

**INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA
DE LOS ALIMENTOS
(I.N.T.A.)**

Antecedentes generales

Nombre: INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Dirección: Avenida J. P. Alessandri N° 5540
Teléfonos 2214105 - 2214030 - Santiago

Autoridades

Director: Fernando Monckeberg Barros
Director adjunto: Sergio Oxman Villalón
Jefe de Secretaría general de
docencia: Julio Espinoza Madariaga
Jefe de Secretaría general de
investigación: Marco Perretta Paiva
Jefe de Secretaría general de
extensión: Samuel Middleton Marchant
Secretaría General de Finanzas: .. Abraham Stekel Grunberg
Secretario de estudios: Rubén Leal Cid
Coordinadores de los programas
de magister: Julio Espinoza Madariaga
(Nutrición Humana)
Rolando Chateaneuf Dèglin
(Planificación en Alimentación y
Nutrición).

Divisiones

Jefes

División de Ciencias Básicas

Jefe de División José Minguell U.
Unidad Bioquímica Nutricional Marco Perretta P.
Unidad Biología Celular José Minguell U.
Unidad de Hormonas Luis Valladares B.
Unidad de Biología Molecular y
Virología Eugenio Spencer O.
Unidad Bioquímica Farmacológica Alfonso Valenzuela. B.
Unidad Neurofisiología y
Biofísica Rubén Soto M.

*División de Nutrición Humana y
Ciencias Médicas*

Jefe de División	Ricardo Uauy D.
Unidad de Hematología	Abraham Stekel G.
Unidad de Inmunología	Liana Schlesinger F.
Unidad de Gastroenterología ...	Óscar Brunser
Unidad de Endocrinología	Santiago Muzzo B.
Unidad de Genética	Ives Lacassie
Unidad de Enfermedades Metabó- licas y Neuropsicología	Marta Colombo C.
Unidad de Alcoholismo y Drogas	Hernán Iturriaga
Unidad de Nutrición Clínica	Ricardo Uauy D.
Unidad de Salud Oral	Sonia Guerrero R.
Programa de Enfermedades Cró- nicas	Jacobo Tieffenberg
Laboratorio de Microbiología ...	Guillermo Figueroa G.

*División de Nutrición y Producción
Animal*

Jefe de División	Ernesto Haardt W.
Unidad de Nutrición y Crecimien- to Animal	Sergio Cornejo V.
Unidad de Nutrición y Composi- ción Corporal Animal	José Pokniak R.
Unidad de Alimentos	Ernesto Haardt W.
Unidad de Nutrición y Alimenta- ción Neonatal	Alejandro López V.
Unidad de Nutrición y Función Ruminal	Raúl Cabrera C.

*División de Ciencia y Tecnología de los
Alimentos*

Jefe de División	Digna Ballester C.
Unidad de Tecnología de Alimen- tos	Saturnino de Pablo V.
Unidad de Nutrición	Enrique Yáñez S.

División de Políticas y Programas de Alimentación y Nutrición

Jefe de División	Sergio Valiente B.
Unidad de Abastecimiento y disponibilidad de alimentos	Fernando Espinosa
Unidad de Consumo y Demanda de Alimentos	Rolando Chateaneuf D.
Unidad de Salud y Nutrición ...	Francisco Mardones R.
Unidad Educativa Social	Sonia Olivares C.
Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional (SISVAN)	Sergio Valiente B.
Laboratorio de Políticas y Programas	Óscar Ruiz

Personal académico

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos cuenta con 84 académicos, de los cuales 77 cumplen jornada completa.

Antecedentes históricos

La historia del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos se remonta al año 1955, cuando un grupo de pediatras interesados en los problemas de nutrición del lactante y del niño, estableció en el Hospital Manuel Arriarán un Laboratorio de investigaciones pediátricas. Inicialmente los estudios se centraron en problemas nutricionales básicos y clínicos. Más tarde la investigación se hizo multidisciplinaria y abarcó el estudio de los problemas de nutrición en su contexto más amplio, que incluye tanto la investigación básica, clínica y epidemiológica, como los aspectos sociales, económicos y culturales involucrados. En 1976 se creó el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos.

