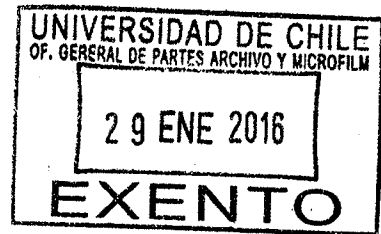




UNIVERSIDAD DE CHILE



APRUEBA REGLAMENTO ESPECÍFICO Y PLAN DE FORMACIÓN DE LA LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS Y DEL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO(A) EN ALIMENTOS, IMPARTIDO POR LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS.

DECRETO EXENTO N°004084 DE 21 DE ENERO DE 2016

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

VISTOS:

Lo dispuesto en el DFL N°3 de 2006, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del DFL N°153 de 1981 del Ministerio de Educación, que establece los Estatutos de la Universidad de Chile; en el D.S N°266 de 2014 del referido Ministerio; el Decreto Universitario N°2358 de 1996; el Decreto Universitario N°1939 de 2015; el Decreto Universitario N°005140, de 1995; el Decreto Universitario N°0017946 de 2008, Reglamento General de los Estudios Universitarios de Pregrado; el Decreto Universitario N°0027665 de 2003; el Oficio N°403 de la Sra. Directora de Departamento de Pregrado, de 15 de enero de 2016; el Oficio N°17 de la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos, de 20 de enero de 2016; y lo Certificado por el Sr. Vicedecano de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, con fecha 10 de agosto de 2015.

CONSIDERANDO:

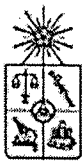
1.- Que, en el contexto del proceso de innovación curricular en la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, se hace necesario adecuar la reglamentación y planes de formación de las carreras impartidas por esta Unidad, a la normativa Universitaria vigente, especialmente con aquellas que disponen las normas generales de los estudios de pregrado.

2.- Que el Consejo de Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, en su Tercera Sesión Extraordinaria celebrada el día viernes 7 de agosto de 2015, acordó por la mayoría de sus miembros presentes con derecho a voto, aprobar un nuevo Reglamento Específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del Título Profesional de Ingeniero (a) en Alimentos, impartido por dicha Unidad Académica.

DECRETO:

1.- Derógase el D.U. N°0027665, de 15 de diciembre de 2003, que aprueba el Reglamento Específico y Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del Título Profesional de Ingeniero en Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

2.- Apruébase el siguiente nuevo Reglamento Específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del Título Profesional de Ingeniero (a) en Alimentos, impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.



UNIVERSIDAD DE CHILE

TITULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo n° 1

El presente Reglamento establece las normas particulares para la administración del Plan de Formación, conducente al grado de Licenciado(a) en Ciencias de los Alimentos y al Título Profesional de Ingeniero(a) en Alimentos, que se imparte en la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas y complementa el Reglamento General de los Estudios de Pregrado de dicha Facultad.

El Programa se regirá por este Reglamento, por el Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, por el Reglamento General de los Estudios Universitarios de Pregrado, 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

Artículo n° 2

Todas las situaciones no contempladas en el presente reglamento y en la normativa general de la Universidad, además de los conflictos que puedan surgir por la aplicación de este reglamento, serán resueltas por el Decano, previa proposición fundamentada del Director de Escuela de pregrado.

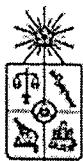
TITULO II DEL PERFIL DE EGRESO Y SUS COMPETENCIAS: PROPÓSITO FORMATIVO DE LA CARRERA

Artículo n° 3

El/la Ingeniero/a en Alimentos de la Universidad de Chile es un profesional con una sólida formación en ciencias, tecnología e ingeniería de los alimentos, que lo habilita para concebir, diseñar, implementar y operar de manera integral proyectos y equipos relacionados con la elaboración y conservación de materias primas y elaboradas; investigar, gestionar y dirigir equipos y procesos productivos con rigurosidad técnica, liderazgo y aplicando criterios de calidad e inocuidad, integrándose a equipos multidisciplinarios y aportando con su pericia y conocimientos a la resolución y generación de soluciones aplicadas e innovadoras para el mejoramiento continuo y optimización de procesos y productos que agreguen valor a éstos.

