



UCSC

DIRECCIÓN DE
POSTGRADO



5 AREDITADA
AVANZADA / MARZO 2021 - MARZO 2026
• GESTIÓN INSTITUCIONAL • DOCENCIA DE PREGRADO
• INVESTIGACIÓN • VINCULACIÓN CON EL MEDIO

FACULTAD DE MEDICINA

Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición



Más información: mgasan.ucsc.cl 

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

El Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición es un programa de carácter profesional. Corresponde a un grado orientado al perfeccionamiento del ejercicio profesional, es decir, profundiza en un área de especialización disciplinar, entregando herramientas para potenciar el desarrollo profesional.

Está dirigido a profesionales del área de la nutrición o carreras a fin al área de alimentación, que se desempeñen o deseen desempeñarse en el ámbito de la gestión alimentaria de servicios de alimentación y nutrición.

Grado:

Magíster en Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición

MODALIDAD:

Semipresencial

SEDE:

Campus San Andrés

HORARIO:

Viernes 15.00 a 21.00 hrs. y sábado 8.00 a 19.00 hrs.

FRECUENCIA:

Quincenal

DURACIÓN:

4 semestres

OBJETIVOS

- Profundizar en el conocimiento teórico y metodologías relacionados con la Gestión técnica, operativa, administrativa y de inocuidad, en servicios de alimentación y nutrición.
- Desarrollar competencias para la implementación de intervenciones alimentario-nutricional en el contexto de los servicios de alimentación y nutrición.
- Potenciar el discernimiento ético y la capacidad crítica frente a nuevas situaciones y problemas nutricionales y de gestión emergentes.



UCSC

MAGÍSTER EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PERFIL DE EGRESO

Profesional con competencias en el ámbito de la Gestión de la Producción de Alimentos, en las áreas de la gestión administrativa, gestión de la inocuidad y de la planificación alimentaria, teniendo como eje de su quehacer los principios éticos y valores propios del sello UCSC.

I SEMESTRE

Contabilidad y Finanzas

4 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular entrega una visión global de los elementos teóricos y prácticos de costos y finanzas que le permitan, por un lado, gestionar los costos de la organización, y por otro, tomar decisiones de inversión.

Gestión de Recursos Humanos

4 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular tiene por objeto profundizar en las herramientas de gestión de recursos humanos y fortalecimiento de habilidades directivas, necesarios para la óptima gestión de la organización.

Microbiología de los Alimentos

4 créditos / Tipo: Mínimo

La actividad curricular busca que el alumno sea capaz de analizar las aplicaciones y efectos de los microorganismos sobre los alimentos a tres niveles: producción, conservación y alteración de los mismos. Además, analizar el papel de los alimentos como transmisores de diferentes patologías y los métodos de identificación de los microorganismos patógenos.

Fundamentos Antropológicos y Teológicos de la Bioética

4 créditos / Tipo: Mínimo

A través de esta actividad curricular, los alumnos conocerán los principios fundamentales de la doctrina Cristiana Católica sobre la Persona Humana, relacionando fe y razón en la búsqueda de la verdad, sobre sí mismo y acerca del sentido y fin de su existencia.

II SEMESTRE

Gestión de Operaciones en Servicios de Alimentación

Planeación Estratégica y Evaluación de Proyectos

4 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular se centra en el estudio en profundidad de modelos de análisis y diagnóstico organizacional y metodologías para el desarrollo de planes estratégicos funcionales y organizacionales a nivel empresarial.

Gestión de Inocuidad en Producción de Alimentos I

5 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular busca generar y desarrollar en el alumno, capacidades en Diagnóstico, diseño e implementación de Estrategias de Aseguramiento de la calidad enfocadas en la producción de alimentos a fin de generar las garantías de inocuidad en cada una de las Etapas de la Cadena Alimentaria.

Planeación Alimentaria y Nutricional I

5 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular contempla el estudio de la planificación alimentaria nutricional como instrumento para enfrentar la problemática de alimentación y nutrición de los países en desarrollo. Además analiza las líneas de acción que se están aplicando en Chile y otras posibles de desarrollar, para dar solución y controlar los principales problemas nutricionales interviniendo, a través de proyectos en algunas etapas del proceso de alimentación humana.

III SEMESTRE

Diseño de Proyectos de Intervención

4 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular permite al estudiante, aplicar las herramientas metodológicas de investigación para desarrollar un proyecto de intervención destinado a; mejorar la gestión técnico administrativa de una Central de Alimentación y la situación alimentaria y nutricional de quienes forman parte de la organización y de aquellos que hacen uso de los servicios que esta ofrece.

Gestión de Operaciones en Servicios de Alimentación II

5 créditos / Tipo: Mínimo

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de analizar y comprender, de manera integrada, todos los procesos y factores involucrados en la gestión técnica administrativa de una central de Alimentación.

Planeación Alimentaria y Nutricional II

5 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular contempla el estudio de la planificación alimentaria nutricional como instrumento para enfrentar la problemática de alimentación y nutrición de los países en desarrollo. Además analiza las líneas de acción que se están aplicando en Chile y otras posibles de desarrollar, para dar solución y controlar los principales problemas nutricionales interviniendo, a través de proyectos en algunas etapas del proceso de alimentación humana.

Gestión de Inocuidad en Producción de Alimentos II

5 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular busca generar y desarrollar en el alumno, capacidades en diseño e implementación de Estrategias de Aseguramiento de la calidad enfocadas en la producción de alimentos a fin de generar las garantías de inocuidad en cada una de las Etapas de la Cadena Alimentaria.

IV SEMESTRE

Proyecto de Intervención

19 créditos / Tipo: Mínimo

Esta actividad curricular de carácter práctica, le permite a los estudiantes desarrollar su Proyecto de Intervención, actividad académica que valida la interpretación y análisis de la intervención desarrollada en una Central de Alimentación a través de un informe escrito. La actividad curricular considera un desarrollo tutorial y práctico en horas directas y especialmente indirectas de formación académica.

Optativo 1

1 crédito

Optativo 2

1 crédito



UCSC

MAGÍSTER EN GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

CUERPO ACADÉMICO

Revisa el cuerpo académico del programa en el siguiente enlace, donde encontrarás detalles de sus líneas de investigación o áreas de desarrollo, publicaciones, proyectos y datos de contacto.



<https://mgasan.ucsc.cl/academicos/>



UCSC

FACULTAD DE MEDICINA

CONTACTO

admissionmagister@ucsc.cl

 +56 9 9610 8778



5 Acreditada
AVANZADA / MARZO 2021 - MARZO 2026
• GESTIÓN INSTITUCIONAL • DOCENCIA DE PREGRADO
• INVESTIGACIÓN • VINCULACIÓN CON EL MEDIO

postgrados.ucsc.cl |   