Tal vez el logro más importante del instituto ha sido que su labor de docencia, investigación y extensión ha hecho que la comunidad tome conciencia de los problemas de la nutrición infantil. Al mismo tiempo, esta tarea ha servido de base para el diseño de políticas nacionales en torno al problema, gracias a las cuales el país se ha acercado rápidamente a su solución.

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos está dando asesoría a diferentes organismos gubernamentales o a instituciones privadas de servicio o producción.

Paralelamente a su actividad universitaria ha constituido una fundación sin fines de lucro, la Corporación para la Nutrición Infantil (CONIN), que se ha hecho cargo de la recuperación de lactantes con desnutrición grave del país.

En el mismo local del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos funciona una unidad hospitalaria con 50 camas para lactantes, que incluye una unidad metabólica y cuenta con laboratorios que, conjuntamente con el resto de los laboratorios del instituto, realizan una intensa labor de investigación en nutrición y enfermedades metabólicas. Estos estudios permiten definir normas para la rehabilitación de los desnutridos, que son aplicadas en los hospitales de la Corporación para la Nutrición Infantil.

Estructura

El instituto está estructurado por una Dirección constituida por un director, un director adjunto y un Consejo de docencia.

Para el cumplimiento de las funciones universitarias existen cuatro secretarías generales de coordinación de las actividades: de investigación, de docencia, de extensión y de finanzas.

La actividad académica del instituto está organizada en cinco divisiones que desarrollan una variedad de programas específicos en las siguientes áreas: nutrición humana y ciencias médicas, nutrición y producción animal, ciencias y tecnología de alimentos, ciencias básicas, y políticas y programas de nutrición y alimentación.

Los jefes de estas divisiones son elegidos entre los académicos evaluados en los más altos niveles (profesor o profesor asociado) y pasan a constituir simultáneamente el consejo asesor.

Actividad académica

Docencia

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos tiene dos tipos de programas de postgrado:

- a) Conducentes a los grados de Magíster en Nutrición humana y Planificación en alimentación y nutrición.
- b) Cursos de perfeccionamiento de postítulo conducentes a certificados de aprobación.

Las actividades en este campo son muy variadas y comprenden: estadas de perfeccionamiento, cursos internacionales y becados extranjeros, alumnos que realizan tesis y reuniones científicas.

Investigación

Durante veinticinco años de labor, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos ha publicado una gran cantidad de trabajos científicos, en su mayor parte en revistas extranjeras.

Actualmente sus programas se desarrollan sobre la base de planes y políticas de investigación a corto, mediano y largo plazo en las áreas de ciencias básicas, nutrición humana, nutrición y producción animal, políticas de nutrición y alimentación, y ciencias y tecnología de los alimentos. Estas áreas son apoyadas por la secretaría de investigación que tiene como objetivo fundamental apoyar la investigación a través de la evaluación interna de los proyectos y de las publicaciones científicas del instituto.

Extensión

Los programas de extensión incluyen numerosas acciones orientadas a la difusión de las actividades del instituto y a la organización de cursos de extensión sobre diversos aspectos de alimentación y nutrición.

Entre estas acciones cabe mencionar: a) coordinación y colaboración con la Comisión Central de Extensión y con la Dirección de Comunicaciones de la Universidad de Chile; b) mantención a un nivel óptimo de la comunicación entre los miembros del instituto; c) organización y coordinación con la secretaría de docencia, de cursos de extensión; d) coordinación con los medios de comunicación para dar a conocer los avances de investigación, docencia y extensión que realiza el instituto; e) elaboración, distribución y mantención de documentos, exposiciones y otros instrumentos informativos de las actividades del instituto, para la difusión nacional e internacional; y f) apoyo a la Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, para la edición de la *Revista Chilena de Nutrición*.