Con apego a la reglamentación legal y normativa sanitaria vigente, su ejercicio profesional se desarrolla con responsabilidad social, éticamente comprometido con el cuidado de la salud del ser humano y el respeto al medioambiente, atento a los problemas y necesidades alimentarias del país y su población y considerando las restricciones y alcances técnicos y económicos que se conjugan en la toma de decisiones relacionadas a su profesión.

El/la egresado/a se encuentra capacitado/a para insertarse de manera óptima en la industria, laboratorios, centros de investigación, u otras organizaciones, públicas o privadas, relacionados con el rubro de los alimentos, destacándose también por su constante preocupación por actualizar sus conocimientos y adaptarse a los cambios que día a día impone el medio laboral.



UNIVERSIDAD DE CHILE

Los ámbitos en los que se encuentra habilitado son Investigación Aplicada, Industria e Ingeniería y Gestión.

Artículo nº 4

Referencial de Competencias

Ámbito Investigación Aplicada: Este ámbito se refiere a la búsqueda y generación de conocimientos científicos y tecnológicos que contribuyan a identificar, comprender, aplicar y resolver problemas e innovar en temas relacionados con productos y procesos alimenticios. Lo habilita para diseñar y ejecutar proyectos, integrar equipos interdisciplinarios, comunicar y divulgar resultados de forma metódica y proponer soluciones que tiendan a la optimización o mejora de diversas problemáticas en el área de la Ingeniería de los Alimentos.

Competencias del ámbito Investigación Aplicada

C1. Analiza selecciona y sistematiza críticamente información teórica y técnica para establecer los alcances y viabilidad de una investigación que contribuya a la resolución de problemas, mejoras, innovación u optimización en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

C2. Concibe, diseña y/o ejecuta proyectos de investigación, aplicando las herramientas del método científico, con criterios de innovación, optimización y/o mejora, que contribuya a la solución de problemas y al desarrollo o generación de nuevos conocimientos de la Ciencia e Ingeniería en alimentos.

Ámbito Industria e Ingeniería: Este ámbito habilita al egresado para concebir, diseñar, implementar, operar, dirigir y controlar los procesos de elaboración industrial de alimentos con el fin de obtener productos inocuos que cumplan con los estándares de calidad establecidos y considere la mantención de la salud y buena nutrición de las personas. El egresado desarrollará productos y procesos orientado por sus conocimientos en ciencia, tecnología e ingeniería, originando una práctica responsable, creativa y propositiva, manteniendo o agregando valor, contemplando el respeto al medio ambiente, la seguridad del profesional y demás personal involucrado, con apego a la normativa vigente y considerando los criterios económicos y técnicos que los sustentan.

Competencias del ámbito Industria e Ingeniería

C1. Diseña y desarrolla productos y procesos, considerando las necesidades y exigencias del consumidor y de la empresa cumpliendo con las consideraciones técnicas y las normativas vigentes.

C2. Produce alimentos e ingredientes, empleando eficientemente los recursos y las tecnologías disponibles, asegurando la calidad y agregando valor a los productos a partir de la búsqueda de la optimización o innovación en éstos.

Ámbito Gestión: Este ámbito se refiere tanto a la gestión de la calidad como a la administración eficiente de los recursos materiales, financieros y de las personas en organizaciones relacionadas con la producción, comercialización y mercado de los alimentos. Entrega al egresado las herramientas necesarias para planificar, organizar, dirigir, controlar y coordinar acciones en empresas de alimentos y afines con sentido ético respecto del medio ambiente y la salud de las personas.



UNIVERSIDAD DE CHILE

Competencias del ámbito Gestión

C1. Planifica, organiza, dirige, lidera, controla y coordina acciones, procesos y proyectos económicos, financieros, de comercialización y contables, además, de personas, aplicando criterio de eficiencia en empresas de alimentos y afines considerando escenarios y mercados cambiantes y dinámicos.

