



UNIVERSIDAD
DE CHILE

MODIFICA EN LA FORMA QUE INDICA, D.U. N°004084 DE 2016, QUE 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 DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE.

DECRETO UNIVERSITARIO EXENTO N°0034218.-

SANTIAGO, 16 de diciembre de 2020.

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, ambos del Ministerio de Educación; el Decreto Supremo N°199, de 2018, del referido Ministerio; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado; el Decreto Universitario N°0044208, de 2017; el Decreto Universitario N°007586, de 1993, Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Chile; Decreto Universitario N°0017946, de 2008, Reglamento General de los Estudios Universitarios de Pregrado de la Universidad de Chile; Decreto Universitario N°004084, de 2016; Oficio N°014, de la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos, de 13 de enero de 2020; Oficio N°412, de la Sra. Directora del Departamento de Pregrado, de 31 de diciembre de 2019; lo Certificado por el Vicedecano de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, de 27 de noviembre de 2019; y la Resolución N°7, de 2019, 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, corresponde a la Universidad de Chile, en virtud de su autonomía académica, 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 formación que imparta, todo ello en conformidad a lo dispuesto en el artículo 7° del Estatuto Institucional, el artículo 2° de la Ley N°21.094 y en el artículo 104 del D.F.L N°2, de 2009, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°20.370, con las normas no derogadas del D.F.L N°1, de 2005, del Ministerio de Educación.

3.- Que, con fecha 21 de enero de 2016, se dictó el Decreto Universitario N°004084 el cual aprobó el Reglamento específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del título Profesional de Ingeniero(a), impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

4.- Que, con fecha 22 de noviembre de 2019, por unanimidad de sus integrantes, el Consejo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas aprobó la modificación a los



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Planes de Formación de las cuatro carreras de Pregrado de la Facultad, lo cual cuenta, a su vez, con el visto bueno de la Vicerrectoría de Asuntos Académicos y de su Departamento de Pregrado.

5.- Que la modificación propuesta tiene como propósito adecuar las disposiciones normativas de este Programa a las normas generales de los estudios de pregrado.

6.- Que, de acuerdo al artículo 3° de la Ley N°19.880, las decisiones escritas que adopte la Administración, se expresaran por medio de actos administrativos, lo que de conformidad al artículo 19° literal b) de los Estatutos de esta Casa de Estudios, le corresponde al Rector, especialmente, dictar los reglamentos, decretos y resoluciones de la Universidad.

DECRETO:

1.- Modifícase el Decreto Universitario N°004084, de 2016, que contiene el Reglamento específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del título Profesional de Ingeniero(a), en impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, de la siguiente forma:

a) Reemplázase el segundo inciso actual del Artículo 5° por el siguiente:

“Los estudios de la carrera de Química y Farmacia 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 SCT; 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 en Farmacia Comunitaria de 7 SCT, una Actividad de Titulación de 30 SCT y el Examen de Título.”

b) Reemplázase el actual Artículo 10° por el siguiente:

ARTÍCULO 10°

La calificación final de la obtención del Título de Ingeniero(a) de 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, excluidas las actividades de Memoria de Título.	50%
Nota de Anteproyecto de Título	10%
Nota de Memoria de Título	10%
Nota del Examen de Título	20%



UNIVERSIDAD
DE CHILE

La Tesis de Grado de Magíster y el Examen de Grado respectivo, se calificarán en la escala 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 una decimal en los siguientes términos, correspondiente a cada uno de ellos las notas que, respectivamente, en cada caso se indican.

CALIFICACIÓN	NOTAS
Aprobado	4,0 – 4,9
Aprobado con distinción	5,0 – 5,9
Aprobado con distinción máxima	6,0 – 7,0

c) Reemplázase el PLAN DE FORMACIÓN actual del Artículo 12° por el siguiente:

PLAN DE FORMACIÓN

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E-L	Créditos	Requisitos
1	Química General I	PFI	B	O	5	
	Técnicas de Laboratorio Químico	PFI	B	O	4	
	Mecánica	PFI	B	O	4	
	Introducción al Cálculo	PFI	B	O	5	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I	INV IND GES	E	O	4	
	Inglés I		C	O	3	
	Cursos de Formación General	IND	E	E	5	



UNIVERSIDAD
DE CHILE

2	Química General II	PFI	B	O	5	Química General I
	Laboratorio de Química General	PFI	B	O	4	Técnicas de Laboratorio Químico; Química General I
	Electromagnetismo	PFI	B	O	4	Mecánica; Introducción al Cálculo
	Cálculo Diferencial e Integral	PFI	B	O	5	Introducción al Cálculo
	Biología General	INV	B	O	5	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II	INV	E	O	4	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I
	Inglés II		C	O	3	Inglés I