Se edita anualmente el volumen de *Publicaciones Científicas* (INTA), que contiene resúmenes de capítulos científicos originales, comunicaciones a reuniones científicas, informes técnicos, etc., generados por la labor científica de los académicos del instituto. *Publicaciones Científicas* tiene una amplia difusión nacional e internacional.

Recursos

Planta física: la sede del instituto está ubicada en Santiago, en edificios con 9.000 m² de superficie en un terreno de aproximadamente 2,5 hectáreas. En esta superficie se albergan numerosos laboratorios de investigación, auditorios, salas de clases y seminarios, oficinas para los investigadores y oficinas administrativas.

Biblioteca: el instituto dispone de una biblioteca que se compone en su mayor parte de revistas extranjeras, obtenidas por suscripción, sobre tecnología, biología, medicina, y otros temas afines. La biblioteca cuenta con salas especiales de lectura.

Laboratorios: en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos existen alrededor de 25 laboratorios destinados principalmente a la investigación. Se cuenta con instrumentos modernos para la investigación básica y aplicada en nutrición humana, en clínica y en nutrición animal. Este instrumental ha sido adquirido, en parte importante, gracias a donaciones para proyectos específicos.

Talleres: el instituto cuenta, además, con un servicio audiovisual, taller de fotografía y de reproducción de documentos.

Otras instalaciones: se cuenta con una infraestructura para la atención externa, ambulatoria de pacientes de diferentes especialidades. Se atienden problemas de obesidad, desnutrición, enfermedades metabólicas, retraso del crecimiento, retraso mental, y otros.

El instituto tiene también criaderos y viveros de ovejas, cabras, terneros, pollos y ratas, destinados principalmente a la experimentación.

Recientemente ha entrado en funcionamiento un laboratorio de control de calidad y análisis de alimentos.

Otras instalaciones varias: se cuenta con un pequeño casino, microcomputadores y un terminal de computación conectado al central de la Universidad de Chile.

Observaciones adicionales

Es importante destacar algunos de los convenios nacionales e internacionales que ha suscrito el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos.

Nacionales: Convenios oficiales con Fundación Chile, Chiprodal, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud, y Corporación de ayuda a la Investigación Científica en Nutrición (CINUT).

Internacionales: Convenio con la Universidad de las Naciones Unidas (UNU); Nutrition Foundation (USA); Programa Latinoamericano de Investigaciones en Reproducción humana (sede Colombia); Ralston Purina (USA); The International Development Research Center (Canadá); Nestlé (Suiza), y otras instituciones e industrias.

DESCRIPCIÓN DE PROGRAMAS ACADÉMICOS

a) MAGÍSTER EN NUTRICIÓN HUMANA

Duración de los estudios

Mínima de 18 meses con dedicación exclusiva y máxima de 40 meses con dedicación parcial.

Requisitos de postulación e ingreso

Ser profesional chileno o extranjero, con una formación de, a lo menos, 8 semestres en el área de las Ciencias naturales y matemáticas, relacionada con alimentación y nutrición.

Poseer un amplio dominio del idioma español, así como manejo del inglés científico.

Presentar documentos que acrediten: antecedentes académicos y personales, antecedentes en investigación y docencia o ejercicio profesional en el área de alimentación y nutrición, y las posibilidades del postulante para aplicar y difundir los conocimientos y técnicas adquiridos en el programa.

Contar con el patrocinio y autorización de la institución empleadora, cuando corresponda.

Aprobar un examen de ingreso, de acuerdo a las pautas fijadas previamente por el instituto.

Objetivos del programa

Formar graduados altamente calificados en los aspectos teórico y práctico de la alimentación y nutrición humana para que puedan cumplir funciones en la investigación y docencia superior relacionadas con este campo, y asesorar a organismos estatales, privados o internacionales, cuyos propósitos sean incrementar la salud humana a través de la nutrición.

Tesis de grado o experiencia de terreno

El programa contempla la elaboración de una tesis de grado o la realización de una actividad curricular equivalente, denominada "Experiencia de terreno".

