

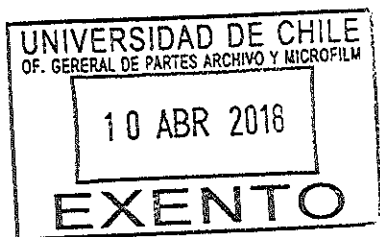


UNIVERSIDAD DE CHILE

E 5837

RECIBIDO  
SENADO UNIVERSITARIO

13 ABR 2018



MODIFICA DECRETO UNIVERSITARIO N°001367 DE 09 DE MAYO DE 1990; Y CREA NUEVO REGLAMENTO Y PLAN DE FORMACIÓN DE MAGÍSTER EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS.

DECRETO UNIVERSITARIO EXENTO N°003574

Santiago, 15 de enero de 2018

Con esta fecha, la Rectoría de la Universidad de Chile ha expedido el siguiente Decreto:

**VISTOS:**

Lo dispuesto en el D.F.L. N°3, de 2006, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del D.F.L. N°153, de 1981, que establece los Estatutos de la Universidad de Chile; el Decreto Supremo N°266, de 2014, todos del Ministerio de Educación; la Ley N°19.880, Sobre Bases de los Procedimientos Administrativos; el Decreto Universitario N°1939, de 2015; el Decreto Universitario N°0044208, de 2017; el Decreto Universitario N°0028011, de 2010, Reglamento General de Estudios Conducentes a los Grados Académicos de Magíster y Doctor; lo certificado por el Sr. Vicedecano de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, con fecha 06 de enero de 2017; lo informado por la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos por Oficio N°351, de 25 de septiembre de 2017; y la Resolución N°1600, de 2008, de la Contraloría General de la República.

**CONSIDERANDO:**

- 1.- Que la generación, desarrollo, integración y comunicación del saber en todas las áreas del conocimiento y dominios de la cultura, constituyen la misión y el fundamento de las actividades de la Universidad, conforman la complejidad de su quehacer y orientan la educación que ella imparte.
- 2.- Que, según lo señalado en el artículo 7° del Estatuto Institucional, corresponde a la Universidad de Chile, en virtud de su autonomía, la potestad para determinar la forma y condiciones en que deben cumplirse sus funciones de docencia, de investigación, de creación o de extensión, así como la aprobación de los planes de estudio que imparta.
- 3.- Que el Consejo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, en sesión ordinaria celebrada el día 23 de diciembre de 2016, en forma unánime acordó la modificación del Decreto Universitario N°001367, de 9 de mayo de 1990, y aprobar un Nuevo Reglamento y Plan de Estudios para el Programa de Magíster en Ciencia de Los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.
- 4.- Que el referido programa académico tiene como objetivo principal proporcionar a sus graduados universitarios una formación de nivel avanzado en el campo de la Ciencia de los Alimentos, que los habilite para ocupar roles protagónicos y de liderazgo en el desarrollo científico y tecnológico de las diversas actividades relacionadas con la producción de alimentos, del mismo modo que puedan integrarse a instituciones de educación superior, planificación e investigación en el sector de los alimentos.
- 5.- Que, de acuerdo a lo señalado en el artículo 19° literal b) del Estatuto de la Universidad de Chile, al Rector de la Institución le corresponde, especialmente, dictar los reglamentos, decretos y resoluciones de la Universidad.

**DECRETO:**



UNIVERSIDAD DE CHILE

1.- Modifícase el Decreto Universitario N°001367, de 09 de mayo de 1990, en el sentido de dejar sin efecto la aprobación del Reglamento y Plan de Estudios establecido en dicho cuerpo normativo, eliminándolo y reemplazándolo por el texto que se aprueba a continuación.

2.- Apruébase el siguiente nuevo Reglamento y Plan de Estudios correspondiente al programa de Magíster en Ciencia de Los Alimentos, impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile:

## REGLAMENTO

### TÍTULO I

#### Disposiciones generales

##### Artículo 1°

El presente Reglamento establece las normas especiales de la estructura, organización y administración de los estudios conducentes al Grado Académico de Magister en Ciencia de los Alimentos impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile. Este Programa se orienta principalmente al desarrollo de capacidades para el desempeño profesional superior, y también para la investigación y la innovación tecnológica.

