



ACUERDO DE ACREDITACIÓN N° 512
Programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos
Universidad Austral de Chile

Con fecha 28 de noviembre de 2016, se realiza una sesión del **Consejo de Acreditación de Tecnología** de la Agencia Acreditadora para la Calidad de la Educación Superior, QUALITAS, para analizar el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile.

VISTOS:

Los criterios de evaluación para programas de postgrado sancionados por la Comisión Nacional de Acreditación, el informe de autoevaluación presentado por el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile, el informe de pares evaluadores emitido por el comité que visitó dicho programa, las observaciones enviadas por el programa al informe de pares evaluadores, y las observaciones y antecedentes discutidos en la vigésimo tercera sesión del Consejo de Tecnología de Agencia Qualitas.

TENIENDO PRESENTE:

1. Que, esta resolución se emite en virtud de la autorización otorgada a la Agencia Acreditadora Qualitas, por parte de la Comisión Nacional de Acreditación, consignada en la Resolución del Proceso de Autorización de Agencias N° 96, de acuerdo a la Ley 20.129 y al reglamento 013-4.

2. Que el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile se sometió voluntariamente al sistema de acreditación de postgrado administrado por la Agencia Acreditadora para la Calidad de la Educación Superior, QUALITAS.
3. Que dicho sistema cuenta con normas generales para la acreditación de programas de postgrado, contenidas en la Resolución Exenta DJ N°006-4, que aprueba los criterios para acreditación de programas de postgrado, de la Comisión Nacional de Acreditación, con fecha 24 de abril de 2013.
4. Que con fecha 19 de julio de 2016, la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile presentó el informe de autoevaluación realizado por el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos, de acuerdo a lo establecido por la Agencia.
5. Que, con fecha 14 de septiembre de 2016 la Agencia Acreditadora Qualitas realizó una reunión con el comité de pares evaluadores del Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile, designado por la Agencia y aceptado por la Institución.
6. Que, con fecha 30 de septiembre de 2016 el comité de pares visitó el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile.
7. Que con fecha 09 de noviembre de 2016 el comité de pares evaluadores emitió un informe que señala las principales fortalezas y debilidades del programa, teniendo como parámetros los propósitos declarados por el mismo programa y las Normas y Criterios de Evaluación de Postgrado definidos por la Comisión Nacional de Acreditación y adoptados por la Agencia Qualitas.
8. Que dicho informe fue enviado a la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile para su conocimiento.

9. Que por carta de 15 de noviembre de 2016, el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos comunicó a la Agencia sus comentarios y observaciones respecto del informe elaborado por el comité de pares evaluadores.

10. Que el Consejo de Tecnología de la Agencia Acreditadora para la Calidad de la Educación Superior, QUALITAS, analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados en su sesión N°23 de fecha 28 de noviembre de 2016.

CONSIDERANDO:

Que, del proceso evaluativo que se ha llevado a cabo se desprende que el programa de Magíster en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile presenta fortalezas y debilidades, que se sintetizan a continuación para cada uno de los criterios de evaluación:

a) Definición Conceptual:

- El Magíster en Ciencia de los Alimentos es impartido a partir del año 2012 por el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, inserto en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Austral de Chile. El programa tiene como objetivo formar graduados con una visión integradora de los desafíos propios de la producción, conservación y procesamiento de los alimentos, considerando aspectos tecnológicos de inocuidad y de calidad. El programa ha definido un carácter académico, buscando desarrollar competencias para la investigación en el diseño y desarrollo de productos para la industria de los alimentos.

b) Contexto Institucional:

