



UNIVERSIDAD DE CHILE

241225

RECEBIDO ESCUELA DE POSTGRADO

05 MAR 2015

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS

RECIBIDO VAA
Nº _____
FECHA: - 5 ENE 2015

APRUEBA NUEVO REGLAMENTO Y PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE MAGÍSTER EN ALIMENTOS, MENCIÓN GESTIÓN, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y DEROGA EL NUMERAL 2 DEL D.U. N° 0021076, DE 2008.

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

DECRETO EXENTO N° 0046569

28.11.2014

VISTOS: Lo dispuesto en el DFL N° 3, de 2006, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del DFL N° 153, de 1981, que establece los Estatutos de la Universidad de Chile, y en el D.S. N°266, de 2014, ambos del Ministerio de Educación; el D.U. N° 0021076, de 3 de septiembre de 2008; los Oficios de la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos VAA (O) N° 307/2014 y (O) N°449/2014, de 31 de julio de 2014 y 11 de noviembre de 2014, respectivamente; los Oficios del Departamento de Postgrado y Postítulo N°031 y N°053, de 12 de junio de 2014 y 28 de octubre de 2014, respectivamente; las cartas de la Dirección de la Escuela de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, de 05 de noviembre de 2013 y 16 de octubre de 2014; y el Acuerdo del Consejo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas adoptado en sesión ordinaria N° 6 efectuada el 11 de octubre de 2013.

DECRETO:

1. Deróguese el numeral 2 del D.U. N° 0021076, de 3 de septiembre de 2008, que aprobó el Reglamento y Plan de Estudios del programa de Magíster en Alimentos mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos, impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.
2. Apruébese el siguiente nuevo Reglamento y Plan de Formación del Magíster en Alimentos mención Gestión, Calidad e Inocuidad de Alimentos, impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

C. REGLAMENTO

TÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1°

El presente Reglamento establece las normas básicas de la estructura, organización y administración de los estudios conducentes al Grado Académico de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad 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.

TÍTULO II

De los Objetivos

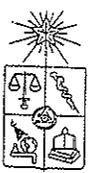
Artículo 2°

En el contexto de educación continua el Programa de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos tiene como objetivo principal formar graduados con mayor profundización y manejo de los conocimientos científicos, tecnológicos y de gestión, para enfrentar a nivel global las necesidades de desarrollo,

UNIVERSIDAD DE CHILE
DEPARTAMENTO DE POSGRADO
Y POSTÍTULO

UNIVERSIDAD DE CHILE
OF. GENERAL DE PARTES ARCHIVO Y MICROFILM
16 DIC 2014
EXENTO

PPP/ob
7.1.15



innovación, regulación y control que requiere la producción y comercialización de alimentos inocuos y de calidad.

Los objetivos específicos del programa son los siguientes:

- a. Complementar la formación de los recursos humanos del área de los alimentos para otorgarles mayores competencias en su desempeño profesional.
- b. Otorgar una mayor profundización y actualización en el área de la gestión, calidad e inocuidad de los alimentos.

El perfil de egreso del graduado de este programa corresponde a un profesional especializado en gestión, calidad e inocuidad de los alimentos, que sepa abordar asuntos complejos propios de la disciplina en forma sistemática y creativa, analizando los problemas y proponiendo soluciones. Debe ser capaz de integrar equipos multidisciplinarios y de liderar el desarrollo e implementación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, velando por la inocuidad y el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, y aplicando el concepto de mejora continua en su gestión.

TÍTULO III

De la Organización y Administración del Programa

Artículo 3°

El Programa conducente al Grado Académico de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de Alimentos será administrado e impartido por la Escuela de Postgrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, conforme al Reglamento General de Facultades, aprobado por D.U. N° 906, de 2006 y Reglamento General de Estudios conducentes a los Grados Académicos de Magíster y Doctor, aprobado por D.U. N° 0028011, de 2010, sin perjuicio de las normas complementarias que establece el presente reglamento.

Artículo 4°

La Escuela de Postgrado será dirigida por un (una) Director(a), con la colaboración del Consejo de Escuela de Postgrado, y del Comité Académico correspondiente al programa.

Artículo 5°

El (a) Director(a) de la Escuela de Postgrado es su máxima autoridad, y estará a cargo de dirigir la administración académica y de supervigilar el adecuado funcionamiento del Programa, en cumplimiento de las políticas universitarias.

Artículo 6°

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 cuatro 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.