C2. Gestiona la operación de una planta de la industria alimentaria y afines considerando criterios técnicos, económicos, de calidad y medioambientales, y principios de higiene y seguridad industrial.

Competencias genéricas

1. Comunicación, argumentación y fundamentación oral y escrita en castellano e inglés
2. Trabajo en equipo
3. Liderazgo
4. Compromiso y responsabilidad cívica, ética, social, cultural y medio ambiental con el desarrollo país.
5. Pensamiento crítico y reflexivo
6. Autonomía y responsabilidad personal y con el entorno
7. Actitud innovadora y de aprendizaje continuo.

TÍTULO III DE LA ORGANIZACIÓN DE LA FORMACIÓN

Artículo n° 5

El plan de Formación de la carrera de Ingeniería en Alimentos se desarrollará en un plazo de 11 semestres con un total de 330 SCT.

Los estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos están programados sobre la base de tres ciclos, Básico, Intermedio y Profesional. Los ciclos Básico e Intermedio componen los estudios de Licenciatura, correspondientes a los 8 primeros semestres de la formación y que suman un total de 240 créditos, durante ese período, el estudiante deberá realizar actividades de formación general, básica, especializada y complementaria; en el ciclo Profesional de 3 semestres el estudiante deberá realizar actividades obligatorias y electivas, correspondientes a 90 SCT, dentro de los cuáles se incluyen una Práctica Profesional de 10 SCT, una Memoria de Título de 20 SCT y el Examen de Título.

El Plan de Formación de esta Licenciatura y Título Profesional además incluye la entrega de una Certificación Intermedia según los requisitos establecidos en el artículo 16° del Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.



UNIVERSIDAD DE CHILE

TÍTULO IV
DE LA ADMINISTRACIÓN DE LOS ESTUDIOS; DE LA ADMISIÓN, ASISTENCIA, Y
EVALUACIÓN; DE LA PERMANENCIA, POSTERGACIÓN, REINCORPORACIÓN,
RETIRO VOLUNTARIO Y ELIMINACIÓN; DEL RECONOCIMIENTO DE ACTIVIDADES
CURRICULARES, TRANSVERSALIDAD Y TRANSFERENCIAS

Lo dispuesto al presente título se encuentra considerado en el Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

TÍTULO V
DE LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE LICENCIADO, DE LAS PRÁCTICAS
PROFESIONALES Y DE LAS ACTIVIDADES DE TITULACIÓN Y SUS PLAZOS

Artículo n° 6

El Rector de la Universidad, otorgará el grado de Licenciado/a en Ciencias de los Alimentos, lo que acreditará con un diploma, a los/las estudiantes que cumplan con la aprobación de la totalidad de las actividades curriculares correspondientes al Ciclo Básico y Ciclo Intermedio distribuidas entre el 1° y el 8° semestre y que en total suman 240 SCT.

La calificación de la Licenciatura se expresará hasta con un decimal en los siguientes términos, correspondiendo a cada uno de ellos las notas que, respectivamente, en cada caso se indican.

CALIFICACION	NOTAS
Aprobado	4.0 - 4.9
Aprobado con distinción	5.0 - 5.9
Aprobado con distinción máxima	6.0 - 7.0

Artículo n° 7

La Práctica Profesional tiene asignada la cantidad de 10 SCT equivalente a un total de 270 horas, puede realizarse teniendo aprobadas todas las actividades hasta el 10° semestre y en cualquiera de las diferentes áreas en las que se desarrolla la Ingeniería en Alimentos. Los lugares de práctica deberán ser acreditados por la Facultad.

El Profesor Coordinador de Práctica propondrá a la Dirección de Escuela, los Supervisores de Práctica.

La Práctica Profesional será calificada como Aprobada (A) o Reprobada (R) por el Profesor Coordinador y el correspondiente Comité de carrera al final del período, una vez revisados los informes del estudiante.

