con las que se vincula UDLA. Según las estadísticas de la base de datos de revistas científicas, Scopus, UDLA realizó 802 contribuciones a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, a través de 575 publicaciones. El mayor impacto lo tienen los ODS: 3. Salud y bienestar, 4. Educación de calidad y 10. Reducción de las desigualdades. Esto abarca las publicaciones realizadas por la universidad entre 2022 y 2025.

El vicerrector de Investigación y Postgrado, Erwin Krauskopf, afirma que "nuestra estrategia impulsa investigaciones orientadas a brindar soluciones reales a los desafíos de las comunidades con las que trabajamos, contribuyendo así al cumplimiento de la Agenda 2030 de la ONU".

1. DESIERTOS ALIMENTARIOS (ODS 3: SALUD Y BIENESTAR)

Leslie Landaeta, directora del Núcleo de Investigación en Nutrición y Ciencias Alimentarias, y doctora en Biomedicina, junto con otros investigadores, identificó desiertos alimentarios en las 16 capitales regionales del país.

Los desiertos alimentarios son territorios donde la disponibilidad de alimentos saludables no está al alcance de las personas que allí habitan, ya sea por la lejanía de la disponibilidad, por la falta de variedad de alimentos o porque existen barreras urbanas



Nuestra estrategia impulsa investigaciones orientadas a brindar soluciones reales a los desafíos de las comunidades con las que trabajamos, contribuyendo así al cumplimiento de la Agenda 2030 de la ONU".

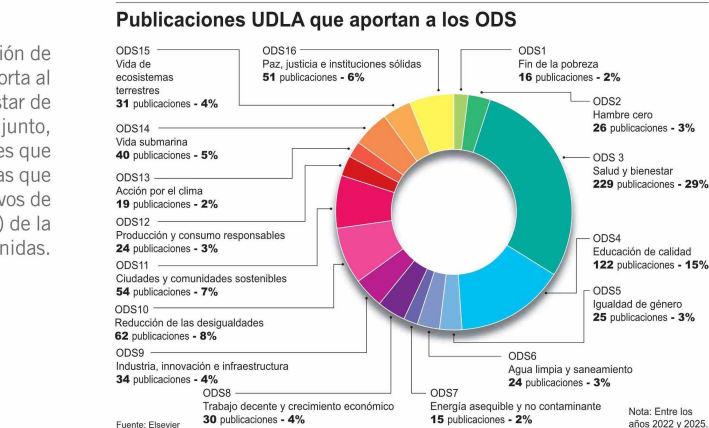
Erwin Krauskopf, vicerrector de Investigación y Postgrado de Universidad de Las Américas.

que impiden el fácil acceso.

En el caso de la Región Metropolitana, la doctora Landaeta explica que "identificamos una significativa concentración de desiertos alimentarios en áreas periféricas de bajos ingresos, al interior de comunas como Puente Alto, La Pintana, San Bernardo, Maipú, La Granja, Renca y Cerrillos, en los que la pobreza y la infraestructura urbana limitan el acceso a alimentos saludables".

MUNICIPALIDAD DE MAIPÚ

"Como municipio, entendemos la importancia de este tipo de investigaciones y, por lo mismo, hemos impulsado diversas acciones para enfrentar esta realidad, como



Antonio Castillo: Autor de la investigación "Inclusión de las Necesidades Educativas Especiales en la clase de Educación Física y Salud".



Leslie Landaeta: Autora de la investigación "Desiertos alimentarios".



Daniel Durán: Autor de la investigación "Desperdicio de alimentos en Chile".

talleres de huertos urbanos en juntas de vecinos, escuelas y hogares con acompañamiento técnico; el fortalecimiento del acceso a alimentos frescos a través de 23 ferias libres distribuidas en el territorio comunal, y la disponibilidad de opciones frescas y asequibles en nuestro mercado municipal. Reducir los desiertos alimentarios requiere un enfoque integral y territorial".

2. INCLUSIÓN DE LAS NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES EN LA CLASE DE EDUCACIÓN FÍSICA Y SALUD (ODS 4: EDUCACIÓN DE CALIDAD)

El investigador de la Facultad de Educación, Antonio Castillo, doctor en Actividad Física y Deporte, realizó un estudio para incorporar herramientas y metodologías que permitan la inclusión curricular, metodológica y didáctica de Necesidades Educativas Especiales (NEE) en la labor de profesores de Educación Física.

Para este trabajo investigativo se consideró el marco regulatorio, el contexto escolar y la formación de los profesores en el país. Castillo plantea que "el estudio demostró que la carrera de profesor de Educación Física no cuenta con un modelo ni consideraciones específicas que permitan la inclusión de las NEE, lo que genera una carencia en el proceso educativo en estudiantes con necesidades especiales".

ESCUELA DE ARTES MARCIALES PUENTE ALTO

Valentina González, profesora de Educación Física y Salud y directora de Nei Dan Kung Fu Puente Alto, forma un espacio



Valentina González es directora de Nei Dan Kung Fu Puente Alto, un espacio inclusivo donde niños neurotípicos y con necesidades especiales entrenan juntos.



Otro de los estudios se centra en los sistemas agroalimentarios sostenibles y la pérdida y desperdicio de alimentos.

inclusivo donde niños neurotípicos y con necesidades especiales entrenan juntos. "Adapto cada clase de kung fu para que todos puedan participar activamente. Más que enseñar técnicas, busco empoderar a cada niño".

Subraya que el trabajo del académico Antonio Castillo fue un punto de inflexión en su práctica docente. "Comprendí que es necesario transformar profundamente la forma en que enseñamos, por eso implementé adecuaciones didácticas, metodológicas y evaluativas en mi trabajo diario".

3. DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN CHILE (ODS 12: PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES)

Daniel Durán, académico investigador de la Facultad de Ingeniería y Negocios, doctor en Economía y Empresa, ha centrado su investigación en el estudio de los sistemas agroalimentarios sostenibles (SAS) y la pérdida y desperdicio de alimentos (PDA), análisis que es escaso en Chile y América Latina.

"El problema radica en todas las fases de la cadena de suministro, desde la cosecha hasta los hogares. En cafeterías y comedores de instituciones de educación superior, así como en restaurantes de Santiago, medimos la cantidad de alimentos desperdiciados, y observamos cifras alarmantes: el país desperdicia alrededor de 5 millones 200 mil toneladas de alimentos al año, incluyendo más del cincuenta por ciento de la disponibilidad de frutas y verduras destinadas al consumo nacional", afirma el investigador.

CHEAF CHILE

"Esta investigación permite caracterizar el problema y brindar información necesaria para trabajar, en conjunto, en la búsqueda de soluciones, ya sea desde la generación de políticas públicas o regulaciones que se hagan cargo, así como innovaciones que surgen desde el mundo privado. Cheaf enfrenta el tema con una solución innovadora, es una aplicación móvil donde supermercados, restaurantes y tiendas de alimentos ofrecen sus excedentes y los clientes tienen la oportunidad de rescatar estos productos a un precio mucho menor. Hasta ahora, hemos recuperado más de 3,6 millones de kilos de comida, lo que equivale a más de 8.167 toneladas de gases de efecto invernadero salvados y 3.267 millones de litros de agua correctamente aprovechada", señala Benjamín De Oto, country manager de Cheaf Chile.