



UNIVERSIDAD ESPECIALIZADA DE LAS AMÉRICAS
CONSEJO ADMINISTRATIVO

ACUERDO ADMINISTRATIVO No. 021-2026

(De 15 de septiembre de 2026)

Que aprueba los precios de la Licenciatura en Biotecnología de Alimentos

El Consejo Administrativo en uso de sus facultades legales, estatutarias y reglamentarias,

CONSIDERANDO:

Que, mediante el Acuerdo Académico No.035-2026 de 7 de julio de 2026, se aprobó el nuevo Plan de Estudios de la Licenciatura en Biotecnología de Alimentos, así como otras disposiciones relacionadas con su implementación y se subroga el Acuerdo Académico No. 015-2020 del 15 de septiembre de 2020.

Que, como consecuencia de la actualización de la oferta académica, se hace necesario establecer y regular los costos que deberán cubrir los estudiantes que ingresen a la Licenciatura en Biotecnología de Alimentos, a fin de garantizar la sostenibilidad y la adecuada prestación del servicio educativo.

Que, el Consejo Administrativo se reunió el 15 de septiembre de 2026, ocasión en la cual se sometió a consideración de este órgano de gobierno universitario la propuesta de estructura de precios correspondiente a dicha licenciatura, la cual, luego de ser debidamente analizada y discutida, fue aprobada por unanimidad.

Que el artículo 21, numeral 6, del Estatuto Orgánico establece como función del Consejo Administrativo aprobar el régimen de matrícula, laboratorios y demás servicios que ofrece la Universidad; por lo cual, resulta competente para conocer y decidir sobre la propuesta antes señalada.

ACUERDA:

PRIMERO: APROBAR los precios de la Licenciatura en Biotecnología de Alimentos.

SEGUNDO: Los precios de la Licenciatura en Biotecnología de Alimentos son los siguientes:

Primer Semestre						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7382	Biotecnología de Alimentos	3	0	0	3	21.00
7383	Biología Celular (Lab)	2	0	2	3	46.00
7384	Física I (Lab)	2	0	2	3	46.00
7385	Química I (Lab)	2	0	2	3	46.00
4761	Inglés 448 A	3	0	2	4	28.00
7386	Matemática I	3	0	0	3	21.00
7387	Práctica Universitaria I	0	4	0	2	14.00
1	Taller	2	0	0	0	7.00
SUB-TOTAL		17	4	8	21	229.00
COSTOS CONCURRENTES						20.50
TOTAL						249.50

Segundo Semestre

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7388	Tecnología de los Procesos Alimentarios	3	0	0	3	21.00
7389	Biología Molecular (Lab)	2	0	2	3	46.00
7390	Física II (Lab)	2	0	2	3	46.00
7391	Química II (Lab)	2	0	2	3	46.00
4762	Inglés 448 B	3	0	2	4	28.00
7392	Matemática II	3	0	0	3	21.00
7393	Práctica Universitaria II	0	4	0	2	14.00
SUB-TOTAL		15	4	8	21	222.00
COSTOS CONCURRENTES						19.00
TOTAL						241.00

Primer Verano

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7394	Español	3	0	0	3	21.00
7395	Informática (Lab. Virtual)	2	0	2	3	21.00
7396	Nutrición (Seminario)	2	0	0	2	14.00
SUB-TOTAL		7	0	2	8	56.00
COSTOS CONCURRENTES						18.00
TOTAL						74.00

Tercer Semestre

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7397	Control de Calidad I	3	0	0	3	21.00
7398	Microbiología (Lab)	2	0	2	3	46.00
7399	Fisicoquímica (Lab)	2	0	2	3	46.00
7400	Química Analítica I (Lab)	2	0	2	3	46.00
4763	Inglés 449 A	2	0	2	3	21.00
7401	Bioestadística	3	0	0	3	21.00
7402	Práctica Universitaria III	0	6	0	3	21.00
SUB-TOTAL		14	6	8	21	222.00
COSTOS CONCURRENTES						20.50
TOTAL						242.50

Cuarto Semestre

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7403	Control de Calidad II	3	0	0	3	21.00
7404	Microbiología de los Alimentos (Lab)	2	0	2	3	46.00
7405	Química Orgánica (Lab)	2	0	2	3	46.00
7406	Química Analítica II (Lab)	2	0	2	3	46.00
4764	Inglés 449 B	2	0	2	3	21.00
7407	Propiedades de los Alimentos	3	0	0	3	21.00
7408	Práctica Universitaria IV	0	6	0	3	21.00
SUB-TOTAL		14	6	8	21	222.00
COSTOS CONCURRENTES						19.00
TOTAL						241.00

Segundo Verano

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7409	Educación para la Atención a la Diversidad	3	0	0	3	21.00
7410	Historia de Panamá	3	0	0	3	21.00
7411	Acondicionamiento Físico	3	0	0	3	21.00
SUB-TOTAL		9	0	0	9	63.00
COSTOS CONCURRENTES						18.00
TOTAL						81.00

Quinto Semestre

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7412	Control de Calidad III	3	0	0	3	21.00
7413	Ingeniería Genética (Lab)	2	0	2	3	46.00
7414	Bioquímica de los Alimentos (Lab)	2	0	2	3	46.00
7415	Operaciones Unitarias en el Procesamiento de Alimentos I	3	0	0	3	21.00
4765	Inglés 450 A	1	0	2	2	14.00
7416	Tecnología de Alimentos I (Lácteos)	3	0	0	3	21.00

