



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

Programa de Magíster en Nutrición y Alimentos, con Menciones INTA 2025-2027

ESCUELA DE POSTGRADO

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





Programa Magíster en Nutrición y Alimentos con Menciones Versión 2025 Modalidad Semipresencial

I. INFORMACIONES GENERALES.-

| | |
|---------------------------------|---|
| Fechas de Postulación | PRIMER PERIODO DE POSTULACIÓN: Desde el 01 de agosto al 15 de noviembre de 2024 |
| 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: Para poder comenzar con su proceso de postulación debe contar con un correo institucional, el cual podrá obtener en el siguiente link: https://inta.cl/solicitud-correo-institucional/ . Luego de llenar el formulario le llegará un email con su correo institucional en un máximo de 24 horas. Este será el correo que debe registrar en nuestra plataforma de postulación para cargar toda la documentación requerida. |
| Requisitos | Contar con Grado de Licenciado y/o Título Profesional equivalente al Grado de Licenciatura que otorga la Universidad de Chile. NOTA 1: Es requisito de ingreso poseer un título previo, que, en caso de ser alumno extranjero, debe estar legalizado en la Universidad de origen del título, 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. Revise la opción de apostillar en línea a través de: https://apostilla.gob.cl/ NOTA 2: Postulantes extranjeros deben contar con seguro de salud y tramitar visa de estudiante antes de ingresar al país, por disposición universitaria. |
| Documentación a adjuntar | <ul style="list-style-type: none">✓ Carnet de Identidad, Pasaporte o DNI✓ Certificado de Notas✓ Certificado de Título✓ Certificado de Ranking✓ Carta de Intención (el formato se encuentra disponible de forma descargable en la pestaña “descargas”)✓ Dos cartas de recomendación (el formato se encuentra disponible de forma descargable en la pestaña “descargas”). NOTA: Se podrían solicitar documentos adicionales, los cuales serán informados oportunamente. |
| Evaluación | Para ser aceptados en el programa, los postulantes deben: <ol style="list-style-type: none">1. Aprobar una evaluación (oral o escrita)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. |
| Cupos por Mención | MNA_NH: 25 MNA_AS: 15 MNA_PS: 20 |
| Entrega de Resultados | Los resultados se van informando de forma parcializada durante el proceso de postulación. |
| Duración | El Programa tiene una duración de 4 semestres - 2 semestres lectivos - 2 semestres de tesis NOTA: El tiempo máximo de permanencia, por regulación universitaria es de 6 semestres. Concluido este plazo, los estudiantes no graduados serán eliminados/os. |
| Horario por Mención | Alimentos Saludables: Lunes a viernes de 18:00 a 20:30 hrs. Nutrición Humana: - Lunes a jueves de 15:00 a 20:30 hrs.: asignaturas electivas online. - Viernes 09:00 a 18:15 hrs.: asignaturas obligatorias presenciales Promoción de la Salud: - Lunes a jueves de 15:00 a 20:30 hrs.: asignaturas electivas online. - Viernes 09:00 a 18:15 hrs.: asignaturas obligatorias presenciales |
| Modalidad | Nutrición Humana y Promoción de la Salud: La modalidad del programa para la versión 2025 será presencial (días viernes). La organización de los estudios es la siguiente: Primer Año Lectivo: Las asignaturas obligatorias son 100% presenciales (día viernes), en tanto las electivas se imparten de manera virtual. Segundo Año Lectivo: El/la estudiante debe realizar su Tesis/AFE |



Las asignaturas obligatorias se impartirán en forma totalmente presencial, con clases concentradas los días viernes, desde las 09:00 y hasta las 18:15 hrs.

Las asignaturas electivas se ofrecerán en formato virtual, online o híbridas de lunes a jueves, de 15:00 a 20:30 hrs.

El programa realiza una semana de jornadas académicas presenciales, al final de cada semestre.

Alimentos Saludables:

La modalidad del programa para la versión 2024 será semipresencial, con clases virtuales (online o híbridas).