3	Química Orgánica I	PFI	B	O	5	Química General II
	Química Analítica I	PFI	B	O	5	Química General II; Laboratorio de Química General
	Laboratorio I de Química Orgánica	PFI	B	O	4	Química General II; Laboratorio de Química General
	Estadística y análisis de datos	PFI	B	O	3	Cálculo Diferencial e Integral
	Cálculo Avanzado Multivariado	INV IND	B	O	3	Cálculo Diferencial e Integral
	Comunicación Oral y Escrita	GEN	G	O	5	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II
	Inglés III		C	O	3	Inglés II



UNIVERSIDAD
DE CHILE

4	Química Orgánica II	PFI	B	O	5	Química Orgánica I
	Laboratorio de Análisis Químico	PFI	B	O	4	Química Analítica I; Laboratorio de Química General; Estadística y Análisis de datos
	Química Analítica II	PFI	B	O	5	Química Analítica I
	Fisicoquímica I	PFI	B	O	5	Mecánica; Cálculo diferencial e Integral; Química Orgánica I
	Álgebra Lineal y análisis numérico	INV IND	B	O	4	Cálculo Avanzado Multivariado
	Computación		G	O	4	Estadística y análisis de datos
	Inglés IV		C	O	3	Inglés III



UNIVERSIDAD
DE CHILE

5	Laboratorio de Análisis Instrumental	PFI	B	O	4	Química Analítica II; Laboratorio de Análisis Químico
	Materias Primas Vegetales y Animales	INV IND	E	O	3	Biología General; Química Orgánica II
	Fisicoquímica orientada a los Alimentos	INV IND	E	O	5	Electromagnetismo; 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



UNIVERSIDAD
DE CHILE

6	Bioquímica General	INV	B	O	5	Fisicoquímica I; Materias Primas Vegetales y Animales
	Química y Análisis de los Alimentos	IND	E	O	5	Laboratorio de Análisis Instrumental
	Operaciones Unitarias I	IND GES	E	O	7	Laboratorio de Análisis Instrumental: Fisicoquímica orientada a los Alimentos; Ecuaciones Diferenciales
	Propiedades Físicas de los Alimentos	INV	E	O	3	Computación; Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
	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



UNIVERSIDAD
DE CHILE

7	Bioquímica de los Alimentos	INV IND	E	O	5	Bioquímica General
	Nutrición	INV	E	O	4	Química y Análisis de los Alimentos
	Operaciones Unitarias II	IND GES	E	O	7	Operaciones Unitarias I
	Envases y Embalajes	INV IND	E	O	4	Fisicoquímica orientada a los Alimentos; Propiedades Físicas de los Alimentos
	Gestión Financiera	GES	E	O	3	Módulo de Gestión II
	Legislación Alimentaria	IND GEN GES	E	O	4	Química y Análisis de los Alimentos
	Seguridad Industrial	GES GEN IND	E	O	3	Operaciones Unitarias I

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	Dibujo en Ingeniería; Operaciones Unitarias II
	Diseño de Experimentos	IND	E	O	4	Computación; Operaciones Unitarias II
	Práctica II	GES IND		O	5	Práctica I; Seguridad Industrial



UNIVERSIDAD
DE CHILE

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
	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 de 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
	Electivo Especializado	IND INV	E	E	4	



UNIVERSIDAD
DE CHILE

10	Ingeniería de Procesos de 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 los Alimentos; Higiene Seguridad Industrial
	Gestión de la Calidad	IND GES	E	O	5	Legislación alimentaria; Evaluación Sensorial
	Electivo Especializado Vinculador con Magíster	INV IND	E	O	10	Licenciatura



UNIVERSIDAD
DE CHILE

11	Práctica Profesional	IND GES	E	O	10	Semestre 10 aprobado
	Actividad Final de Titulación	IND INV GES	E	O	20	Semestre 10 aprobado

d) Reemplázase la **DISPOSICIÓN TRANSITORIA** actual por el siguiente texto:

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los estudiantes que hayan ingresado con anterioridad al año académico 2020 se registrarán por el Reglamento y Plan de Formación aprobados por D.U N°004084, de 21 de enero de 2016, sin embargo, podrán acogerse a las modificaciones aprobadas por este Decreto, para la cual deberán solicitarlo al/la Decano/la de la Facultad, quién resolverá, previo informe de la Dirección de Pregrado de la Facultad.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y REGÍSTRESE.

FERNANDO MOLINA LAMILLA
Director Jurídico

DR. ENNIO VIVALDI VÉJAR
Recto



UNIVERSIDAD
DE CHILE

MODIFICA EN LA FORMA QUE INDICA, D.U. N°004084 DE 2016, QUE 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 DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE.

