



UNIVERSIDAD ESPECIALIZADA DE LAS AMÉRICAS
CONSEJO ACADÉMICO

ACUERDO N° 003-2009
(de 29 de enero de 2009)

“Por el cual se aprueba la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional”

El Consejo Académico en uso de sus facultades Legales y Estatutarias,

CONSIDERANDO:

Que en la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, la República de Panamá, acepta conjuntamente con los países miembros de la FAO, el compromiso de reducir la población en situación de inseguridad alimentaria, compromiso que fuera reafirmado en el año 2000, con la firma de la Declaración del Milenio de las Naciones Unidas.

Que la FAO, define la Seguridad Alimentaria como “el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo humano”.

Que de la definición anterior, puede considerarse toda la cadena agroalimentaria y nutricional, concebida desde el ambiente, recurso hídrico, sistema productivo agroalimentario, acceso y economía familiar, estrategias de sobrevivencia de la población más vulnerable, consumo alimentario, su aprovechamiento biológico y el logro de la adecuación nutricional, prerrequisito indispensable para el desarrollo humano integral y sostenible.

Que en miras de lo anterior y consecuente con los compromisos que adquiere el Estado Panameño, en sesión de Consejo Académico realizado el 14 de octubre de 2008, se presentó el proyecto para la aprobación de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional.

Que la Universidad Especializada de las Américas, permanente en su compromiso social, se identifica como pieza clave en la lucha contra el hambre, por medio de la generación y transmisión de conocimiento, pues solo elevando el nivel de educación, se eleva el nivel de desarrollo de un país.

Que la Universidad Especializada de las Américas, a través de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional, pretende formar profesionales que examinen soluciones con actuación reflexiva y exploración científica destacando lo fundamental de lo accesorio, creando y fortaleciendo estrategias, políticas, programas y proyectos a nivel nacional y regional, conjuntamente con instituciones públicas y la sociedad civil, para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de la población.

Que la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional, encuentra fundamento legal en el artículo 42 del Estatuto Orgánico, que dispone: “Para regular el funcionamiento armónico de la actividad académica generada en los diferentes órganos universitarios, funciona el Consejo Académico como organismo encargado del estudio y aprobación de todos los asuntos relacionados con la docencia de pregrado, grado, postgrado, investigación y la extensión de servicios en la universidad”.

Que tomando en cuenta las razones y fundamentos legales aplicables,

ACUERDA:

- Primero:** Aprobar, como en efecto aprueba, la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional y su Plan de Estudio.
- Segundo:** La Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional, se desarrollará en ocho (8) semestres y dos (2) veranos, con un total de ciento ochenta y cinco créditos (185).

Tercero: Completado el Sexto Semestre y dos veranos con 156 créditos, la Universidad Especializada de las Américas, otorgará el Título de Técnico en Seguridad Alimentaria Nutricional.

Cuarto: El Plan de Estudio de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria Nutricional es el que se detalla a continuación:

Primer Año: Primer Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Matemática	4282	3	3
Química general Lab	2613	3	3
Biología Lab	3102	3	3
Taller	1	2	0
Psicología General	2476	3	3
Inglés I	4048	8	6
Introducción a la Seguridad Alimentaria	4283	3	3
Totales		25	21

Primer Año: Segundo Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Estadística	3122	3	3
Química orgánica Lab	4284	3	3
Epidemiología con énfasis en nutrición *	4285	5	4
Anatomía	4286	3	3
Inglés II	4049	8	6
Nutrición I *	4287	5	4
Psicología Social	1316	3	3
Totales		30	26

* 32 horas de práctica: total 64 horas al semestre

Primer Año: Primer Verano

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Expresión Verbal y Redacción	7126	3	3
Informática Lab	7010	3	3
	7124	3	3
Historia de Panamá y Realidad Nacional.			
Totales		9	9

Segundo Año: Tercer Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Física General	4288	3	3
Economía alimentaria	4289	3	3
Bioquímica de los Alimentos	4290	3	3
Seguridad alimentaria nutricional I *	4291	5	4

Inglés III	4050	8	6
Fisiología Lab	3268	3	3
Nutrición II *	4292	5	4
Totales		30	26