El Programa se regirá por este Reglamento, por el Reglamento General de Estudios Conducentes a los Grados Académicos de Magíster y Doctor y por las demás normas de reglamentación general sobre la materia, de conformidad al inciso 3° del artículo 49 del Estatuto de la Universidad de Chile

El (la) Decano(a) de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile resolverá sobre los aspectos no contemplados en la normativa universitaria, a propuesta de la Dirección de la Escuela de Postgrado.

### TÍTULO II

#### De los Objetivos y Del Perfil de Egreso

##### Artículo 2°

En el contexto de la educación continua el Programa de Magister en Ciencia de los Alimentos, tiene como objetivo principal proporcionar a sus graduados universitarios una formación de nivel avanzado en el campo de la Ciencia de los Alimentos, que los habilite para ocupar roles protagónicos y de liderazgo en el desarrollo científico y tecnológico de las diversas actividades relacionadas con la producción de alimentos, del mismo modo que puedan integrarse a instituciones de educación superior, planificación e investigación en el sector de los alimentos. Este programa es de carácter mixto, tanto académico como profesional.

El objetivo específico del programa son los siguientes:

- a. Complementar la formación de los recursos humanos del área de alimentos para otorgarles mayores competencias en su desempeño académico o profesional.
- b. Otorgar una mayor profundización y actualización en el campo de la Ciencia de los Alimentos avanzada, Ingeniería y Tecnología avanzada.

##### El perfil de egreso académico

El Perfil de Egreso de este programa está orientado a la especialización de un graduado con competencias académicas que le permitirán sistematizar críticamente la información teórica y tecnológica para establecer alcances y viabilidad de investigaciones aplicando las herramientas del método científico y conducentes al aporte a la solución de situaciones problemáticas que se presenten, en el campo de la Ciencia de los Alimentos.



UNIVERSIDAD DE CHILE

**Conocimientos:** capaz de aplicar conocimientos teóricos y prácticos avanzados en Ciencia de los Alimentos en los ámbitos de bioquímica de alimentos, nutrición y salud, propiedades físicas y químicas, como también en Ingeniería y Tecnología en Alimentos.

**Habilidades:** El programa permitirá al estudiante desarrollar las habilidades necesarias para generación de conocimientos, diseñar y ejecutar proyectos, comunicar y divulgar resultados de forma metódica y proponer soluciones que tiendan a la optimización o mejora de diversas problemáticas en Ciencia de Alimentos como también en Ingeniería y Tecnología de Alimentos.

**Aptitudes:** Orientado a la investigación, y el desarrollo en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos tendrá la capacidad de innovar, resolver problemas, trabajar en equipo, análisis crítico, comunicarse adecuadamente en forma oral y escrita.

### **El perfil de egreso profesional**

El **Perfil de Egreso** de este programa está orientado a la especialización del graduado con el fin de que sea capaz de aplicar conocimientos teóricos y prácticos avanzados de los procesos alimentarios e incorporar las tendencias actuales para proponer, desarrollar y generar soluciones innovadoras y eficaces en los procesos productivos de la industria, desarrollando destrezas de trabajo en equipos multidisciplinarios e investigación aplicada.

**Conocimientos:** capaz de aplicar conocimientos teóricos y prácticos avanzados en Ciencia de los Alimentos en los ámbitos de bioquímica de alimentos, nutrición y salud, propiedades físicas y químicas, como también en Ingeniería y Tecnología en Alimentos.

**Habilidades:** Respecto al campo profesional, tendrá las competencias necesarias para hacerse cargo de lo que involucra el proceso de elaboración de alimentos, cumpliendo con lo establecido en la legislación vigente, respecto a inocuidad, y cuidado del medio ambiente.

**Aptitudes:** Orientado al desarrollo e investigación en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de los Alimentos tendrá la capacidad de innovar, resolver problemas, trabajar en equipo, análisis crítico, comunicarse adecuadamente en forma oral y escrita.

## **TITULO III**

### **De la Organización y Administración del Programa**

#### **Artículo 3°**

La Escuela de postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas es responsable de administrar e impartir el programa de Magister en Ciencia de los Alimentos con la colaboración del Consejo de Escuela de Postgrado y del Comité Académico del programa.

#### **Artículo 4°**

El Programa contará con un **Comité Académico** cuyos integrantes serán nombrados por el (la) Director (a) de la Escuela de Postgrado, a proposición del Claustro Académico, con el acuerdo del Consejo de la Escuela de Postgrado.

