



MAGÍSTER EN NUTRICIÓN Y ALIMENTOS, MENCIÓN ALIMENTOS SALUDABLES

¡ATENCIÓN!

Versión 2019 con nuevo horario
(sujeto a mínimo de estudiantes)

Martes a Jueves de 17:30 a 21:30 horas

Objetivos:

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”

Duración del Programa:

4 semestres (2 años)

Primer año: Cursos divididos en semestres o módulos - Segundo año: Tesis / AFE)

Plan de Estudios y Horarios:

Mód I (mar-may)	Martes	Miércoles	Jueves
17:30-18:40	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Electivo
19:00-20:10	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Electivo
20:20-21:30			

Mód III (jul-oct)	Martes	Miércoles	Jueves
17:30-18:40	Toxicología Nutricional y de Alimentos	Inocuidad de los Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Prerrequisitos, HACCP	Aplicaciones Tecnológicas en el Análisis y Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos
19:00-20:10	Toxicología Nutricional y de Alimentos	Inocuidad de los Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Prerrequisitos, HACCP	Aplicaciones Tecnológicas en el Análisis y Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos
20:20-21:30	Unidad de Investigación*	Unidad de Investigación*	Unidad de Investigación*

Mód II (may-jul)	Martes	Miércoles	Jueves
17:30-18:40	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Aplicaciones Tecnológicas en el Análisis y Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos
19:00-20:10	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Aplicaciones Tecnológicas en el Análisis y Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos
20:20-21:30		Electivo	Electivo

Mód IV (oct-dic)	Martes	Miércoles	Jueves
17:30-18:40	Toxicología Nutricional y de Alimentos	Inocuidad de los Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Prerrequisitos, HACCP	Unidad de Investigación*
19:00-20:10	Toxicología Nutricional y de Alimentos	Inocuidad de los Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Prerrequisitos, HACCP	Unidad de Investigación*
20:20-21:30	Electivo	Electivo	Unidad de Investigación*

* La oferta de temas para Unidades de Investigación (UI) tanto prácticas como teóricas se presentarán durante el primer semestre. Las UI prácticas se podrían extender hasta enero si los experimentos en laboratorio así lo ameritan.

Electivos**:

- ✓ Conceptos y Desarrollos Tecnológicos de los Lípidos en Nutrición Humana
- ✓ Microbiología Molecular Aplicada a Alimentos
- ✓ Seminarios de Absorción y Metabolismo de Nutrientes
- ✓ Análisis de Datos Utilizando Stata
- ✓ Análisis de la Incertidumbre

** Oferta Referencial, podría ampliarse

Postulación:

A través de la página web: <https://postulacionpostgrado.uchile.cl>

Más información:

<https://inta.cl/magisters/magister-en-nutricion-y-alimentos-mencion-alimentos-saludables/>

Contacto:

postgrado@inta.uchile.cl

Teléfonos: +56229781451 / +56229781559



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