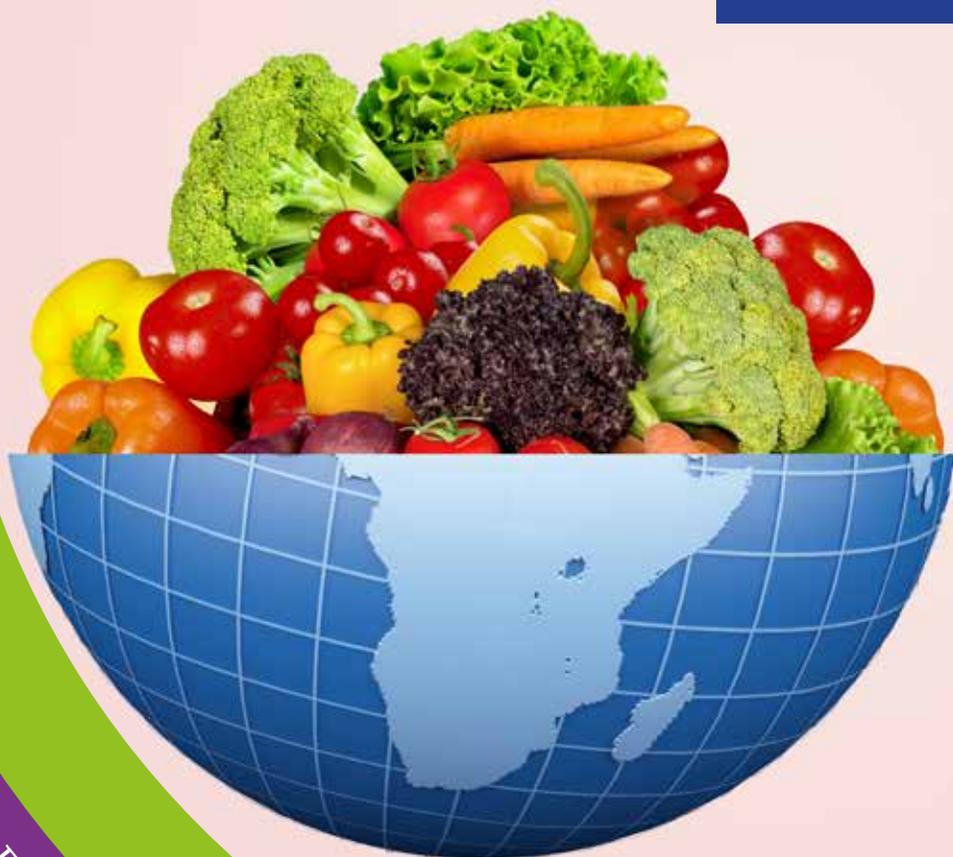




FACULTAD DE MEDICINA  
UNIVERSIDAD DE CHILE  
ESCUELA DE  
POSTGRADO

NUEVO



E-Learning

# Diploma en Alimentación Sostenible: Para un Planeta en Crisis

# Información General

<b>Versión:</b>	1ª (2025)
<b>Modalidad:</b>	E-Learning (a través de plataforma U-Cursos)
<b>Duración Total:</b>	216 horas <ul style="list-style-type: none"><li>• 106 de trabajo autónomo</li><li>• 100 asincrónicas</li><li>• 10 sincrónicas</li></ul>
<b>Número de Créditos:</b>	8
<b>Fecha de Inicio:</b>	31 de marzo de 2025
<b>Fecha de Término:</b>	24 de octubre de 2025
<b>Vacantes*:</b>	Mínimo 15, máximo 20 alumnos
<b>Días y Horarios:</b>	<b>Actividades sincrónicas</b> Se realizarán los jueves de 18:30 a 20:30 horas en las siguientes fechas: <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Módulo 1:</b> 8 de mayo</li><li>• <b>Módulo 2:</b> 5 de junio</li><li>• <b>Módulo 3:</b> 17 de julio</li><li>• <b>Módulo 4:</b> 21 de agosto</li><li>• <b>Módulo 5:</b> 2 de octubre</li></ul>
<b>Arancel:</b>	\$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 alimentación sostenible surge como respuesta a la crisis planetaria producto del cambio climático que amenaza la seguridad alimentaria nutricional de la población. Para abordarlo se requiere un enfoque intersectorial y transdisciplinar que abarque los sistemas alimentarios, la nutrición humana y la salud planetaria. El interés global por la nutrición y alimentación sostenible se inserta en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, a través de sus 17 objetivos de desarrollo sostenible (ODS). La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) ha definido dietas sostenibles como aquellas que tienen un bajo impacto ambiental, contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional y a una vida saludable para las generaciones presentes y futuras. Por consiguiente, las dietas sostenibles son: Nutricionalmente adecuadas, aceptadas culturalmente; protectoras y respetuosas de la biodiversidad y los ecosistemas; económicamente justas y asequibles y físicamente accesibles.

