



UNIVERSIDAD
DE CHILE

MODIFICA EN LA FORMA QUE INDICA, D.U. N°004084 DE 2016, QUE APRUEBA REGLAMENTO ESPECÍFICO 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°XXXX.

SANTIAGO, XX de XXXX de 2024.

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°004078 de 2016, Reglamento General de los Estudios del Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile; el Decreto Universitario N°0036358 de 2023; el Decreto Universitario N°xxxx de 2024; el Decreto Universitario N°004084 de 2016; el Decreto Universitario N°0034219 de 2020; el Oficio N°402 de la Sra. Directora de Departamento de Pregrado, de 15 de enero de 2016; el Oficio N°19 de la Sra. Vicerrectora de Asuntos Académicos, de 20 de enero de 2016; y al Certificado de Acuerdo N°042 de 2024 de la Sra. Vicedecana de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, de 29 de julio de 2024.

CONSIDERANDO:

1. Que, en el contexto del proceso de innovación curricular de las carreras del Pregrado y con fecha 21 de enero de 2016, entró en vigor el D.U. N°004084, que aprueba el 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

2. Que, el precitado Decreto Universitario N°004084 de 2016, fue modificado posteriormente mediante el D.U. N°0034218 de 16 de diciembre de 2020, con el objetivo de aplicar cambios menores para mejorar la articulación, secuencia y pertinencia de las asignaturas, además de lograr un adecuado avance curricular de los estudiantes de la carrera.
3. Que, en el marco del Proyecto FIDA21-FCQYF se indica como uno de sus objetivos el crear e implementar el Grado Académico de Bachiller con mención en Ciencias Químicas, como parte del proceso de articulación de los niveles formativos de la Facultad, reconociendo el ciclo básico de formación ya existente en la unidad académica para la entrega del citado grado académico.
4. Que, para ello, se conformó una Comisión de Innovación Curricular (CIC) ad hoc para la Creación del Grado de Bachiller en Ciencias Químicas, creada mediante Res. Interna Núm 00124/2022, con el objetivo de generar una propuesta de reglamento específico que plasmara las modificaciones necesarias para la implementación del grado académico para cada una de las carreras impartidas por la Escuela de Pregrado.
5. Que, con fecha 12 de octubre de 2023 y mediante Decreto Universitario Núm. 0036358 de 2023, se crea el Grado Académico de Bachiller General con Menciones y aprueba su reglamento, estando todos los aspectos vinculados a la otorgación del precitado grado académico normados en el texto.
6. Que, la unidad académica se adscribió al proceso de implementación del grado académico de bachiller general de la Universidad de Chile, correspondiendo para sus cuatro carreras del pregrado la mención en Ciencias.
7. Que, con lo expuesto se ajustó el foco del trabajo de la Comisión de Innovación Curricular (CIC) ad hoc pasando de la Creación del Grado de Bachiller en Ciencias Químicas a la implementación del Grado Académico de Bachiller General con Menciones de la Universidad de Chile.
8. Que, en este contexto, además, se generaron modificaciones al plan de estudios de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del Título Profesional de Ingeniero(a) en Alimentos, con el objetivo de favorecer el correcto avance curricular y un tránsito académico fluido para los(as) estudiantes de la carrera.
9. Que, con fecha 5 de julio de 2024, el Consejo de Escuela de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas aprobó las modificaciones al Reglamento Específico de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Título Profesional de Ingeniero(a) en Alimentos, impartido por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Chile.

10. Que, con fecha 26 de julio de 2024 el Consejo de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas aprobó, por la mayoría de sus miembros presentes con derecho a voto, las modificaciones al Reglamento Específico de la Licenciatura en Ciencias de los Alimentos y del Título Profesional de Ingeniero(a) en Alimentos, impartido por la unidad académica, todo lo cual cuenta, a su vez, con el visto bueno de la Vicerrectoría de Asuntos Académicos y de su Departamento de Pregrado.
11. Que, de acuerdo con el 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.
12. Que, con fecha 24 de diciembre de 2020, a través del Decreto Universitario N° 0035467 el Sr. Rector delegó en la Vicerrectoría de Asuntos Académicos la facultad de aprobar las modificaciones, parciales o totales, de los reglamentos y planes de estudios conducentes a grados académicos y a títulos profesionales de la Universidad de Chile, referidos en el artículo 49 del Estatuto Institucional, a través de la dictación de los actos administrativos que correspondan, como asimismo la facultad de refundir, aclarar, rectificar, enmendar, modificar, invalidar y revocar dichos actos administrativos.