- El programa se inserta en una institución de alto prestigio, lo que se refleja en su acreditación institucional, la cual incorpora las áreas de investigación y docencia de postgrado. La institución dispone de una estructura organizacional que apoya el desarrollo y adecuado funcionamiento de la formación de magíster, existiendo políticas, reglamentos y mecanismos de planificación, para este nivel de enseñanza.
- Por su parte, la Facultad de Ciencias Agrarias también dispone de una adecuada estructura para la gestión y desarrollo del postgrado, siendo la Escuela de Graduados de la Facultad, la que orienta y administra las actividades en este nivel de formación.
- El programa cuenta con adecuadas instancias de gestión interna, la que se realiza a través de su Comité Académico. Los académicos a cargo de la gestión académica y administrativa del programa, cuentan con las calificaciones adecuadas, además del compromiso y dedicación suficientes para el correcto funcionamiento del magíster. Se reúnen de manera periódica y mantienen una adecuada comunicación con los estudiantes. No obstante lo anterior, se observa la necesidad de aumentar la participación del claustro académico en las instancias de revisión del plan de estudio y los programas de asignaturas.

c) Características y Resultados del Programa:

- El programa ha formulado de manera clara sus objetivos de formación y define un carácter académico. Por su parte, el perfil de egreso del magíster es claro y coherente con las definiciones y objetivos antes mencionados. Es necesario que el programa profundice la difusión del perfil de egreso y sus objetivos de formación, entre los distintos actores relevantes relacionados con el magíster, especialmente los estudiantes.

- El programa ha definido requisitos de admisión y mecanismos de selección, los cuales consideran etapas y pasos claros. Este proceso está a cargo del Comité Académico del programa y se han definido herramientas como la pauta de ponderación de los antecedentes, para la evaluación de los postulantes. El programa es consciente de la necesidad de seguir perfeccionando estos instrumentos, de manera que le permitan evaluar más objetivamente la entrevista de selección y las cartas de recomendación entregadas por quienes postulan al magíster. Se considera necesario además, ofrecer cursos de nivelación para alumnos sin formación previa en el área de la ingeniería en alimentos.
- El plan de estudios considera la realización de actividades de formación que se encuentran claramente definidas y debidamente difundidas. Con el fin de aumentar la coherencia del plan de estudios con la definición de los objetivos y el perfil de egreso, se considera necesario fortalecer la formación de la línea de procesamiento de los alimentos, la que si bien presenta dos cursos al interior del plan de estudios, no se encuentra debidamente sustentada en la investigación realizada por el cuerpo académico.
- Por otra parte, considerando el carácter académico del programa, se espera que éste incorpore actividades de formación obligatorias en el ámbito de las metodologías de investigación y diseño estadístico. Lo anterior permitirá realizar un acompañamiento e introducción efectiva de los estudiantes a la formación de habilidades investigativas, que es uno de los objetivos principales del programa. Actualmente la asignatura de metodologías de investigación tiene un carácter electivo.
- El magíster ha definido con claridad las actividades vinculadas a la finalización y graduación al interior del programa. Si bien se han definido acciones para realizar

seguimiento de la progresión de los estudiantes, los indicadores de graduación oportuna, son bajos. Se espera que el programa ponga especial atención a este aspecto y que continúe realizando acciones que le permitan mejorar los indicadores de graduación oportuna, en la medida que el magíster se consolide.

- A través de una red de ex estudiantes, los egresados del programa mantienen contacto con la universidad. Se espera que en el futuro, los egresados, junto con el medio disciplinar, se conviertan en un actor relevante para retroalimentar la formación impartida por el programa.

d) Cuerpo académico:

- El magíster dispone de un cuerpo académico con las calificaciones y experiencia académica necesarias para su adecuado desarrollo. Lo anterior, se ve reflejado en la líneas de investigación de los profesores pertenecientes al claustro, así como también en los colaboradores. No obstante, se observa un desequilibrio en los indicadores de productividad de los académicos del claustro, lo que se espera sea resuelto en los próximos años, con el fin de cumplir a cabalidad las orientaciones de productividad definidas por CNA-Chile. El cuerpo académico del programa cubre las áreas de investigación relevantes para la disciplina, sin embargo se espera que refuerce la línea de investigación relacionada con la Calidad e Inocuidad de los Alimentos.
- La institución ha definido un mecanismo de acreditación de los académicos que participan de las actividades de postgrado, lo que permite asegurar la calidad de la docencia de este nivel de enseñanza al interior de la universidad, lo cual se valora.

e) Recursos de Apoyo:

- El programa cuenta con una infraestructura y recursos adecuados para el correcto desarrollo de las actividades de formación. Dispone de una adecuada biblioteca, acceso a bases de datos especializadas y laboratorios con adecuado equipamiento. Los estudiantes y académicos del programa tienen acceso a plantas pilotos de lácteos y vegetales.
- Al interior de la institución existen becas y apoyos para los estudiantes, las cuales cubren total o parcialmente el arancel de estudios. También existen apoyos para la participación de los estudiantes en actividades académicas externas.
- El programa muestra una adecuada vinculación académica y cooperación con otras instituciones y centros de investigación. Si bien el magíster cuenta con vínculos internacionales, estos tienen un carácter incipiente, lo que se espera sea desarrollado mayormente durante los próximos años.

f) Capacidad de Autorregulación:

- La institución apoya el desarrollo del programa y respalda su sustentabilidad económica. Se valora la existencia de procesos formales y permanentes de autoevaluación del programa. La estructura de gestión del magíster permite un adecuado desarrollo de éste y la superación de las deficiencias identificadas.
- La unidad y la institución, realizan una difusión realista respecto de las condiciones bajo las cuales se imparte la formación en el programa. Se considera necesario difundir mayormente el perfil de egreso y los objetivos de formación entre los estudiantes del magíster.

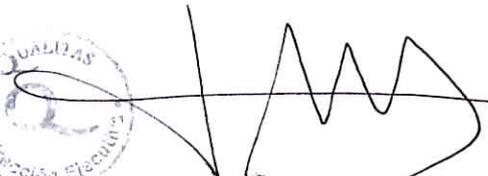
- El Plan Estratégico de la Facultad en la que se aloja el programa, ha definido entre sus objetivos, la mejora de la calidad de sus programas de postgrado, definiéndose acciones y estrategias para su cumplimiento, lo que se espera beneficie al Magíster en Ciencia de los Alimentos
- El programa ha proyectado la contratación de nuevos académicos, el aumento de la productividad científica, además del mejoramiento en el equipamiento investigativo. Se considera que la planificación de las acciones de mejoramiento del programa, responden a los desafíos que este enfrenta. No obstante, se espera que el plan de mejoramiento sea más explícito en el desarrollo y aumento de la investigación, específicamente en el área de Procesamiento e Inocuidad de los Alimentos. Se espera además, mayores acciones relacionadas con el fortalecimiento del cuerpo académico, ya que las mejoras proyectadas sólo consideran la contratación de un docente al corto plazo.

EL CONSEJO DE ACREDITACIÓN DE TECNOLOGÍA DE LA AGENCIA PARA LA CALIDAD DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR, QUALITAS, ACUERDA:

- Que, analizados la totalidad de los antecedentes reunidos durante el proceso de evaluación, el programa de Magíster en Ciencias de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile cumple con los criterios de evaluación definidos para la acreditación.
- Que, conforme a las alternativas de juicio sobre la acreditación, **se acredita el programa de Magíster en Ciencias de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile, impartido en la ciudad de Valdivia, en jornada diurna y modalidad presencial.**

- Que, dicha acreditación se otorga por un período de cuatro años. En consecuencia, **ésta es válida desde el 28 de noviembre de 2016 hasta el 28 de noviembre de 2020**, oportunidad en la cual el programa de Magíster en Ciencias de los Alimentos de la Universidad Austral de Chile podrá someterse a un nuevo proceso de acreditación, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones transmitidas por este Consejo.
- Que, la institución podrá reponer la decisión de acreditación adoptada por el Consejo de Tecnología, para lo cual tendrá un plazo de 10 días hábiles, contados desde la fecha de recepción del presente acuerdo de acreditación.

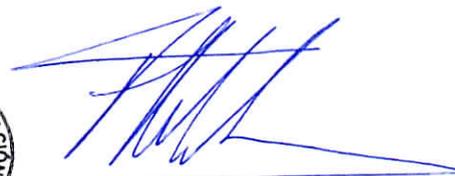



Judith Scharager Goldenberg

DIRECTORA EJECUTIVA

QUALITAS




Francisco Aurtenechea Ortega

CONSEJO DE ACREDITACIÓN TECNOLOGÍA

QUALITAS