La tesis de grado consiste en un trabajo de investigación individual o colectivo (máximo 3 personas), cuya metodología y tema signifique un aporte relevante al conocimiento de la nutrición humana.

La experiencia de terreno consiste en la realización de una actividad supervisada, en un campo, área o programa definido de nutrición humana. Esta experiencia forma parte de otros programas de investigación de difusión de normas o aplicación en terreno de resultados ya obtenidos en instituciones nacionales tales como el Consejo Nacional para la Alimentación y Nutrición, y la Corporación para la Nutrición Infantil.

La experiencia de terreno debe concluir con un informe personal que el candidato expone y defiende ante una comisión.

Requisitos para obtener el grado

Aprobar todas las actividades curriculares contempladas en el plan de estudios, incluyendo la tesis de grado o la experiencia de terreno, y rendir, satisfactoriamente, un examen de grado, que consiste en la presentación y defensa de la tesis o del informe de la experiencia de terreno.

Grado académico

Magíster en Nutrición Humana.

PLAN DE ESTUDIOS

DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS Y OTRAS ACTIVIDADES CURRICULARES

Los postulantes deberán aprobar todas las asignaturas obligatorias, y elegir de entre las electivas hasta totalizar un mínimo de 8 créditos.

BASES DE BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NORMAL (asignatura obligatoria de formación básica).

Créditos: 3.

Profesor: Jorge Martínez.

Descripción: Curso teórico orientado a entregar al alumno las bases biológicas del proceso de la nutrición.

Está dividido en tres módulos los cuales abarcan los siguientes tópicos:
— Metabolismo — Alimentación Normal — Seminarios.

BIOQUÍMICA DE LABORATORIO EN BIOQUÍMICA (asignatura electiva de formación básica).

Créditos: 1.

Profesor: Luis Valladares.

Descripción: Entregar conceptos teóricos y prácticos acerca de métodos de laboratorio y su aplicación en el análisis de alimentos, a profesionales con poca formación en laboratorio.

BIOQUÍMICA NUTRICIONAL (asignatura obligatoria de formación básica).

BIOQUÍMICA GRUPO DE ESTUDIO (asignatura electiva de formación básica).

BIOQUÍMICA SEMINARIO (asignatura electiva de formación básica).

Créditos: 2 (Bioquímica Nutricional),
1 (Bioquímica Grupo Estudio y Bioquímica Seminario).

Profesor: Eugenio Spencer.

Descripción: El curso ha sido dividido en tres unidades. En ellas se entregarán los conceptos fundamentales necesarios para comprender las bases moleculares del fenómeno que llamamos vida y los mecanismos de que disponen los organismos vivos para hacer frente a diferentes situaciones, principalmente de orden nutricional.

FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación básica).

Créditos: 2.

Profesor: Óscar Brunser.

Descripción: Esta asignatura está orientada a discutir aquellos aspectos de la Fisiología que tengan relación directa con problemas nutricionales.

Se pondrá énfasis en el Aparato Digestivo por ser la primera estructura que entra en contacto con los nutrientes. Prerrequisito: conocimientos de Bioquímica, Histología, Farmacología y algunos elementos de Patología Humana.

FISIOLOGÍA GRUPO ESTUDIO (asignatura electiva de formación básica).

Créditos: 1.

Profesor: Julio Espinoza.

Descripción: Esta asignatura está orientada a analizar en profundidad algunas áreas de la fisiología o fisiopatología digestiva, que son relevantes a problemas nutricionales del hombre o que sirven como modelo para comprender otros procesos fisiológicos. En relación a cada tema se hará énfasis en las repercusiones clínicas, nutricionales y/o dietéticas, etc.

FISIOLOGÍA SEMINARIO (asignatura electiva de formación básica).

Créditos: 1.

Profesora: Magdalena Araya.

Descripción: Esta asignatura está destinada a revisar en profundidad algunos aspectos básicos de la fisiología digestiva y bases fisiopatológicas de la función del aparato digestivo.

CIENCIAS DEL HOMBRE Y SU AMBIENTE (asignatura electiva de formación general).