El Comité Académico estará conformado por siete profesores pertenecientes al Claustro Académico del Programa, quienes elegirán a uno de ellos como Coordinador (a). Los miembros del Comité Académico durarán dos años en sus funciones, pudiendo ser nominados por otros períodos.



UNIVERSIDAD DE CHILE

Será responsabilidad del Comité Académico gestionar los aspectos académicos del Programa, debiendo velar por el cumplimiento de sus objetivos, el mejoramiento continuo del Programa y por la formación de sus estudiantes, de acuerdo a los estándares establecidos por la Universidad.

#### Artículo 5°

Corresponderá al Comité Académico:

- a) Seleccionar a los (las) estudiantes que se incorporarán al programa;
- b) Aprobar los planes de estudios de los postulantes;
- c) En caso de que los postulantes hayan cursado estudios de postgrado anteriores a la postulación al programa informar al (la) Director (a) de Escuela de Postgrado para su homologación si corresponde;
- d) Aprobar al profesor Guía de la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis, AFE y al co-director de Tesis o AFE a Tesis, si fuese necesario, propuesto por cada estudiante;
- e) Proponer al (la) Director (a) de Escuela los integrantes de la comisión evaluadora de proyectos de Tesis o AFE a Tesis, de la Tesis y del examen de grado;
- f) Elaborar un informe periódico sobre el estado del programa a su cargo, verificando el cumplimiento de los indicadores de calidad definidos por la Facultad y la Vicerrectoría que corresponda;
- g) Cautelar que la investigación que realicen los (las) estudiantes considere las normas y procedimientos propios de la disciplina establecidas por los Comités de Ética respectivos y/o reconocidos por la Universidad;
- h) Nombrar los/as respectivos/as tutores de entre los académicos del claustro con el fin de orientar a los estudiantes en sus actividades académicas, en caso de considerarlo necesario.

#### Artículo 6°

Serán funciones del (de la) Coordinador (a) del Comité Académico del Programa:

- a) Representar al Comité Académico del programa ante el (la) Director (a) de la Escuela de Postgrado e integrar el Consejo de Escuela de Postgrado.
- b) Asumir la coordinación de la administración académica y la supervisión del funcionamiento del Programa.
- c) Presidir el Comité Académico y citarlo a sesiones ordinarias mensuales y a sesiones extraordinarias según las necesidades de funcionamiento lo exijan o cuando explícitamente lo requieran dos de sus miembros.
- d) Asumir las funciones que delegue el (la) Director (a) de la Escuela de Postgrado

### TITULO IV De la Postulación y Selección

#### Artículo 7°

Podrán postular al Programa conducente al Grado de Magister en Ciencia de los Alimentos quienes cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Estar en posesión del Grado de Licenciado o Título Profesional cuyo nivel, contenido y duración de estudios correspondan a una formación equivalente a la del Grado de Licenciado en la Universidad de Chile, determinada por el Comité Académico correspondiente, y



UNIVERSIDAD DE CHILE

- b) Los postulantes deberán poseer el grado de Licenciado en alguna de las siguientes especialidades: Ciencia de los Alimentos, Ciencias con mención en Biología, en Agronomía, en Ciencias de la Ingeniería, en Farmacia, en Bioquímica, en Química, en Medicina Veterinaria o del título de Ingeniero en Alimentos, otorgados por la Universidad de Chile u otras Universidades reconocidas por el Estado o de un grado o un título conferido por universidades extranjeras que sean equivalentes a los estudios señalados, así como otros profesionales con formación de por lo menos, ocho semestres en esta área. El Comité Académico del Programa podrá disponer que, además del estudio de los antecedentes, se evalúen los conocimientos y competencias de los postulantes en las disciplinas del programa. Esta evaluación podrá consistir en un examen u otros mecanismos que permitan comprobar objetivamente su nivel de preparación.

#### Artículo 8°

El postulante al Grado de Magister en Ciencia de los Alimentos deberá presentar una solicitud de admisión al Coordinador Académico del Programa, adjuntando los siguientes antecedentes establecidos por la Escuela de Postgrado: curriculum vitae incluyendo publicaciones e investigaciones científicas y desempeño profesional, certificados de título y/o grado, concentración de notas, ranking de egreso, certificado que acredite nivel de inglés, carta de intención y dos cartas de recomendación.