DECRETO UNIVERSITARIO EXENTO N°0034218.-

SANTIAGO, 16 de diciembre de 2020.

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, ambos del Ministerio de Educación; el Decreto Supremo N°199, de 2018, del referido Ministerio; la Ley N°21.094, sobre Universidades Estatales; la Ley N°19.880, que establece bases de los procedimientos administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado; el Decreto Universitario N°0044208, de 2017; el Decreto Universitario N°007586, de 1993, Reglamento de Estudiantes de la Universidad de Chile; el Decreto Universitario N°0028011, de 2010; Decreto Universitario N°0017946, de 2008, Reglamento General de los Estudios Universitarios de Pregrado de la Universidad de Chile; Decreto Universitario N°004084, de 2016; Oficio N°014, de la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos, de 13 de enero de 2020; Oficio N°412, de la Sra. Directora del Departamento de Pregrado, de 31 de diciembre de 2019; lo Certificado por el Vicedecano de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, de 27 de noviembre de 2019; y la Resolución N°7, de 2019, 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, corresponde a la Universidad de Chile, en virtud de su autonomía académica, 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 formación que imparta, todo ello en conformidad a lo dispuesto en el artículo 7° del Estatuto Institucional, el artículo 2° de la Ley N°21.094 y en el artículo 104 del D.F.L. N°2, de 2009, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°20.370, con las normas no derogadas del D.F.L. N°1, de 2005, del Ministerio de Educación.

3.- Que, con fecha 21 de enero de 2016, se dictó el Decreto Universitario N°004084 el cual aprobó el Reglamento específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del título Profesional de Ingeniero(a), impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.



UNIVERSIDAD
DE CHILE

4.- Que, con fecha 22 de noviembre de 2019, por unanimidad de sus integrantes, el Consejo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas aprobó la modificación a los Planes de Formación de las cuatro carreras de pregrado de la Facultad, lo cual cuenta, a su vez, con el visto bueno de la Vicerrectoría de Asuntos Académicos y de su Departamento de Pregrado.

5.- Que la modificación propuesta tiene como propósito adecuar las disposiciones normativas de este Programa a las normas generales de los estudios de pregrado.

6.- Que, de acuerdo al artículo 3° de la Ley N°19.880, las decisiones escritas que adopte la Administración, se expresaran por medio de actos administrativos, lo que de conformidad al artículo 19° literal b) de los Estatutos de esta Casa de Estudios, le corresponde al Rector, especialmente, dictar los reglamentos, decretos y resoluciones de la Universidad.

DECRETO:

1.- Modifícase el Decreto Universitario N°004084, de 2016, que contiene el Reglamento específico y Plan de Formación de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del título Profesional de Ingeniero(a), en impartido por la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.

a) Reemplázase el segundo inciso actual del Artículo 5° por el siguiente:

“Los estudios de la carrera de Química y Farmacia 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 SCT; 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 en Farmacia Comunitaria de 7 SCT, una Actividad de Titulación de 30 SCT y el Examen de Título.”

b) Reemplázase el PLAN DE FORMACIÓN actual del Artículo 12° por el siguiente:

PLAN DE FORMACIÓN



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E-L	Créditos	Requisitos
1	Química General I	PFI	B	O	5	
	Técnicas de Laboratorio Químico	PFI	B	O	4	
	Mecánica	PFI	B	O	4	
	Introducción al Cálculo	PFI	B	O	5	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I	INV IND GES	E	O	4	
	Inglés I		C	O	3	
	Cursos de Formación General	IND	E	E	5	

2	Química General II	PFI	B	O	5	Química General I
	Laboratorio de Química General	PFI	B	O	4	Técnicas de Laboratorio Químico; Química General I
	Electromagnetismo	PFI	B	O	4	Mecánica; Introducción al Cálculo
	Cálculo Diferencial e Integral	PFI	B	O	5	Introducción al Cálculo
	Biología General	INV	B	O	5	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II	INV	E	O	4	Introducción a la Ingeniería en Alimentos I
	Inglés II		C	O	3	Inglés I

	Química Orgánica I	PFI	B	O	5	Química General II
	Química Analítica I	PFI	B	O	5	Química General II; Laboratorio de



UNIVERSIDAD
DE CHILE

3						Química General
	Laboratorio I de Química Orgánica	PFI	B	O	4	Química General II; Laboratorio de Química General
	Estadística y análisis de datos	PFI	B	O	3	Cálculo Diferencial e Integral
	Cálculo Avanzado Multivariado	INV IND	B	O	3	Cálculo Diferencial e Integral
	Comunicación Oral y Escrita	GEN	G	O	5	Introducción a la Ingeniería en Alimentos II
	Inglés III		C	O	3	Inglés II