Artículo n° 8

La Memoria de Título se realizará de acuerdo con lo establecido en el Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

En el caso de estudiantes que hayan ingresado al programa de Magíster antes de desarrollar la Memoria de Título, dicho trabajo será remplazado por la Tesis de Grado, en



UNIVERSIDAD DE CHILE

conformidad a las disposiciones contenidas en los Reglamentos de los Programas de Magíster de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

Artículo n° 9

El Examen de Título se podrá rendir una vez que el estudiante haya aprobado la totalidad de actividades curriculares previstas en el Plan de Formación de la carrera de conformidad a lo establecido en el Reglamento General de los Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

Para quienes opten simultáneamente a la obtención del Título Profesional y el grado de Magíster, el Examen de Grado cumplirá ambos requisitos en un mismo acto, en conformidad a las disposiciones contenidas en el Reglamento del Programa de Magíster respectivo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

Artículo n° 10

La calificación final de la obtención del Título de Ingeniero en Alimentos comprenderá:

Promedio ponderado de las notas obtenidas con respecto al número de créditos del total de actividades curriculares que conforman el Plan de Formación, incluida la práctica profesional y excluidas las actividades de Memoria de Título.	50%
Nota de la Memoria de Título	30%
Nota del Examen de Título	20%

La Tesis de Grado de Magíster y el Examen de Grado respectivo, se calificarán en la escala de 1,0 a 7,0 para los efectos del cumplimiento de las normas para la obtención del Título Profesional.

El Rector de la Universidad otorgará el Título Profesional, lo que se acreditará con la entrega de un diploma, a los/las estudiantes que hayan completado su plan de formación, realizando 330 créditos y aprobado su Examen de Título.

La calificación del Título se expresará hasta con un decimal en los siguientes términos, correspondiendo a cada uno de ellos las notas que, respectivamente, en cada caso se indican.

CALIFICACION	NOTAS
Aprobado	4.0 - 4.9
Aprobado con distinción	5.0 - 5.9
Aprobado con distinción máxima	6.0 - 7.0



UNIVERSIDAD DE CHILE

TÍTULO VI DE LA VINCULACIÓN CON EL POSTGRADO

Artículo n° 11

Los/las estudiantes que cumplen los requisitos para obtener la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos podrán continuar automáticamente con la formación especializada; no obstante los estudiantes podrán solicitar continuar sus estudios de Magister en cualquier programa de la Facultad, en forma tal, que al término de ellos estén en condiciones de recibir tanto su grado de Magíster, como su título profesional de Ingeniero en Alimentos.

El/la Director/a de Escuela de Pregrado, considerando lo expuesto en el párrafo anterior, podrá autorizar, previa solicitud y considerando los antecedentes académicos del solicitante, que curse asignaturas ofrecidas por el Programa de Magíster de la Facultad, siempre que éstas sean homologables como electivos de formación especializada de pregrado, sin que se trasgreda el normal proceso curricular. Quienes hayan sido autorizados, continuarán sus estudios de forma tal que al término de ellos deberán estar en condiciones de recibir tanto el Grado de Magíster como el título profesional.

Los estudiantes autorizados, mientras cursan las asignaturas de postgrado homologables a la de formación especializada, serán, para todos los efectos, estudiantes de pregrado y se regirán por todas las normas que regulan a éste.

TITULO VII EL PLAN DE FORMACIÓN

Artículo 12

El Plan de Formación se articula en el siguiente cuadro:

Semestre	Actividad curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos	Requisitos
1	Química General I	PFI*	B	O	5	
	Introducción al Cálculo	PFI	B	O	5	
	Mecánica	PFI	B	O	4	
	Técnicas de Laboratorio Químico	PFI	B	O	4	
	Inglés I	-	C	O	3	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I	INV IND GES	E	O	4	
	Computación	IND	E	O	5	
2	Química General II	PFI	B	O	5	Química General I
	Cálculo Diferencial e Integral	PFI	B	O	5	Introducción al Cálculo