#### Artículo 9°

La selección será realizada por el Comité Académico en base a las calificaciones de pregrado, licenciatura o título profesional, ranking de notas, entrevista personal, conocimientos de inglés, y evaluación de antecedentes entregados por los postulantes. Cada uno de los antecedentes que se evalúan lleva una ponderación que le permitirá comprobar el nivel de preparación del postulante de acuerdo a la siguiente tabla.

Pauta de evaluación de selección al Magister en Ciencia de los Alimentos

Pautas de evaluación	Ponderación (%)
Calificaciones de pregrado, licenciatura o título profesional	30
Ranking de notas	20
Entrevista personal	20
Cursos de postítulo, diplomado, participación en congresos, seminarios, participación en proyectos, participación en publicaciones científicas, de extensión, ayudantía de cursos, desempeño profesional.	15
Nivel de inglés	5
Cartas de recomendación	10

Este procedimiento de selección seguirá criterios o pautas objetivas y sin establecer discriminaciones de carácter arbitrario entre las postulaciones presentadas.

### TITULO V De la Organización de los Estudios

#### Artículo 10°

El Programa de Magister en Ciencia de los Alimentos está organizando en un régimen de estudios semestral con sistema de currículo flexible. La permanencia mínima en el programa será de un año y podrá extenderse hasta un máximo de tres, incluido el trabajo de Tesis o la AFE a Tesis.



## UNIVERSIDAD DE CHILE

Aquellos que hayan excedido la permanencia máxima establecida para el Programa perderán su calidad de estudiante. Podrán ser readmitidos en el Programa sólo en casos fundados y por una sola vez, bajo las condiciones que establezcan en conjunto el Comité Académico del Programa y el Consejo de la Escuela de Postgrado respectiva.

### Artículo 11°

Las exigencias académicas contenidas en el plan de estudios se expresarán en créditos. Un crédito se define como 27 horas totales de trabajo del estudiante. Comprende tanto aquel realizado bajo supervisión docente, como el trabajo personal que emplea para cumplir con los requerimientos del programa.

El programa de Magister en Ciencia de los Alimentos comprende la realización de un conjunto de actividades curriculares sistemáticas en el área de la especialidad y una Tesis de grado o AFE a Tesis.

Las referidas actividades curriculares están contempladas en sección B (plan de estudios) del presente reglamento y el Comité Académico del Magister orientará al estudiante en la selección de su área de especialización: Ciencia de los Alimentos Avanzada e Ingeniería y Tecnología de los Alimentos Avanzada.

La dedicación al programa será parcial, en jornada con 33,8 horas semanales en promedio de dedicación por parte del estudiante, considerando una duración formal de 4 semestres. Inscribiendo un mínimo de 16 créditos y un máximo de 25 créditos en un período académico con un porcentaje mínimo de aprobación de 40% anual.

Los alumnos del Magister en Ciencia de los Alimentos, deberán aprobar un total de 90 créditos, los que se distribuyen en las siguientes actividades curriculares:

16 créditos de Actividades Curriculares Obligatorias,

8 créditos de Actividades Curriculares Electivas,

16 créditos de Unidad de Investigación

10 créditos de Proyecto de Tesis.

40 créditos Tesis

### Artículo 12°

En el marco de la educación continua, el Director de la Escuela de Postgrado, previo informe del Comité Académico, podrá reconocer por convalidación actividades académicas de postgrado cursadas y aprobadas con posterioridad a la Licenciatura y reconocerá por homologación aquellas actividades académicas de postgrado cursadas y aprobadas en la Universidad de Chile que considere pertinentes. Se excluyen de convalidación u homologación la tesis o actividad formativa equivalente a tesis (AFE) y aquellas actividades de investigación que no han dado origen a publicaciones.

Los (las) estudiantes (as) regulares de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas que hayan obtenido el Grado de Licenciado conforme a lo establecido en el D.U. 0027662 de 2003, podrán cursar las asignaturas electivas del Plan de Estudios del Magister en



UNIVERSIDAD DE CHILE

Ciencia de los Alimentos señalados en la sección B, previa autorización de la Dirección de la Escuela de Pregrado.

#### Artículo 13°

La Evaluación del rendimiento académico de los candidatos en todas las actividades curriculares del Plan de Estudios se expresará en una escala de 1,0 a 7,0, siendo 4,0 la nota mínima de aprobación.