Créditos: 2.

Profesora: María de la Luz Álvarez.

Descripción: Situar al alumno frente al problema del hombre viviendo en su medio. Esto significa: su ambiente natural, social, cultural e individual.

Los contenidos que da el curso son de orden ecológico, sociológico, antropológico y psicológico.

EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación general).

Créditos: 1.

Profesora: Sonia Olivares.

Descripción: Con esta asignatura se pretende abordar, con espíritu crítico, los conceptos más relevantes de la Educación Nutricional como factor de Salud y como proceso educativo.

Algunas experiencias chilenas actualmente en desarrollo que se analizarán, desde el punto de vista pedagógico y nutricional, servirán de base para que los alumnos aborden el problema en forma más integral.

DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación general).

Créditos: 2.

Profesor: Rolando Chateaneuf.

Descripción: Existe una relación muy estrecha entre nutrición y desarrollo, tanto en los aspectos de causas y consecuencias de la malnutrición, como en relación a los recursos y acciones que pueden emplearse en la búsqueda de soluciones al problema alimentario nutricional. Chile es uno de los países que puede mostrar cambios de estilos más acentuados durante los últimos decenios.

PROBLEMAS NUTRICIONALES COLECTIVOS (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 2.

Profesora: Sonia Olivares.

Descripción: Los países de América latina por su nivel de desarrollo y por la influencia de factores acondicionantes comunes, tienen una patología nutricional colectiva que se caracteriza según su estructura urbano-rural, por la coexistencia, en mayor o menor grado, de Enfermedades Nutricionales por Déficit o por Exceso de consumo.

EVALUACIÓN ESTADO NUTRITIVO

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL COLECTIVO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 2.

Profesores: Tomás Walter y Vivien Gattas.

Descripción: La finalidad principal de la evaluación del estado de nutrición de una comunidad es precisar la magnitud y la distribución geográfica de la malnutrición como problema sanitario, descubrir y analizar los factores ecológicos directa o indirectamente responsables y, a ser posible, proponer medidas apropiadas que puedan ser aplicadas de preferencia, con la participación continua de la comunidad.

VALORACIÓN NUTRICIONAL Y TOXICOLÓGICA DE ALIMENTOS (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesora: Digna Ballester.

Descripción: Esta asignatura está destinada a familiarizar a los alumnos con la metodología más reciente utilizada en la valoración biológica de proteínas tanto en el hombre como en animales y en los eventuales efectos tóxicos derivados del uso de proteínas no convencionales.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 3.

Profesor: Santiago Muzzo.

Descripción: La enseñanza de la asignatura implica requisitos previos de diversas áreas del conocimiento: Química, Bioquímica, Fisiología, Fisiopatología y Estadística.

Se le explicará al ingresar el alumno, la profundidad necesaria de conocimientos de estas áreas para el desarrollo adecuado del curso y se indicarán necesidades de nivelación si hubiere casos especiales.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL GRUPO ESTUDIO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Santiago Muzzo.

Descripción: La asignatura pretende dar una visión general de las causas e importancia de la desnutrición intrauterina, tanto como las características y consecuencias de esta patología. Se realizará, especialmente, en base a investigación bibliográfica de los alumnos, los que deberán presentar un informe general de este tema al final del curso.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL SEMINARIO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Rubén Soto M.

Descripción: La asignatura dará algunas nociones fundamentales de neurofisiología, se analizarán en forma global las alteraciones electrofisiológicas provocadas por la Desnutrición en el Sistema Nervioso.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 2.

Profesor: Sergio Cornejo.

Descripción: En la presente asignatura se abordará el papel desempeñado por el sector agropecuario y pesquero, en su contribución a la disponibilidad neta de alimentos.

Conjuntamente, a través del examen de factores técnicos y económicos, se analizará el potencial existente en dicho sector para incrementar su contribución a la formación de una disponibilidad neta de alimentos, compatible con una política racional de alimentación y nutrición en Chile.

POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 3.

Profesor: Rolando Chateauneuf.

