



XXIV JORNADAS SOCHINUT

I JORNADA SOCHINUT-SOCHITAL

2026



Sociedad Chilena de Nutrición,
Bromatología y Toxicología

INNOVACIÓN EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN

SOCHITAL

ASOCIACIÓN CHILENA DE CIENCIA
Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

PROGRAMA

JUEVES 13 DE AGOSTO 2026

08:30 - 08:45 Inscripciones / Acreditación

08:45 - 09:00 Bienvenida

PLENARIA

09:00 - 09:30 Nutrición y Fortificación de Alimentos: cuando la política pública se encuentra con la tecnología alimentaria
Dr. Francisco Pérez, Inta Univ. de Chile

09:30 - 09:40 Discusión y Preguntas

SIMPOSIO

“Ultraprocesados bajo la lupa: Evidencia científica sobre tecnología, funcionalidad y conducta alimentaria”

09:40 - 10:40 Ultraprocesados: amigos o enemigos de la salud
PhD. Samuel Durán, Univ. San Sebastián

Más allá de la lista de ingredientes: Tecnología, funcionalidad y el diseño de la matriz alimentaria
PhD. Luis Puente, Univ. de Chile

Ultraprocesados y adicción a los alimentos: evidencia científica y desafíos para la salud pública
PhD. Ximena Díaz, Univ. del Desarrollo

10:40 - 10:50 Discusión y Preguntas

10:50 - 11:30 **Café**

PREMIACIÓN

11:30 - 12:00 Por Confirmar

PLENARIA

12:00 - 12:30 **Ácidos grasos poliinsaturados n-3 y n-6: metabolismo, rol en la inflamación y aplicaciones clínicas**
Profesor Rodrigo Valenzuela, Univ. de Chile

12:30 - 12:40 **Discusión y Preguntas**

SIMPOSIO *Nutrición e Inteligencia Artificial*

12:40 - 13:40 **Nutrición 4.0: Integrando Inteligencia Artificial y Tecnología en el cuidado de la salud**
Nut. PhD. Ayleen Bertini, Univ. San Sebastián

Uso de IA en el diseño de nuevos productos (o alimentos)
Nut. PhD. Angelo Liberona, Nestlé R&D Chile

Inteligencia artificial y formación en nutrición: nuevas formas de aprender y enseñar
Nut. PhD. Raúl Piñuñuri, Univ. Bernardo O'Higgins

13:40 - 12:50 **Discusión y Preguntas**

13:50 - 14:50 **Almuerzo libre**

PLENARIA

14:50 - 15:20 **Más allá de la inocuidad. El desafío de la autenticidad y el fraude alimentario**
Dra. María Angélica Larraín, Univ. de Chile

15:20 - 15:30 **Discusión y Preguntas**

SIMPOSIO *Nutrición y Alimentos en el Ejercicio*

15:30 - 16:30 **Antioxidantes y polifenoles ¿Aliados o interferencia en la adaptación al entrenamiento?**
Nut. Gabriella Riveri, Club Social y Deportivo Colo-Colo

Fatiga central y rendimiento cognitivo: el nuevo límite del rendimiento deportivo
Nut. Pablo Espejo, Club Social y Deportivo Universidad de Chile

Por Confirmar

16:30 - 16:40 **Discusión y Preguntas**

16:40 - 17:20 **Café**

17:20 - 18:20**Elección de premezclas en la fortificación de alimentos: desafíos y consideraciones en el contexto de las políticas públicas***PhD. Macarena Ortiz, Granotec***Fortificación de Alimentos como Estrategia de Salud Pública***PhD. Yilda Herrera, Minsal***Tecnologías de ingredientes vitamínicos y sus efectos sobre bioaccesibilidad y biodisponibilidad***PhD. Rubén Bustos, Univ. de Santiago***18:20 - 18:30****Discusión y Preguntas**

PREMIACIÓN

18:30 - 19:00

Por Confirmar

19:00 - 20:30

Cocktail

VIERNES 14 DE AGOSTO 2026

08:30 - 08:45

Inscripciones / Acreditación

08:45 - 09:00

Bienvenida

PLENARIA

09:30 - 09:40

Por Confirmar

09:30 - 09:40

Discusión y Preguntas

SIMPOSIO

*Aspectos nutricionales y tecnológicos de algas y hongos***09:40 - 10:40****Proteínas alternativas de algas y hongos: redefiniendo la alimentación, la nutrición y los sistemas alimentarios del futuro***Dra. Catalina Landeta, Univ. de Chile***Algas: Aspectos Nutricionales y Beneficios***Nut. MSc. Paola Cáceres, Univ. de Chile***Alga viva: vinculación territorial A+S entre estudiantes y comunidades***PS. MSc. Paulina Larrondo, Univ. de Chile***10:40 - 10:50**

Discusión y Preguntas

10:50 - 11:30

Café

PREMIACIÓN

11:30 - 11:50 Por Confirmar

PLENARIA

11:50 - 12:20 **Diálogo metabólico entre glías y neuronas en el hipotálamo: un nuevo eje en el control de la ingesta alimentaria**
PhD. María de los Ángeles García, Univ. de Concepción

12:20 - 12:30 **Discusión y Preguntas**

SIMPOSIO

Alimentación y prevención de sarcopenia

12:30 - 13:30 **Epidemiología y factores de riesgo asociados a sarcopenia**
Nut.PhD. Fanny Petermann, Univ. Diego Portales

Innovación en alimentos para la prevención y control de sarcopenia
PhD. Salome Mariotti, Univ. Finis Terrae

Alimentación tradicional en Chile y su potencial rol en la prevención de la sarcopenia
Nut. PhD. Claudia Troncoso, Univ. Católica de la Santísima Concepción

13:30 - 13:40 **Discusión y Preguntas**

13:40 - 14:40 **Almuerzo libre**

PLENARIA

14:40 - 15:10 **Alergia alimentaria: cuando la nutrición se vuelve un desafío**
PhD. Karla Bascuñan, Univ. de Chile

15:10 - 15:20 **Discusión y Preguntas**

ASAMBLEA

15:20 - 15:50 Por Confirmar

15:50 - 16:30 **Café**

16:30 - 17:30

Desiertos Alimentarios: cuando el entorno limita la elección saludable
Nut. PhD. Leslie Landaeta , Univ. de las Américas

Alimentación basada en plantas: una estrategia para la prevención de enfermedades crónicas y la sostenibilidad
Nut. PhD. Solange Parra , Univ. del Bío-Bío

Salud planetaria y nutrición
Nut. MSc. Paola Cáceres , Univ. de Chile

17:30 - 17:40

Discusión y Preguntas

PREMIACIÓN

17:40 - 18:10

Por Confirmar

SIMPOSIO

18:10 - 19:10

Por Confirmar

19:10 - 19:20

Discusión y Preguntas

CLAUSURA

19:20 - 19:30

Palabras de Cierre

20:00 - 23:00

Cena de cierre en Restaurante Mesón Nerudiano
 Domínica 35, Recoleta.
Actividad con inscripción previa y cupos limitados.
El recinto no cuenta con estacionamiento propio, por lo que se recomienda utilizar el estacionamiento de la Universidad San Sebastián, con costo asociado.

¡MUCHAS GRACIAS POR SU ASISTENCIA!

AUSPICIADORES