* 32 horas de práctica: total 64 horas al semestre

Segundo Año: Cuarto Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Sem. Recursos humanos	4293	2	2
Metodología de la investigación	3128	3	3
Tecnología educativa	7104	3	3
Seguridad alimentaria nutricional II *	4294	5	4
Microbiología y parasitología	4295	3	3
Selección de alimentos (Ciencia aplicada de alimentos)	4296	3	3
Educación para la Atención a la Diversidad	8441	3	3
Inglés IV	4051	4	2
Totales		26	23

* 32 horas de práctica: total 32 horas al semestre

Segundo Año: Segundo Verano

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Geografía Humana y Económica	4297	3	3
Sociología de la Salud Pública	4298	3	3
Ecología	4299	3	3
Totales		9	9

Tercer Año: Quinto Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Formulación y evaluación de proyectos *	2859	5	4
Evaluación nutricional y antropometría *	4300	5	4
Seguridad, higiene y legislación de alimentos *	4301	5	4
Pedagogía Social	4302	3	3
Inglés V	4052	2	n/c
Investigación Social y Educativa *	115	5	4
Contabilidad y finanzas	4303	3	3
Totales		28	22

* 32 horas de práctica: total 128 horas al semestre

Tercer Año: Sexto Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Antropología	4304	3	3
Administración de Proyectos	4305	3	3
Enseñanza aplicada a la Alimentación y nutrición	4306	3	3
Sistemas de producción de alimentos I *	4307	5	4
Inglés VI	4053	2	n/c
Procesamiento de alimentos y agroindustrias	4308	3	3
Recepción y almacenamiento de alimentos *	4309	5	4
Totales		24	20

* 32 horas de práctica: total 64 horas al semestre

Completado el Sexto Semestre y dos veranos con 156 créditos, UDELAS otorgará el Título de Técnico en Seguridad Alimentaria Nutricional.

Cuarto Año: Séptimo Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Sistemas de producción de alimentos (agrícolas) II *	4310	6	5
Sistemas de producción de alimentos (pecuaria) III *	4311	6	5
Sistemas de producción de alimentos (otras especies) IV *	4312	6	5
Sistemas de producción de alimentos y alimentación humana *	4313	6	5
Inglés VII	4054	2	n/c
Totales		26	20

* 64 horas de práctica: total 256 horas al semestre

Cuarto Año: Octavo Semestre

DENOMINACIÓN	CÓDIGO	HORAS	CRÉDITOS
Inglés VIII	4055	2	n/c
Deontología	4314	3	3
Legislación panameña en SAN	4315	3	3
Trabajo de Graduación	2414	5	3
Totales		13	9

Quinto:

Los requisitos de ingreso de la carrera de Seguridad Alimentaria Nutricional, tanto a nivel técnico como de licenciatura, son los siguientes:

1. Aprobar los procedimientos de admisión.
2. Poseer cualquiera de los siguientes diplomas: Bachiller en Ciencias, Bachiller Agropecuario, Bachiller en Familia y Desarrollo Comunitario, Bachiller Pedagógico o Bachilleres afines.

3. Aportar créditos de Secundaria (Primer y Segundo Ciclo)
4. Contar con un buen estado de salud físico y mental (certificado)
5. Aportar dos (2) fotos tamaño carnet
6. Fotocopia de la cédula.
7. Si ha estudiado en el extranjero, deberá presentar la documentación autenticada y las respectivas traducciones, cuando así lo amerite.
8. Todos los créditos y títulos tienen que estar registrados por Secretaría General

Sexto: Los estudios de la carrera en Seguridad Alimentaria, tanto a nivel Técnico como de Licenciatura, serán presenciales y contemplan períodos regulares de clases con carácter teórico - práctico de 50 minutos, así como laboratorios en aquellas asignaturas que por su naturaleza lo requieren.

Séptimo: Para la carrera en Seguridad Alimentaria en sus dos (2) niveles, se establecen materias prerequisites de asignatura y malla curricular, tal y como se detalla a continuación:

Materia	Horas teo-pr	Hrs-Práct	Horas totales	Créditos	Pre requisitos	Compe tencias
I Año						
I SEMESTRE						
Matemática	48		3	3	BACHILLERES	I
Química general	48		3	3		I
Biología	48		3	3		I
Taller	32		2	0		C
Psicología General	48		3	3		I
Inglés I	128		8	6		C
Introducción a la Seguridad Alimentaria	48		3	3		F
			25	21		
II SEMESTRE						
Estadística	48		3	3	Matemática	I
Química orgánica	48		3	3	Química general	I
Epidemiología con énfasis en nutrición *	48	32	5	4		F
Anatomía	48		3	3	Biología	I
Inglés II	128		8	6	Inglés I	C
Nutrición I *	48	32	5	4	Biología	F
Psicología Social	48		3	3	Psicología General	I
		64	30	26		