UNIVERSIDAD DE CHILE

	Electromagnetismo	PFI	B	O	4	Mecánica; Introducción al Cálculo
	Laboratorio Química General	PFI	B	O	4	Técnicas de Laboratorio Químico; Química General I
	Inglés II	-	C	O	3	Inglés I
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II	INV	E	O	4	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I
	Biología General	INV	B	O	5	
3	Química Orgánica I	PFI	B	O	5	Química General II
	Química Analítica I	PFI	B	O	5	Laboratorio de Química General; Química General II
	Estadística y Análisis de Datos	PFI	B	O	3	Cálculo Diferencial e Integral
	Laboratorio I de Química Orgánica	PFI	B	O	4	Laboratorio de Química General; Química General II
	Inglés III	-	C	O	3	Inglés II
	Cálculo Avanzado Multivariado	INV IND	B	O	5	Cálculo Diferencial e Integral
	Comunicación Oral y Escrita	GEN	G	O	5	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II
4	Química Orgánica II	PFI	B	O	5	Química Orgánica I, Laboratorio I de Química Orgánica
	Química Analítica II	PFI	B	O	5	Química Analítica I
	Fisicoquímica I**	PFI	B	O	5	Química General II; Mecánica; Cálculo Diferencial e Integral
	Laboratorio de Análisis Químico	PFI	B	O	4	Química Analítica I; Laboratorio de Química General; Estadística y Análisis de Datos
	Inglés IV	-	C	O	3	Inglés III
	Álgebra Lineal y análisis numérico	INV IND	B	O	4	Cálculo Avanzado Multivariado
	CFG	-	G	O	4	
5	Laboratorio de Análisis Instrumental	PFI	B	O	4	Química Analítica II; Laboratorio de Análisis Químico



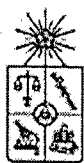
UNIVERSIDAD DE CHILE

	Materias Primas Vegetales y Animales	INV IND	E	O	3	Biología General; Química Orgánica II
	Fisicoquímica de los Alimentos	INV IND	E	O	5	Fisicoquímica I
	Dibujo en Ingeniería	INV IND	E	O	4	Computación; Cálculo Avanzado Multivariado
	Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	INV	E	O	4	Inglés IV Comunicación Oral y Escrita
	Ecuaciones Diferenciales	IND	B	O	5	Álgebra Lineal y análisis numérico
	Módulo Gestión I (Gestión Administrativa y Gestión Económica)	GES	B	O	5	Estadística y Análisis de Datos
6	Bioquímica General	INV	B	O	5	Biología; Química Orgánica II
	Química y Análisis de los Alimentos	IND	E	O	5	Laboratorio de Análisis Instrumental
	Operaciones Unitarias I	IND GES	E	O	7	Fisicoquímica de los Alimentos; Ecuaciones Diferenciales; Laboratorio de Análisis Instrumental
	Propiedades Físicas y Estructurales de Materiales	INV	E	O	3	Dibujo en Ingeniería; Electromagnetismo
	Módulo Gestión II (Gestión Contable y Costos, Gestión Comercial)	GES	E	O	5	Módulo de Gestión I
	Práctica I/ Unidad de Investigación	IND GES	E	O	5	Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
7	Bioquímica de los Alimentos	INV IND	E	O	5	Bioquímica General; Materias Primas Vegetales y Animales
	Nutrición	INV	E	O	3	Química y Análisis de los Alimentos
	Operaciones Unitarias II	IND GES	E	O	7	Operaciones Unitarias I



UNIVERSIDAD DE CHILE

	Envases y Embalajes	INV IND	E	O	3	Fisicoquímica de los Alimentos
	Gestión Financiera	GES	E	O	2	Módulo de Gestión II
	Legislación Alimentaria	IND GEN GES	E	O	3	Química y Análisis de los Alimentos
	Seguridad Industrial	GES GEN IND	E	O	3	Operaciones Unitarias I
	CFG	-	G	O	4	
8	Microbiología e Inocuidad de los Alimentos	INV IND	E	O	5	Bioquímica de los Alimentos
	Higiene y Sanidad Industrial	IND GES	E	O	3	Bioquímica de los Alimentos
	Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas	IND	E	O	5	Operaciones Unitarias II
	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas	IND	E	O	5	Operaciones Unitarias II
	Diseño de Plantas	IND GES	E	O	3	Operaciones Unitarias II
	Electivo Especializado	IND		O	4	
	Práctica II	GES IND		O	5	Práctica I, Seguridad Industrial
9	Evaluación Sensorial	INV IND	E	O	4	Estadística y análisis de datos; Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas
	Ingeniería de Procesos de Conservación de Alimentos	INV IND GES	E	O	6	Microbiología e Inocuidad de los Alimentos; Procesos de conservación por Altas Temperaturas; Procesos de conservación por Bajas Temperaturas
	Ingeniería de Procesos en Grasas y Aceites	INV IND GES	E	O	4	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de conservación por Bajas Temperaturas.



