



UNIVERSIDAD ESPECIALIZADA DE LAS AMÉRICAS
CONSEJO ACADÉMICO

ACUERDO ACADÉMICO N°007-2026
(27 de enero de 2026)

“Que aprueba la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria y su Plan de Estudio”

El Consejo Académico en uso de sus facultades legales y estatutarias,

CONSIDERANDO:

Que la Universidad Especializada de las Américas fue creada mediante la Ley 40 de 18 de noviembre de 1997, modificada por la Ley N° 111 de 18 de noviembre de 2019, instaurándose como una Universidad del Estado Panameño, con plena autoridad para establecer sus propios planes y programas de estudio.

Que la Comisión de Posgrado de la Universidad Especializada de las Américas, creada mediante Acuerdo No. 030-2021 del 14 de septiembre 2021, dio opinión favorable a la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria y su Plan de Estudio en reunión celebrada el treinta (30) de septiembre de 2025.

Que la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria, tiene como objetivos formar especialistas en Ciencia, Tecnología e Innovación Alimentaria con competencias sólidas para garantizar el control de calidad e inocuidad en los alimentos, mediante la aplicación de conocimientos científicos, tecnológicos actualizados y normativos.

Que este programa de Maestría estará dirigido a las licenciaturas en el área de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Licenciados en Ingeniería en Alimentos, Licenciados en Biotecnología de Alimentos.

Que la propuesta de esta nueva Maestría fue presentada a la consideración del Consejo Académico en su sesión presencial el día veintisiete (27) de enero de dos mil veintiséis (2026), luego de su análisis y discusión fue aprobado por unanimidad de votos.

Que conforme al Artículo 17 Numeral 7 del Estatuto Orgánico, son funciones del Consejo Académico, aprobar la creación de carreras y programas académicos de acuerdo a los reglamentos, por lo tanto,

ACUERDA:

PRIMERO: APROBAR la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria y su plan de estudio.

SEGUNDO: La Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria y su Plan de Estudio de tipo académico, cuyo Trabajo de Grado tiene las opciones de Tesis, Proyecto y Artículo Científico. El plan de estudio está organizado en cuatro (4) cuatrimestres, consta de diecisiete (17) cursos, de los cuales once (11) tienen tres (3) créditos, cinco (5) cursos tienen cuatro(4) créditos ya que requieren horas

de laboratorios y un seminario de dos (2) créditos, para un total de cincuenta y cinco (55) créditos, que corresponden a mil ocho (1008) horas de dedicación distribuidas de la siguiente manera: doscientos cincuenta y seis (256) horas de laboratorio y setecientos cincuenta y dos (752) horas teóricas.

Aprobados los diecisiete (17) cursos correspondientes y al culminar su trabajo de grado, el participante obtendrá el título en la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria.

TERCERO: La Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria, se impartirá bajo la modalidad de enseñanza que se consideran en el Artículo 4 del Acuerdo Académico No. 061-2017 del 6 de diciembre 2017 "Que aprueba el nuevo reglamento de Postgrado de la Universidad Especializada de las Américas" que establece que la Universidad podrá ofrecer toda la gama de ofertas a nivel de postgrado en modalidad presencial, semi-presencial a distancia o mixta, incluyendo la modalidad virtual.

CUARTO: La Universidad Especializada de las Américas otorgará el diploma de la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria, a quienes aprueben satisfactoriamente el Plan de Estudio y cumplan con todos los requisitos académicos establecidos en las normas de la Universidad.

QUINTO: Como perfil de ingreso, el participante debe contar con el Título de Licenciaturas en el área de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Licenciatura en Ingeniería en Alimentos, Licenciatura en Biotecnología de Alimentos.