Descripción: Los gobiernos definen sus orientaciones, sus intereses, sus intenciones y sus acciones a través de las políticas. Uno de los objetivos fundamentales de la política nacional es el logro del bienestar de la comunidad. Una adecuada alimentación y un buen estado nutricional de la población deben ser objetivos importantes de la política, como también medios fundamentales para el desarrollo socioeconómico de la población.

POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN GR. ESTUDIO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Óscar Ruiz.

Descripción: Los programas alimentarios son formas de intervención nutricional y responden, generalmente, a decisiones técnicas surgidas a partir de la detección de déficit nutricionales específicos en la comunidad. Se insertan por lo tanto en las políticas nutricionales de un país correspondiendo a las medidas de control de los daños detectados.

La formulación de los programas alimentarios exige la aplicación de una metodología epidemiológica, que se puede sintetizar en modelos de información-decisión control.

CIENCIAS DE ALIMENTOS (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Saturnino de Pablo.

Descripción: Introducir en el conocimiento de los componentes básicos de los alimentos, con un enfoque dirigido a las propiedades de éstos y su importancia en la Industria de Alimentos.

FORM. Y EVALUACIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Rolando Chateaufeuf.

Descripción: Los programas y los proyectos constituyen los elementos básicos para implementar acciones dirigidas a solucionar o prevenir problemas alimentario-nutricionales.

Para ello comúnmente será necesario el planteamiento y análisis de diferentes alternativas, para llegar así a la selección más adecuada considerando aspectos técnicos, económicos y finalmente políticos.

INFORMÁTICA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

INFORMÁTICA GRUPO ESTUDIO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 2 (inform.).

1 (Inform. Gr. Est.).

Profesores: Irene Truffello y Francisco Mardones R.

Descripción:

- I. Adquisición de elementos básicos de Computación; análisis de datos. Técnicas estadísticas de análisis de datos primarios y secundarios; conocimientos de los centros de recolección de datos y su uso; conocimientos de las fuentes recolectoras de datos, confiabilidad y utilización de ellos. Análisis del Sistema de Información sobre el estado nutricional de la población en Chile; y sobre la producción de alimentos en Chile.
- II. Esta segunda parte tiene como propósito familiarizar al alumno con las diferentes metodologías y técnicas que utilizan los diversos sectores de la economía implicados en el desarrollo de las políticas y programas de Alimentación y Nutrición. Ellas contribuyen a estructurar un sistema de vigilancia alimentaria y nutricional.

PLANIFICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesor: Rolando Chateaneuf.

Descripción: Los problemas alimentario-nutricionales están presentes con diferentes características y grado en la sociedad actual. El proceso de desarrollo económico, si bien da una contribución importante a la solución de muchos de los problemas alimentario-nutricionales, no logra que algunos de ellos se reduzcan o desaparezcan a la velocidad deseada, e incluso otros puedan agravarse. Se hace necesario así que el Estado lleve adelante políticas específicas en este terreno.

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 2.

Profesor: Francisco Mardones R.

Descripción: La Administración de programas de Salud y Alimentación implica el planeamiento, la organización, la dirección, el control, la coordinación y la evaluación de recursos y procedimientos que a través de servicios específicos atienden a las necesidades y demandas por salud y atención médica, en especial cuando se relaciona con la Nutrición, así como por un medio ambiente saludable a individuos, familias, organizaciones y comunidades.

En forma especial se considerará al profesional en la organización de salud, tanto en el desarrollo del proceso administrativo, como cuando se relaciona con la comunidad.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA I (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesora: Teresa Segure.

Descripción: Familiarizar a los alumnos con las características del método científico; capacitar a los alumnos para leer en forma crítica las comunicaciones de investigaciones y para realizar el análisis estadístico adecuado en sus propias investigaciones.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA II (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesora: Teresa Segure.

Descripción: Características del método científico en los distintos campos de las ciencias. Adquirir las destrezas necesarias para obtener datos confiables y generalizables. Ordenar, representar y describir datos tanto cualitativos como cuantitativos.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA GR. ESTUDIO (asignatura electiva de formación especializada).