UNIVERSIDAD DE CHILE

	Ingeniería de Procesos en Cereales	IND GES	E	O	4	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas.
	Ingeniería de Procesos en Productos Cárnicos	IND GES	E	O	4	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas.
	Evaluación de Proyectos	INV IND GES	E	O	4	Gestión Financiera; Diseño de Plantas
	Diseño de Experimentos	IND INV	E	O	4	Licenciatura
10	Ingeniería de Procesos en Lácteos	INV IND GES	E	O	5	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas.
	Ingeniería de Procesos en Productos del Mar	INV IND GES	E	O	5	Procesos de Conservación por Altas Temperaturas; Procesos de Conservación por Bajas Temperaturas
	Ingeniería de Procesos en Fermentaciones	INV IND GES	E	O	5	Microbiología e Inocuidad de Alimentos
	Gestión de la Calidad	IND GES	E	O	5	Legislación alimentaria; Evaluación Sensorial
	Electivo Especializado Vinculador con Magíster	IND INV	E	O	5	Licenciatura
	Electivo Especializado Vinculador con Magíster	IND INV	E	O	5	Licenciatura
11	Práctica Profesional	IND GES	E	O	10	Semestre 10 Aprobado
	Actividad Titulación Memoria de Título	IND INV GES	E	O	20	Semestre 10 Aprobado

*PFI: Cursos correspondientes al Plan de Formación Intermedia en Química, común a las cuatro carreras de la Facultad, definido en el artículo n° 16 del Reglamento General de Estudios de Pregrado de la Facultad.



UNIVERSIDAD DE CHILE

** : Curso correspondiente al Plan de Formación Intermedio en Química y al Plan de Formación de la carrera.

SIGLAS

INV: Ámbito Investigación Aplicada

IND: Ámbito Industria e Ingeniería

GES: Ámbito Gestión

Siglas Línea de Formación

B: Cursos línea formativa Básica

G: Cursos línea formativa General

E: Cursos línea formativa Especializada

C: Cursos de línea formativa Complementaria

Siglas Flexibilidad Curricular

O: Cursos Obligatorios

E: Cursos Electivos

DISPOSICION FINAL

Artículo n° 13

El Reglamento y Plan de Formación aprobado por el presente Decreto, se aplicará a los estudiantes ingresados a partir del primer semestre del año 2016.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los estudiantes de promociones anteriores al año 2016 se registrarán por el Reglamento y Plan de Formación aprobado por D.U. N°0027665 de 15 de diciembre 2003 y sus modificaciones, sin embargo, podrán solicitar incorporarse al Reglamento y Plan de Formación aprobado por el presente Decreto. La autorización será individual y la hará el/la Decano/a previo informe del Director de Escuela.

Anótese, comuníquese y regístrese,

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

Lo que transcribo a usted para su conocimiento.

FERNANDO MOLINA LAMILLA
Secretario General (S)

DISTRIBUCIÓN:

RECTORIA
PRORRECTORIA
CONTRALORIA UNIVERSITARIA
SENADO UNIVERSITARIO
SECRETARIA GENERAL
CONSEJO DE EVALUACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS
VICERRECTORIAS
DIRECCION JURIDICA
OFICINA DE TITULOS Y GRADOS
OFICINA CENTRAL DE PARTES, ARCHIVOS Y MICROFILM

Distribución Interna

Decanato
Vicedecanato
Direcad
S.G.I.
Dir. Académico
Esc. de Pregrado ✓

