



FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE  
ESCUELA DE  
POSTGRADO



E-Learning

# Diploma en Alimentación Sostenible: Para un Planeta en Crisis

# Información General

**Versión:** 2<sup>a</sup> (2026)

**Modalidad:** E-Learning  
(a través de plataforma U-Cursos)

**Duración Total:** 135 horas  
• 127 asincrónicas  
• 8 sincrónicas

**Número de Créditos:** 5

**Fecha de Inicio:** 4 de mayo de 2026

**Fecha de Término:** 27 de noviembre de 2026

**Vacantes\*:** Mínimo 15, máximo 20 alumnos

**Días y Horarios:** **Actividades sincrónicas**  
Se realizarán los jueves de 18:30 a 20:30 horas

**Arancel:** \$1.200.000.-

## Dirigido a\*\*:

Licenciados o profesionales de carreras afines a disciplinas de la salud, nutrición, alimentos, innovación, agronomía, medioambiente y otros, que quieran adquirir conocimientos y herramientas que complementen su área disciplinar, en el contexto de nutrición y alimentación sustentable.

\* La realización del programa está sujeta a la cantidad mínima de participantes.

\*\* La definición de los destinatarios es de exclusiva responsabilidad del departamento que imparte este programa.

# *Descripción y Fundamentos*

La nutrición y la alimentación sostenible emergen como una respuesta urgente a la crisis planetaria derivada del cambio climático, la cual amenaza de manera directa la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Enfrentar este desafío exige un enfoque intersectorial y transdisciplinario que integre los sistemas alimentarios, la nutrición humana y la salud planetaria. En este contexto, el creciente interés global por la nutrición y la alimentación sostenible se enmarca en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, particularmente a través de sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) define las dietas sostenibles como aquellas que presentan un bajo impacto ambiental y que, simultáneamente, contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a una vida saludable para las generaciones presentes y futuras. En consecuencia, estas dietas se caracterizan por ser nutricionalmente adecuadas y culturalmente aceptables; por proteger y respetar la biodiversidad y los ecosistemas; y por ser económicamente justas, asequibles y físicamente accesibles.

En 2020, el Panel de Expertos de Alto Nivel (HLPE) del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial subrayó que los sistemas alimentarios deben transformarse si la comunidad internacional aspira a alcanzar los ODS, en especial el ODS 2, orientado a poner fin al hambre y la malnutrición en todas sus formas y a promover una agricultura sostenible hacia 2030. Con este propósito, el HLPE amplió el concepto tradicional de seguridad alimentaria, incorporando seis pilares: acceso, disponibilidad, utilización, estabilidad a corto plazo, participación ciudadana y sostenibilidad a largo plazo. En conjunto, estos pilares configuran una visión renovada del concepto, entendiendo la seguridad alimentaria como una situación en la que todas las personas, en todo momento, cuentan con acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, que satisfacen sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y saludable (HLPE, 2020).

Ala luz de estos antecedentes, este diploma —el primero de su tipo en la institución— integra de manera innovadora diversas disciplinas involucradas en la temática, tales como la agricultura, la sociología, la salud pública y la nutrición, bajo un enfoque de sistemas alimentarios sostenibles. Esta perspectiva permite reconocer la complejidad inherente a los procesos que conforman el sistema alimentario y su interrelación con otros sistemas, como los de salud, educación, clima y dinámicas sociales, incluyendo crisis y pandemias globales. Asimismo, facilita la comprensión de los principales impulsores del cambio en los sistemas alimentarios y de cómo sus distintos componentes inciden en las seis dimensiones de la seguridad alimentaria.

El Departamento de Nutrición (DNUT) se encuentra particularmente capacitado para impartir este diploma, dado que su equipo académico posee una trayectoria consolidada en distintos ejes de investigación interrelacionados, orientados a abordar problemáticas complejas desde una perspectiva integral. En el ámbito



de la nutrición básica y los alimentos, se han desarrollado líneas de investigación centradas en el aprovechamiento de residuos agroindustriales e hidrobiológicos para la obtención de ingredientes y alimentos funcionales, mediante proyectos financiados tanto por fondos públicos como privados. Destacan, a nivel de investigación básica, iniciativas orientadas a la revalorización de subproductos de la industria de la granada, el palto y los arándanos (FONDECYT, FONDEF, FIA, SOCHINUT), así como estudios sobre los efectos biológicos de berries nativos (FONDECYT).