La organización de los estudios es la siguiente:

Primer Año Lectivo: La totalidad de las asignaturas, tanto obligatorias como electivas, se imparten en forma virtual

Segundo Año: El/la estudiante debe realizar su Tesis/AFE

El horario del programa es de lunes a viernes desde las 18:00 y hasta las 20.30 hrs.

El programa realiza una semana de jornadas académicas presenciales, al final de cada semestre.

**Calendario
General 2025**

| | INICIA | TERMINA |
|-----------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| JORNADA DE BIENVENIDA | Viernes 14 de marzo | |
| MÓDULO I | Lunes 17 de marzo | Viernes 16 de mayo |
| MÓDULO II | Lunes 19 de mayo | Viernes 18 de julio |
| SEMANA PRESENCIAL | Lunes 21 de julio | Viernes 25 de julio |
| VACACIONES DE INVIERNO | Lunes 28 de julio | Viernes 8 de agosto |
| MÓDULO III | Lunes 11 de agosto | Viernes 17 de octubre |
| VACACIONES FIESTAS PATRIAS | Lunes 15 de septiembre | Viernes 19 de septiembre |
| MÓDULO IV | Lunes 20 de octubre | Viernes 19 de diciembre |

NOTA: Las jornadas presenciales pueden sufrir modificaciones en sus fechas. Lo anterior será avisado oportunamente.

**Valor Programa
y formas de
pago**

El costo para el año 2025 es de \$3.300.000– CLP (reajutable 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 el valor: \$185.300 – CLP, reajutable anualmente (referencial año 2024). La Universidad publica el valor del siguiente año entre los meses de noviembre y diciembre).

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 se ha confirmado el número total de aceptadas/os al programa (se les informa oportunamente).

También el programa ofrece los siguientes descuentos:

- Descuento por pago contado: 5%
- Académicos y funcionarios de la Universidad de Chile : 25%
- 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)
- Colegios profesionales y otros convenios con sociedades científicas: 15%
- Funcionarios/as Públicos/as: 20%

**Equipo
Directivo /
Administrativo**

| Cargo | Nombre | Mail |
|---|----------------------|--|
| Director de Postgrado | Miguel Arredondo | Miguel.arredondo@inta.uchile.cl |
| Sub-Director de Postgrado | Rodrigo Troncoso | rtroncoso@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 Educativa | Treicy Aceitón | Treicy.aceiton@inta.uchile.cl |
| Secretaria Docencia | Rosemarie Valenzuela | rvalenzu@inta.uchile.cl |

**Más
información**

<https://educa.inta.uchile.cl/>

Consultas

postgrado@inta.uchile.cl

II. SOBRE EL PROGRAMA DE MAGÍSTER

Menciones Ofrecidas y Coordinadores Académicos

| Mención | Nombre | Mail |
|-------------------------------------|--------------------------|--|
| Alimentos Saludables | Adriano Costa de Camargo | adriano@inta.uchile.cl |
| Nutrición Humana (*) – Coord. Gral. | Fernando Pizarro | fpizarro@inta.uchile.cl |
| Promoción de la Salud | Carmen Gloria González | carmen.gonzalez@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 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: 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.

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: 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.

Perfil de Egreso: Los(las) graduados(as) 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 (las) graduados(as) podrán desempeñarse en universidad, 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: 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.

Perfil de Egreso: 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.

