

ESTABLECE PLAN DE PROSECUCIÓN DE ESTUDIOS DE
LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

SANTIAGO, 18/05/2022 - 4136

VISTOS: El DFL N° 149 de 1981 del Ministerio de Educación, la Resolución N° 7441 de 2017, el acuerdo del Consejo de la Facultad Tecnológica en su sesión N° 17 del 14 de octubre del 2021 y las Resoluciones N° 6 y N° 7 de 2019 de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

1.- La necesidad de ofrecer oportunidades formativas para facilitar las trayectorias de las personas, con énfasis en sus egresados/as, promoviendo espacios para el aprendizaje a lo largo de la vida.

2.- En función de lo anterior, el interés por generar planes de estudio flexibles que respondan a las necesidades formativas de personas que se encuentran trabajando o no pueden acceder a un plan diurno.

3.- Que el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, puede ofrecer un Programa Especial de Prosecución de Estudios, en horario vespertino, en modalidad sincrónica presencial, tanto física como virtual.

4.- La necesidad de actualizar y fortalecer los dominios del campo propio de la Ingeniería de Alimentos para estudiantes provenientes de planes de Tecnología de Alimentos o Carreras afines.

RESUELVO:

ARTÍCULO 1. Establécese Plan de Prosecución de Estudios, en modalidad vespertina, para obtener el título de Ingeniero(a) en Alimentos, a contar del primer semestre 2023.

Este plan de estudios está compuesto por lo siguiente:

i. Perfil de Egreso

El egresado o egresada de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile posee los desempeños integrales, que a continuación se detalla:

- a) Gestionar, optimizar e innovar procesos de producción, distribución y almacenamiento de alimentos para obtener productos con características exigidas por el mercado en las empresas productivas.
- b) Diseñar, ejecutar y dirigir proyecto de desarrollo, innovación e investigación aplicada en el ámbito de la ingeniería de los alimentos en empresas, centros e institutos de investigación, para generar nuevos productos y procesos que satisfagan las demandas y necesidades del mercado.
- c) Gestionar y auditar sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, de acuerdo a normas nacionales e internacionales en la industria, empresas y servicios asociados con los alimentos.
- d) Administrar la operación de empresas con énfasis en estrategias de ventas, logística, insumos y manejo de personal, optimizando recursos económicos y humanos.
- e) Establecer procedimientos para la certificación y control de calidad de materias primas y alimentos, evaluando la eficiencia e interpretación de los métodos analíticos relacionados a su producción y distribución.
- f) Desarrollar y aplicar programas de capacitación y perfeccionamiento en el ámbito de los alimentos para comunicar y transmitir conocimientos en esta área.

ii. Estructura curricular

El plan de estudios está compuesto por 18 asignaturas diagramadas en cuatro semestres, contemplando las líneas formativas de Ciencias Naturales, Ingeniería y Tecnología y Ciencias Sociales. Este plan de estudios, de prosecución, otorga el grado de Licenciado(a) en Ciencia de los Alimentos al cumplimiento de 46 SCT, y el título profesional de Ingeniero(a) en Alimentos al cumplimiento de 49 SCT adicionales. Por ende, este plan de prosecución tiene en total 95 SCT.

iii. Organización de asignaturas

NIVEL 1

Código	Asignatura	T	E	L	SCT	Área OCDE	Requisitos
	Química de Alimentos	3	0	0	4	1	Ingreso
	Física Aplicada	2	1	0	4	1	Ingreso
	Matemáticas para Ingeniería	4	2	0	7	1	Ingreso
	Liderazgo/Capital Humano e Innovación	3	0	0	4	5	Ingreso
	Introducción a la Economía	3	0	0	4	5	Ingreso
	Total horas	15	3	0	23		

NIVEL 2

Código	Asignatura	T	E	L	SCT	Área OCDE	Requisitos
	Termodinámica	3	2	0	7	2	Física Aplicada/ Matemáticas para Ingeniería
	Bioquímica de Alimentos	3	0	2	6	2	Química de Alimentos
	Análisis Químico e Instrumental	1	0	2	4	1	Química de Alimentos
	Investigación de Operaciones/Logística	3	2	0	6	2	Matemáticas para Ingeniería
	Total horas	10	4	4	23		