El sistema de asistencia y su exigencia lo determinará cada académico en su programa, así como las eventuales consecuencias académicas del incumplimiento de esta. En caso de instituirse un sistema de asistencia por un académico, le corresponderá a este realizar un registro efectivo de la misma, el cual deberá ser entregado Secretaria de Estudios para su registro.

### TITULO VI Del Plan Lectivo

#### Artículo 14°

En relación al itinerario del Plan lectivo del Programa el estudiante deberá realizar los cursos obligatorios los primeros dos semestres y de acuerdo a su área de especialización podrán elegir los cursos obligatorios en el área de Ciencia de los Alimentos avanzada o de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos avanzada y los cursos electivos en cualquiera de los semestres del programa.

El Comité Académico del Programa propondrá al (la) Director (a) de Postgrado de la escuela de Postgrado para su aprobación, la oferta de cursos electivos anualmente en función de criterios académicos y de la demanda por parte de los estudiantes

### TÍTULO VII De la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis

#### Artículo 15°

La Tesis deberá aportar creativamente a la profundización en un tema específico del conocimiento científico y/o tecnológico. La Tesis podrá entregarse una vez que se haya completado en forma integral y satisfactoria conforme al Plan de Estudios y el Proyecto de Tesis.

La **Actividad Formativa Equivalente a Tesis, AFE a Tesis** consistirá en un trabajo de aplicación del conocimiento que buscará resolver un problema complejo con originalidad y deberá entregarse una vez que se haya completado en forma integral y satisfactoria conforme al Plan de Estudios y el Proyecto de Tesis.

El trabajo de Tesis o la Actividad Formativa Equivalente a Tesis, culminará con un documento escrito individual.

Respecto de aquellos estudiantes de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas que continúan sus estudios en el programa de Magister, se entenderá cumplido el requisito de



UNIVERSIDAD DE CHILE

Memoria de Título para la obtención del título profesional, que establece el Reglamento General de las Licenciaturas y Estudios Profesionales aprobado por D.U. N°0027662 de 2003, por la aprobación de la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis.

#### **Artículo 16°**

Para la ejecución de la Tesis o AFE a Tesis, el estudiante contará con un profesor guía perteneciente al Claustro Académico del Programa, nombrado por el Comité Académico del mismo, a proposición del estudiante. Puede participar un co-director en forma adicional, que debe ser aprobado por el Comité Académico del Programa.

#### **Artículo 17°**

La Comisión Evaluadora de Tesis o AFE será propuesta por el Comité Académico al Director de escuela de postgrado y estará conformada por tres profesores, con a lo menos, un miembro académico externo al Programa o a la Facultad que imparte el programa y cuya responsabilidad esté relacionada con la disciplina.

#### **Artículo 18°**

Para **inscribir** la Tesis o AFE a Tesis, el candidato deberá:

- a) Haber elaborado el proyecto de Tesis de acuerdo con su Director (a) y/o Codirector (a).
- b) El estudiante deberá presentar un Proyecto de Tesis o AFE el cual será aprobado por el Comité Académico del programa de Magister en Ciencias de los Alimentos previo informe de la Comisión Evaluadora de Proyecto de Tesis o AFE que tendrá la misma integración que la Comisión Evaluadora que continuará con el proceso de seguimiento del desarrollo de la Tesis o AFE
- c) Haber aprobado a lo menos una asignatura fundamental/obligatoria del Programa.

Podrá iniciar su Tesis una vez que la comisión evaluadora de proyecto de tesis o AFE haya aprobado el proyecto.

#### **Artículo 19°**

Durante el desarrollo de la Tesis o AFE a Tesis, el estudiante deberá presentar a la Comisión Evaluadora de Tesis o AFE al menos un informe de avance, cuando tenga alrededor de un 60% de progreso el cual será aprobado o rechazado. La Comisión Evaluadora de Tesis o AFE podrá proponer sugerencias y/o modificaciones.

#### **Artículo 20°**

La expresión "**Candidato a Magister**" o "**Magister (c)**" solo podrá utilizarse después de inscribir el proyecto de Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis y mientras se mantenga la calidad de estudiante del Programa.

