Programa de Magíster en Nutrición y Alimentos, con Menciones INTA 2022-2024

ESCUELA DE POSTGRADO

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS – INTA
UNIVERSIDAD DE CHILE

UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

Programa Magíster en Nutrición y Alimentos, con menciones
Versión 2022 Modalidad Semipresencial

I. INFORMACIONES GENERALES.-

Fechas de Postulación	**PRIMER PERIODO DE POSTULACIÓN:** Desde el lunes 13 de Septiembre hasta el martes 30 de noviembre de 2021 **SEGUNDO PERIODO DE POSTULACIÓN** Desde el lunes 06 de diciembre hasta el viernes 14 de enero de 2022
Dónde se postula	A través de la página web: https://postulacionpostgrado.uchile.cl. **NOTA:** Recuerde que no se recibirán postulaciones en papel, sólo a través de la web indicada. Para ser considerada postulación oficial debe aparecer en la plataforma como en estado "enviada", de lo contrario no se revisarán sus antecedentes y tampoco serán considerados si se encuentran incompletos. Si tiene algún inconveniente con la plataforma, solicitamos contactarse con Mesa de Ayuda al 562 29780911 o ingrese su requerimiento a www.mesadeayuda.uchile.cl **IMPORTANTE:** ANTES DE INICIAR EL PROCESO DE POSTULACIÓN, POR FAVOR LEA ATENTAMENTE EL INSTRUCTIVO ADJUNTO.
Requisitos	Contar con Grado de Licenciado y/o Título Profesional equivalente al Grado de Licenciatura que otorga la Universidad de Chile. **NOTA:** Es requisito de ingreso poseer un título previo, que, en caso de ser alumno extranjero, debe estar legalizado en la Universidad de origen, en el Ministerio de Educación y el Ministerio de Relaciones Exteriores de su país. Al momento del ingreso del alumno a territorio chileno, este título debe ser ratificado por el Ministerio de Relaciones Exteriores chileno. Aun cuando se trate de una fotocopia, debe ser legalizada para ser reconocido, de lo contrario, carece de valor.
Documentación a adjuntar	✓ Fotocopia Carnet de Identidad, Pasaporte o DNI ✓ Certificado de Notas ✓ Certificado de Título ✓ Certificado de Ranking ✓ Carta de Intención ✓ Dos cartas de recomendación (Se indicará en la misma web de postulación donde deben ser enviadas las cartas) **NOTA:** Para los postulantes extranjeros, es recomendable que cuenten con seguro de salud.
Evaluación	Para ser aceptados en el programa, los postulantes deben: **1.** Aprobar un examen escrito - preguntas de un trabajo científico en inglés, sobre el cual, el estudiante deberá responder en español, y preguntas de alternativas sobre temas de conocimiento general en el área. La nota mínima de aprobación de este examen será de 4.0. El postulante que no alcance dicha calificación quedará fuera del proceso automáticamente. **2.** Presentarse a una entrevista con el/la Coordinador/a de mención y/o el Comité Académico u otros académicos del Claustro. **3.** Haber obtenido una evaluación positiva de los antecedentes académicos mencionados en el punto anterior.
Entrega de Resultados	Los resultados se van informando de forma parcializada durante el proceso el postulación.
Duración	El Programa tiene una duración de 4 semestres - 2 semestres lectivos - 2 semestres de tesis
Horario por Mención	- **HORARIOS DE CLASES:** **Alimentos Saludables:** Lunes a viernes de 18:00 a 20:45 hrs. **Nutrición Humana:** Lunes a jueves de 15:00 a 18:30 hrs. **Promoción de la Salud:** Lunes a jueves de 15:00 a 18:30 hrs. **NOTAS:** ✓Clases Híbridas y/o Remotas. ✓Algunas actividades se realizarán de forma presencial/ hibridas (se entregaran programas de cursos con el detalle de horarios y fechas de estas actividades en el mes de enero). ✓Todo el material de clases y lecturas asociadas estará disponible a todo momento en la plataforma U-Cursos. ✓Proceso Tesis/AFE: La Tesis o AFE puede realizarse a distancia o en forma presencial, dependiendo del tema escogido y la disponibilidad del estudiante ✓En caso de continuar en emergencia sanitaria las clases se realizarán de forma remota.