DECRETO:

1.- Modifícase D.U N°004084 de 2016, que aprueba Reglamento Específico 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 forma que se indica a continuación:

a) Reemplázase el artículo 5 por el siguiente:

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.



UNIVERSIDAD DE CHILE

Los estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos están programados sobre la base de tres ciclos: Básico, Especializado y Profesional. El ciclo Básico compone los estudios del Bachiller General con mención en Ciencias, correspondientes a los 4 primeros semestres y que suman un total de 120 SCT; a su vez, los ciclos Básico y Especializado componen los estudios de la 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 de 10 SCT y una Actividad Final de Titulación de 20 SCT.

El Plan de Formación de la carrera 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.

b) Reemplázase la denominación del Título V por la siguiente:

“TITULO V

DE LA OBTENCIÓN DEL GRADO DE BACHILLER GENERAL CON MENCIÓN EN CIENCIAS, DEL GRADO DE LICENCIADO, DE LAS PRÁCTICAS PROFESIONALES Y DE LAS ACTIVIDADES DE TITULACIÓN Y SUS PLAZOS”

c) Reemplázase el artículo 6 por el siguiente:

Artículo n° 6

El Rector de la Universidad otorgará el grado de Bachiller General con Mención en Ciencias y el grado de Licenciado/a, lo que acreditará con un diploma, a los(as) estudiantes que cumplan con el avance académico y exigencias correspondientes a cada grado académico.

El grado de Bachiller General con mención en Ciencias se obtendrá tras la aprobación de la totalidad de las actividades curriculares correspondientes al Ciclo Básico distribuidas entre el 1° y 4° semestre y que en total suman 120 SCT.

A su vez, el grado de Licenciado se obtendrá tras la aprobación de la totalidad de las actividades curriculares correspondientes al Ciclo Básico y Ciclo Especializado distribuidas entre el 1° y el 8° semestre y que en total suman 240 créditos (SCT).



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Durante ese período, el estudiante deberá realizar actividades de formación general, básica, especializada y complementaria.

La calificación final de la Licenciatura se obtiene según lo descrito en el Reglamento General de Estudios de Pregrado de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.

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.

CALIFICACIÓN	NOTAS
Aprobado	4.0 – 4.9
Aprobado con distinción	5.0 – 5.9
Aprobado con distinción máxima	6.0 – 7.0

d) Modifícase el PLAN DE FORMACIÓN vigente, del artículo 12, por el siguiente:

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
1	Química General I	PFI	B	O	8	
	Técnicas de Laboratorio Químico	PFI	B	O	4	
	Introducción al Álgebra y Cálculo	PFI	B	O	8	
	Química Transformadora	PFI	B	O	3	
	Introducción a la Ingeniería en Alimentos	INV IND GES	E	O	3	
	Inglés I		C	O	3	



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
2	Química General II	PFI	B	O	5	Química General I
	Laboratorio de Química General	PFI	B	O	3	Técnicas de Laboratorio Químico; Química General I
	Física General	PFI	B	O	5	Introducción al Álgebra y Cálculo
	Cálculo Diferencial e Integral	PFI	B	O	6	Introducción al Álgebra y Cálculo
	Biología Celular	INV	B	O	5	Técnicas de Laboratorio Químico
	Curso de Formación General		C	E	4	
	Inglés II		C	O	3	Inglés I

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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



UNIVERSIDAD
DE CHILE

						Química General
	Estadística y Análisis de Datos	PFI	B	O	4	Cálculo Diferencial e Integral
	Física Aplicada a la Química	INV	B	O	4	Física General
	Cálculo Avanzado Multivariado	INV IND	B	O	5	Cálculo Diferencial e Integral
	Curso de Formación General		G	E	2	

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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	6	Física General; Cálculo Diferencial e Integral; Química Orgánica I