Objetivo del Programa y perfil de egreso

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 |



UNIVERSIDAD DE CHILE

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

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

| ELECTIVOS | |
|--|---|
| Antioxidantes en Alimentos | Estadística No Paramétrica |
| Bibliografía en el Ciberespacio | Microbiología Molecular Aplicada a Alimentos |
| Gestión de la Información Bibliográfica | Nutrición y Cáncer |
| Antropología de la salud, envejecimiento y vejez | Nutrición y Enfermedades Crónicas: Aspectos Evolutivos |
| Demografía del Envejecimiento | Generalidades, Métodos y Aproximaciones Biomédicas en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada |
| Deficiencia de Micronutrientes y Enfermedades Metabólicas en el A.M. | Nutrientes y Funciones Cognitivas |
| Sueño en Personas Mayores | Seminario Actualización en Vitaminas |
| Nutrición en el Adulto Mayor | Seminarios de Absorción y Metabolismo de Nutrientes |
| Método de Análisis Demográfico | Metodología de la Investigación en Nutrición |
| Bases Biológicas del Ejercicio Físico | Análisis de Datos Utilizando Stata |
| Metodología de la Investigación Cualitativa Aplicada al Estudio del Envejecimiento | Diagnóstico y Tratamiento de Enfermedades Metabólicas |
| Métodos Estadísticos Aplicados a la Epidemiología | Etiquetado Nutricional de los Alimentos |
| Docencia Universitaria 1 | Seminarios de inmunología digestiva, patologías asociadas y cuadros emergentes |
| Ejercicio en el Adulto Mayor | Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal superior |
| Docencia Universitaria 2 | Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal inferior |
| Lactancia materna: desde la glándula a la población | Economía circular y desarrollo de productos funcionales y sostenibles a partir de residuos de alimentos |
| Fundamentos de Negocios en Foodtechs | Bases científicas de los efectos medicinales de productos naturales de uso ancestral y tradicional |
| Procesos Extractivos y Determinación de Compuestos Bioactivos en Alimentos: Alcance Teórico y Práctico | Principios de bioinformática y ciencias de biodatos |
| Microbiota Intestinal Como Blanco Terapéutico de Distintas Enfermedades | Metodología Cualitativa de Investigación en Salud |
| Tecnología y Propiedades Físicas de los Alimentos | Alimentos con Propiedades Saludables |
| Neuroenvejecimiento y Enfermedades Neurodegenerativas | Introducción a las Necesidades Nutricionales |
| Evaluación Sensorial de Alimentos | Improving Scientific Skills In Nutrition Research |



Alimentos Saludables. –

| N° | Nombre | Cargo | Dependencia |
|-----|------------------------------|-----------------------------|-------------|
| 1. | Cristian Araneda | Docente | Agronomía |
| 2. | Bustamante Andrés | Docente | Medicina |
| 3. | Costa de Camargo Adriano | Docente | INTA |
| 4. | Fuentes Jocelyn | Docente | INTA |
| 5. | González Carmen Gloria | Docente | INTA |
| 6. | Gotteland Martin | Docente | INTA |
| 7. | Jorquera Gonzalo | Docente | INTA |
| 8. | Larraín María | Docente | INTA |
| 9. | Latorre Mauricio Alejandro | Docente | INTA |
| 10. | Meisel Lee Ann | Docente | NTA |
| 11. | Navarrete Wallace Paola | Docente | INTA |
| 12. | Pacheco Cruz Igor | Docente | INTA |
| 13. | Porras Espinoza Omar | Docente | INTA |
| 14. | Reyes Jara Angélica | Docente / Coord. Mención AS | INTA |
| 15. | Rincón Cervera Miguel Ángel | Docente | INTA |
| 16. | Romero Ormazábal Jaime | Docente | INTA |
| 17. | Ronco Macchiavello Ana María | Docente | INTA |
| 18. | Speisky Cosoy Hernán | Docente | INTA |
| 19. | Toro Ibaceta Magaly | Docente | INTA |
| 20. | Ortiz Javiera | Docente | INTA |
| 21. | Valenzuela Rodrigo | Docente | Medicina |
| 22. | San Martín Carol | Docente | INTA |
| 23. | Higuera Gastón | Docente | INTA |
| 24. | Johana López | Docente | INTA |