Calendario 2022

Periodo	Inicio	Término
Jornada de Bienvenida	Viernes 4 de marzo	
Mód I	Lunes 07 de marzo	Viernes 06 de mayo
Receso	Lunes 09 de mayo	Viernes 13 de mayo
Mód II	Lunes 16 de mayo	Viernes 15 de julio
Vacaciones Invierno	Lunes 18 de julio	Viernes 29 de julio
Mód III	Lunes 01 de agosto	Viernes 7 de octubre
Receso Fiestas Patrias	Lunes 19 de septiembre	Viernes 23 de septiembre
Receso	Lunes 10 de octubre	Viernes 14 de octubre
Mód IV	Lunes 17 de octubre	Viernes 16 de diciembre
Jornada Presencial NH y PS	Segunda semana de enero	
Jornadas presenciales AS	Miércoles 13 de julio	Viernes 15 de julio
	Miércoles 14 de diciembre	Viernes 16 de diciembre
	Enero 2023 Unidades de Investigación	

Valor Programa y formas de pago

El costo para el año 2022 es de $2.650.000 – CLP (reajustable cada año). Para estudiantes extranjeros, el costo en dólares es calculado al momento del pago según valor de la divisa.
Adicionalmente, el estudiante debe cancelar la matrícula en forma anual (valor referencial 2021: $149.000 - CLP, reajustable anualmente).
El arancel puede ser cancelado en un máximo de 10 cuotas anuales (marzo a diciembre).

Becas / Descuentos

Becas: El Programa otorga becas de arancel sólo a estudiantes nacionales y a extranjeros con visa de residencia definitiva. El proceso de postulación se realiza una vez que el estudiante ha sido aceptado en el programa (se les informa oportunamente).
Descuentos:
Se Otorga un 5% de descuento por pago contado.
Académicos y funcionarios INTA : 25%
Otros académicos y funcionarios de la Universidad de Chile : 20%
Ex – alumnos Universidad de Chile: 10% (Aplica solo para estudiantes que han cursado carreras de pregrado en la Universidad de Chile, excluye cursos y diplomados)

Equipo Directivo / Administrativo

Cargo	Nombre	Mail
Directora de Postgrado	Ana María Ronco	amronco@inta.uchile.cl
Sub-Directora de Postgrado	Mariana Cifuentes	mcifuentes@inta.uchile.cl
Secretaria de Estudios	Roxana Aguilera	roxana.aguilera@inta.uchile.cl
Encargado de Gestión Informática	Eduardo Castro	ecastro@inta.uchile.cl
Profesional de Apoyo a la Gestión Docente	Treicy Aceitón	Treicy.aceiton@inta.uchile.cl
Secretaria Docencia	Rosemarie Valenzuela	docencia@inta.uchile.cl; rvalenzu@inta.uchile.cl

Más información http://www.inta.cl

Consultas postgrado@inta.uchile.cl
Fono: 56-2-29781451

II. SOBRE EL PROGRAMA DE MAGÍSTER

Menciones Ofrecidas y Coordinadores Académicos

Mención	Nombre	Mail
Alimentos Saludables	Angélica Reyes	areyes@inta.uchile.cl
Nutrición Humana (*) – Coord. Gral.	Fernando Pizarro	fpizarro@inta.uchile.cl
Promoción de la Salud	Juliana Kain	jkain@inta.uchile.cl

IMPORTANTE: (*)Desde el año 2018 la mención Nutrición Clínica ya no se imparte. Para quienes tengan interés en esa área se ofrecerá una serie de módulos de Nutrición Clínica, los que podrán ser tomados en forma electiva.

Objetivo del Programa

OBJETIVO GENERAL:
El Programa de Magíster en Nutrición y Alimentos con menciones, es de carácter interdisciplinario y tendrá como objetivo fundamental formar graduados con un dominio en profundidad en el área de alimentación y nutrición, capacitándolos para

la docencia, para integrarse a equipos de investigación y para que trabajen creativamente en la solución de los problemas de los países en desarrollo.