UNIVERSIDAD
DE CHILE

	Álgebra Lineal y Métodos Numéricos	INV IND	B	O	4	Cálculo Avanzado Multivariado
	Computación y Programación	INV IND	G	O	5	Estadística y Análisis de Datos
	Curso de Formación General		E	E	2	

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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 Celular; Química Orgánica II
	Fisicoquímica Orientada a los Alimentos	INV IND	E	O	5	Física Aplicada a la Química; Fisicoquímica I
	Dibujo en Ingeniería	INV IND	E	O	4	Computación y Programación; Cálculo Avanzado Multivariado
	Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	INV	E	O	4	Inglés II; Estadística y Análisis de Datos



UNIVERSIDAD
DE CHILE

	Ecuaciones Diferenciales	IND	B	O	5	Álgebra Lineal y Métodos Numéricos
	Módulo Gestión I (Gestión Administrativa y Gestión Económica)	GES	B	O	5	Estadística y Análisis de Datos

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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 y Programación; Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
	Módulo Gestión II (Gestión)	GES	E	O	5	Módulo Gestión I



UNIVERSIDAD
DE CHILE

	Contable y Costos, Gestión Comercial)					
	Práctica I/Unidad de Investigación	IND GES	E	O	5	Comunicación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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 Gestión II
	Legislación Alimentaria	IND GES	E	O	4	Química y Análisis de los Alimentos
	Inglés III		C	O	3	Inglés II



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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	4	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	3	Computación y Programación; Operaciones Unitarias II
	Práctica II	IND GES		O	4	Práctica I/Unidad de Investigación
	Inglés IV		C	O	3	Inglés III



UNIVERSIDAD
DE CHILE

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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



UNIVERSIDAD
DE CHILE

	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	INV IND	E	E	4	

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
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 y Sanidad



UNIVERSIDAD
DE CHILE

	Gestión de la Calidad	IND GES	E	O	5	Industrial Legislación Alimentaria; Evaluación Sensorial
	Electivo Especializado Vinculador con Magíster	INV IND	E	O	10	Licenciatura

Semestre	Actividad Curricular	Ámbito	Línea Formativa B-G-E-C	Flexibilidad curricular O-E	Créditos (SCT)	Requisitos
11	Práctica Profesional	IND GES	E	O	10	Semestre 10 aprobado
	Actividad Final de Titulación	INV IND GES	E	O	20	Semestre 10 aprobado

Total de Créditos	330
--------------------------	------------

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



UNIVERSIDAD
DE CHILE

f) Reemplázase la DISPOSICIÓN TRANSITORIA actual por el siguiente texto:

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las modificaciones aprobadas por este Decreto se aplicarán a los estudiantes ingresados a partir de la cohorte del año académico 2025. Los estudiantes que hayan ingresado con anterioridad al año académico 2025 se regirán por el Reglamento y Plan de Formación aprobados por D.U N°004084, de 21 de enero de 2016, modificado mediante el D.U. N°0034219 de 16 de diciembre de 2020, sin embargo, podrán acogerse a las modificaciones aprobadas por este Decreto, para lo 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, Sr. Claudio Pastenes Villarreal, Vicerrector de Asuntos Académicos
Universidad de Chile; Sra. Liliana Galdámez Zelada, Directora Jurídica.

LILIANA GALDÁMEZ ZELADA
Directora Jurídica



UNIVERSIDAD
DE CHILE
DISTRIBUCIÓN.-

1. Sra. Directora Académica.-
2. Sres/Sras. Directores/as de Apoyo a la Gestión.-
3. Sres. / Sras. Directores/as de departamentos.-
4. Sres. / Sras. Jefes de Carrera.-
5. Sres. / Sras. Coordinadores de programas de Postgrado.-
6. Sr. Secretario de Estudios.-
7. Sr. Jefe de Gabinete del Decanato.-
8. Sres. / Sras. Integrantes de la CIC ad hoc.-
9. Sra. Presidenta de la Comisión Local de Autoevaluación.-
10. Sr. Abogado Asesor de Facultad.-
11. Sr. Coordinador del Área de Gestión Curricular.-
12. Sr. Coordinador del Área de Gestión de Proyectos Académicos.-
13. Archivo Dirección Académica.-
14. Archivo Decanato.-