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: ..... Ricardo Uauy Dagach-Imbarack

Jefe de Secretaría general de investigación: ..... Marcos Perretta Paiva

Jefe de Secretaría general de extensión: ..... Samuel Middleton Marchant

Secretario de estudios: ..... Rubén Leal Cid

Coordinadores de los programas de magíster: ..... Julio Espinoza Madariaga (Nutrición Humana)

Sergio Valiente Berenguer (Planificación en Alimentación y Nutrición)

Divisiones	*Jefes*
Ciencias básicas:	José Minguell Uribe
Ciencias y tecnología de los alimentos:	Enrique Yáñez Soto
Nutrición humana y ciencias médicas:	Abraham Stekel Grumberg
Nutrición y producción animal: ..	Ernesto Haardt Wagemann
Políticas y programas de nutrición y alimentación:	Sergio Valiente Berenguer

Personal académico

El Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos cuenta con 88 académicos, de los cuales 82 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 tres secretarías generales de coordinación de las actividades de investigación, de docencia y de extensión.

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 (18 egresados de diferentes carreras de la Universidad), y reuniones científicas.

Investigación

Durante veinticinco años de labor, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos ha publicado más de 500 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, en colaboración 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 m^2 de superficie en un terreno de aproximadamente 4 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. En este momento existen alrededor de 100 suscripciones.

La biblioteca cuenta con salas especiales de lectura y está en proceso de expansión para satisfacer las necesidades de la institución.

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 dispone de una unidad hospitalaria con capacidad de 50 camas que funciona desde 1977, constituyendo el Centro de Investigaciones Clínicas (CICL). Existen camas para lactantes, preescolares, escolares y adultos, para investigación y asistencia médica.

Se cuenta, además, con una infraestructura para la atención externa, ambulatoria de pacientes de diferentes especialidades. Se atiende 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, una imprenta con una fotocopiadora y roneo, un microcomputador y un terminal de computación.

Observaciones adicionales

Es importante destacar algunos de los convenios nacionales e internacionales que ha suscrito el INTA.

Nacionales: Convenios oficiales con el Consejo Nacional para la Alimentación y Nutrición (CONPAN); Fundación Chile, y Chiprodal.

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) MAGISTRATURA EN NUTRICIÓN HUMANA

b) MAGISTRATURA EN PLANIFICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

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 la 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 la 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.

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.

MAGISTRATURA EN NUTRICIÓN HUMANA

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.

Plan de estudios

Se estructura sobre la base de asignaturas obligatorias y electivas. Incluye una tesis de grado o una experiencia de terreno.

Entre las asignaturas se puede mencionar: Bioquímica de la nutrición, Fisiología y dietética, Problemas nutricionales colectivos, Patología nutricional, Salud pública, Técnicas de laboratorio en bioquímica, Ciencias del hombre y su ambiente, Desarrollo socioeconómico y nutrición, Evaluación de estado nutritivo, Patología nutricional, Tecnología de alimentos, Informática y valoración biológica de proteínas dietarias.

Grado académico

Magíster en Nutrición Humana.

MAGISTRATURA EN PLANIFICACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

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.

Plan de estudios

Se estructura sobre la base de asignaturas obligatorias y electivas. Incluye una tesis de grado o una experiencia de terreno.

Entre las asignaturas se puede mencionar: Fisiología, Bases de bioquímica y alimentación normal, Desarrollo socioeconómico y nutrición, Producción de alimentos, Políticas de alimentación, Planificación en alimentación y nutrición, Informática, Técnicas de laboratorio en bioquímica, Ciencias del hombre y su ambiente, Evaluación de estado nutritivo, Patología nutricional, Políticas de alimentación, Formulación y evaluación de proyectos en alimentación y nutrición, y Salud pública.

Grado académico

Magíster en Planificación en Alimentación y Nutrición.