#### **Artículo 21°**

Una vez finalizada la etapa de desarrollo de Tesis o AFE a Tesis, el candidato deberá presentar la versión escrita de su trabajo con la firma correspondiente de su(s) Director (es), la cual será evaluada con una nota,





UNIVERSIDAD DE CHILE

la que corresponderá al promedio de cada una de las calificaciones de los integrantes de la Comisión Evaluadora de Tesis o AFE, pudiendo proponer sugerencias a su versión escrita.

Para acceder al Examen de Grado se requerirá la aprobación previa del documento final de la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis mediante un examen privado ante la Comisión Evaluadora de Tesis o AFE. Además, el candidato deberá haber completado su plan lectivo.

## TITULO VIII Del Examen de Grado

### Artículo 22°

El programa de Magister en Ciencia de los Alimentos culminará con la aprobación de un examen de grado que se rendirá en forma oral en la fecha que determine el (la) Director (a) de la Escuela, a propuesta del Comité Académico.

El **Examen de Grado** será público y consistirá en una exposición oral y versará sobre la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis. Se realizará ante una Comisión de Examen de Grado, constituida por tres profesores. Los integrantes de la Comisión de Examen de Grado serán designados por el (la) Decano (a) de la Facultad de acuerdo a lo establecido en el párrafo b) del artículo 6 del Reglamento General de Facultades. El examen será presidido por el (la) Decano (a) de la Facultad. Dicha autoridad podrá delegar esa función.

## TITULO IX De la Obtención del Grado de Magister

### Artículo 23°

La obtención del Grado de Magister en Ciencia de los Alimentos requiere aprobar las actividades curriculares del Plan de Formación y una Tesis o AFE a Tesis. En ambos casos se requiere aprobar el Examen de Grado.

### Artículo 24°

La Calificación final para la obtención del Grado de Magister en Ciencia de los Alimentos, resultará del promedio ponderado de las calificaciones aprobatorias obtenidas en los cursos del Plan de Estudios, de la Tesis o AFE a Tesis y del Examen de Grado, de acuerdo a los siguientes porcentajes

En el diploma se indicará el otorgamiento del grado de Magíster en Ciencia de los Alimentos, y su calificación expresada de acuerdo a los siguientes conceptos.

- |  |     |     |
|--|-----|-----|
| - Promedio de las calificaciones de los cursos del Plan de Estudio | 50% |     |
| - Calificación de la Tesis o AFE a Tesis                           | 30% |     |
| - Calificación del Examen de Grado                                 |     | 20% |

### CALIFICACIÓN DE NOTAS

Aprobado 4.0-4.9

Aprobado con distinción 5.0-5.9

Aprobado con distinción máxima 6.0-7.0



UNIVERSIDAD DE CHILE

## TITULO X De la Postergación, Eliminación y Reincorporación al Programa

### Artículo 25°

El estudiante podrá solicitar fundadamente al (la) Director(a) de la Escuela de Postgrado la **postergación de los estudios** por un plazo no superior a dos semestres, quien resolverá con el acuerdo del Consejo de Escuela, considerando un informe del Comité Académico correspondiente.

### Artículo 26°

El estudiante que **abandone** sus estudios por un periodo académico, entendiéndose por tal la interrupción sin solicitar postergación de los mismos o que por más de dos semestres académicos permanezca sin inscribir asignaturas perderá la calidad de estudiante del Programa.

El o (la) que repruebe más de dos actividades curriculares durante sus estudios o que repruebe por segunda vez una misma actividad curricular, será eliminado(a) del programa.

El o la estudiante que exceda el tiempo de permanencia máxima establecido por el programa será eliminado (a) de éste.

El candidato que no aprobare el examen de grado podrá rendirlo en una segunda y última oportunidad, dentro de los seis meses siguientes. En caso incumplir este plazo o reprobare el examen de grado por segunda vez, el estudiante será eliminado del programa.

### Artículo 27°

En todos los casos anteriores, podrán ser readmitidos solo en casos fundados y por una sola vez con la autorización del o (la) Decano (a) de la Facultad, previo informe favorable del Comité Académico y del Consejo de la Escuela de Postgrado.

Se podrá determinar si fuera el caso, la obligatoriedad de cursar y aprobar actividades curriculares que hayan experimentado modificaciones o actualizaciones significativas.

## Disposición Final

El presente Reglamento y Plan de Estudios se aplicará a todos los (as) estudiantes (as) que ingresen al programa de Magister en Ciencia de los Alimentos de la Escuela de Postgrado dependiente de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile a partir del primer semestre del año 2017.

