



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:	Perfil de Egreso:
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.	“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:

I. Calendario 2019

	Inicio	Término
Inducción	Martes 05-03-19	Viernes 08-03-19
Módulo I	Lunes 11-03-19	Viernes 10-05-19
Módulo II	Lunes 13-05-19	Viernes 12-07-19
Vacaciones de Invierno	Lunes 15-07-19	Viernes 26-07-19
Módulo III	Lunes 29-07-19	Viernes 04-10-19
Vacaciones Fiestas Patrias	Lunes 16-09-19	Viernes 20-09-19
Módulo IV	Lunes 07-10-19	Viernes 06-12-19

II. Horario 2019

Mód I	Martes	Miércoles	Jueves
17:30-18:40	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Electivo: Seminarios de Absorción...
19:00-20:10	Bases Bioquímicas y Fisiológicas de la Nutrición	Bioestadística	Electivo: Seminarios de Absorción...
20:20-21:30	Electivos: (Presencial)	Electivos: (Presencial)	Electivos: (Presencial)

Mód II	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: Seminarios de Absorción...	Electivos: (Presencial)	Electivo: Seminarios de Absorción...

Mód III	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 IV	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	Electivos: (Presencial)	Electivos: (Presencial)	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 la Incertidumbre
- ✓ Análisis de Datos Utilizando Stata
- ✓ Inocuidad Microbiológica de Alimentos

** Oferta es referencial, podría modificarse y contempla modalidades presenciales y a distancia

Postulación:

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

Más información:

<https://inta.cl/magisteres/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