



## ESCUELA DE VERANO 2019

Programa<sup>1</sup> de Doctorado en Nutrición y Alimentos

Universidad de Chile (UCH)

Período de ejecución: 14-18 de enero de 2019

Lunes 14 de enero	
Horarios	Actividades
9:00-10.00 h	Traslado Hotel – Casa Central Universidad de Chile
10.00-10.15 h	Recepción estudiantes y asistentes
10.15-10.45	Ceremonia de inauguración Escuela de verano Doctoral 2019
10.45- 11.15	Café
11.15 – 11.45 h	Presentación del Programa de Doctorado en Nutrición y Alimentos. Prof. Víctor Hugo Escalona. Coordinador del Programa.
11.45- 12.45 h	Presentación Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Prof. Patricio Retamal, Director de la Escuela de Postgrado.
12.45- 13.30 h	Coctel inauguración
13.30-14.30 h	Almuerzo
14.30-15.00 h	Charla magistral. Innovación en la nutrición y alimentación de cerdos y aves. Prof. Carolina Valenzuela V.
15.00-16.00 h	Charla magistral. Microbiología de alimentos e inocuidad alimentaria. Prof. Javiera Cornejo K.
16.00 – 16.30 h	Café
16.30-17.30 h	Charla magistral. Prof. Sol Morales
17.30 h-	Regreso a hotel

<sup>1</sup> Programa preliminar sujeto a cambios



<b>Martes 15 de enero</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividad</b>
9:00-10.00 h	Traslado Hotel a Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas
10.00-10.30 h	Bienvenida y presentación Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas. Prof. Pablo Richter. Director de la Escuela de Postgrado
10.30-11.00 h	Café
11.00-12.00 h	Charla Magistral: Biopolímeros, desarrollo de biomateriales para encapsulación y liberación colónica Prof. Cristian Tapia
12.00-13-00 h	Presentación de Tesis de DOCNUTAL María Elsa Pando Cristian Encina
13.00- 14.30 h	Almuerzo
14.30-15:30 h	Visita Departamento de Ciencias y Tecnología de Alimentos y CEPEDEQ
15:30 a 16:30 h	Líneas de investigación del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química.
16.30-17:00 h	Café
16.30-17.30 h	Presentación de Tesis de DOCNUTAL Migdalia Arazo Estefanía González
17.30 h-	Regreso a hotel



<b>Miércoles 16 de enero</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividad</b>
9:00-10:00 h	Traslado a Facultad de Medicina
10:00-10:30 h	Bienvenida y presentación de la Facultad de Medicina. Director Departamento de Nutrición. Prof. Manuel Ruz
10:30-11:15 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Clínica Estudios clínicos en cirugía bariátrica. Prof. Pamela Rojas
11:15-12:00 h	Café
12:00-12:45 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Básica y Alimentos Zinc y metabolismo de ácidos grasos en diabetes tipo 2. Prof. M. Catalina Hernández
12:45- 14:30 h	Almuerzo
14:30-15:15 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Básica y Alimentos Alimento, microbiota, intestino y salud. Prof. Martín Gotteland
15:15-16:00 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Pública Inequidad en salud y malnutrición. Prof. Sandra López
16:00-16:45 h	Café
16.45-17.30 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Básica y Alimentos Microencapsulación como herramienta para el desarrollo de alimentos saludables. Prof. Paula García
17.30 h	Regreso a hotel



<b>Jueves 17 de enero</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividad</b>
9:00-10.00 h	Traslado Hotel a Instituto de Nutrición y Alimentos (INTA)
10.00-10.30 h-	Bienvenida y presentación del INTA. Director/Director Adjunto INTA Historia del INTA, Objetivos. María Teresa Oyarzun:
10.30-11.00 h	Café
11.00-11.50 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Humana Nutrición y Actividad Física. Prof. Matías Monsalve
12.00-12.50 h	Charla Magistral. Unidad de Salud Pública. Función Cognitiva y Rendimiento escolar. Prof. Paulina Correa
13.00- 14.15 h	Almuerzo
14.15-15.00 h	Charla Magistral. Unidad de Alimentos Inocuidad y Microbiología de los Alimentos. Prof. Magaly Toro
15.00-15.50 h	Charla Magistral. Unidad de Nutrición Básica Modulación del Metabolismo del Hierro en Salmones. Prof. Rodrigo Pulgar
16.00-16.30 h	Café
16.30-17.30 h	Reunión con Alumnos del Programa Erika Castaño, Dr(C)
17.30 h-	Regreso a hotel



<b>Viernes 18 de enero</b>	
<b>Horario</b>	<b>Actividad</b>
9:00-10.00 h	Traslado Hotel a Facultad de Ciencias Agronómicas
10.00-10.30 h	Bienvenida y presentación de Facultad de Ciencias Agronómicas. Dr. Osvaldo Salazar. Director Escuela Postgrado Facultad de Ciencias Agronómicas
10.30-11.00 h	Café
11.00-12.00 h	Charla Magistral. Proceso de elaboración y conservación de vinos: efecto sobre la composición y concentración de compuestos con propiedades funcionales. Prof. Álvaro Peña
12.00-13.00 h	Charla Magistral. Herramientas moleculares en nutrigenómica animal. Prof. Jurij Wacyk
13.00- 14.00 h	Almuerzo
14.00-15.00	Presentación de Tesis de DOCNUTAL. Mónica Flores NN
15.00-16.30 h	Visita Laboratorios Departamentos de Agroindustria y Enología, Producción Animal y Producción Agrícola (Fac. Cs. Agronómicas) y/o Laboratorio de Nutrición animal, Laboratorio de Encapsulación, Unidades de manejo animal (Fac. Cs. Vet).
16.30-17.30 h	Ceremonia de cierre
17.30 h-	Regreso a hotel