4	Química Orgánica II	PFI	B	O	5	Química Orgánica I
	Laboratorio de Análisis Químico	PFI	B	O	4	Química Analítica I; Laboratorio de Química General; Estadística y Análisis de datos
	Química Analítica II	PFI	B	O	5	Química Analítica I
	Fisicoquímica I	PFI	B	O	5	Mecánica; Cálculo diferencial e Integral; Química Orgánica I
	Álgebra Lineal y análisis numérico	INV IND	B	O	4	Cálculo Avanzado Multivariado
	Computación		G	O	4	Estadística y análisis de datos
	Inglés IV		C	O	3	Inglés III

	Laboratorio de Análisis Instrumental	PFI	B	O	4	Química Analítica II; Laboratorio de Análisis Químico
--	--------------------------------------	-----	---	---	---	---



UNIVERSIDAD
DE CHILE

5	Materias Primas Vegetales y Animales	INV IND	E	O	3	Biología General; Química Orgánica II
	Fisicoquímica orientada a los Alimentos	INV IND	E	O	5	Electromagnetismo; 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

	Bioquímica General	INV	B	O	5	Fisicoquímica I; Materias Primas Vegetales y Animales
--	--------------------	-----	---	---	---	---



UNIVERSIDAD
DE CHILE

6	Química y Análisis de los Alimentos	IND	E	O	5	Laboratorio de Análisis Instrumental
	Operaciones Unitarias I	IND GES	E	O	7	Laboratorio de Análisis Instrumental: Físicoquímica orientada a los Alimentos; Ecuaciones Diferenciales
	Propiedades Físicas de los Alimentos	INV	E	O	3	Computación; Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
	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

	Bioquímica de los Alimentos	INV IND	E	O	5	Bioquímica General
--	-----------------------------	------------	---	---	---	--------------------



UNIVERSIDAD
DE CHILE

7	Nutrición	INV	E	O	4	Química y Análisis de los Alimentos
	Operaciones Unitarias II	IND GES	E	O	7	Operaciones Unitarias I
	Envases y Embalajes	INV IND	E	O	4	Fisicoquímica orientada a los Alimentos; Propiedades Físicas de los Alimentos
	Gestión Financiera	GES	E	O	3	Módulo de Gestión II
	Legislación Alimentaria	IND GEN GES	E	O	4	Química y Análisis de los Alimentos
	Seguridad Industrial	GES GEN IND	E	O	3	Operaciones Unitarias I

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	Dibujo en Ingeniería; Operaciones Unitarias II
	Diseño de Experimentos	IND	E	O	4	Computación; Operaciones Unitarias II
	Práctica II	GES IND		O	5	Práctica I; Seguridad Industrial

	Evaluación Sensorial	INV IND	E	O	4	Estadística y análisis de
--	----------------------	------------	---	---	---	---------------------------



UNIVERSIDAD
DE CHILE

						datos; Procesos de Conservación por altas Temperaturas; Procesos de conservación por Bajas Temperaturas
9	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
	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 de 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
	Electivo Especializado	IND INV	E	E	4	



UNIVERSIDAD
DE CHILE

10	Ingeniería de Procesos de 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 los Alimentos; Higiene Seguridad Industrial
	Gestión de la Calidad	IND GES	E	O	5	Legislación alimentaria; Evaluación Sensorial
	Electivo Especializado Vinculador con Magíster	INV IND	E	O	10	Licenciatura



UNIVERSIDAD
DE CHILE

11	Práctica Profesional	IND GES	E	O	10	Semestre 10 aprobado
	Actividad Final de Titulación	IND INV GES	E	O	20	Semestre 10 aprobado

c) Reemplázase la **DISPOSICIÓN TRANSITORIA** actual por el siguiente texto:

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los estudiantes que hayan ingresado con anterioridad al año académico 2020 se registrarán por el Reglamento y Plan de Formación aprobados por D.U N°004084, de 21 de enero de 2016, sin embargo, podrán acogerse a las modificaciones aprobadas por este Decreto, para la cual deberán solicitarlo al/la Decano/la de la Facultad, quién resolverá, previo informe de la Dirección de Pregrado de la Facultad.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y REGÍSTRESE.

Firmado por: Sr. Ennio Vivaldi Véjar, Rector. Sr. Fernando Molina Lamilla, Director Jurídico.”

Lo que transcribo para su conocimiento.

FERNANDO MOLINA LAMILLA
DIRECTOR JURÍDICO

DISTRIBUCIÓN

1. Rectoría.
2. Prorectoría.
3. Senado Universitario
4. Contraloría Universitaria.
5. Consejo de Evaluación.
6. Vicerrectoría de Asuntos Académicos.
7. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.
8. Dirección Jurídica.
9. Oficina de Título y Grados.
10. Oficina Central de Partes, Archivo y Microfilm.