En 2020, el panel de expertos de alto nivel (HLPE) del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, afirmó que “los sistemas alimentarios deben transformarse si la comunidad mundial quiere alcanzar los ODS, especialmente el 2 que tiene como meta poner fin al hambre y la malnutrición en todas sus formas y promover la agricultura sostenible para 2030”. Con este fin, el HLPE expandió la definición de la seguridad alimentaria a seis pilares: Acceso, disponibilidad, utilización, estabilidad a corto plazo, participación ciudadana y sostenibilidad a largo plazo. En conjunto, estos seis pilares significan una nueva versión del concepto, en que: “La seguridad alimentaria (es) una situación que existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que satisfagan sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable (HLPE 2020)”.

Considerando estos antecedentes, en este diploma, el primero de su tipo en la institución, se incorporan de forma innovadora diferentes disciplinas involucradas en el tema, como la agricultura, la sociología, la salud pública y la nutrición dentro de un enfoque de sistemas alimentarios sostenibles, el cual permite un mayor reconocimiento de la complejidad de los procesos de este sistema, en relación con otros (por ej. de salud, educación, clima, crisis sociales, pandemias globales), así como los impulsores del cambio del sistema alimentario y cómo estos diferentes componentes afectan las seis dimensiones de la seguridad alimentaria.

El Departamento de Nutrición (DNUT) es idóneo para dictar este diploma, ya que el equipo académico cuenta con experiencia desde distintos ejes que se interrelacionan para buscar respuestas a una problemática compleja. En el ámbito de la nutrición básica y alimentos, se han desarrollado líneas de investigación en el uso de residuos agroindustriales e hidrobiológicos para la obtención de ingredientes o alimentos funcionales a través de proyectos financiados por fondos privados y del Estado. A nivel de investigación básica destacan proyectos enfocados en la revalorización de la industria de granada, palto y arándanos ( FONDECYT, FONDEF, FIA, SOCHINUT)



junto con la exploración de los efectos biológicos de berries nativos (FONDECYT). El uso de nuevas fuentes proteicas de origen vegetal ha sido una constante preocupación, investigando el uso de microalgas y cereales como materias primas emergentes para el desarrollo de aislados proteicos dirigidos a personas vegetarianas. En paralelo se busca contribuir a la diversificación de la industria pesquera mediante la revalorización de los residuos del procesamiento del pescado para obtener ingredientes funcionales (Anillo-ANID). Considerando la relevancia del tema, DNUT encabeza además una Red Iberoamericana de investigación por la revalorización y validación biológica de materias primas y residuos agroindustriales para el desarrollo de ingredientes funcionales (FORCYT-OEI). Sumado a lo anterior, se cuenta con una serie de proyectos de extensión hacia la comunidad que buscan fortalecer la educación en el uso sostenible de los recursos alimentarios (Ciencia Pública-ANID, Fondo Extensión Fac. de Medicina). Además, se cuenta con proyectos concursables, incluido FONDECYT sobre dietas y preparaciones culinarias sostenibles. El DNUT cuenta con participación en el Comité de Sustentabilidad de la UChile, de la “Iniciativa ENEAS: Energía, Agua y Sustentabilidad”, red de pérdidas y desperdicios alimentarios, grupo transdisciplinario para obesidad de poblaciones (GTOP) y del laboratorio de Sistemas Alimentarios Sostenibles (SASLab).

HLPE. 2020. Seguridad alimentaria y nutrición: Elaborar una descripción global de cara a 2030. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma.

Secretaría Técnica ODS. (n.d.). Chile Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Chile Agenda 2030 Para El Desarrollo Sostenible. Retrieved June 24, 2020, from <http://www.chileagenda2030.gob.cl/>

## Certificación

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

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

## Propósito Formativo

El propósito formativo del diploma es que los y las participantes estén habilitados/as para proponer en su práctica profesional, estrategias de cambio hacia una alimentación saludable y sostenible para contribuir al bienestar de la población y al medioambiente en el contexto local.

# Contenidos

## Módulo 1:

### La crisis global de la alimentación y salud actual.

- Sindemia Global: Obesidad, desnutrición y cambio climático.
- Alimentación y nutrición en el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).
- El costo de la alimentación: ¿Palatable, saludable o sustentable?
- Crisis nacional: ¿Es posible un replanteamiento de los sistemas alimentarios y la salud en Chile?
- El rol del profesional de la alimentación y salud en sustentabilidad.

## Módulo 2:

### Sistemas alimentarios y su impacto en la seguridad alimentaria nutricional.

- Seguridad alimentaria nutricional y los sistemas alimentarios actuales.
- El sistema alimentario nacional y su efecto en la salud poblacional.
- Definición de términos claves sobre sistemas alimentarios sostenibles y agri-salud.
- Chile como una oportunidad única para investigar y transformar los sistemas alimentarios.

