



# Magíster en Ciencias Veterinarias con mención en Higiene y Tecnología de Alimentos

## Facultad de Ciencias Veterinarias



**Universidad de Concepción**

- Director del Programa: Juana López M.
- Contacto: Clara Castro
- Fono: 042-208899 (Chillán)
- Correo: clarcastro@udec.cl

### ■ DESCRIPCIÓN

Magíster de tipo científico/tecnológico tendiente a desarrollar profesionales expertos en la vigilancia y control de alimentos, responsables de la sanidad y calidad de los productos alimenticios en el mercado nacional, que garanticen la calidad e inocuidad de los productos. Tiene como objetivo general contribuir con el perfeccionamiento académico, la investigación y el desarrollo productivo en el área de la calidad e inocuidad de alimentos de origen animal, tanto a nivel nacional como internacional, mediante la formación de investigadores y profesionales con la capacidad de definir y racionalizar los problemas reales de la industria de alimentos y contribuir a su solución.

### ■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Protección de alimentos para consumo humano.
- Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos,
- Diseñar e implementar programas de aseguramiento de calidad

### REQUISITOS DE ADMISIÓN

- El postulante deberá poseer el grado de licenciado en ciencias biológicas o veterinarias, o un título profesional cuyo nivel y contenido de estudios sean equivalentes a los necesarios para obtener el grado de licenciado en las áreas mencionadas. Se debe manifestar interés en el área de seguridad alimentaria, y presentar dos cartas de recomendación de profesores de la casa de estudios donde se formó.

### REQUISITOS DE GRADUACIÓN

- Es requisito completar un mínimo de 24 créditos (17 de asignaturas obligatorias y 7 de asignaturas electivas), rendir un examen de grado oral y público, en el que se presente y defienda una tesis. Asimismo, deberá acreditar dominio del idioma inglés a nivel instrumental. La duración total del programa es de 2 años.

### ■ PLAN DE ESTUDIO

El programa ofrece asignaturas obligatorias (básicas y de especialización) y asignaturas electivas (de especialización y complementarias).

Primer Periodo lectivo:

- Diseño de experimentos y fundamentos de análisis de datos (básica obligatoria)
- Biología molecular (básica obligatoria)
- Epidemiología de las enfermedades transmisibles por alimentos (de especialización obligatoria)
- Microbiología de alimentos (de especialización obligatoria)

Segundo Periodo lectivo:

- Unidad de investigación (de especialización obligatoria)

Asignaturas de especialización electivas:

- Gestión de proyectos en la industria de alimentos
- Higiene y sanidad industrial
- Laboratorio bromatológico y controles de calidad
- Residuos farmacológicos en alimentos de origen animal
- Técnicas control bacteriológico de alimentos
- Tecnología y calidad de carnes
- Tecnología y calidad de leche
- Los microorganismos y su toxicidad en productos animales

Asignaturas complementarias electivas:

- Estándares de construcción de plantas procesadoras
- Metodología de la investigación y bioética
- Lectura crítica y discusión de publicaciones científicas
- Técnicas de diagnóstico
- Parasitología aplicada
- Evaluación de Impacto ambiental
- Industrialización de productos agropecuarios



**DIRECCIÓN DE  
POSTGRADO**

[www.udec.cl/postgrado](http://www.udec.cl/postgrado)