7417	Práctica Universitaria V	0	8	0	4	28.00
SUB-TOTAL		14	8	6	21	197.00
COSTOS CONCURRENTES						20.50
TOTAL						217.50

Sexto Semestre						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7418	Higiene e Inocuidad de los Alimentos	3	0	0	3	21.00
7419	Biotecnología de Organismos y Alimentos Transgénicos	3	0	0	3	21.00
7420	Toxicología de los Alimentos	3	0	0	3	21.00
7421	Operaciones Unitarias en el Procesamiento de Alimentos II	3	0	0	3	21.00
	Optativa	3	0	0	3	21.00
7422	Tecnología de Alimentos II (Carnes)	3	0	0	3	21.00
7423	Práctica Universitaria VI	0	8	0	4	28.00
SUB-TOTAL		18	8	0	22	154.00
COSTOS CONCURRENTES						19.00
TOTAL						173.00

Tercer Verano						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
	Electiva	3	0	0	3	21.00
7424	Bioética	3	0	0	3	21.00
4766	Inglés 450 B	1	0	2	2	14.00
SUB-TOTAL		7	0	2	8	56.00
COSTOS CONCURRENTES						18.00
TOTAL						74.00

Séptimo Semestre						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7425	Aspectos Legales en la Industria de los Alimentos	3	0	0	3	21.00
7426	Ingeniería de Procesos Biotecnológicos	3	0	0	3	21.00
7427	Análisis Sensorial de los Alimentos (Lab)	2	0	2	3	46.00
7428	Diseño de Plantas Alimentarias	3	0	0	3	21.00
7429	Metodología de la Investigación I	3	0	0	3	21.00
7430	Tecnología de Alimentos III (Cereales y Granos)	3	0	0	3	21.00
7431	Práctica Universitaria VII	0	8	0	4	28.00
SUB-TOTAL		17	8	2	22	179.00
COSTOS CONCURRENTES						20.50
TOTAL						199.50

Octavo Semestre						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7432	Administración de Empresas Alimentarias	3	0	0	3	21.00
7433	Tecnología de Alimentos IV (Productos Fermentados) (Lab)	3	0	2	4	53.00
7434	Tecnología de Alimentos V (Empaque y comercialización)	3	0	0	3	21.00
7435	Tecnología de Alimentos VI (Productos Pesqueros) (Lab)	3	0	2	4	53.00
7436	Metodología de la Investigación II	3	0	0	3	21.00
7437	Tecnología de Alimentos VII (Frutas y Hortalizas)	3	0	0	3	21.00
7438	Práctica Universitaria VIII	0	8	0	4	28.00
SUB-TOTAL		18	8	4	24	218.00
COSTOS CONCURRENTES						20.50
TOTAL						238.50

Cuarto Verano						
CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7439	Educación Ambiental y Gestión de Riesgos y Desastres	3	0	0	3	21.00
7440	Geografía de Panamá	3	0	0	3	21.00
7441	IA en la Industria de los Alimentos	3	0	0	3	21.00
SUB-TOTAL		9	0	0	9	63.00
COSTOS CONCURRENTES						18.00
TOTAL						81.00

Noveno Semestre

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIO
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7442	Trabajo de Grado	5	0	0	5	64.50
SUB-TOTAL		5	0	0	5	64.50
COSTOS CONCURRENTES						19.00
TOTAL						83.50

PRECIO TOTAL DE LA CARRERA	164	52	48	212	2,196.00
----------------------------	-----	----	----	-----	----------

OPTATIVAS

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIOS
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7616	Tecnología de Grasas y Aceites	3	0	0	3	21.00
6190	Tecnología Enzimática	3	0	0	3	21.00
6191	Desarrollo e Innovación de Nuevos Productos	3	0	0	3	21.00

ELECTIVAS

CÓDIGO DE ASIGNATURAS	DENOMINACIÓN	HORAS			CRÉDITOS	PRECIOS
		TEÓRICAS	PRÁCTICA	LABORATORIO		
7617	Redacción de Documentos Científicos	3	0	0	3	21.00
7618	Primeros Auxilios	3	0	0	3	21.00
7619	Gestión de Proyectos y Liderazgo Técnico	3	0	0	3	21.00

TERCERO: Planificar y coordinar con la Dirección de Finanzas, Dirección General de Recursos Humanos y la Dirección de Planificación y Evaluación de la Calidad Universitaria, con la finalidad de cumplir con lo dispuesto en este acuerdo, referente a los recursos presupuestarios y financieros.

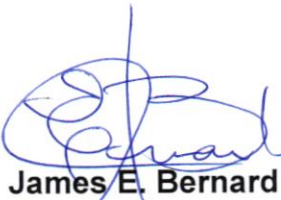
CUARTO: Remítase el presente Acuerdo por correo electrónico a todas las instancias universitarias y a la Secretaría General, para que sea publicado en la página web de la Universidad, a fin de cumplir con su publicidad.

QUINTO: Este acuerdo empezará a regir a partir de su publicación en la página web de la Universidad Especializada de las Américas.

Dado a los quince (15) días del mes de septiembre de dos mil veintiséis (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