

Programa de Magíster en Nutrición y Alimentos, con Menciones INTA 2026-2028

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 2026 Modalidad Semipresencial

I. INFORMACIONES GENERALES.-

Fechas de Postulación	<p>PRIMER PERIODO DE POSTULACIÓN: Del 11 de agosto de 2025 al 09 de enero de 2026</p> <p>SEGUNDO PERIODO DE POSTULACIÓN Del 19 de enero al 6 de marzo de 2026</p>
Dónde se postula	<p>A través de la página web: https://postulacionpostgrado.uchile.cl</p> <p>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.</p> <p>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</p>
Requisitos	<p>Contar con Grado de Licenciado y/o Título Profesional equivalente al Grado de Licenciatura que otorga la Universidad de Chile.</p> <p>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/</p> <p>NOTA 2: Postulantes extranjeros deben contar con seguro de salud y tramitar visa de estudiante antes de ingresar al país, por disposición universitaria.</p>
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”). <p>NOTA: Se podrían solicitar documentos adicionales, los cuales serán informados oportunamente.</p>
Evaluación	<p>Para ser aceptados en el programa, los postulantes deben:</p> <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	<p>MNA_NH: 25 MNA_AS: 15 MNA_PS: 20</p>
Entrega de Resultados	<p>Los resultados se van informando de forma parcializada durante el proceso de postulación.</p>
Duración	<p>El Programa tiene una duración de 4 semestres</p> <ul style="list-style-type: none">- 2 semestres lectivos- 2 semestres de tesis <p>NOTA: El tiempo máximo de permanencia, por regulación universitaria es de 6 semestres. Concluido este plazo, los estudiantes no graduados serán eliminados/os.</p>
Horario por Mención	<p>Alimentos Saludables, Nutrición Humana y Promoción de la Salud:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lunes a jueves de 15:00 a 20:30 hrs.: Asignaturas electivas en formato online sincrónicas/asincrónicas.- Viernes 09:00 a 18:15 hrs.: Asignaturas obligatorias en formato 100% presencial.
Modalidad	<p>La modalidad del programa es semipresencial.</p> <p>El horario y la organización de los estudios es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Primer Año Lectivo: Las asignaturas obligatorias son 100% presenciales (clases concentradas los días viernes, de 09:00 a 18:15 hrs.), en tanto las electivas se imparten de manera virtual (de lunes a jueves, de 15:00 a 20:30 hrs.).- Segundo Año: El/la estudiante debe realizar su Tesis/AFE. <p>El programa realiza jornadas presenciales de uno o dos días por semestre, las que se anuncian oportunamente..</p>



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

Calendario General 2026	INICIA		TERMINA
	JORNADA DE BIENVENIDA	Viernes 13 de marzo	
	MÓDULO I	Lunes 16 de marzo	Viernes 15 de mayo
	RECESO	Lunes 18 de mayo	Viernes 22 de mayo
	MÓDULO II	Lunes 25 de mayo	Viernes 24 de julio
	VACACIONES DE INVIERNO	Lunes 27 de julio	Viernes 07 de agosto
	MÓDULO III	Lunes 10 de agosto	Viernes 16 de octubre
	VACACIONES FIESTAS PATRIAS	Lunes 14 de septiembre	Viernes 18 de septiembre
MÓDULO IV	Lunes 19 de octubre	Viernes 18 de diciembre	

Valor Programa y formas de pago	<p>El costo para el año 2026 es de \$3.400.000– CLP (reajutable cada año). Para estudiantes extranjeros, el costo en dólares es calculado al momento del pago según valor de la divisa.</p> <p>Adicionalmente, el estudiante debe cancelar la matrícula en forma anual el valor: \$196.400 - CLP, reajutable anualmente (referencial año 2025).La Universidad publica el valor del siguiente año entre los meses de noviembre y diciembre).</p> <p>El arancel puede ser cancelado en un máximo de 10 cuotas anuales (marzo a diciembre).</p>
---------------------------------	--

Becas / Descuentos	<p>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).</p> <p>También el programa ofrece los siguientes descuentos:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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	Moisés Sandoval	msandoval@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	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	Angélica Reyes	areyes@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
Objetivo del Programa y perfil de egreso	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 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.		



UNIVERSIDAD DE CHILE

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

espera que, con una visión actualizada, innovadora y crítica, nuestros egresados enfrenten los desafíos que implica proveer de alimentos más saludables e 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 a los 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 de la vida vital, en individuos sanos y con patologías de origen nutricional. Tendrán la capacidad y competencias para implementar y supervisar proyectos de investigación 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 a los 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, Planificación y en otros organismos gubernamentales (JUNJI, INTEGRA, JUNAEB, etc.) o en organismos no gubernamentales.