Créditos: 1.

Profesora: Teresa Segure.

Descripción: Familiarizar a los alumnos con las características del método científico; capacitar a los alumnos para leer en forma crítica las comunicaciones de investigaciones y para realizar el análisis estadístico adecuado en sus propias investigaciones.

NUTRICIÓN CLÍNICA (asignatura electiva de formación básica).

Créditos: 1.

Profesor: Guillermo Ugarte.

Descripción: Pretende analizar en forma básica problemas clínicos que tengan repercusiones nutricionales y problemas nutrimentales que generen problemas clínicos.

Los alumnos deben estar cursando o haber aprobado previamente el Curso de Fisiología Digestiva y Patología Nutricional.

b) MAGÍSTER EN PLANIFICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Requisitos de postulación e ingreso: Ver Magíster en Nutrición Humana.

Objetivos del programa: Formar graduados altamente calificados en los aspectos teórico y técnico que permitan una adecuada planificación de políticas y la realización de programas en el campo de la alimentación y nutrición humana. Los graduados, en calidad de expertos, pueden cumplir funciones en la investigación y docencia superior, o asesorar a organismos estatales, privados o internacionales, cuya actividad esté centrada en el incremento de la salud humana, a través de la planificación de la alimentación y nutrición.

Tesis de grado o experiencia de terreno: Ver Magíster en Nutrición Humana.

Requisitos para obtener el grado: Ver Magíster en Nutrición Humana.

Grado académico: Magíster en Planificación en Alimentación y Nutrición.

PLAN DE ESTUDIOS

DESCRIPCIÓN DE ASIGNATURAS Y OTRAS ACTIVIDADES CURRICULARES

Los postulantes deberán aprobar todas las asignaturas obligatorias, y elegir de entre las electivas hasta totalizar un mínimo de 8 créditos.

BASES DE BIOQUÍMICA DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN NORMAL

Ver Magíster en Nutrición Humana.

DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación general).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PROBLEMAS NUTRICIONALES COLECTIVOS

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS (asignatura obligatoria de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PLANIFICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación especializada).

Créditos: 2.

Ver Magíster en Nutrición Humana.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA I

Ver Magíster en Nutrición Humana.

INFORMÁTICA EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (asignatura obligatoria de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

INFORMÁTICA GRUPO ESTUDIO (asignatura electiva de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA GRUPO ESTUDIO (asignatura obligatoria de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

TÉCNICAS DE LABORATORIO EN BIOQUÍMICA

Ver Magíster en Nutrición Humana.

BIOQUÍMICA NUTRICIONAL (asignatura electiva de formación básica).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

BIOQUÍMICA GRUPO ESTUDIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

BIOQUÍMICA SEMINARIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación básica).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

FISIOLOGÍA GRUPO ESTUDIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

FISIOLOGÍA SEMINARIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

CIENCIAS DEL HOMBRE Y SU AMBIENTE

Ver Magíster en Nutrición Humana.

EDUCACIÓN EN NUTRICIÓN

Ver Magíster en Nutrición Humana.

EVALUACIÓN ESTADO NUTRITIVO

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL COLECTIVO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

VALORACIÓN NUTRICIONAL Y TOXICOLÓGICA DE ALIMENTOS

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL (asignatura electiva de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL GRUPO ESTUDIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

PATOLOGÍA NUTRICIONAL SEMINARIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN GRUPO ESTUDIO

Ver Magíster en Nutrición Humana.

CIENCIAS DE ALIMENTOS

Ver Magíster en Nutrición Humana.

FORM. Y EVALUACIÓN DE PROGRAMAS Y PROYECTOS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Ver Magíster en Nutrición Humana.

SALUD PÚBLICA Y NUTRICIÓN (asignatura electiva de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.

METODOLOGÍA Y ESTADÍSTICA II (asignatura electiva de formación especializada).

Ver Magíster en Nutrición Humana.