



FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS
Y FARMACÉUTICAS
UNIVERSIDAD DE CHILE

Magíster en **Alimentos con Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos**



Magíster en Alimentos con Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos

Requisitos de Postulación:

Podrán postular al programa conducente al grado de Magíster en Alimentos mención gestión, calidad e inocuidad 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
- b Acreditar una formación previa acorde a los fines y exigencias del programa a que postula.
- c Asistir a una entrevista personal con miembros del Comité Académico

Plan de Estudios:

Se estructura sobre la base de cursos obligatorios y electivos que debe completar el alumno, los que se dictan principalmente en módulos vespertinos programados para ser completados en 2 semestres (1 año)



El área de alimentos es uno de los sectores productivos más dinámicos de nuestro país, presentando un polo de desarrollo económico importante. Para seguir potenciando su crecimiento, es necesaria la contribución de profesionales especializados, siendo el área de gestión, calidad e inocuidad de los alimentos muy importante para obtener alimentos inocuos, de calidad, fomentar las exportaciones y posicionar a nuestro país como una potencia alimentaria.

El Plan de estudios se estructura de la siguiente manera:

Cursos Obligatorios:	
• Curso de Sistemas de Gestión de la Calidad	• 14 Créditos
• Curso de Microbiología, Higiene e Inocuidad de los Alimentos	• 7 Créditos
• Curso de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	• 17 Créditos
Cursos Electivos*:	6 Créditos
Proyecto de Grado:	
• Anteproyecto de grado	• 6 Créditos
• Proyecto de Grado I	• 25 Créditos
• Proyecto de Grado II	• 25 Créditos

*Entre los cursos electivos se cuentan los cursos de **Auditor Líder ISO 9001:2015** y **Auditor Líder en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**.

La aprobación del total de cursos conduce a un **Diplomado en Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos**.

Proyecto de Grado:

Corresponde a una Tesis o a una Actividad Formativa Equivalente, puede estar centrado en un tema de directa aplicación a la empresa de alimentos o formar parte de un proyecto más amplio, de modo de resolver problemas concretos en el área de alimentos u otra área afín con el Programa.

Su duración programada es de 2 semestres (1 año) y culmina con un Examen de Grado, que consiste en la defensa pública del Proyecto de Grado.

Objetivos del Programa:

Formar graduados con mayor profundización y manejo de los conocimientos científicos, tecnológicos y de gestión, para enfrentar a nivel global las necesidades de desarrollo, innovación, regulación y control que requiere la producción y comercialización de alimentos inocuos y de calidad.

Duración:

Mínima de 3 y máxima de 6 Semestres.



Requisitos para Obtener el Grado:

Para obtener el grado de **Magíster en Alimentos** mención **Gestión, Calidad e Inocuidad de Alimentos** el candidato debe cumplir los siguientes requisitos:

- Aprobar todas las actividades curriculares del Plan de Estudios.
- Aprobar el Proyecto de Grado y el Examen de Grado.
- Cumplir un mínimo de 3 semestres de residencia en el programa.
- No exceder los plazos establecidos por el programa.



Antecedentes para Postular:

- Solicitud de Admisión
- Currículum vitae
- Carta indicando los motivos para postular al Programa
- Dos cartas de recomendación
- Certificado oficial de calificaciones universitarias con ranking de egreso
- Certificados legalizados de los títulos y grados obtenidos
- 2 Fotografías recientes, tamaño carné
- Cualquier otro antecedente que sea relevante para la postulación

Enlace con Pregrado:

Este programa está enlazado con el Programa de Pregrado de Ingeniería en Alimentos para los alumnos de IX semestre.

Información General:

- Las clases se realizan principalmente en horario vespertino, en dos o tres tardes a la semana entre 18 y 21 horas
- Costo arancel anual 2019: \$4.296.000 (valor referencial 2019)
- Matrícula anual 2019: \$139.200 (valor referencial 2019)

Comité Académico de Postgrado en Alimentos:

- Prof. Andrea Bungler (Coordinadora)
- Prof. María Angélica Larraín
- Prof. Paz Robert
- Prof. Nalda Romero

Se rige por el Reglamento General de los Estudios Conducentes a los Grados Académicos de Magíster y Doctor, Decreto Exento N° 0028011, del 05 de Octubre de 2010, y por el **Nuevo Reglamento y Plan de Estudios del Programa de Magister en Alimentos, mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos** aprobado por Decreto Exento N° 0046569, del 28 de Noviembre de 2014.

POSTULACIONES ONLINE

Del 01 de septiembre al 15 de Noviembre
www.postulacionpostgrado.uchile.cl

ACREDITACIÓN

Acreditado por CNA-Chile por un periodo de 4 años desde el 26/06/2019 al 26/06/2023.

INFORMACIÓN Y POSTULACIONES

Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas

Calle Olivos (ex Sergio Livingstone P.) 1007,
Piso 2, Independencia

Escuela de Postgrado

Teléfonos: +56 22978 2957

• +56 22978 2959

e-mail: posgrado@uchile.cl

• posgrado3@ciq.uchile.cl

www.postgradoquimica.cl

Facebook: www.facebook.com/QuimicaUCHile

QuimicaUCHile

Twitter: @QuimicaUdeChile