Los objetivos y perfil de egreso por mención son los siguientes :

a) Alimentos Saludables. -

Objetivo: La mención Alimentos Saludables tiene como objetivo capacitar a los graduados para el autoaprendizaje, la innovación y la autonomía en la toma de decisiones en el ámbito de la nutrición y alimentos, desde una perspectiva aplicada, pero al mismo tiempo promoviendo la adquisición de habilidades en investigación. La profundización y actualización de conocimientos en el ámbito de la nutrición, permitirá a los estudiantes adquirir destrezas y competencias en el diseño de alimentos sanos y saludables para la población, tanto desde el punto de vista de su inocuidad biológica y química como de su calidad nutricional. A partir de una profundización en los conceptos modernos de nutrición e inocuidad de los alimentos, ellos deberán ser capaces de evaluar y prevenir los riesgos para la salud del consumidor, en cualquier etapa de la generación y distribución de un alimento. Con este objeto, se entregarán conocimientos actuales en los aspectos más relevantes de la evaluación, análisis y control de los alimentos, así como de los fenómenos que generan riesgos para la salud del consumidor (en el corto, mediano o largo plazo) y de los procesos que afectan la integridad de los alimentos.

Perfil de Egreso: "Los graduados del Magíster en Nutrición y Alimentos, mención Alimentos Saludables, estarán preparados para contribuir al mejoramiento e innovación de alimentos para una mejor nutrición de la población. Serán capaces de incorporarse a organismos públicos, empresas públicas y privadas y/o instituciones de educación superior, donde podrán aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación de postgrado. Se espera que, con una visión actualizada, innovadora y crítica, nuestros egresados enfrenten los desafíos que implica proveer de alimentos más saludables, inocuos y de mejor calidad alimentaria y nutricional a los consumidores del país y de la región"

b) Nutrición Humana. -

Objetivo: Formar graduados con un dominio en profundidad en los aspectos teóricos y prácticos de la alimentación y nutrición humana, capacitándolos para la docencia superior y para integrarse a equipos de investigación que trabajen creativamente en la solución de los problemas de los países en desarrollo. Esta mención pone énfasis en aspectos bioquímicos y fisiológicos de los procesos nutricionales normales, modelos de patologías y enfermedades relacionadas a alteraciones nutricionales frecuentes en el país y la región latinoamericana.

Perfil de Egreso: Los graduados del Magíster en Nutrición y Alimentos, mención Nutrición Humana adquirirán características de excelencia en el área de la nutrición humana, con un manejo técnico y científico actualizado de aspectos fisiológicos de la nutrición, y su importancia a lo largo del ciclo vital, en individuos sanos y con patologías de origen nutricional. Tendrán la capacidad y competencias para implementar y supervisar proyectos en el área de la nutrición. La capacidad crítica desarrollada durante su estadía en el programa les permitirá implementar acciones adecuadas en el campo de la nutrición, tanto a nivel nacional como regional. Los graduados podrán desempeñarse en universidades, en labores de docencia e investigación; en cargos gubernamentales a nivel ministerial y otras reparticiones públicas; y en centros hospitalarios y de salud.

c) Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Asociadas a la Nutrición. -

Objetivo: Conocer los problemas nutricionales y de alimentación más relevantes del país y de la región y sus factores de riesgo, así como también las metodologías para diseñar, implementar y evaluar programas de promoción de la salud y prevención de enfermedades asociadas a la nutrición. Los graduados se desempeñan en docencia e investigación en Universidades, en cargos gubernamentales especialmente a nivel de Ministerios de Salud y Planificación y en otros organismos gubernamentales (JUNJI, INTEGRA, JUNAEB, etc.) o en organismos no gubernamentales.

Perfil de Egreso: Los graduados de esta mención adquirirán una sólida formación en investigación formativa lo que les permitirá evaluar críticamente la situación nutricional en base a la evidencia nacional e internacional. Serán capaces de analizar los éxitos y fracasos de experiencias nacionales e internacionales relativas a los temas de salud pública y nutrición. Estarán capacitados para diseñar, planificar y evaluar programas de promoción de la salud y de nutrición y de esta forma contribuir con políticas públicas de promoción de salud y prevención de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición.