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 7°

Corresponderá al Comité Académico:

- a) Seleccionar a los(las) estudiantes que se incorporarán al programa, y evaluar si corresponde nivelación u homologación de estudios anteriores;
- b) Aprobar los Planes de Estudios de los postulantes;
- c) Nombrar a los respectivos profesores tutores;
- d) Aprobar al profesor guía de la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis y al co-director de Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis, si fuese necesario, propuesto por cada estudiante;
- e) Proponer al(a) Director(a) de Escuela los integrantes de la comisión evaluadora de Proyectos de Tesis o Actividad Formativa Equivalente 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;
- 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) Resolver el concurso de becas para estudiantes de pregrado.
- i) Estudiar y proponer soluciones académicas que puedan presentarse en el desarrollo de los estudios y que no estén consideradas en el presente Reglamento.

Artículo 8°

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.
- 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 respecto del funcionamiento del Programa.

TITULO IV
De la Postulación y Selección

Artículo 9°

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. 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 10°

El postulante al Grado de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos deberá presentar una solicitud de admisión al Coordinador Académico del Programa, adjuntando los siguientes antecedentes establecidos por la Escuela de Postgrado: currículo vitae, certificados de título y/o grado, concentración de notas, ranking de egreso, publicaciones, trabajos anteriores, carta de intención y dos cartas de recomendación.

Artículo 11°

La selección será realizada por el Comité Académico en base a la evaluación de antecedentes entregados por los postulantes.

TITULO V
De la Organización de los Estudios

Artículo 12°

El Plan de Estudios del Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos, se organizará en semestres, y tendrá una duración mínima de tres y máxima de seis semestres académicos para el cumplimiento del Plan de Estudios correspondiente.

La permanencia mínima en el Programa, para aquellos alumnos a quienes se les homologuen estudios realizados previamente, será de dos semestres.

Aquellos que hayan excedido la permanencia máxima establecida para el Programa perderán su calidad de alumno regular. 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 13°

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.

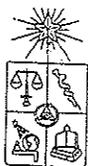
La dedicación al Programa será parcial, con 37,5 horas semanales en promedio, considerando una duración de 4 semestres.

Los(las) alumnos(as) del Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos, deberán aprobar un total de 100 créditos. Las actividades curriculares corresponden a 44 créditos que se desglosan en: 38 créditos de actividades curriculares obligatorias y 6 créditos de actividades curriculares electivas. La Tesis corresponde a 56 créditos que se desglosan en: 6 créditos como Anteproyecto de Tesis, 25 créditos como Proyecto de Tesis I y 25 créditos como Proyecto de Tesis II.

Artículo 14°

En el marco de la educación continua, el Director de la Escuela de Postgrado, previo informe del Comité Académico, podrá reconocer por convalidación actividades curriculares cursadas y aprobadas con posterioridad a la Licenciatura, y reconocerá por homologación aquellas actividades curriculares cursadas y aprobadas en la Universidad de Chile que considere pertinente.

Los(las) alumnos(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. N°0027662 de 2003, podrán cursar asignaturas del Plan de Estudios del Magíster en Alimentos mención Gestión, Calidad e Inocuidad de Alimentos, previa autorización de la Dirección de la Escuela de Pregrado.



Artículo 15°

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.

**TÍTULO VI
Del Plan Lectivo**

Artículo 16°

El plan lectivo del Programa consiste en tres cursos obligatorios y al menos dos cursos electivos. Estos cursos son dictados en forma de módulos consecutivos durante los primeros dos semestres del programa. El número, naturaleza y período de las evaluaciones de las actividades curriculares serán señalados en el Programa de Estudios de cada asignatura.

Las actividades curriculares que el estudiante deberá realizar, así como su secuencia, serán aprobadas por el(la) Director(a) de la Escuela de Postgrado con el acuerdo del Comité Académico.

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

Artículo 17°

La Tesis o la Actividad Formativa Equivalente a Tesis deberán aportar creativamente a la profundización en un tema específico del conocimiento científico y/o tecnológico.

La Actividad Formativa Equivalente a Tesis consistirá en un trabajo de aplicación del conocimiento que buscará resolver un problema complejo con originalidad.

El trabajo de Tesis o de la Actividad 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 Magíster, se entenderá cumplido el requisito de 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 18°

Para la ejecución de la Tesis o de la Actividad Formativa Equivalente 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 19°

La Comisión Evaluadora será nombrada por el Comité Académico 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 especialidad esté relacionada con la disciplina.



Artículo 20°

Para inscribir la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis, el candidato deberá:

- a) Haber elaborado el proyecto de Tesis de acuerdo con su Director(a) y/o Codirector(a).
- b) Haber aprobado el tema y proyecto de Tesis por la Comisión Evaluadora de la Tesis o Actividad Formativa Equivalente a Tesis, previa exposición y defensa oral del trabajo por parte del candidato.
- c) Haber aprobado a lo menos un 70% de los cursos del Programa.