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

| N° | Nombre | Cargo | Dependencia |
|-----|------------------------------|------------------|-----------------|
| 1. | Albala Cecilia | Docente | INTA |
| 2. | Burrows Argote Raquel | Docente | INTA |
| 3. | Bustos Zapata Nelly | Docente | INTA |
| 4. | Castillo Claudio | Docente | INTA |
| 5. | Correa Burrows Paulina | Docente | INTA |
| 6. | Corvalán Aguilar Camila | Docente | INTA |
| 7. | Egaña Daniel | Docente | Medicina |
| 8. | Gálvez Patricia | Docente | Medicina |
| 9. | Garmendia Miguel Maria Luisa | Docente | INTA |
| 10. | González Carmen Gloria | Docente | INTA |
| 11. | Gotteland Martín | Docente | INTA - Medicina |
| 12. | Leyton Dinamarca Bárbara | Docente | INTA |
| 13. | Navarrete Wallace Paola | Docente | INTA |
| 14. | Orellana Zapata, Yasna | Docente | INTA |
| 15. | Pereira Scalabrino Ana | Docente | INTA |
| 16. | Pizarro Aguirre Fernando | Docente | INTA |
| 17. | Rodríguez Lorena | Docente | INTA |
| 18. | Vío del Río Fernando | Docente | INTA |
| 19. | Weisstaub Nuta Gerardo | Docente | INTA |
| 20. | San Martín Carol | Docente | INTA |
| 21. | Troncoso Rodrigo | Subdirector-INTA | INTA |
| 22. | Jorquera Gonzalo | 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. | Bravo Sagua Roberto | Docente | INTA |
| 5. | Burrows Argote Raquel | Docente | INTA |
| 6. | Bustos Zapata, Nelly | Docente | INTA |
| 7. | Chamorro Rodrigo | Docente | INTA |
| 8. | Cifuentes Köster Mariana | Docente | INTA |
| 9. | Cornejo Espinoza Verónica | Docente | INTA |
| 10. | Correa Burrows Paulina | Docente | INTA |
| 11. | Corvalán Águila Camila | Docente | INTA |
| 12. | Costa de Camargo Adriano | Docente | INTA |
| 13. | Crisosto Nicolás | Docente | INTA |



UNIVERSIDAD DE CHILE

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

| | | | |
|-----|------------------------------|----------------------------------|----------|
| 14. | García Diego | Docente | Medicina |
| 15. | Garmendia Miguel María Luisa | Docente | INTA |
| 16. | González Carmen Gloria | Docente | INTA |
| 17. | Jara Natalia | Docente | INTA |
| 18. | Jorquera Gonzalo | Docente | INTA |
| 19. | Llanos Silva Miguel | Docente | INTA |
| 20. | Martínez Jorge | Docente | INTA |
| 21. | Navarrete Wallace Paola | Docente | INTA |
| 22. | Orellana Zapata Yasna | Docente | INTA |
| 23. | Ormazábal Paulina | Docente | INTA |
| 24. | Peirano Campos Patricio | Docente | INTA |
| 25. | Pereira Scalabrino Ana | Docente | INTA |
| 26. | Pérez Bravo Francisco | Docente/ Director INTA | INTA |
| 27. | Pizarro Aguirre Fernando | Docente / Coord. Mención NH | INTA |
| 28. | Porras Espinoza Omar | Docente | INTA |
| 29. | Reyes Sussanne | Docente | INTA |
| 30. | Romero Jaime | Docente | INTA |
| 31. | Ronco Macchiavello Ana María | Docente / Directora de Postgrado | INTA |
| 32. | Ruz Manuel | Docente | Medicina |
| 33. | San Martín Carol | Docente | INTA |
| 34. | Santa María Lorena | Docente | INTA |
| 35. | Tobar Bachler Nicolás | Docente | INTA |
| 36. | Troncoso Cotal Rodrigo | Docente | INTA |
| 37. | Urrutía Paulina | Docente | INTA |
| 38. | Valenzuela Báez Rodrigo | Docente | Medicina |
| 39. | Weisstaub Nuta Gerardo | Docente | INTA |
| 40. | Mujica Fernanda | Docente | INTA |
| 41. | Johana López | Docente | INTA |