NIVEL 3

Código	Asignatura	T	E	L	SCT	Área OCDE	Requisitos
	Microbiología de Alimentos	3	0	2	6	2	Bioquímica de Alimentos
	Ingeniería de Alimentos	3	2	2	9	2	Termodinámica
	Desarrollo de Productos Alimentarios	1	0	2	4	2	Investigación de Operaciones/Lo gística
	Gestión y Aseguramiento de la Calidad Alimentaria	2	1	0	4	2	Análisis Químico e Instrumental
	Total horas	9	3	6	23		

NIVEL 4

Código	Asignatura	T	E	L	SCT	Área OCDE	Requisitos
	Fundamentos de Procesamiento de los Alimentos	3	2	2	7	2	Ingeniería de Alimentos
	Ingeniería en Bioprocesos	3	0	2	5	2	Microbiología de Alimentos
	Gestión de la Producción/Costos	3	0	0	4	5	Desarrollo de Productos Alimentarios
	Preparación y Evaluación de Proyectos	3	0	0	4	2	Nivel 3 Aprobado
	Trabajo de Titulación	0	0	6	6	2	Nivel 3 Aprobado
	Total horas	12	2	10	26		

iv. Malla curricular

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO	
Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4
Química de Alimentos	Análisis Químico e Instrumental	Gestión y Aseguramiento de la Calidad Alimentaria	Preparación y Evaluación de Proyectos
TEL 3; CIENCIAS NATURALES	TEL 3; CIENCIAS NATURALES	TEL 3; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 3; INGENIERIA Y TECNOLOGIA
Física Aplicada	Bioquímica de Alimentos	Microbiología de Alimentos	Ingeniería en Bioprocesos
TEL 3; CIENCIAS NATURALES	TEL 5; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 5; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 5; INGENIERIA Y TECNOLOGIA
Matemáticas para Ingeniería	Termodinámica	Ingeniería de Alimentos	Fundamentos de Procesamiento de los Alimentos
TEL 6; CIENCIAS NATURALES	TEL 5; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 7; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 7; INGENIERIA Y TECNOLOGIA
Liderazgo/Capital Humano e Innovación	Investigación de Operaciones/Logística	Desarrollo de Productos Alimentarios	Gestión de la Producción/Costos
TEL 3; CIENCIAS SOCIALES	TEL 5; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 3; INGENIERIA Y TECNOLOGIA	TEL 3; CIENCIAS SOCIALES
Introducción a la Economía			Trabajo de Titulación
TEL 3; CIENCIAS SOCIALES			TEL 6; INGENIERIA Y TECNOLOGIA

Las asignaturas se clasifican de acuerdo al listado de disciplinas OCDE¹

ARTÍCULO 2. Los postulantes deberán ser Tecnólogos en Alimentos, Ingenieros de ejecución en Industria alimentaria o Técnicos en especialidades afines, tituladas en Instituciones de Educación Superior reconocidas por el Estado. Los postulantes al programa deberán contar con una experiencia laboral de al menos un año. Dicha experiencia laboral deberá ser acreditada en el sector de alimentos considerando para ello las áreas de procesos, calidad y gestión entre otros. A los postulantes aceptados en el programa se les reconocerán como máximo 180 SCT dependiendo de los estudios que sean acreditados. De esta manera, el Perfil de Ingreso de los y las postulantes considera sus estudios previos, más la experiencia laboral de al menos un año, equivalente todo a 205 SCT.

ARTÍCULO 3. El Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos establecerá una Comisión de Selección y Admisión compuesta por profesores del Departamento, la que, a través del Director, propondrá la admisión de postulantes, para su resolución definitiva. Esta Comisión determinará en los casos que así proceda, las asignaturas que eventualmente un alumno deberá aprobar a modo de nivelación o podrá convalidar, para continuar con el plan regular de la carrera. Esta obligación curricular deberá constar en la Resolución de Admisión correspondiente.

ARTÍCULO 4. Los y las estudiantes que aprueben la totalidad de las asignaturas del Plan de Estudios señalado en el Artículo 1º precedente, podrán optar al Título Profesional de Ingeniero(a) de Alimentos y al Grado Académico de Licenciado(a) en Ciencia de los Alimentos. El grado Académico se puede otorgar al cumplimiento de 240 SCT acorde a la normativa institucional.

ANÓTESE Y COMUNIQUESE,

DR. JULIO ROMERO FIGUEROA, Vicerrector Académico

Lo que transcribo a Ud., para su conocimiento.

Saluda a usted,



ANGEL JARA TOBAR
SECRETARIO GENERAL

JGC/JBB/MZR/yevr

1. Facultad Tecnológica
1. Registro Académico
2. Oficina de Partes
1. Archivo Central