De manera complementaria, el desarrollo de nuevas fuentes proteicas de origen vegetal ha constituido una línea permanente de interés, con investigaciones enfocadas en el uso de microalgas y cereales como materias primas emergentes para la obtención de aislados proteicos destinados, entre otros grupos, a personas vegetarianas. En paralelo, se ha promovido la diversificación de la industria pesquera mediante la revalorización de residuos del procesamiento del pescado, orientada a la obtención de ingredientes funcionales (Anillo-ANID). Considerando la relevancia estratégica de estas temáticas, el DNUT lidera además una Red Iberoamericana de investigación dedicada a la revalorización y validación biológica de materias primas y residuos agroindustriales para el desarrollo de ingredientes funcionales (FORCYT-OEI).

A lo anterior se suman diversos proyectos de extensión dirigidos a la comunidad, cuyo objetivo es fortalecer la educación en el uso sostenible de los recursos alimentarios (Ciencia Pública-ANID, Fondo de Extensión de la Facultad de Medicina), así como proyectos concursables, entre ellos FONDECYT, enfocados específicamente en dietas y preparaciones culinarias sostenibles. Asimismo, el DNUT participa activamente en instancias institucionales y redes de colaboración, como el Comité de Sustentabilidad de la Universidad de Chile, la Iniciativa ENEAS (Energía, Agua y Sustentabilidad), la Red de Pérdidas y Desperdicios Alimentarios, el Grupo Transdisciplinario para la Obesidad de Poblaciones (GTOP) y el laboratorio de Sistemas Alimentarios Sostenibles (SASLab).

## *Certificación*

### **Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.**

- **Unidad Académica Responsable:**
  - Departamento de Nutrición.

# *Propósito Formativo*

El propósito formativo del diplomado es habilitar a las y los participantes para proponer, desde su práctica profesional, estrategias de cambio orientadas a una alimentación saludable y sostenible, que contribuyan al bienestar de la población y a la protección del medioambiente, considerando las particularidades del contexto local y su vinculación con los sistemas alimentarios.

## *Contenidos*

### **Módulo 1:**

#### **La crisis global de los sistemas alimentarios y su impacto en la salud y la seguridad alimentaria.**

- Sindemia Global: obesidad, desnutrición y cambio climático.
- El sistema alimentario actual y su efecto en la salud poblacional.
- Seguridad Alimentaria Nutricional frente a la crisis global.
- ¿Cómo transitar hacia dietas más sostenibles?
- Contribución de la alimentación a los ODS.

### **Módulo 2:**

#### **Alimentos e industria alimentaria: impacto en la salud y sostenibilidad.**

- Amenazas de la crisis climática a la producción de alimentos desde el enfoque Una Salud.
- Producción y procesamiento de alimentos en un contexto de cambio climático.
- Alimentos y sustentabilidad: disponibilidad, producción, calidad nutricional e impacto ambiental.
- Pérdidas y desperdicios de alimentos: impacto y medidas para su reducción.
- Innovación y adaptación frente a los desafíos de sostenibilidad.
- Desarrollo de alimentos sostenibles: utilización de residuos agroindustriales.

### **Módulo 3:**

#### **Alimentación sostenible para una nutrición adecuada en salud y enfermedad.**

- Comportamiento y alimentación sostenible.
- Dietas sostenibles como un desafío y una oportunidad para una nutrición adecuada.
- Dietas basadas en plantas: ¿un beneficio o riesgo para la salud?
- La sostenibilidad en el sistema hospitalario.
- Dietoterapia sostenible ¿Cómo introducir la sostenibilidad en el ambiente clínico?