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



UNIVERSIDAD DE CHILE

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

Electivos	14
Tesis de Grado o Actividad Formativa Equivalente	48
Total Créditos	110

Asignaturas Electivas

ELECTIVOS

Antioxidantes en Alimentos	Bases científicas de los efectos medicinales de productos naturales de uso ancestral y tradicional
Bibliografía en el Ciberespacio	Metodología Cualitativa de Investigación en Salud
Métodos Estadísticos Aplicados a la Epidemiología	Alimentos con Propiedades Saludables
Estadística No Paramétrica	Introducción a las Necesidades Nutricionales
Microbiología Molecular Aplicada a Alimentos	Improving Scientific Skills In Nutrition Research
Nutrición y Cáncer	Taller de Metodología de la Investigación (Jornada Presencial julio)
Nutrición y Enfermedades Crónicas: Aspectos Evolutivos	Gestión de la Información Bibliográfica
Generalidades, Métodos y Aproximaciones Biomédicas en Nutrigenómica y Nutrición Personalizada	Docencia Universitaria 1
Nutrientes y Funciones Cognitivas	Docencia Universitaria 2
Seminario Actualización en Vitaminas	Principios de bioinformática y ciencias de biodatos
Seminarios de Absorción y Metabolismo de Nutrientes	Lactancia materna
Sueño, Nutrición y Salud	Concepto y Desarrollo de lípidos en NH
Metodología de la Investigación en Nutrición	Estadística Bayesiana
Análisis de Datos Utilizando Stata	Neuroenvejecimiento y enfermedades neurodegenerativas
Diagnóstico y Tratamiento de Enfermedades Metabólicas	Tecología y Propiedades Físicas de los alimentos
Etiquetado Nutricional de los Alimentos	Microbiota intestinal como blanco terapeutico de distintas enfermedades
Tesis/AFE_MNA	Procesos extractivos y determinación de compuestos bioactivos en alimentos
Seminarios de inmunología digestiva, patologías asociadas y cuadros emergentes	Evaluación Sensorial
Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal superior	POLITICAS PUBLICAS EN NUTRICIÓN PARA LA PREVENCION DE OBESIDAD Y ENFERMEDADES CRONICAS
Aspectos moleculares del impacto fisiológico de la dieta en el epitelio gastrointestinal inferior	VALIDACIÓN DE ESCALAS EN SALUD
Economía circular y desarrollo de productos funcionales y sostenibles a partir de residuos de alimentos	



UNIVERSIDAD DE CHILE

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

Alimentos Saludables. –

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

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

N°	Nombre	Cargo	Dependencia
1.	Arias María José	Docente	INTA
2.	Albala Cecilia	Docente	INTA
3.	Barrera Cynthia	Docente	Medicina
4.	Burrows Argote Raquel	Docente	INTA
5.	Bustos Zapata Nelly	Docente	INTA
6.	Correa Burrows Paulina	Docente	INTA
7.	Corvalán Aguilar Camila	Docente	INTA
8.	Egaña Daniel	Docente	Medicina
9.	Gálvez Patricia	Docente	Medicina
10.	González Carmen Gloria	Docente	INTA
11.	Hidalgo Nicole	Docente	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.	Rebolledo Natalia	Docente	INTA
18.	San Martín Carol	Docente	INTA
19.	Sandoval Moisés	Docente	INTA
20.	Troncoso Rodrigo	Docente	INTA
21.	Vio Fernando	Docente	INTA
22.	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.	Barrera Cynthia	Docente	Medicina
5.	Bravo Sagua Roberto	Docente	INTA
6.	Burrows Argote Raquel	Docente	INTA
7.	Bustos Zapata, Nelly	Docente	INTA
8.	Chamorro Rodrigo	Docente	INTA
9.	Cifuentes Köster Mariana	Docente	INTA
10.	Cornejo Espinoza Verónica	Docente	INTA
11.	Correa Burrows Paulina	Docente	INTA
12.	Corvalán Águila Camila	Docente	INTA
13.	Costa de Camargo Adriano	Docente	INTA

Claustros
Académicos
2024-2025



UNIVERSIDAD DE CHILE

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

14.	Crisosto Nicolás	Docente	INTA
15.	García Diego	Docente	Medicina
16.	Garmendia Miguel María Luisa	Docente	INTA
17.	González Carmen Gloria	Docente	INTA
18.	Hidalgo Nicole	Docente	Medicina
19.	Jorquera Gonzalo	Docente	INTA
20.	Leal María Jesús	Docente	INTA
21.	Leyton Bárbara	Docente	INTA
22.	López Johana	Docente	INTA
23.	Maliqueo Manuel	Docente	Medicina
24.	Martínez Jorge	Docente	INTA
25.	Mujica María Fernanda	Docente	INTA
26.	Navarrete Wallace Paola	Docente	INTA
27.	Orellana Zapata Yasna	Docente	INTA
28.	Ormazábal Paulina	Docente	INTA
29.	Peirano Campos Patricio	Docente	INTA
30.	Pereira Scalabrino Ana	Docente	INTA
31.	Pérez Bravo Francisco	Docente/ Director	INTA
32.	Pizarro Aguirre Fernando	Docente / Coord. Mención NH	INTA
33.	Porras Espinoza Omar	Docente	INTA
34.	Rebolledo Natalia	Docente	INTA
35.	Reyes Susanne	Docente	INTA
36.	Romero Jaime	Docente	INTA
37.	Ruz Manuel	Docente	Medicina
38.	Sandoval Moisés	Docente	INTA
39.	San Martín Carol	Docente	INTA
40.	Tobar Bachler Nicolás	Docente	INTA
41.	Troncoso Cotal Rodrigo	Docente	INTA
42.	Urrutía Paulina	Docente	INTA
43.	Valenzuela Báez Rodrigo	Docente	Medicina
44.	Weisstaub Nuta Gerardo	Docente	INTA