I VERANO						
Expresión Verbal y Redacción	48		3	3		C
Informática	48		3	3		I
Historia de Panamá y Realidad Nacional.	48		3	3		C
			9	9		
II Año						
III SEMESTRE						
Física General	48		3	3	Matemática	I
Economía alimentaria	48		3	3	Matemática	F
Bioquímica de los alimentos	48		3	3	Química orgánica	F
Seguridad alimentaria nutricional I *	48	32	5	4	Epidemiología con énfasis en nutrición	F
Inglés III	128		8	6	Inglés II	C
Fisiología			3	3	Anatomía	F
Nutrición II *	48	32	5	4	Nutrición I	F
		64	30	26		

IV SEMESTRE						
Sem. Recursos humanos	32		2	2		C
Metodología de la investigación	48		3	3	Estadística	I
Tecnología educativa	48		3	3		I
Seguridad alimentaria nutricional II *	48	32	5	4	Seguridad alimentaria nutricional I	F
Microbiología y parasitología	48		3	3	Química orgánica	F
Selección de alimentos (Ciencia aplicada de alimentos)	48		3	3	Nutrición I Y II	F
Educación para la Atención a la Diversidad	48		3	3		C
Inglés IV	64		2	2	Inglés III	C
		32	26	23		

II VERANO						
Geografía Humana y Económica	48		3	3		C
Sociología de la Salud Pública	48		3	3		C
Ecología	48		3	3		I
			9	9		
III Año						
V SEMESTRE						
Formulación y evaluación de proyectos *	48	32	5	4	Metodología de la investigación	F
Evaluación nutricional y antropometría *	48	32	5	4	Nutrición II	F
Seguridad, higiene y legislación de alimentos *	48	32	5	4	Microbiología y parasitología	F
Pedagogía Social	48		3	3		C
Inglés V	32		2	n/c	Inglés IV	C
Investigación Social y Educativa *	48	32	5	4	Metodología de la investigación	I
Contabilidad y finanzas	48		3	3		I
		128	28	22		
VI SEMESTRE						
Antropología	48		3	3		C
Administración de Proyectos			3	3	Metodología de la investigación	I
Enseñanza aplicada a la Alimentación y nutrición	48		3	3		F
Sistemas de producción de alimentos I *	48	32	5	4	Seguridad, higiene y legislación de alimentos	F
Inglés VI	32		2	n/c	Inglés V	C
Procesamiento de alimentos y agroindustrias	48		3	3	Microbiología y parasitología	F
Recepción y almacenamiento de alimentos *	48	32	5	4	Seguridad, higiene y legislación de alimentos	F
		64	24	20		

IV Año						
VII SEMESTRE						
Sistemas de producción de alimentos (agrícolas) II *	48	64	6	5	Poseer el Título de técnico	F
Sistemas de producción de alimentos (pecuaria) III *	48	64	6	5		F
Sistemas de producción de alimentos (otras especies) IV *	48	64	6	5		F
Sistemas de producción de alimentos y alimentación humana *	48	64	6	5		F
Inglés VII	32		2	n/c		C
		256	26	20		

VIII SEMESTRE						
Inglés VIII	32		2	n/c	Inglés VII	C
Deontología	48		3	3		C
Legislación panameña en SAN	48		3	3		I
Trabajo de Graduación			5	3		F
			13	9		

Octavo: Remítase, mediante nota de estilo a la Rectoría, Facultad de Salud y Rehabilitación Integral y a Secretaría General, copia del presente Acuerdo, para que sea fijado en los murales de la Universidad, a fin de cumplir con la notificación pertinente.

Noveno: Este acuerdo entrará a regir a partir de su correspondiente firma.

Dado a los veintinueve (29) días del mes de enero de 2009, en la sede de la Universidad Especializada de Las Américas, ubicada en Albrook, Edificio N° 808, Corregimiento de Ancón, Distrito y Provincia de Panamá, República de Panamá.

Berta G. de Arosemena
DRA. BERTA TORRIJOS DE AROSEMENA
Presidenta



Eric García
MGTER. ERIC GARCÍA
Secretario General