## **Módulo 4:** **Sistemas alimentarios sostenibles aplicados a la salud pública.**

- Revisión desde la sociología del acceso y consumo de alimentos en Chile en un contexto de modernidad alimentaria.
- Guías alimentarias basadas en alimentos como política de promoción de un estilo de alimentación sostenible.
- ¿Cómo mantener una alimentación sostenible en contextos de crisis sociales?
- Conceptos básicos y metodología para la planificación de estrategias que promuevan una alimentación sostenible.
- La comunicación en salud y el marketing/mercadeo social como una estrategia de cambio.
- Abogacía y derecho a la alimentación: políticas públicas para levantar iniciativas que promuevan la nutrición y alimentación sostenible.

## ***Metodología***

**Este diploma está estructurado en 4 módulos:**

**• Módulo 1:**

La crisis global de los sistemas alimentarios y su impacto en la salud y la seguridad alimentaria.

**• Módulo 2:**

Alimentos e industria alimentaria: impacto en la salud y sostenibilidad.

**• Módulo 3:**

Alimentación sostenible para una nutrición adecuada en salud y enfermedad.

**• Módulo 4:**

Sistemas alimentarios sostenibles aplicados a la salud pública.

**Formas en que se entregarán los contenidos del programa, en cada módulo:**

**• Clases asincrónicas:**

Dictadas por profesionales expertos y experiencia en las temáticas que componen cada módulo.

- Lecturas complementarias pertinentes y actuales.

**• Talleres sincrónicos:**

sesiones sincrónicas interactivas de discusión grupal, mediante el uso de TICS y la tutoría de los docentes a cargo. Son de asistencia obligatoria.

# Evaluación y Aprobación

## Evaluación de módulo: 75%

- Una evaluación teórica por módulo (5% cada una; 25%)
- Participación talleres sincrónicos (25%)
- Reflexión foro por módulo. (25%)

## Trabajo final aplicado: 25%

Propuesta de intervención en prácticas sustentables en el contexto del desempeño profesional (fecha de evaluación, determinada al inicio del programa).

Para aprobar el diploma, el estudiante debe cumplir con dos requisitos mínimos:

- **Asistencia a sesiones sincrónicas:** fechas definidas en programa.
- **Nota final:** igual o mayor a 4,0 (60% de exigencia). Derecho a remedial único aprobatorio con nota promedio entre 3,5 y 3,9.

# Calendario Actividades Sincrónicas

Módulo	Horas*	Fecha
Módulo 1	2	18 de junio de 2026
Módulo 2	2	6 de agosto de 2026
Módulo 3	2	24 de septiembre de 2026
Módulo 4	2	12 de noviembre de 2026

# Calendario Modular

Módulo	Semanas*	Fecha de inicio**	Fecha término**
Módulo 1	7	4 de mayo de 2026	19 de junio de 2026
Módulo 2	7	22 de junio de 2026	7 de agosto de 2026
Módulo 3	6	10 de agosto de 2026	25 de septiembre de 2026
Módulo 4	7	28 de septiembre de 2026	13 de noviembre de 2026
Trabajo final	1	16 de noviembre de 2026	27 de diciembre de 2026

\*Representan la carga académica que cada módulo implica para los participantes expresada en horas y semanas.

\*\*Considerar festivos y vacaciones en el diseño de su calendario.

# Equipo Docente



## **Directora del Diploma:**

### **Nut. Paola Cáceres Rodríguez**

Nut. Paola Cáceres Rodríguez  
Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias de la Nutrición  
Universidad de Chile

## **Coordinadores:**

### **Dr. Andrés Bustamante Pezoa**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctor en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Dra. Rebecca Kanter**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Salud Internacional  
y Nutrición Humana  
Universidad de Johns Hopkins

### **Ing. Paula García Concha**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Nut. Natalia Gómez San Carlos**

Profesional  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Comunicación Social  
Universidad de Chile

## Cuerpo Docente:

### **Dr. Andrés Bustamante Pezoa**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctor en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Nut. Paola Cáceres Rodríguez**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias de la Nutrición  
Universidad de Chile

### **Dra. Rebecca Kanter**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Salud Internacional  
y Nutrición Humana  
Universidad de Johns Hopkins

### **Dr. Martín Gotteland**

Prof. Titular  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Ph.D. en Fisiología y Fisiopatología  
de la Nutrición Humana  
Universidad Denis Diderot