SEXTO: Se establecen los siguientes requisitos de ingreso a la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria:

1. Original y copia de los créditos y del título de la Licenciatura. Los documentos que provengan de universidades extranjeras deben estar autenticados o apostillados, traducidos al idioma español en caso de estar en otro idioma.
2. Completar el formulario de admisión de Postgrado
3. Copia del recibo de inscripción
4. Dos fotografías tamaño carné.
5. Copia de la cédula de identidad personal y/o pasaporte si es extranjero.
6. Certificado médico de buena salud física
7. Carta de Solicitud de ingreso: comentarios breves sobre la actividad que desempeña actualmente, explicación de las razones por las que quiere ingresar al programa y sus expectativas del mismo y su influencia en actividades profesionales futuras.
8. Entrevista con la Coordinación del Programa.
9. Índice académico mínimo de 1.50
10. Hoja de vida
11. Seminario de Inglés
12. Haberse graduado en alguna de las licenciaturas:
 - Licenciados en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.
 - Licenciados en Ingeniería en Alimentos
 - Licenciados en Biotecnología de Alimentos

SÉPTIMO: El Plan de Estudio por cuatrimestre de la Maestría en Ciencias, Tecnología e Innovación Alimentaria es el siguiente:

PRIMER CUATRIMESTRE				
CODIGO	Denominación del Curso	N° de Horas teóricas	N° de Horas de laboratorio	Créditos
10338	Inocuidad Alimentaria Basada en Evidencia Científica	48	0	3
10339	Regulación Internacional y Políticas Alimentarias Globales	48	0	3
10340	Innovación Alimentaria y Tecnologías del Futuro	48	0	3
10341	Seminario I: Estadística aplicada a la Ciencias de los Alimentos	32	0	2
10342	Microbiología Predictiva y Análisis de Riesgos	32	64	4
SUB TOTAL		208	64	15

SEGUNDO CUATRIMESTRE				
CODIGO	Denominación del Curso	N° de Horas de teoría	N° de Horas de laboratorio	Créditos
10343	Nanotecnología aplicadas a los Alimentos	32	64	4
10344	Biocología Avanzada en la Industria Alimentaria	32	64	4
10345	Tecnologías Emergentes de Procesamientos	48	0	3
10346	Análisis Ómicos de los Alimentos	48	0	3
10347	Metodología de la Investigación I	48	0	3
SUB TOTAL		208	128	17

TERCER CUATRIMESTRE				
CODIGO	Denominación del Curso	N° de Horas teóricas	N° de Horas de laboratorio	Créditos
10348	Diseño de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos	32	64	4
10349	Inteligencia Artificial y Big Data en la Industria Alimentos	48	0	3
10350	Desarrollo Sostenible y Economía Circular en Alimentos	48	0	3
10351	Envases Sustentables y Tecnologías en Conservación Verde	48	0	3
10352	Metodología de la Investigación II	48	0	3
SUB TOTAL		224	64	16

CUARTO CUATRIMESTRE				
CODIGO	Denominación del Curso	N° de Horas teóricas	N° de Horas de laboratorio	Créditos
	Optativa I	48	0	3
10353	Trabajo de grado	64	0	4
SUB TOTAL		112	0	7

COSOLIDADO GENERAL				
N°	Cuatrimestre	Créditos	Horas Teóricas	Horas de laboratorio
1	Primer Cuatrimestre	15	208	64
2	Segundo Cuatrimestre	17	208	128
3	Tercer Cuatrimestre	16	224	64
4	Cuarto Cuatrimestre	7	112	0
TOTAL		55	752	256

OCTAVO: Remítase el presente Acuerdo Académico a la Secretaría General, para los trámites correspondientes, para su publicación en la Página Web de la Universidad Especializada de las Américas, a fin de cumplir con la publicación pertinente.

NOVENO: Este Acuerdo entrará a regir a partir de su publicación en la Página Web de la Universidad.

Dado a los veintisiete (27) días del mes de enero de 2026, en la sede de la Universidad Especializada de las Américas, ubicada en Albrook Edificio 812, corregimiento de Ancón, distrito de Panamá, provincia de Panamá, República de Panamá.



Dra. Nicolasa Terreros Barrios
Presidenta




Dr. James E. Bernard V.
Secretario