## Módulo 3:

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

- Alimentos de origen animal: Disponibilidad, producción, calidad nutricional e impacto ambiental de cárnicos, lácteos y huevos.
- Alimentos de origen vegetal: Disponibilidad, producción, calidad nutricional e impacto ambiental de cereales, legumbres, frutas y verduras.
- Pérdidas y desperdicios de alimentos: Inocuidad, impacto y medidas para su reducción en la industria y servicios de alimentación colectiva.
- Tecnologías emergentes versus ultra procesamiento de alimentos.
- Desarrollo de alimentos sostenibles en base a reutilización de residuos agroindustriales.

## Módulo 4:

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

- Dietas sostenibles como un desafío y una oportunidad para avanzar en una alimentación y nutrición sostenible.
- Psicología y comportamientos alimentarios: Una mirada desde Chile.
- Estilos de alimentación sostenibles.
- Dietas Basadas en Plantas: Fuentes alimentarias emergentes.
- Guías alimentarias chilenas basadas en alimentos que promueven la alimentación sostenible.
- Desafíos de la dietoterapia sostenible.

## **Módulo 5:** **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.
- ¿Cómo mantener una alimentación sostenible en tiempos de crisis?
- Conceptos básicos y metodología para la planificación de estrategias que promuevan una alimentación sostenible.
- La comunicación en salud y el marketing 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 5 módulos:**

- **Módulo 1:**  
La crisis global de la alimentación y salud actual.
- **Módulo 2:**  
Sistemas alimentarios y su impacto en la seguridad alimentaria nutricional.
- **Módulo 3:**  
Alimentos e industria alimentaria: Impacto en la salud y sostenibilidad.
- **Módulo 4:**  
Alimentación sostenible para una nutrición adecuada en salud y enfermedad.
- **Módulo 5:**  
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:**  
Cinco talleres sincrónicos con fechas predeterminadas. Los talleres sincrónicos serán dictados por profesionales expertos en las temáticas que componen cada módulo, de manera interactiva propiciando la participación grupal. Trabajos de discusión en grupos pequeños mediante el uso de TICS y la tutoría de los docentes a cargo. Asistencia mínima a dos talleres evaluados. Se recomienda asistencia completa.

# Evaluación y Aprobación

## Evaluación de módulo (75%), que consiste de:

- Una evaluación teórica para módulos 1, 2, 3 y 4 (30%)
- Dos talleres de 10% cada uno (20%)
- Reflexión foro 5% (25%)

## Trabajo final aplicado (25%)

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

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

- **Asistencia mínima** a 2 de los 5 talleres sincrónicos. 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 Modular

Módulo	Semanas*	Fecha de inicio**	Fecha término**
Módulo 0 Inducción		31 de marzo de 2025	4 de abril de 2025
Módulo 1	5	7 de abril de 2025	9 de mayo de 2025
Módulo 2	4	12 de mayo de 2025	6 de junio de 2025
Módulo 3	6	9 de junio de 2025	18 de julio de 2025
Módulo 4	5	21 de julio de 2025	22 de agosto de 2025
Módulo 5	5	25 de agosto de 2025	3 de octubre de 2025
Trabajo final		21 de julio de 2025	24 de octubre de 2025

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

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

# *Equipo Docente*

## **Directora del Diploma:**

### **Dra. Rebecca Kanter**

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

## **Coordinadores:**

### **Dr. Andrés Bustamante Pezoa**

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

### **Nut. Karen Basfi-fer Obregón**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Nutrición Clínica  
Pontificia U. Católica de Chile

### **Nut. Paola Cáceres Rodríguez**

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

## **Co-Coordinadora:**

### **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. Asistente  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias de la Nutrición  
Universidad de Chile

### **Nut. Karen Basfi-fer Obregón**

Prof. Asociada  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Nutrición Clínica  
Pontificia U. Católica 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 Garcia 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

### **Nut. Rodrigo Valenzuela Báez**

Prof. Asociado  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magister y Doctor en  
Nutrición y Alimentos  
Postdoctorado, Universidad de  
Toronto

### **Ing. Paula García Concha**

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

### **Nut. Verónica Samba Vásquez**

Prof. Adjunta  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias Biológicas  
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

**T.M. Manuel Ruz Ortiz**

Prof. Titular  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Doctor en Nutrición Humana Aplicada  
Universidad de Guelph, Canadá

**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

**Dra. María Antonieta Riffo Calisto**

Prof. Adjunta  
Facultad de Medicina U. de Chile  
Magíster en Ciencias Médicas  
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



**Docentes Invitados:**

**Prof. Fernando Santibañez**

**Prof. Lorena Rodríguez**

**Prof. Gabriela Lankin**

**Prof. Reynaldo Cabezas**

**Prof. Macarena Jara**

**Prof. Mirliana Ramírez**

**Prof. Amalia Castro**

**Prof. Francisca Echeverría**

**Prof. Víctor Escalona**

**Prof. Claudia Foerster**

**Prof. Pilar Eguillor**

**Prof. Nelly Bustos**

**Prof. Cristian Hermosilla**

**Prof. Mireya Dávila**

**Prof. Sofía Bustos**

# 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, cámara web integrada o vía 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.