



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO
República de Chile

Académicos Participantes



Nombre	Título y Grado
Sergio Acuña Nelson	Ingeniero en Alimentos, Doctor en Ciencias de la Ingeniería, Mención Ingeniería Química (Universidad de Concepción-Chile)
José M. Bastías Montes	Prof. de Biología y Ciencias Naturales, Magister en Tecnología en Alimentos, Doctor en Ciencias y Tecnología en Alimentos (USACH-Chile)
Fabiola Cerda Leal	Licenciada en Biología, Magister en Ciencias Biológicas, Mención en Microbiología (Universidad de Concepción, Chile)
Dominique Larrea Wachtendorff	Ingeniero en Alimentos, Doctor en Ingeniería Industrial, Mención Ingeniería Química (Universidad de Salerno, Italia)
Katherine Márquez Calvo	Químico, Doctor en Ciencias y Tecnología Analítica, (Universidad de Concepción, Chile)
Jorge Moreno Cuevas	Ingeniero en Alimentos, Doctor en Ciencias y Tecnología de los Alimentos (Universidad Politécnica de Valencia, España), Post-Doctorado (Oregon State University, USA)
Mario Pérez Won	Ingeniero en Alimentos, Doctor of Agriculture, (University of KYUSHU, Japón)
Guillermo Petzold Maldonado	Ingeniero en Alimentos, Magister en Ciencias de la Ingeniería, Doctor en Ciencias de la Ingeniería (PUC - Chile)
Juan E. Reyes Parra	Prof. de Biología y Ciencias Naturales, Magister en Ciencias, Mención en Microbiología (Universidad de Concepción, Chile)
Luis Andrés Segura Ponce	Ingeniero Civil Industrial, Doctor en Ciencias de la Ingeniería, Mención Ingeniería Química (Universidad de Concepción-Chile)
Gipsy Tabilo Munizaga	Ingeniero en Alimentos, PhD en Ciencia de la Ingeniería. (Washington State University, USA) Postdoctorados: (Kyushu University, Japón; Katholic University of Leuven, Bélgica.)
Ricardo Villalobos Carvajal	Ingeniero en Alimentos, Doctor en Ciencias y Tecnologías de Alimentos, (Universidad Politécnica de Valencia, España) Postdoctorado: (Michigan State University, USA)
Ociel Muñoz Fariña	Bioquímico, Doctor en Ciencias Químicas (España)

Valor del Programa

Valor de la matrícula por participante: \$140.000 X 2 cuotas: \$280.000
Mensualidades: \$239.300 X 20 cuotas: \$4.786.000

INFORMACIONES Y SOLICITUD DE POSTULACION:

SECRETARIA PROGRAMA MAGISTER EN CIENCIAS E INGENIERIA EN ALIMENTOS
AVDA. ANDRES BELLO 720 CAMPUS FERNANDO MAY,
EDIFICIO FACSA 2 CHILLAN-CHILE
TELEFONO: +56-422463174
E-MAIL: mcia@ubiobio.cl

CONTACTO:

DIRECTOR DEL PROGRAMA
TELEFONO: +56-422463250

INFORMACION E INSCRIPCION EN LINEA:
<http://ubiobio.cl/mcia>



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO
Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos
República de Chile



Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos



ubiobio.cl/mcia

Propósito del Programa

El propósito de este programa es responder al desarrollo sostenido en Ciencias y Tecnología que ha obligado al país a reorientar sus actividades y recursos, promoviendo y fortaleciendo la investigación científica y tecnológica junto al desarrollo de nuevas áreas del conocimiento. En este contexto la formación de recursos humanos al nivel de postgrado es un elemento clave en el aumento de la competitividad de los países.

Objetivo

Ofrecer una instancia de especialización a profesionales universitarios graduados en el área de Ciencias e Ingeniería en Alimentos, con énfasis en la capacidad de investigar y aplicar conocimientos que le permitan impulsar y estimular el desarrollo científico-tecnológico que requiere el país para alcanzar estándares competitivos a nivel nacional e internacional.

Perfil del Graduado

El egresado del Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos es un profesional capacitado para aplicar conocimientos avanzados en el mejoramiento de procesos relacionados con las Ciencias e Ingeniería en Alimentos, que permite formular metodología experimental utilizando el método científico para resolver problemas de ciencia e ingeniería en alimentos, integrando equipos de trabajo multidisciplinarios. A su vez ejecuta metodología experimental considerando criterios y parámetros metodológicos y comunica resultados de las investigaciones fundamentales y aplicadas para generar conocimiento científico y tecnológico. El egresado del Magíster desde el punto de vista profesional puede ejercer en centros de investigación, universidades, industrias que posean unidades de innovación y desarrollo de

productos, o en el ejercicio libre de su grado académico.

Requisitos de Ingreso

Estar en posesión de alguno de los Grados Académicos o Títulos Profesionales Universitarios siguientes:

- Licenciado en Ingeniería en Alimentos
- Otro Grado Académico o Título Profesional Universitario en una disciplina afín a la Ingeniería en Alimentos, cuyo nivel y contenidos sean equivalentes a los necesarios para obtener el grado de Licenciado.

Plan de Estudios

Primer Semestre

Asignatura	Créditos SCT*
Diseño Experimental en Alimentos	8
Métodos Matemáticos en Ingeniería en Alimentos	6
Propiedades Físicas de Alimentos	8

Segundo Semestre

Asignatura	Créditos SCT*
Tópico Avanzado I	8
Electivo	2
Seminario de Tesis	8

Tercer Semestre

Asignatura	Créditos SCT*
Tópico Avanzado II	8
Tesis I	15

Cuarto Semestre

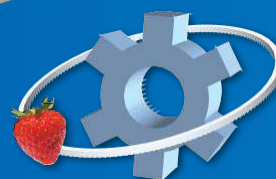
Actividad	Créditos SCT*
Tesis II	23

*1 SCT (Sistema de Créditos Transferibles) equivale a 30 horas

TOTAL 86 SCT

TÓPICOS AVANZADOS

- Reología de Alimentos
- Transición de Fases en Alimentos
- Coloides en Alimentos
- Transferencia de Masa en Medios Porosos
- Análisis Instrumental en Alimentos
- Secado de Alimentos
- Microbiología Avanzada en Alimentos
- Fundamentos de Biotecnología de Alimentos
- Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria
- Toxicología e Inocuidad Alimentaria
- Envases y Embalajes en Alimentos
- Aromas en Productos Cárnicos
- Fundamentos de Operaciones Unitarias
- Fundamentos de Microbiología de Alimentos
- Fundamentos de Bioquímica de Alimentos
- Antioxidantes y Vitaminas en Alimentos
- Concentración por Congelación en Alimentos
- Termodinámica de Alimentos



Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos