



UNIVERSIDAD DE CHILE  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos  
Facultad de Nutrición y Tecnología de los Alimentos

# 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.-

<b>Fechas de Postulación</b>	<b>PRIMER PERIODO DE POSTULACIÓN:</b> Desde el 01 de agosto al 15 de noviembre de 2024
<b>Dónde se postula</b>	A través de la página web: <a href="https://postulacionpostgrado.uchile.cl">https://postulacionpostgrado.uchile.cl</a> <b>NOTA:</b> 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 <a href="http://www.mesadeayuda.uchile.cl">www.mesadeayuda.uchile.cl</a> <b>IMPORTANTE:</b> Para poder comenzar con su proceso de postulación debe contar con un correo institucional, el cual podrá obtener en el siguiente link: <a href="https://inta.cl/solicitud-correo-institucional/">https://inta.cl/solicitud-correo-institucional/</a> . 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.
<b>Requisitos</b>	Contar con Grado de Licenciado y/o Título Profesional equivalente al Grado de Licenciatura que otorga la Universidad de Chile. <b>NOTA 1:</b> 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: <a href="https://apostilla.gob.cl/">https://apostilla.gob.cl/</a> <b>NOTA 2:</b> Postulantes extranjeros deben contar con seguro de salud y tramitar visa de estudiante antes de ingresar al país, por disposición universitaria.
<b>Documentación a adjuntar</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Carnet de Identidad, Pasaporte o DNI</li><li>✓ Certificado de Notas</li><li>✓ Certificado de Título</li><li>✓ Certificado de Ranking</li><li>✓ Carta de Intención (el formato se encuentra disponible de forma descargable en la pestaña “descargas”)</li><li>✓ Dos cartas de recomendación (el formato se encuentra disponible de forma descargable en la pestaña “descargas”).</li></ul> <b>NOTA:</b> Se podrían solicitar documentos adicionales, los cuales serán informados oportunamente.
<b>Evaluación</b>	Para ser aceptados en el programa, los postulantes deben: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aprobar una evaluación (oral o escrita)</li><li>2. Presentarse a una entrevista con el/la Coordinador/a de mención y/o el Comité Académico u otros académicos del Claustro.</li><li>3. Haber obtenido una evaluación positiva de los antecedentes académicos mencionados en el punto anterior.</li></ol>
<b>Cupos por Mención</b>	MNA_NH: 25 MNA_AS: 15 MNA_PS: 20
<b>Entrega de Resultados</b>	Los resultados se van informando de forma parcializada durante el proceso de postulación.
<b>Duración</b>	El Programa tiene una duración de 4 semestres - 2 semestres lectivos - 2 semestres de tesis <b>NOTA:</b> El tiempo máximo de permanencia, por regulación universitaria es de 6 semestres. Concluido este plazo, los estudiantes no graduados serán eliminados/os.
<b>Horario por Mención</b>	<b>Alimentos Saludables:</b> Lunes a viernes de 18:00 a 20:30 hrs. <b>Nutrición Humana:</b> - Lunes a jueves de 15:00 a 20:30 hrs.: asignaturas electivas online. - Viernes 09:00 a 18:15 hrs.: asignaturas obligatorias presenciales <b>Promoción de la Salud:</b> - Lunes a jueves de 15:00 a 20:30 hrs.: asignaturas electivas online. - Viernes 09:00 a 18:15 hrs.: asignaturas obligatorias presenciales
<b>Modalidad</b>	<b>Nutrición Humana y Promoción de la Salud:</b> 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
<b>JORNADA DE BIENVENIDA</b>	<b>Viernes 14 de marzo</b>	
<b>MÓDULO I</b>	Lunes 17 de marzo	Viernes 16 de mayo
<b>MÓDULO II</b>	Lunes 19 de mayo	Viernes 18 de julio
<b>SEMANA PRESENCIAL</b>	Lunes 21 de julio	Viernes 25 de julio
<b>VACACIONES DE INVIERNO</b>	Lunes 28 de julio	Viernes 8 de agosto
<b>MÓDULO III</b>	Lunes 11 de agosto	Viernes 17 de octubre
<b>VACACIONES FIESTAS PATRIAS</b>	Lunes 15 de septiembre	Viernes 19 de septiembre
<b>MÓDULO IV</b>	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	<a href="mailto:Miguel.arredondo@inta.uchile.cl">Miguel.arredondo@inta.uchile.cl</a>
Sub-Director de Postgrado	Rodrigo Troncoso	<a href="mailto:rtroncoso@inta.uchile.cl">rtroncoso@inta.uchile.cl</a>
Secretaria de Estudios	Roxana Aguilera	<a href="mailto:roxana.aguilera@inta.uchile.cl">roxana.aguilera@inta.uchile.cl</a>
Encargado de Gestión Informática	Eduardo Castro	<a href="mailto:ecastro@inta.uchile.cl">ecastro@inta.uchile.cl</a>
Profesional de Apoyo a la Gestión Educativa	Treicy Aceitón	<a href="mailto:Treicy.aceiton@inta.uchile.cl">Treicy.aceiton@inta.uchile.cl</a>
Secretaria Docencia	Rosemarie Valenzuela	<a href="mailto:rvalenzu@inta.uchile.cl">rvalenzu@inta.uchile.cl</a>

**Más  
información**

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

**Consultas**

[postgrado@inta.uchile.cl](mailto:postgrado@inta.uchile.cl)

## II. SOBRE EL PROGRAMA DE MAGÍSTER

### Menciones Ofrecidas y Coordinadores Académicos

Mención	Nombre	Mail
Alimentos Saludables	Adriano Costa de Camargo	<a href="mailto:adrianodecamargo@inta.uchile.cl">adrianodecamargo@inta.uchile.cl</a>
Nutrición Humana (*) – Coord. Gral.	Fernando Pizarro	<a href="mailto:fpizarro@inta.uchile.cl">fpizarro@inta.uchile.cl</a>
Promoción de la Salud	Carmen Gloria González	<a href="mailto:carmen.gonzalez@inta.uchile.cl">carmen.gonzalez@inta.uchile.cl</a>

**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
<b>Subtotal</b>	<b>62</b>
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	48
<b>Total Créditos</b>	<b>110</b>



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
<b>Total Créditos</b>	<b>110</b>

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
<b>Total Créditos</b>	<b>110</b>

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
<b>Total Créditos</b>	<b>110</b>

**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.	Garmendía 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