### **Dr. Álvaro Pérez Bazán**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctor en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Dr. Diego García Díaz**

Prof. Asociado  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctor en Alimentación,  
Fisiología y Salud  
Universidad de Navarra

### **Dra. Paula Jiménez Patiño**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Ing. Paula García Concha**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **BQ. María Elsa Pando San Martín**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Dra. Pamela Rojas Moncada**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias Médicas  
Universidad de Chile

### **Nut. Gabriela Carrasco Navarro**

Prof. Adjunta  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Nut. Lissette Duarte Silva**

Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

### **Nut. Patricia Gálvez Espinoza**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Salud Comunitaria  
University of Illinois at Urbana  
Champaign

**Dr. Leopoldo Breschi Humeres**  
Prof. Adjunto  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias  
Básicas y Biológicas  
Universidad de Chile

**Nut. Karla Bascuñan Gamboa**  
Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

**Nut. Cynthia Barrera Ramírez**  
Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Nutrición y Alimentos  
Universidad de Chile

**Dr. Fernando Carrasco Naranjo**  
Prof. Titular  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias Médicas  
Universidad de Chile

**Nut. Paulina Molina Carrasco**  
Prof. Adjunta  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Nutrición y Alimentos

**Nut. Natalia Gómez San Carlos**  
Profesional  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Comunicación Social  
Universidad de Chile

**Nut. Ana María Palomino Pérez**  
Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctora en Psicología  
Pontificia U. Católica de Chile

**Nut. Rodrigo Chamorro**  
Prof. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile

**Dra. Catalina Fuentes Gutiérrez**  
Acad. Instructora Adjunta  
Facultad de Medicina U. de Chile

## **Docentes Invitados:**

**Prof. Lorena Rodríguez**  
**Prof. Gabriela Lankin**  
**Prof. Reynaldo Cabezas**  
**Prof. Mirliana Ramírez**  
**Prof. Amalia Castro**  
**Prof. Francisca Echeverría**  
**Prof. Claudia Foerster**  
**Prof. Nelly Bustos**  
**Prof. Cristian Hermosilla**  
**Prof. Mireya Dávila**  
**Prof. Sofía Bustos**  
**Prof. Carolina Araya**  
**Prof. Juan Manuel Uribe**  
**Prof. Rodrigo Morales**  
**Prof. Víctor Vera**  
**Prof. Claudio Riquelme**  
**Prof. Francisco Concha**  
**Prof. María José Vergara**  
**Prof. Cristina Alarcón**

# *Requisitos Técnicos*

**Para conectarse es necesario un computador que cumpla los siguientes requisitos mínimos de configuración:**

- Procesador Pentium IV de 2.0 Ghz o superior equivalente.
- Memoria RAM mínimo 4 GB. Recomendado 8 GB o superior.
- Equipamiento: Audífonos, micrófono, camara web integrada o via cable USB con resolución de mínimo 640 x 480 px y recomendado de 1280 x 720 px
- Disco duro de 40 Gb.
- Espacio libre en el disco duro 5 Gb.
- Sistema Operativo Mínimo: Windows 10, MacOS 12 (Monterey). Recomendado: Windows 11, MacOs 13 (Ventura).
- Resolución de pantalla mínimo: 1280 x 720 px
- Quienes cuenten con Windows Vista deberán verificar que los programas funcionen adecuadamente con la plataforma de estudio (como Office 2007)
- Navegadores: Google Chrome actualizado, Mozilla Firefox actualizado, Microsoft Edge actualizado, Safari 12 o superior (MacOs)

**La rapidez de acceso y navegación en la plataforma, así como la descarga de material educativo, dependerá de:**

- Conexión a internet: Cableado ethernet recomendado, Wi-fi mantener un nivel alto de señal.
- Ancho de banda (Internet) mínimo 10 Mbps, recomendado 15 Mbps o superior.
- El tipo de conexión (ADSL/Cable/Módem) esto determinará su velocidad de navegación.
- Contar con las aplicaciones, programas y herramientas como Java, Microsoft Office, Acrobat Reader, Windows Media Player, Flash Player, Win Zip, etc.