Artículo 21°

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

Artículo 22°

La expresión "Candidato a Magíster" o "Magíster (c)" sólo 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.

**TITULO VIII
Del Examen de Grado**

Artículo 23°

Una vez finalizada la etapa de desarrollo de 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 por la Comisión Evaluadora, 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. Además el candidato deberá haber completado su plan lectivo.

Artículo 24°

El Programa de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad 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.

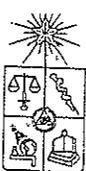
Artículo 25°

El Examen de Grado será público, consistirá en una exposición oral y versará sobre la Tesis o la Actividad Formativa Equivalente a Tesis. Se realizará ante la Comisión Evaluadora, constituida por tres profesores. El examen será presicido por el(la) Decano(a) de la Facultad. Dicha autoridad podrá delegar esa función.

**TITULO IX
De la Obtención del Grado de Magíster**

Artículo 26°

La obtención del Grado de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos requiere aprobar las actividades curriculares del Plan de Formación y una Tesis o una Actividad Formativa Equivalente a Tesis. En ambos casos se requiere aprobar el Examen de Grado.



Artículo 27°

La calificación final para la obtención del Grado de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad de los Alimentos, resultará del promedio ponderado de las calificaciones aprobatorias obtenidas en los cursos del plan de estudios, de la Tesis y del Examen de Grado, de acuerdo a los siguientes porcentajes:

- Promedio de las calificaciones de los cursos del Plan de Estudio: 50%
- Calificación del escrito de la tesis y examen privado: 30%
- Calificación del Examen de Grado: 20%

TÍTULO X

De la Postergación, Eliminación y Reincorporación al Programa

Artículo 28°

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

El estudiante que abandone sus estudios por un período académico, entendiendo 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.

Podrá solicitarse la reincorporación al Programa al Decano y previo informe favorable del Director de Escuela de Posgrado. En este último caso, se podrá determinar, si fuera el caso, la obligatoriedad de cursar y aprobar actividades curriculares que hayan experimentado modificaciones o actualizaciones significativas.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

Artículo 1°

El presente Reglamento y Plan de Estudios se aplicará a todos los(las) alumnos(as) que ingresen al programa de Magíster en Alimentos Mención Gestión, Calidad e Inocuidad 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 2015.

Artículo 2°

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), quién resolverá, previo informe del Director de la Escuela de Postgrado, y oído el Comité Académico del Programa, sobre el reconocimiento de actividades.

D. PLAN DE ESTUDIOS:

Cursos	Créditos
- Cursos obligatorios:	38
Sistemas de Gestión de la Calidad	14
Inocuidad de los Alimentos	7
Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	17
- Cursos electivos	6 (mínimos)
Electivo 1	3
Electivo 2	3



- Tesis	
Anteproyecto de Tesis	56
Proyecto de Tesis I	6
Proyecto de Tesis II	25
	25

CRÉDITOS PROGRAMA

Créditos totales de cursos	44
Créditos Tesis	56
Total créditos (cursos y tesis)	100

ALGUNOS CURSOS ELECTIVOS

Fundamentos en Tecnología de Alimentos.	3 créditos.
Trazabilidad en la industria de los alimentos.	3 créditos.
Certificación como Auditor líder ISO 9001:2008.	3 créditos.
Certificación como Auditor líder SO 22000:2005.	3 créditos.
Unidad de investigación o de aplicación tecnológica en la Industria.	3 créditos.
Etiquetado Nutricional de Alimentos y su legislación.	3 créditos.
Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos.	3 créditos.

Para dictar un curso electivo se debe contar con al menos 10 estudiantes inscritos en él.

Anótese, Comuníquese y Regístrese

Fdo. Dr. ENNIO VIVALDI VÉJAR, Rector. ROBERTO LA ROSA HERNÁNDEZ, Secretario General (S).

Lo que trascibo para su conocimiento.

Saluda atentamente a usted,


ROBERTO LA ROSA HERNÁNDEZ
 Secretario General (S)

RECTORÍA
 PRORRECTORÍA
 CONTRALORÍA U. DE CHILE
 SECRETARÍA GENERAL
 VICERRECTORÍAS *VAA*
 FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACEÚTICAS
 DIRECCIÓN JURÍDICA
 OFICINA CENTRAL DE PARTES, ARCHIVO Y MICROFILM

dr