Plan de Estudios General

Plan de Estudios General	
Actividad	**Créditos**
Asignaturas Obligatorias Comunes y por Mención	**48**
Asignaturas Electivas	**14**
Subtotal	**62**
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	**48**
Total Créditos	110

Plan de Estudios por Mención

Mención Alimentos Saludables	Créditos
Bioestadística	6
Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	7
Aplicaciones Tecnológicas en el Análisis y Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos	7
Inocuidad Biológica de los Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Prerrequisitos , HACCP	10
Toxicología Nutricional y de Alimentos	8
Unidad de Investigación	10
Electivos	14
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	48
Total Créditos	**110**

Mención Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Asociadas a la Nutrición	Créditos
Bioestadística	6
Epidemiología de las Enfermedades Crónicas: Principios y Métodos	6
Necesidades Nutricionales	6
Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición	6
Comunicación y Educación en Nutrición	4
Planificación Local y Políticas Públicas	3
Formulación y Evaluación de Programas de Promoción de la Salud y Enfermedades Crónicas	4
Metabolismo de Nutrientes	3
Evaluación del Estado Nutricional	3
Promoción de la Salud	4
Salud Pública	3
Electivos	14
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	48
Total Créditos	**110**

Mención Nutrición Humana	Créditos
Bioestadística	6
Epidemiología de las Enfermedades Crónicas: Principios y Métodos	6
Necesidades Nutricionales	6
Enfermedades Crónicas Asociadas a la Nutrición	6
Absorción y Metabolismo de Nutrientes	12
Unidad de Investigación NH	8
Programa de Seminarios en Nutrición Humana	4
Electivos	14
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	48
Total Créditos	**110**

Asignaturas Electivas

Asignaturas Electivas	
Asignatura	**Docente**
Actividad Física y Salud	Johana Soto
Análisis de Datos Utilizando Stata	Bárbara Leyton
Antioxidantes en Alimentos	Hernán Speisky
Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal inferior	Omar Porras
Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal superior	Omar Porras
Bibliografía en el Ciberespacio	Fernando Pizarro
Bioestadística II	Yasna Orellana
Bioética	Daniel Bunout; Paulina Correa
Conceptos y Desarrollos Tecnológicos de los Lípidos en Nutrición Humana	Miguel Ángel Rincón
Diseño de alimentos Saludables	Ana María Quesille
Diagnóstico y Tratamiento de Enfermedades Metabólicas	Verónica Cornejo
Estadística Bayesiana	Yasna Orellana
Estadística No Paramétrica	Bárbara Leyton
Etiquetado Nutricional de los Alimentos	Carmen Gloria González
Evaluación Alimentario Nutricional de Alimentos y Formulaciones	Gloria Vera
Generalidades, Métodos y Aproximaciones Biomédicas en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	Miguel Arredondo
Introducción a la Docencia Universitaria	Gerardo Weisstaub; Anita Moraga
Metodología de la Investigación	Daniza Ivanovic
Metodología de la Investigación en Nutrición	Miguel Arredondo
Métodos de Investigación Cualitativa	Daniza Ivanovic
Métodos Estadísticos Aplicados a la Epidemiología	Camila Corvalán
Microbiología Molecular Aplicada a Alimentos	Angélica Reyes
Nutrición y Cáncer	Jorge Martínez
Nutrición Clínica Pediátrica	Sylvia Cruchet
Nutrición y Enfermedades Crónicas: Aspectos Evolutivos	Raquel Burrows
Nutrientes y Funciones Cognitivas	Cecilia Algarín
Pasantía en Promoción de Salud	Juliana Kain
Seminario de Actualización de Vitaminas	Bárbara Angel
Seminarios de Absorción y Metabolismo de Nutrientes	Paola Navarrete
Seminarios de Fisiología e Inmunología Digestiva	Magdalena Araya
Soporte Nutricional en Enfermedad Renal y Diabetes	Natalia Jara
Sueño, Nutrición y Salud	Patricio Peirano
Talleres de Investigación: El desafío de la Tesis	Marcela Reyes; Mariana Cifuentes
Talleres de Laboratorio	Paola Navarrete; Omar Porras
Técnicas Avanzadas en Biología Celular	Nicolás Tobar- Rodrigo Troncoso
Técnicas Avanzadas en Biología Molecular	Christian Hodar