### Artículo Transitorio

Los estudiantes ingresados antes de la fecha señalada en el artículo anterior podrán incorporarse en forma voluntaria al presente reglamento y Plan de Estudios para lo cual deberán solicitarlo al (la) Decano (a), quien resolverá, previo informe del Director de la Escuela de Postgrado, y el Comité Académico del Programa sobre el reconocimiento de actividades.



UNIVERSIDAD DE CHILE

## B. PLAN DE ESTUDIOS DEL MAGÍSTER EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

El Plan de Estudios, considerando la Tesis o AFE, comprenderá un mínimo de 90 créditos, de los cuales al menos 16 créditos corresponderán a cursos obligatorios y el resto a cursos electivos, unidad de investigación, Proyecto de Tesis y Tesis o AFE a Tesis.

16 créditos de Actividades Curriculares Obligatorias,

8 créditos de Actividades Curriculares Electivas,

16 créditos de Unidad de Investigación

10 créditos de Proyecto de Tesis.

40 créditos Tesis

El estudiante de acuerdo al área de especialización escogida, deberá cursar dos de las siguientes asignaturas obligatorias:

### -Asignaturas obligatorias

Nombre	Créditos
Bioquímica de Alimentos, nutrición y salud	8
Avances en Propiedades Físicas, Químicas	8
Ingeniería y Tecnología de Alimentos Avanzada	8
Diseño e Innovación en Alimentos e Ingredientes	8

Además, cada estudiante deberá cumplir con 8 créditos en cursos electivos:

### - Algunos Cursos Electivos

Nombre	Créditos
Tecnologías emergentes para el procesamiento de Alimentos	4
Micro encapsulación de compuestos bioactivos	6
Fundamento en Tecnología de Alimentos	3
Deshidratación de Alimentos	4
Fundamentos de Evaluación Sensorial	4
Modelación y Simulación de Procesos	4
Control y Tratamiento de Aguas Residuales Industriales	4
Tópicos avanzados de Operaciones Unitarias	4
Etiquetado Nutricional de Alimentos y su legislación.	4
Microbiología, Higiene e Inocuidad de los alimentos	7
Tópicos en Quimiometría	8
Bioética	8
Historia y Filosofía de la Ciencia	8
Redacción científica	5
Transferencia de oxígeno en fermentaciones	3
Escalamiento de procesos fermentativos	3
Aplicación de la calorimetría diferencial de barrido en Alimentos	4
Auditor Líder ISO 22000:2005	3
Sistema de Gestión de la Calidad	14
Seminarios Bibliográficos	4



UNIVERSIDAD DE CHILE

Adicionalmente, cada estudiante deberá cumplir con cada una de las siguientes actividades:

Unidad de Investigación	16 créditos
Proyecto de Tesis	10 créditos
Tesis	40 créditos

El Plan de estudio cronológicamente se desarrollará de acuerdo al siguiente esquema:

Semestre	Plan de Estudios	Créditos
I	- Curso Obligatorio 1	8
	- Curso Electivo 1	4
	- Curso Electivo 2	4
II	- Curso Obligatorio 2	8
	- Unidad de Investigación	16
III	- Proyecto de Tesis	10
	- Tesis o AFE a Tesis parte 1, considera:	15
	- Avance de Tesis	
IV	- Tesis o AFE a Tesis parte 2, considera:	25
	- Defensa privada	
	- Defensa pública	
	CRÉDITOS DEL PROGRAMA	90

Anótese, Comuníquese y Regístrese.

Firmado, Dr. Ennio Vivaldi Véjar, Rector; Sr. Fernando Molina Lamilla, Secretario General (S).

Lo que transcribo a usted para su conocimiento.

FERNANDO MOLINA LAMILLA

Director Jurídico

DISTRIBUCIÓN:  
RECTORIA  
PRORRECTORIA  
CONTRALORIA UNIVERSITARIA  
SENADO UNIVERSITARIO  
SECRETARIA GENERAL  
CONSEJO DE EVALUACIÓN  
FACULTAD DE ARTES  
VICERRECTORÍA DE ASUNTOS ACADÉMICOS  
DEPARTAMENTO DE POSTGRADO Y POSTÍTULO  
DIRECCION JURIDICA  
OFICINA DE TITULOS Y GRADOS  
OFICINA CENTRAL DE PARTES, ARCHIVOS Y MICROFILM