



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO

**CERTIFICADO ACUERDO J/D N° 43/2016**

La Honorable Junta Directiva de la Universidad del Bío-Bío, en su novena sesión ordinaria para el periodo 2016, realizada con fecha 18 de enero de 2017, a propuesta del Sr. Rector acordó, de conformidad a lo dispuesto en la letra g) del artículo 8° de los Estatutos de esta Corporación y por la unanimidad de sus directores asistentes, aprobar el **Proyecto de Renovación Curricular del Magister en Ciencias e Ingeniería en Alimentos**, dictado en la sede Chillán, fijando en consecuencia, un nuevo Plan de Estudio y Malla Curricular de dicho programa.

La renovación referida, en especial, implica:

- 1.- La incorporación del perfil de ingreso de los postulantes del programa.
- 2.- La actualización del Perfil de egreso, precisando las competencias específicas del graduado.
- 3.- La actualización de la carga horaria del programa, e incorporación del SCT, pasando de un total de 51 créditos a 86 SCT, con el correspondiente ajuste de las horas presenciales y autónomas, según se expresa en una actualización gráfica del Plan de Estudio y Malla Curricular del programa, la cual se consigna en el respectivo proyecto académico.
- 4.- La actualización de los programas de asignaturas del plan de estudio, acorde con la definición del perfil de egreso.
- 5.- La actualización del Reglamento Interno del programa de Magister en Ciencias e Ingeniería en Alimentos.

Se hace presente que el detalle de la renovación Curricular consta en documento de 126 páginas denominado "*Proyecto Renovación Curricular Magister en Ciencias e Ingeniería en Alimentos*", y que contiene: Antecedentes Generales, Aspectos Básicos del Proyecto, Informe de la Unidad Académica Patrocinante, Fundamentación, Objetivos del Programa, Perfiles y Plan de Estudio, Malla Curricular, Matriz de Tributación, Recursos Humanos, Programas de asignaturas, Líneas de Investigación, Recursos Materiales, Reglamento Interno del Programa y Anexos. Dicho documento se ha tenido a la vista y se adjunta al presente acuerdo, entendiéndose formar parte integrante de él para todo efecto legal.

Se deja constancia que los cambios indicados comenzarán a aplicarse a partir del primer semestre de 2017.

Se faculta a la Vicerrectoría Académica, a través de la Dirección de Postgrado, para efectuar las correcciones de forma que, sin alterar la esencia de lo acordado por la H. Junta Directiva, se hagan necesarias en las descripciones gráficas del Plan de Estudios y/o la Malla Curricular aprobados, incorporándoles en los actos administrativos que corresponda dictar para la eficacia de este acuerdo, rindiendo cuenta posterior de ello a este órgano colegiado.

La Junta Directiva resuelve hacer efectivo el presente acuerdo desde ya, sin esperar la aprobación del acta correspondiente.



**RICARDO PONCE SOTO**  
**SECRETARIO**  
**UNTA DIRECTIVA**  
**MINISTRO DE FE**

Concepción, diciembre de 2016.

**Sede Concepción**

Avda. Collao N° 1202 - Casilla 5-C - Código Postal: 4081112 - Fonos: (56 - 41) 3111200 - Fono/Fax: (56-41) 3111040 - Región del Bío Bío - Chile

**Sede Chillán**

Avda. Andrés Bello N° 720 - Casilla 447 - Código Postal: 378000 - Fono/Fax: (56 - 42) 2463000 - Región del Bío Bío - Chile

**E-mail: [ubb@ubiobio.cl](mailto:ubb@ubiobio.cl)**

**[www.ubiobio.cl](http://www.ubiobio.cl)**



### Plan de Estudios

| Sem.         | Asignatura                                     | Créditos SCT | Horas Presenciales (hr/semana) | Horas Trabajo Autonomo (hr/semana) | Horas Pedagógicas (hr/semana) | Horas Cronológicas (hr/semana) |
|--------------|--|--------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 1            | Diseño Experimental en Alimentos               | 8            | 4                              | 16                                 | 20                            | 13                             |
| 1            | Métodos Matemáticos en Ingeniería en Alimentos | 6            | 3                              | 12                                 | 15                            | 10                             |
| 1            | Propiedades Físicas de Alimentos               | 8            | 4                              | 16                                 | 20                            | 13                             |
| <b>Total</b> |  | <b>22</b>    | <b>11</b>                      | <b>44</b>                          | <b>55</b>                     | <b>36</b>                      |
| 2            | Tópico Avanzado I                              | 8            | 4                              | 16                                 | 20                            | 13                             |
| 2            | Electivo                                       | 2            | 2                              | 3                                  | 5                             | 3                              |
| 2            | Seminario de Tesis                             | 8            | 4                              | 16                                 | 20                            | 13                             |
| <b>Total</b> |  | <b>18</b>    | <b>10</b>                      | <b>35</b>                          | <b>45</b>                     | <b>29</b>                      |
| 3            | Tópico Avanzado II                             | 8            | 4                              | 16                                 | 20                            | 13                             |
| 3            | Tesis I  | 15           | 8                              | 30                                 | 38                            | 25                             |
| <b>Total</b> |  | <b>23</b>    | <b>12</b>                      | <b>46</b>                          | <b>58</b>                     | <b>38</b>                      |
| 4            | Tesis II                                       | 23           | 12                             | 46                                 | 58                            | 38                             |
| <b>Total</b> |  | <b>23</b>    | <b>12</b>                      | <b>46</b>                          | <b>58</b>                     | <b>38</b>                      |
| <b>Total</b> |  | <b>86</b>    |                                |                                    |                               |                                |



## 7. MALLA CURRICULAR

### Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos

| AÑO 1  |  |   |  | AÑO 2   |  |  |  |
|--|--|---|--|---|--|--|--|
| I SEMESTRE   |  | II SEMESTRE   |  | I SEMESTRE  |  | II SEMESTRE                                    |  |
| *Diseño Experimental en Alimentos<br>13 HRS                      8 SCT               |  | *Tópico Avanzado I<br>13 HRS                      8 SCT |  | *Tópico Avanzado II<br>13 HRS                      8 SCT                        |  | Tesis II<br>38 HRS                      23 SCT |  |
| *Métodos Matemáticos en Ingeniería en Alimentos<br>10 HRS                      6 SCT |  | Electivo<br>3 HRS                      2 SCT            |  | Tesis I<br>25 HRS                      15 SCT                                   |  |  |  |
| *Propiedades Físicas en Alimentos<br>13 HRS                      8 SCT               |  | Seminario de Tesis<br>13 HRS                      8 SCT |  | *Asignaturas vinculadas con el Programa de Doctorado en Ingeniería de Alimentos |  |  |  |
| 36 HRS                      22 SCT   |  | 29 HRS                      18 SCT                      |  |   |  |  |  |