Claustros Académicos 2021

Alimentos Saludables. –

N°	Nombre	Cargo	Dependencia
1.	Bustamante Andrés	Docente	Medicina
2.	Char Audry, Cielo	Docente	Cs. Químicas y Farm.
3.	Costa de Camargo Adriano	Docente	INTA
4.	Escalona Contreras, Víctor	Docente	Cs. Agronómicas
5.	Gotteland Martin	Docente	INTA
6.	Latorre Mauricio Alejandro	Docente	INTA
7.	Meisel Lee Ann	Docente	NTA
8.	Navarrete Wallace, Paola	Docente	INTA
9.	Pacheco Cruz, Igor	Docente	INTA
10.	Porras Espinoza, Omar	Docente	INTA
11.	Pulga Tejo, Rodrigo	Docente	INTA
12.	Reyes Jara, Angélica S	Docente / Coord. Mención AS	INTA
13.	Rincón Cervera, Miguel Ángel	Docente	INTA
14.	Romero Ormazábal, Jaime	Docente	INTA
15.	Ronco Macchiavello Ana María	Docente	INTA
16.	Speisky Cosoy Hernan Elias	Docente	INTA
17.	Tobar Bächler, Nicolás	Docente	INTA
18.	Toro Ibaceta Magaly	Docente	INTA
19.	Valenzuela Rodrigo	Docente	Medicina

Promoción de la Salud y Prevención de Enfermedades Asociadas a la Nutrición. –

N°	Nombre	Cargo	Dependencia
1.	Burrows Argote, Raquel	Docente	INTA
2.	Bustos Zapata, Nelly	Docente	INTA
3.	Correa Burrows, Paulina	Docente	INTA
4.	Corvalán Aguilar, Camila	Docente	INTA
5.	Garmendia Miguel, Maria Luisa	Docente	INTA
6.	Gotteland Martín	Docente	INTA - Medicina
7.	Kain Berkovic, Juliana	Docente	INTA
8.	Kanter, Rebecca	Docente	Medicina
9.	Leyton Dinamarca, Bárbara	Docente	INTA
10.	Pereira Scalabrino Ana	Docente	INTA
11.	Pizarro Aguirre Fernando	Docente	INTA
12.	Reyes Hedlicki, Marcela	Docente	INTIA
13.	Vio del Rio, Fernando	Docente	INTA
14.	Weisstaub Nuta ,Gerardo	Docente	INTA

Nutrición Humana. –

N°	Nombre	Cargo	Dependencia
1.	Algarín Crespo, Cecilia	Docente	INTA
2.	Araya Quezada, Magdalena	Docente	INTA
3.	Arredondo Olguín, Miguel	Docente	INTA
4.	Burrows Argote Raquel	Docente	INTA
5.	Bustos Zapata, Nelly	Docente	INTA
6.	Cifuentes Köster, Mariana	Docente	INTA
7.	Cornejo Espinoza, Verónica	Docente	INTA
8.	Corvalán Aguilar, Camila	Docente	INTA
9.	Garcia D., Diego	Docente	Medicina
10.	Garmendia Miguel, Maria Luisa	Docente	INTA
11.	Hirsch Sandra	Docente	INTA
12.	Llanos Silva, Miguel	Docente	INTA
13.	Orellana Zapata, Yasna	Docente	INTA
14.	Peirano Campos, Patricio	Docente	INTA
15.	Pereira Scalabrino, Ana	Docente	INTA
16.	Pizarro Aguirre, Fernando	Docente / Coord. Mención NH	INTA
17.	Porras Espinoza, Omar	Docente	INTA
18.	Reyes Jedlicki, Marcela	Docente	INTA
19.	Rincón, Miguel Ángel	Docente	INTA
20.	Ronco Macchiavello, Ana María	Docente / Directora de Postgrado	INTA
21.	Ruz O., Manuel	Docente	Medicina
22.	Tobar Bachler, Nicolás	Docente	INTA
23.	Troncoso Cotal, Rodrigo	Docente	INTA
24.	Valenzuela Báez, Rodrigo	Docente	Medicina

UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros