



Universidad Nacional del Callao
Licenciada por Resolución N° 171-2019-SUNEDU/CD

Secretaría General

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Callao, 19 de noviembre de 2025

Señor

Presente.-

Con fecha diecinueve de noviembre de dos mil veinticinco, se ha expedido la siguiente Resolución:

RESOLUCIÓN DE CONSEJO UNIVERSITARIO N° 254-2025-CU.- CALLAO, 19 DE NOVIEMBRE DE 2025.

VISTO:

El acuerdo del Consejo Universitario en sesión ordinaria del 19 de noviembre de 2025, sobre el punto de agenda 13. Aprobación de Creación y del Plan Curricular de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas – Modalidad Presencial - de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos.

CONSIDERANDO:

Que, el cuarto párrafo del artículo 18 de la Constitución Política del Perú (constitución), establece que “*Cada universidad es autónoma en su régimen normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico. Las universidades se rigen por sus propios estatutos en el marco de la constitución y de las leyes*”;

Que, conforme a lo establecido en el artículo 8 de Ley N° 30220, Ley Universitaria (Ley Universitaria), el Estado reconoce la autonomía universitaria, la misma que se ejerce de conformidad con lo establecido en la constitución, la acotada ley y demás normativa aplicable, autonomía que se manifiesta en los regímenes normativo, de gobierno, académico, administrativo y económico;

Que, el artículo 108 del Estatuto de la Universidad Nacional del Callao (Estatuto de la universidad), concordante con el artículo 58 de la Ley Universitaria, establece que el Consejo Universitario es el máximo órgano de gestión, dirección y de ejecución académica y administrativa de la universidad; siendo que en su artículo 109, numeral 109.5 establece que el Consejo Universitario tiene como atribución, entre otras, concordar y ratificar los planes de estudios y de trabajo propuestos por las unidades académicas;

Que, el artículo 194, numeral 194.3 del Estatuto de la Universidad, establece entre otras atribuciones, que el Consejo de la Escuela de Posgrado aprueba los currículos y los planes de estudio, elaborados por las Unidades de Posgrado, en concordancia con la misión, visión y líneas de investigación de la universidad;

Que, con Oficio N° 1843-2025-EPG-UNAC del 9 de junio de 2025 (Expediente N° 2111549) el Director de la Escuela de Posgrado remitió la Resolución N° 872-2025-CEPG-UNAC del 29 de mayo de 2025, por la cual se aprobó la creación y el plan curricular de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas modalidad a presencial, de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos; asimismo, elevó la citada resolución al rectorado para su consideración en el Consejo Universitario;

Que, el Director de la Dirección de Asuntos Académicos, mediante Informe Académico N° 086-2025-DAA-VRA/UNAC del 30 de setiembre de 2025, recomendó: “(*...*) *la aprobación de la Creación y Propuesta de Plan Curricular de la Maestría Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, modalidad presencial de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao. (...)*”;

Que, el Vicerrector Académico mediante Oficio N° 01150-2025-VRA/UNAC del 24 de octubre de 2025, informó que se “(*...*) *realizó la sesión de Consejo Académico de fecha 23 de octubre del año en curso, en donde se trató el punto de agenda VI. APROBACIÓN DE LA PROPUESTA DE CREACIÓN Y PLAN CURRICULAR DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y POLÍTICAS PÚBLICAS - FIPA, y se acordó: Aprobar la propuesta de creación y Plan Curricular de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas - FIPA. Por lo antes expuesto, hago llegar a su despacho el acuerdo antes mencionado y el Acta N.° 023-2025-CA/VRA-UNAC del Consejo Académico del 23 de octubre de 2025, con la finalidad de que sea tratado en el Consejo Universitario.*”;





Universidad Nacional del Callao
Licenciada por Resolución N° 171-2019-SUNEDU/CD

Secretaría General

“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Que, en la sesión ordinaria de Consejo Universitario del 19 de noviembre de 2025, respecto al punto de agenda 13. “APROBACIÓN DE CREACIÓN Y DEL PLAN CURRICULAR DE LA MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y POLÍTICAS PÚBLICAS – MODALIDAD PRESENCIAL - DE LA UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS”, los señores consejeros considerando la Resolución del Consejo de la Escuela de Posgrado, el Acta del Consejo Académico del Vicerrectorado Académico y el Informe académico correspondiente, concordaron en ratificar la aprobación de creación y del Plan Curricular de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas – modalidad presencial de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos;

Que, asimismo, el artículo 6 numeral 6.2 del precitado TUO señala que el acto administrativo puede motivarse mediante la declaración de conformidad con los fundamentos y conclusiones de anteriores dictámenes, decisiones o informes obrantes en el expediente, a condición de que se les identifique de modo certero, y que por esta situación constituyan parte integrante del respectivo acto;

Estando a lo glosado; opinado y expuesto en el Oficio N° 1843-2025-EPG-UNAC; Resolución N° 872-2025-CEPG-UNAC; Informe Académico N° 086-2025-DAA-VRA/UNAC; Oficio N° 01150-2025-VRA/UNAC; Acta N° 023-2025-CA/VRA-UNAC; Acuerdo de Consejo Universitario en sesión ordinaria del 19 de noviembre de 2025 y demás documentación sustentante; en uso de las atribuciones que le confiere el artículo 121, numeral 121.2 del Estatuto de la Universidad, concordantes con los artículos 60 y 62, numeral 62.1 de la Ley Universitaria;

SE RESUELVE:

Artículo 1° **RATIFICAR** la aprobación de la **CREACIÓN** y el **PLAN CURRICULAR** de la **MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y POLÍTICAS PÚBLICAS – MODALIDAD PRESENCIAL - DE LA UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA Y DE ALIMENTOS**, en virtud a los considerandos y la documentación anexa que forma parte de la presente resolución.

Artículo 2° **DISPONER** que la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos cumpla con la emisión de los formatos establecidos en la Directiva V02 para el Registro de la Modificación de la Oferta Académica de Universidades y Escuelas de Posgrado, aprobado mediante Resolución de Superintendencia N° 008-2025-SUNEDU.

Artículo 3° **TRANSCRIBIR**, la presente Resolución a los Vicerrectores, Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, Escuela de Posgrado, Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos, Unidad de Registros Académicos, para conocimiento y fines consiguientes, disposición a cargo de la Secretaría General, que en atención a ello suscribirá la presente.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.

Fdo. Dra. **ARCELIA OLGA ROJAS SALAZAR**.- Rectora y Presidenta del Consejo Universitario de la Universidad Nacional del Callao.- Sello de Rectorado y Presidenta del Consejo Universitario.-

Fdo. Abog. **LUIS ALFONSO CUADROS CUADROS**.- Secretario General.- Sello de Secretaría General.-

Lo que transcribo a usted, para su conocimiento y fines consiguiente.


UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
Oficina de Secretaría General
Abog. Luis Alfonso Cuadros Cuadros
Secretario General

cc. Rectora, Vicerrectores, FIPA, EPG, UPGFIPA, URA y archivo.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO
UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE
INGENIERIA PESQUERA Y DE ALIMENTOS



PLAN CURRICULAR
MAESTRÍA EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y POLÍTICAS PUBLICAS

MODALIDAD PRESENCIAL

**Aprobado con Resolución de Consejo Universitario N° 254-2025-
CU del 19 de noviembre de 2025**

CALLAO, PERÚ

2025



ÍNDICE

I.	BASE LEGAL	5
II.	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	6
	2.2. Propósitos del Programa de Estudios.....	10
	2.2.1. Internacionales	10
	2.2.2. Nacionales:	11
	2.2.3. Regional (Callao).....	11
	2.2.4. Locales e institucionales	11
	2.3. Demanda ocupacional y ámbitos de desempeño profesional nacional e internacional.....	12
	2.3.1. Demanda ocupacional.....	12
	2.3.2. Ámbitos de desempeño profesional.....	13
III.	FUNDAMENTOS DEL PROGRAMA.....	16
	3.1. Fundamento de la necesidad del programa en el ámbito de influencia y en el entorno socioeconómico.....	16
	3.2. Fundamento Filosófico.....	17
	3.3. Fundamento Pedagógico.....	18
	3.3.1. Teoría educativa constructivista.....	18
	3.3.2. Teoría educativa conectivista.....	19
IV.	PROPÓSITOS DE LA FORMACIÓN.....	23
	4.1 Misión UNAC	23
	4.2 Visión UNAC.....	23
	4.3 Misión Facultad de Ingeniería Pesquera y de alimentos.....	23
	4.4 Visión Facultad de Ingeniería Pesquera y de alimentos	24
	4.5 Objetivos Educativos.....	24
V.	PERFILES DE INGRESO Y DE EGRESO	24
	5.1 Perfil de Ingreso.....	24



5.2	Requisitos de ingreso	25
5.3	Perfil de Egreso	25
5.3.1	Competencias genéricas	25
1.	Comunicación.....	25
2.	Trabajo en equipo	25
3.	Pensamiento crítico.....	25
4.	Emprendimiento.....	25
5.3.2	Competencias específicas	26
1.	Seguridad Alimentaria y Nutrición.....	26
2.	Gestión y Políticas Públicas	26
3.	Investigación.....	27
VI.	PLAN DE ESTUDIOS	27
6.1	Asignaturas por Área Curricular	27
6.2	Resumen del Plan de Estudios.....	29
6.3	Ruta Formativa	31
VII.	MALLA CURRICULAR.....	32
VIII.	FICHA DE DATOS GENERALES Y SUMILLA DE LAS ASIGNATURAS	34
IX.	LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA, APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN.....	46
9.1	Lineamientos de Enseñanza-Aprendizaje.....	46
9.2	Herramientas metodológicas de comunicación.....	48
9.3	Herramientas metodológicas de modalidad presencial	49
9.4	Lineamientos de Evaluación	51
X.	ARTICULACIÓN CON LA INVESTIGACION Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL.....	55
XI.	GRADUACIÓN	56



INTRODUCCIÓN

A nivel global, los avances en nutrición, alimentación y desarrollo de alimentos han cobrado una importancia creciente debido a la necesidad de generar tecnologías sostenibles para la producción, procesamiento y distribución de alimentos. Este enfoque responde directamente a los desafíos contemporáneos en materia de salud pública, cambio climático y seguridad alimentaria.

En el ámbito nacional, países como el Perú, caracterizado por su vasta biodiversidad y riqueza en recursos naturales, enfrentan el reto de transformar esta diversidad en productos alimenticios con un mayor valor agregado nutricional. Actualmente, se observa una creciente concentración de esfuerzos en investigación y desarrollo, respaldada por la colaboración entre universidades, instituciones gubernamentales y el sector privado. Esta articulación tiene como objetivo promover la innovación, mejorar la seguridad alimentaria y fortalecer la competitividad del sector alimentario a nivel local y regional.

En este contexto, la industria alimentaria peruana enfrenta desafíos específicos que requieren soluciones adaptadas a sus condiciones sociales, económicas y ambientales. Uno de los retos más significativos es el aprovechamiento eficiente y sostenible de los recursos naturales como frutas, vegetales y productos hidrobiológicos. A ello se suma la necesidad de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos para proteger la salud de la población y cumplir con los estándares de los mercados nacionales e internacionales. La implementación de prácticas biotecnológicas sostenibles y la promoción de la innovación en productos y procesos resultan esenciales para impulsar el desarrollo económico y social del país.

Frente a esta realidad, la Universidad Nacional del Callao considera que la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas representa una respuesta estratégica y necesaria para la formación de profesionales altamente capacitados. El programa busca fortalecer las capacidades técnicas, científicas y de gestión en seguridad alimentaria, promoviendo un enfoque integral que articule la investigación, la innovación y la formulación de políticas públicas



orientadas al desarrollo sostenible del sector.

La propuesta académica de esta maestría se encuentra alineada con las principales tendencias y desafíos del entorno global, brindando a los estudiantes conocimientos sólidos y herramientas prácticas para enfrentar los retos del mundo contemporáneo en materia alimentaria. Asimismo, fomenta una visión crítica y propositiva en la elaboración de políticas públicas que garanticen el derecho a una alimentación adecuada, segura y nutritiva para toda la población.

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas se desarrollará en modalidad presencial, en concordancia con lo dispuesto por la Ley Universitaria N.º 30220 y con base en la experiencia acumulada del programa aprobado mediante Resolución del Consejo Universitario N.º 0442-2019-CU, del 11 de julio de 2019. Este plan de estudios actualizado busca consolidar una formación académica rigurosa y pertinente, con un enfoque multidisciplinario y una perspectiva ética, científica y social.

I. BASE LEGAL

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, se sustentan en los siguientes dispositivos legales:

- Constitución Política Nacional de 1993.
- Ley Universitaria N° 30220 Art. 31, 38 que establece la Constitución de las Unidades de Posgrado, encargadas de integrar las actividades de Posgrado de la Facultad.
- Ley Nª 16225 Creación de la Universidad Técnica del Callao.
- Ley Universitaria N° 23733, del 18 de diciembre de 1983, la Universidad Nacional Técnica del Callao cambia la denominación con el de Universidad Nacional del Callao (UNAC).
- Resolución del consejo Directivo N°138-2022-SUNEDU_CD, del 14 de diciembre del 2022.
- Ley Nª 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad y su reglamento.



- Estatuto de la universidad nacional de callao: aprobado por la asamblea estatutaria el 02 de julio del 2015, actualizada con RNº 007- 2025-au de 20.03.2025 y sus actualizaciones.
- Resolución de consejo universitario nº 318-2024-CU. - callao, 27 de diciembre de 2024.- modelo educativo de la UNAC.
- Resolución de consejo universitario nº 285-2024-CU. - callao, 27 de noviembre de 2024.- el reglamento general de estudios.
- Resolución de consejo universitario nº 286-2024-CU. - callao, 27 de noviembre de 2024.- reglamento de grados y títulos.
- Resolución de Consejo Universitario N° 442-2019-CU. - 11 de noviembre de 2019: Actualización de los planes de estudio de Maestría.
- Resolución de vicerrectorado académico nº 007-2025-VRA/UNAC. - callao, 21 de febrero de 2025.- aprobar la propuesta del “modelo de sílabo.
- Resolución Rectoral N° 319-2022-R.- Callao, 22 de abril de 2022. que aprueba, la Directiva N° 004-2022-R “Directiva para la elaboración de proyecto e informe final de investigación de pregrado, posgrado, equipos, centros e institutos de investigación de la Universidad Nacional del Callao”.
- Resolución de consejo universitario N° 261-2019-CU. - 16 de julio de 2019.- el consejo universitario de la Universidad Nacional del Callao: Aprobar las modificaciones de las líneas de investigación de la Universidad Nacional del Callao.

II. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

El diseño del Plan de Estudios de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas responde a la necesidad de ofrecer una formación académica pertinente, coherente con las demandas sociales, económicas y científicas del país, y capaz de adaptarse a los constantes cambios del entorno. Esta pertinencia implica, como lo establece la UNESCO, una estrecha vinculación entre la educación superior, las políticas públicas, el mundo del trabajo, la cultura y las necesidades de los estudiantes y docentes. La pertinencia no solo confiere calidad a los contenidos académicos, sino también relevancia y aplicabilidad en contextos reales, locales y globales.



El presente Plan de Estudios se sustenta en un análisis sistemático de los factores que justifican su implementación, considerando una visión holística del sistema alimentario y los desafíos actuales en materia de salud pública, nutrición, sostenibilidad y gobernanza. En este sentido, el estudio de factibilidad ha permitido identificar elementos clave que validan la necesidad y viabilidad de ofrecer este programa de maestría en modalidad presencial.

Una de las principales justificaciones se encuentra en la persistente problemática de desnutrición crónica y anemia en el Perú, especialmente en niños menores de cinco años, situación ampliamente documentada por las entidades gubernamentales y organismos internacionales (Anexo 04). Estas condiciones reflejan profundas desigualdades sociales y limitaciones en la seguridad alimentaria de grandes sectores de la población, particularmente en zonas rurales y periurbanas. La respuesta a estos retos requiere de profesionales altamente especializados que puedan formular políticas públicas eficaces, diseñar programas nutricionales basados en evidencia, y promover la innovación tecnológica en la cadena alimentaria.

El programa propuesto responde a una demanda creciente por parte de sectores estratégicos como la salud pública, la industria alimentaria, la investigación científica y las instituciones de regulación y control. Su implementación permitirá formar profesionales capaces de intervenir de manera efectiva en el diseño, implementación y evaluación de políticas y estrategias que mejoren el estado nutricional de la población, impulsen el desarrollo de alimentos funcionales y fortificados, y promuevan prácticas sostenibles de producción y consumo.

Desde una perspectiva técnica y académica, la Universidad Nacional del Callao cuenta con las condiciones necesarias para garantizar la calidad del programa. Se dispone de un equipo docente con formación especializada y experiencia en nutrición, biotecnología alimentaria, salud pública y políticas alimentarias. Además, la institución posee laboratorios implementados, aulas adecuadas, recursos tecnológicos y materiales actualizados para el desarrollo óptimo de las actividades académicas y de investigación.

Cabe destacar que la estructura del programa contempla también la posibilidad



de establecer convenios y alianzas estratégicas con entidades nacionales e internacionales, públicas y privadas, lo que ampliará las oportunidades de intercambio académico, prácticas profesionales, y proyectos conjuntos de investigación aplicada.

En conclusión, la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas es una propuesta académica altamente viable y necesaria. No solo fortalecerá las capacidades profesionales de los participantes, sino que también contribuirá directamente al abordaje de los problemas estructurales de salud y alimentación en el país, promoviendo así un desarrollo humano sostenible con enfoque territorial, multisectorial y basado en la evidencia.

A continuación, se detallan los tópicos clave del análisis de pertinencia que sustentan esta propuesta formativa.

2.1. Demandas del contexto socioeconómico del programa de estudios Las demandas del contexto socioeconómico que respaldan el programa de estudios de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas en modalidad a presencial, son diversas y cruciales para su viabilidad y relevancia. Entre las destacadas son las siguientes:

2.1.1. Adaptación a los nuevos avances en la alimentación: En un contexto global de creciente digitalización y transformación de los sistemas alimentarios, es fundamental que los profesionales en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas se mantengan actualizados en los avances tecnológicos, científicos y regulatorios del sector. Este programa integra conocimientos en biotecnología alimentaria, innovación en nutrición y sostenibilidad, con el fin de promover estrategias que mejoren el valor agregado de los alimentos, garanticen su inocuidad y fomenten prácticas más sostenibles y equitativas en la cadena alimentaria. Con un enfoque en políticas públicas, los egresados estarán capacitados para liderar la implementación de normativas y programas que respondan a los desafíos emergentes en alimentación, desde la producción hasta el consumo, contribuyendo así a sistemas alimentarios más resilientes, saludables y justos.

2.1.2. Globalización del mercado de alimentos: En un escenario donde el comercio de alimentos trasciende fronteras, la maestría en Seguridad Alimentaria y



Políticas Públicas prepara a los profesionales para enfrentar los desafíos de un mercado alimentario globalizado. Este fenómeno exige una comprensión integral de las dinámicas comerciales, normativas internacionales y diversidad cultural en el consumo, así como de los avances en biotecnología y nutrición que impulsan la innovación en el sector.

2.1.3. Innovación y desarrollo de productos en la industria alimentaria: En un mercado cada vez más competitivo y exigente, la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas forma profesionales capaces de liderar procesos de innovación y desarrollo de alimentos, combinando conocimientos científicos, tecnológicos y regulatorios. Este enfoque integral permite crear productos que no solo respondan a las tendencias de consumo, sino que también garanticen calidad, inocuidad y sostenibilidad en toda la cadena de valor.

2.1.4. Sostenibilidad y responsabilidad social en los sistemas alimentarios: Ante los urgentes desafíos ambientales y sociales, la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas forma líderes comprometidos con la transformación sostenible de la industria alimentaria. El programa integra enfoques innovadores para desarrollar cadenas de valor responsables que equilibren productividad, conservación de recursos y equidad social (Ortiz et al., 2020).

2.1.5. Accesibilidad y flexibilidad educativa en modalidad presencial: La Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, en su modalidad presencial, se ha diseñado para responder a las demandas actuales de formación especializada, ofreciendo una experiencia educativa integral que combina rigor académico, práctica profesional e interacción directa. Esta modalidad, avalada por la UNESCO (2019) como modelo que fortalece las competencias profesionales, resulta particularmente relevante para un campo que requiere:

- Aprendizaje experiencial mediante prácticas en laboratorios de biotecnología alimentaria y análisis de calidad
- Debate crítico sobre políticas públicas en espacios de discusión presencial



- Trabajo colaborativo para el desarrollo de proyectos aplicados a problemas reales del sector
- Vinculación profesional a través de contacto directo con expertos e instituciones del ámbito alimentario

Ventajas diferenciadoras de la modalidad presencial:

- ✓ Interacción académica enriquecida: Retroalimentación inmediata en sesiones prácticas y teóricas
- ✓ Acceso a infraestructura especializada: Laboratorios, centros de investigación y plantas piloto
- ✓ Redes profesionales sólidas: Vinculación con actores clave del sector durante el proceso formativo
- ✓ Adaptación al contexto socioeconómico: Formación situada en las realidades de la industria alimentaria local y global

Este modelo pedagógico garantiza que los profesionales desarrollen capacidades técnicas, analíticas y de liderazgo necesarias para impulsar la transformación de los sistemas alimentarios hacia modelos más seguros, sostenibles y equitativos, respondiendo así a los desafíos globales desde realidades locales.

2.2. Propósitos del Programa de Estudios.

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas se ha diseñado con una visión integral que articula compromisos en diferentes escalas, desde lo global hasta lo institucional, garantizando así su pertinencia y contribución al desarrollo sostenible de los sistemas alimentarios. A continuación, se detallan estos propósitos:

2.2.1. Internacionales

- Promover la adopción de estándares internacionales (Codex Alimentarius, HACCP, OMS/FAO) para fortalecer la competitividad de la industria alimentaria en mercados globales (FAO/WHO, 2018).
- Contribuir a la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente el ODS 2 (Hambre Cero) y ODS 12 (Producción y



Consumo Responsables), mediante políticas alimentarias basadas en evidencia (ONU, 2015).

- Fomentar redes de cooperación internacional para la transferencia de tecnologías sostenibles en producción y distribución de alimentos.

2.2.2. Nacionales:

- Fortalecer la industria alimentaria peruana mediante innovación tecnológica y mejora de estándares de calidad, en línea con las políticas del Ministerio de la Producción (2018).
- Impulsar modelos de producción sostenible que valoricen la biodiversidad peruana y minimicen el impacto ambiental, en concordancia con los compromisos del Ministerio del Ambiente (2019).
- Diseñar políticas públicas que garanticen seguridad alimentaria y nutricional para toda la población.

2.2.3. Regional (Callao)

- Formar profesionales especializados que impulsen la inocuidad y valor agregado de los alimentos producidos en la región, mejorando su competitividad (Municipalidad Provincial del Callao, 2020).
- Promover la articulación entre sector público, privado y académico para desarrollar soluciones innovadoras a los desafíos alimentarios regionales (Gobierno Regional del Callao, 2019).
- Contribuir a la seguridad alimentaria regional mediante proyectos que vinculen investigación aplicada con necesidades locales.

2.2.4. Locales e institucionales

- Establecer alianzas con empresas e instituciones del sector para facilitar prácticas profesionales, investigación aplicada y transferencia tecnológica (Universidad Nacional del Callao, 2020).
- Desarrollar proyectos de extensión universitaria en comunidades del Callao, promoviendo educación nutricional, reducción de desperdicios y acceso a alimentos seguros (INIA, 2020).
- Fomentar la investigación interdisciplinaria, integrando conocimientos en



biotecnología, políticas públicas y sostenibilidad.

Estos propósitos reflejan el compromiso de formar profesionales con capacidad para:

- ✓ Liderar cambios en la industria alimentaria desde una perspectiva global y local
- ✓ Diseñar políticas basadas en ciencia y adaptadas a realidades socioeconómicas
- ✓ Articular actores para construir sistemas alimentarios más justos, sostenibles y competitivos.

2.3. Demanda ocupacional y ámbitos de desempeño profesional nacional e internacional.

El programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas responde a las necesidades actuales del mercado laboral, formando profesionales con competencias estratégicas para diversos sectores vinculados a los sistemas alimentarios. La creciente complejidad de la industria alimentaria y los desafíos globales en materia de seguridad nutricional generan una demanda sostenida de especialistas en este campo:

2.3.1. Demanda ocupacional

Investigación e innovación alimentaria:

- Desarrollo de nuevos productos con valor nutricional agregado y procesos tecnológicos sostenibles
- Estudios sobre inocuidad alimentaria y mejora de estándares de calidad (INIA, 2020)
- Investigación aplicada en biotecnología alimentaria para la optimización de recursos

Sector productivo y regulatorio:

- Asesoría técnica a empresas alimentarias para cumplimiento normativo (Ministerio de la Producción, 2018)
- Implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria



- Desarrollo de protocolos para exportación y comercio internacional de alimentos

Consultoría especializada:

- Diseño y optimización de procesos productivos sostenibles (Carrillo et al., 2017)
- Auditorías y certificaciones de sistemas de seguridad alimentaria
- Asesoramiento en políticas de responsabilidad social corporativa

2.3.2. Ámbitos de desempeño profesional

A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL:

1. Sector industrial y empresarial:

- Dirección de áreas de I+D+i en empresas alimentarias
- Gestión de calidad e inocuidad en plantas procesadoras
- Desarrollo de nuevos negocios alimentarios sostenibles

2. Organismos públicos y reguladores:

- Diseño e implementación de políticas alimentarias
- Dirección de programas de seguridad nutricional
- Fiscalización y control de estándares de calidad

3. Centros de investigación:

- Investigación aplicada en instituciones públicas y privadas
- Desarrollo de proyectos de innovación alimentaria
- Estudios de impacto nutricional y ambiental

4. Ámbito académico:

- Docencia universitaria en programas de ciencias alimentarias
- Capacitación a profesionales del sector agroalimentario
- Dirección de proyectos de extensión universitaria

5. Organismos internacionales:



- Asesoría en organismos como FAO, OMS o OPS
- Cooperación técnica en proyectos de desarrollo alimentario
- Participación en comités de normalización internacional

Este amplio espectro de oportunidades laborales demuestra la versatilidad del programa y su alineamiento con las necesidades actuales del mercado, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Los egresados estarán capacitados para asumir roles estratégicos que vinculen el conocimiento técnico-científico con la gestión de políticas públicas en el sector alimentario.

2.4. Avances y tendencias mundiales en el ámbito científico y tecnológico

La industria alimentaria global está experimentando una profunda transformación impulsada por innovaciones científicas y tecnológicas que redefinen todos los eslabones de la cadena alimentaria. Los avances en biotecnología, como la edición génica (CRISPR) y el diseño de microorganismos beneficiosos, están revolucionando el desarrollo de alimentos funcionales y nutracéuticos (Ganesan et al., 2018). Paralelamente, la nutrición personalizada basada en genómica y big data permite diseñar dietas adaptadas a perfiles metabólicos individuales (Sarabadani et al., 2020). La sostenibilidad se ha convertido en un eje central, con tecnologías ecoeficientes que reducen el desperdicio alimentario y optimizan recursos (Silva et al., 2020), mientras que la FoodTech introduce inteligencia artificial e impresión 3D para crear productos innovadores. Estos avances demandan profesionales capaces de integrar conocimiento técnico con visión estratégica, comprendiendo tanto las oportunidades como los desafíos éticos y regulatorios que plantean las nuevas tecnologías. El sector requiere especialistas que puedan traducir estos desarrollos en políticas públicas efectivas y modelos de producción sostenibles, garantizando seguridad alimentaria sin comprometer los recursos futuros. Esta realidad exige programas de formación que combinen investigación aplicada con comprensión de los mercados globales y las necesidades locales, preparando a los graduados para liderar la transición hacia sistemas alimentarios más resilientes, justos y saludables.

2.5. Benchmarking del perfil de egreso de programas pares de universidades



nacionales e internacionales

(Ver anexo 1)

2.6. Relevancia y pertinencia de ofrecerlo en modalidad presencial

La elección de una modalidad a presencial para la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, se sustenta en que este programa busca fortalecer las competencias generales y específicas de los profesionales que egresen de esta modalidad formativa. Por ello, busca tener el mayor alcance en relación al público objetivo y está respaldada por una perspectiva contemporánea y adaptable que aprovecha la tecnología para proporcionar experiencias educativas efectivas y accesibles. El programa se apoya en el Sistema de Gestión Académica (SGA- UNAC), basado en Moodle, como una plataforma sólida que brinda a los estudiantes acceso detallado a los cursos y facilita la interacción entre docentes y alumnos.

Las estrategias pedagógicas en la modalidad presencial combinan metodologías dinámicas e interactivas que potencian el aprendizaje significativo. Las clases en aula fomentan el diálogo activo y la participación directa entre estudiantes y docentes, mientras que los talleres y actividades prácticas brindan espacios para la aplicación de conocimientos y el desarrollo de competencias específicas. Además, las tutorías personalizadas ofrecen un acompañamiento continuo que enriquece el proceso formativo.

La modalidad presencial refuerza los principios de la educación inclusiva, promoviendo un entorno en el que se respetan las diversas necesidades de los estudiantes. Se busca eliminar cualquier forma de barrera o discriminación mediante la implementación de recursos y estrategias que garanticen la participación equitativa de todos los estudiantes, incluyendo aquellos que requieran apoyos específicos.

Si bien la modalidad presencial presenta ventajas significativas, su diseño está sujeto a un análisis y perfeccionamiento constante. La justificación de esta modalidad se desarrolla en el plan curricular del programa, el cual detalla cómo esta forma de enseñanza responde a las demandas educativas actuales y asegura tanto la calidad como la equidad en la experiencia de aprendizaje.



Este enfoque está alineado con los principios de la educación del siglo XXI, priorizando una formación innovadora, centrada en las necesidades evolutivas de los participantes y en los retos del entorno profesional.

III. FUNDAMENTOS DEL PROGRAMA

3.1. Fundamento de la necesidad del programa en el ámbito de influencia y en el entorno socioeconómico.

La implementación de la **Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas** responde a urgentes necesidades del desarrollo nacional e internacional en el contexto de los sistemas alimentarios. En el Perú, donde el sector alimentario representa el 28% del PIB manufacturero y genera más de 500,000 empleos directos (Ministerio de la Producción, 2021), se requiere con urgencia profesionales especializados que puedan garantizar la inocuidad, calidad y competitividad de los productos alimenticios. La globalización de los mercados y los exigentes estándares internacionales (Codex Alimentarius, FDA, EFSA) demandan expertos capaces de desarrollar procesos innovadores y gestionar sistemas de calidad que permitan posicionar los productos peruanos en mercados premium (García & Rodríguez, 2019).

A nivel macroeconómico, el programa surge como respuesta a tres desafíos críticos: primero, la necesidad de transformar la abundante biodiversidad peruana en valor agregado mediante procesos biotecnológicos sostenibles; segundo, la urgencia de mejorar los indicadores de seguridad alimentaria donde el 47% de la población enfrenta algún grado de inseguridad nutricional (FAO, 2022); y tercero, la demanda de políticas públicas que articulen los avances tecnológicos con las necesidades reales de la población. La pandemia evidenció las vulnerabilidades de los sistemas alimentarios, acelerando la necesidad de profesionales que puedan diseñar estrategias resilientes desde un enfoque multidisciplinario.

El contexto internacional plantea oportunidades únicas para la industria alimentaria peruana, particularmente en mercados que valoran los superfoods y productos orgánicos. Sin embargo, según PROMPERÚ (2023), el 62% de las empresas exportadoras enfrentan barreras técnicas por no cumplir con estándares internacionales. Esto subraya la necesidad de formar especialistas



en normativas globales, desarrollo de productos adaptados a mercados específicos y sistemas de trazabilidad avanzados.

La propuesta académica se distingue por integrar tres ejes fundamentales: 1) biotecnología aplicada a la innovación alimentaria, 2) gestión de políticas públicas basadas en evidencia científica, y 3) sostenibilidad en la cadena de valor. Esta combinación única preparará a los graduados para liderar la transformación del sector alimentario, posicionando al Perú como referente regional en seguridad alimentaria y desarrollo de políticas innovadoras que equilibren crecimiento económico, protección ambiental y equidad social.

3.2. Fundamento Filosófico

Responde a preguntas fundamentales de la carrera profesional, orientadas a una comprensión integral del ser humano en sus dimensiones antropológicas, sociales, científicas, psicológicas y humanas, abordándolo como persona, miembro de la sociedad y parte de la especie.

En tal sentido se propone que la Universidad Nacional del Callao articule la formación integral de la persona que proviene de un nivel educativo superior universitario y pase a un nivel educativo especializado, transformándola en un profesional responsable y eficiente dentro de un contexto de interacción con su entorno natural, social, científico y tecnológico.

La evidencia demuestra que la realidad es dinámica, que está en constante cambio, generando nuevo conocimiento y desarrollando tecnologías en todas las facetas de la actividad humana. Para entender e interpretar esta realidad cambiante se emplea el método inductivo-deductivo, herramienta que ayuda a la formulación, interpretación y comprensión de los principios universales o generales y así como de los principios particulares relacionados con las ciencias y tecnologías en que se fundamentan los programas de estudio impartidos en la UNAC.

Estos principios del programa de estudio deben ser pertinentes a la realidad local, nacional e internacional, y los conocimientos adquiridos y desarrollados deben ser empleados con responsabilidad social y medioambiental. Por esta razón, enfatizamos la formación de personas proactivas al cambio sin perder



su identidad individual y profesional.

3.3. Fundamento Pedagógico

3.3.1. Teoría educativa constructivista

A partir de la segunda mitad del siglo XX, se hace evidente el crecimiento geométrico de la tecnología de punta, la bioenergía, la informática, y la robótica, principalmente, y esto genera una elevada demanda de trabajadores cada vez más especializados para incorporarse al mercado productivo (Restrepo, 1987). Las empresas se tornan altamente competitivas, requiriendo personas que puedan manejarse en situaciones nuevas y complejas, donde el cambio constante es lo habitual. La convivencia laboral encierra nuevas zonas de riesgo, e incertidumbre y el trabajo bajo presión, es un componente nuevo. La capacidad de proyectarse creativamente y el trabajo en equipo serán condiciones para los nuevos perfiles de selección y capacitación de personal. Desde este perfil la psicología cognoscitiva se abre paso proponiendo el desarrollo o potenciación de las capacidades y habilidades del sujeto al que se le denominará discente. Esta nueva corriente pone énfasis en la teoría del desarrollo de Piaget y en los sustentos teóricos de la teoría del conocimiento y el aprendizaje, así se trata de plantear un hecho educativo desde la perspectiva del desarrollo tecnológico de las fuerzas productivas.

La teoría educativa constructivista surge para sostener los nuevos rumbos del mercado imperialista en reestructuración siendo sus objetivos una educación que desarrolle el campo productivo contextualizado al sistema ecológico de cada país. Asume al sujeto individualmente, aplicando el conocimiento como una construcción de conceptos subjetivos, donde la característica esencial es el desarrollo de capacidades, habilidades y destrezas para desarrollar la individualización del futuro ciudadano.

La Teoría Educativa Constructivista, entonces, se nutre de cuatro enfoques fundamentales guía la filosofía de Kant, la psicología genética de Piaget, la psicología del procesamiento de la información, y la Pedagogía de la Escuela Nueva (Montessori, Dewey, Ausubel, Brunner, otros). En este enfoque, el estudiante se involucra activamente en el proceso de aprendizaje y asume el papel de actor principal. Utiliza el trabajo en equipo como herramienta de



aprendizaje, aplica la investigación para adquirir el conocimiento y expone sus descubrimientos y conclusiones (Guzmán Flores, Escudero Nahon, Ordaz Guzmán, Chaparro Sánchez, & García Ramírez, 2016).

3.3.2. Teoría educativa conectivista

Conceptualiza el conocimiento y el aprendizaje como procesos basados en conexiones. Presenta un modelo de aprendizaje que refleja a la sociedad actual en la que el aprendizaje ya no es una actividad individual. Para que los estudiantes prosperen en la era digital, entorno de permanente cambio, se debe reconocer el hecho de que los modos de aprender y su función se alteran cuando se utilizan nuevas herramientas y tecnologías de información y comunicación. Se caracteriza, fundamentalmente, por:

- El aprendizaje es un proceso de creación de redes que gira en torno al aprendiz.
- El rol del profesor cambia significativamente (se convierte en tutor y administrador de redes de aprendizaje); los contenidos de las áreas del saber se alojan en gestores de aprendizaje ajustados a un periodo temporal. La presentación de la información en red tiene estructura reticular, lo que lleva a enunciar algunos principios útiles para la formación conectivista (Solórzano Martínez y García Martínez, 2016).

El conectivismo es una combinación entre el constructivismo y el cognitivismo enfocado al nuevo aprendizaje en la era digital (Vallejo Ballesteros, 2018). Para que los estudiantes prosperen en la era digital, entorno de permanente cambio, se debe reconocer el hecho de que los modos de aprender y su función se alteran cuando se utilizan nuevas herramientas y tecnologías de información y comunicación. Así, si el conectivismo busca adaptarse a la nueva forma en que la sociedad se comunica y aprende mediante las redes de información y comunicación, la sociedad del conocimiento tiene la responsabilidad de impulsar el aprendizaje apoyadas en las tecnologías y las redes, facilitando la tarea de aprovechar los nuevos conocimientos que se generan en el mundo. Y, similar a lo planteado respecto al rol del docente con el constructivismo, en este caso, también el docente tiene un rol muy importante, porque existen muchos actores, dispositivos y medios que debe



conocer y tener en cuenta si desea maximizar la capacidad de aprendizaje bajo este contexto.

Características fundamentales:

- El aprendizaje es un proceso de creación de redes.
- El aprendizaje es el proceso de conectar nodos o fuentes de información.
- El conocimiento puede residir fuera del ser humano.
- El aprendizaje gira en torno al propio aprendiz y el rol del profesor cambia significativamente (se convierte en tutor, curador y administrador de redes de aprendizaje);
- Los contenidos de las áreas del saber se alojan en gestores de aprendizaje (LMS¹, LCMS²) ajustados a un periodo temporal.
- La presentación de la información en red tiene estructura reticular, lo que nos lleva a enunciar algunos principios útiles para llevar a cabo una formación conectivista.

En los procesos de enseñanza aprendizaje actuales las tecnologías se han convertido en herramientas insustituibles y de indiscutible valor y efectividad en el manejo de la información con propósitos educativos. La presencia del internet, e-mail, multimedia, videoconferencia, plataforma virtual, entre otros, tienen un efecto transformador en la enseñanza universitaria porque se necesitan docentes especializados no sólo en su asignatura sino en diseño y producción de materiales multimedia, lo que tendrá una gran incidencia en la calidad del trabajo que realizan y en el cambio de su rol docente (Zabalza, 2003, p. 94).

En la UNAC constituye todo un reto la integración de las TIC en los procesos de enseñanza aprendizaje e investigación, tanto como objeto de estudio, recurso didáctico y como medio de expresión y comunicación El uso de las TIC en la educación ha cambiado en forma considerable la relación profesor -

¹ Las plataformas LMS (Learning Management System), son sistemas de gestión del aprendizaje en línea.

²Las plataformas LCMS (Learning Content Management System) es un sistema de gestión de contenidos de aprendizaje.



estudiante. Se establece una relación de intercambio colaborativo entre los estudiantes y de ellos con el profesor; con la mediación de la tecnología, todos aprenden de todos. La tendencia en este sentido se orienta hacia los currículos más integrados que permitan desarrollar en el estudiante la capacidad de aprendizaje autónomo, apoyado en el uso de las TIC en las modalidades presencial.

Es evidente que las TIC representan una herramienta clave para potenciar la educación superior, incluso en modalidades presenciales. Los docentes universitarios, al emplear estas tecnologías, deben diseñar métodos pedagógicos dinámicos que articulen de manera efectiva la relación entre estudiantes, materiales y actividades educativas. Este enfoque permite atender los ritmos y necesidades de aprendizaje individuales, logrando una experiencia formativa más personalizada.

3.4. Fundamento Psicológico

La ciencia de la psicología contribuye con la educación principalmente al explicar cómo ocurre el proceso de aprendizaje en los estudiantes. A partir de las diferentes teorías de los aprendizajes se han propuesto patrones de desarrollo intelectual, estilos de aprendizajes, estrategias para enfrentar las dificultades de aprendizaje, los patrones socio afectivos que influyen en las motivaciones o actitud frente a los conocimientos que debe adquirir. El incluir estos aspectos en el acto educativo contribuye con la eficiencia en el rendimiento académico de los estudiantes pues toma en cuenta sus diferencias psicológicas. Este fundamento tiene que ver con la conducta humana.

En efecto, aunque el maestrista requiere que durante los aprendizajes que conduzcan a sus competencias profesionales se tome en cuenta sus características individuales, se reconoce que también existen aspectos generales y fundamentales que la institución puede adoptar para mejorar su rendimiento académico, sin que abandonen el desarrollo de su individualidad, es decir, ofrecer una educación que integre lo intelectual, lo afectivo y lo interpersonal.

Se entiende por aprendizaje al proceso en el que una nueva información se



relaciona e integra con un aspecto relevante de la estructura del conocimiento de la persona, modificándose (conocido como aprendizaje significativo) permitiendo así nuevos aprendizajes. Esta integración se facilita en la medida que el estudiante pueda visualizar los objetivos, contenidos y actividades de la nueva información como importantes para su formación profesional y enriquecimiento personal. Se debe reconocer que el conocimiento adquirido (construido por el estudiante mediante acciones planificadas del docente) no es una copia del mundo real, sino que es resultado de la interacción con los objetos. Por lo que, el estudiante lo desarrolla de manera muy particular y con la intervención de aprendizajes anteriores que le permite construir aprendizajes más complejos porque todos se relacionan, es decir, cada logro se incorpora y sienta las bases de acciones mayores. Por tanto, el aprendizaje recae principalmente en el estudiante.

Por otro lado, en el proceso de aprendizaje, la conducta es modificable y se puede consolidar en forma de hábitos. Además, los procesos como la motivación, la atención y los conocimientos previos pueden ser manipulados para desarrollar hábitos de estudio que contribuyan a un aprendizaje más exitoso. Los refuerzos positivos consiguen resultados positivos. Por tanto, el aprendizaje y la conducta ocurren gracias a un proceso de organización y reorganización cognitiva del campo perceptual, el lenguaje, el razonamiento y la resolución de problemas, proceso en el cual el estudiante juega un rol activo.

Por tal razón se prioriza el aprendizaje por descubrimiento, es decir, se reordena o transforma los datos de modo que permitan ir más allá de ellos. Se definen los objetivos operacionales en los que se deberá evaluar al estudiante.

Las estrategias que se pueden emplear son diversas, como uso de problemas reales, el establecer contratos (negociación de objetivos, actividades y criterios para lograrlos), trabajos de investigación, desarrollo de proyectos, autoevaluación, coevaluación, etc.

En este contexto el docente debe ser un facilitador durante el desarrollo de las competencias y capacidades de los estudiantes, permitiéndoles que aprendan, impulsando y promoviendo todo tipo de experiencias que ellos



mismos planifiquen; debe interesarse en el estudiante como persona; y ser auténtico con ellos desechando sus conductas autoritarias, entendiendo sus necesidades o problemas, y poniéndose en su lugar (es decir, mostrar empatía). El docente no debe limitar ni poner restricciones en la entrega de los materiales didácticos.

Es necesario también tener en cuenta la educación inclusiva, que tiene como objetivo fomentar la cohesión social y la equidad y lograr su implementación en todas las etapas educativas incluida la universitaria (Llorent et al., 2020). Pero lo cierto es que para garantizar la inclusión educativa en el ámbito universitario es fundamental la coordinación de los recursos humanos que la componen (Ainscow y Miles, 2008). Por ello es necesario ser consciente del compromiso pedagógico real con la universalización del derecho a la educación, así como con la calidad de la misma, lo que supone entre otras cuestiones, generar acciones concretas ante la diversidad para dar una respuesta adecuada a sus necesidades, garantizando así la accesibilidad y la adquisición de conocimientos y competencias mediante el uso de estrategias metodológicas innovadoras (Jaimes et al., 2009).

IV. PROPÓSITOS DE LA FORMACIÓN

4.1 Misión UNAC

Brindar formación profesional altamente calificados a los estudiantes universitarios, para el desarrollo sostenible del país, con un enfoque científico, tecnológico, humanístico, emprendedor, competitivo y con responsabilidad social.

4.2 Visión UNAC

Ser una universidad acreditada y con liderazgo a nivel nacional e internacional, con docentes altamente competitivos calificados y con infraestructura moderna, que se desarrolla en alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas.

4.3 Misión Facultad de Ingeniería Pesquera y de alimentos

La Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao, es una unidad de formación académica, profesional y de gestión,



promoviendo la investigación científica, tecnológica y humanística en los estudiantes de las carreras de Ingeniería Pesquera y de Ingeniería de Alimentos, con calidad, competitividad y responsabilidad social para el desarrollo sostenible de la Región y del país.

4.4 Visión Facultad de Ingeniería Pesquera y de alimentos

Ser una Facultad acreditada en formación académica profesional y de investigación en las carreras de Ingeniería Pesquera e Ingeniería de Alimentos, con docentes altamente competitivos, calificados y con una infraestructura que se desarrolla en alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales.

4.5 Objetivos Educativos

1. Trabajar y liderar equipos multidisciplinarios mediante la comunicación eficaz, empatía, asertividad y pensamiento analítico, crítico y reflexivo; de acuerdo a principios éticos profesionales y manejo de habilidades directivas para identificar problemas, formular proyectos y plantear soluciones que contribuya a afrontar las demandas del sector alimentario.
2. Gestionar eficientemente la calidad y seguridad alimentaria en empresas del sector a través del desarrollo de habilidades gerenciales, de comunicación y toma de decisiones, para implementar sistemas de gestión de calidad y salud pública que contribuya en la mejora continua en procesos productivos.
3. Demostrar habilidades avanzadas en el diseño, desarrollo y aplicación de tecnologías alimentarias innovadoras para la producción de alimentos seguros, nutritivos y de alta calidad e implementación de procesos de vanguardia en la transformación de materias primas (aprovechando la biodiversidad de nuestro país), el control de calidad y la optimización de procesos productivos, con el fin de enfrentar la problemática de salud pública y satisfacer las demandas del mercado nacional e internacional.

V. PERFILES DE INGRESO Y DE EGRESO

5.1 Perfil de Ingreso

El postulante a la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas deberá contar con una formación profesional previa en disciplinas afines los



procesos, gestión de la calidad, administración u otras carreras relacionadas con el ámbito de las políticas públicas y seguridad.

Poseer habilidades en el campo de la Maestría, como resultado de su experiencia previa, preferentemente en procesos que involucran en la Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas.

5.2 Requisitos de ingreso

Los requisitos necesarios para ser admitido como estudiante del programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas son los siguientes:

- Grado Académico de Bachiller, requisito indispensable para acceder a los estudios de maestría.
- Pago de matrícula y primera pensión de enseñanza

5.3 Perfil de Egreso

5.3.1 Competencias genéricas

1. Comunicación

Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad.

2. Trabajo en equipo

Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos.

3. Pensamiento crítico

Identifica y resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocrítico; asumiendo la responsabilidad de sus actos.

4. Emprendimiento

Desarrolla la capacidad de identificar oportunidades de innovación y mejora en el emprendimiento dentro del sector de la nutrición y la biotecnología



alimentaria, aplicando conocimientos avanzados en desarrollo de productos, calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Promueve el liderazgo, la toma de decisiones estratégicas y la generación de soluciones innovadoras que impulsen la creación y crecimiento de negocios sostenibles, considerando aspectos normativos, tecnológicos y económicos para su implementación y escalabilidad en el mercado.

5.3.2 Competencias específicas

1. Seguridad Alimentaria y Nutrición

Desarrolla la capacidad para diseñar, implementar y evaluar estrategias integrales de seguridad alimentaria y nutrición, integrando conocimientos técnicos, herramientas de análisis nutricional y comprensión de los determinantes sociales que afectan el acceso a alimentos. Esta competencia le permitirá diagnosticar problemas nutricionales mediante sistemas de vigilancia alimentaria, interpretar indicadores epidemiológicos y diseñar intervenciones basadas en evidencia, considerando las particularidades culturales y territoriales de las poblaciones. Adquirirá habilidades para formular programas de asistencia alimentaria, educación nutricional y políticas públicas que aborden tanto la desnutrición como el sobrepeso y las deficiencias de micronutrientes, siempre con enfoque de equidad y sostenibilidad. Su formación le capacitará para trabajar con marcos normativos internacionales (como los ODS y directrices de FAO/OMS) y articular acciones multisectoriales que vinculen la producción de alimentos, la salud pública y el desarrollo social. Esta competencia se aplicará en escenarios como la gestión de programas alimentarios en instituciones públicas, la investigación aplicada en nutrición poblacional o la asesoría técnica a organismos internacionales, contribuyendo así a mejorar los sistemas alimentarios desde una perspectiva que combina rigor científico con sensibilidad social.

2. Gestión y Políticas Públicas

Formula, implementa, evalúa y gestiona políticas públicas orientadas a garantizar la seguridad alimentaria en contextos locales, regionales y nacionales, articulando marcos normativos, enfoques participativos, evidencia científica y criterios de sostenibilidad, equidad e interculturalidad para la toma



de decisiones efectivas que contribuyan al desarrollo social y la reducción de la inseguridad alimentaria.

3. Investigación

Aplica el método científico para generar propuestas que contribuyan a la creación de conocimiento relevante, pertinente y utilitario relacionado con la gestión ambiental para el desarrollo sostenible, desde un enfoque de investigación, desarrollo e innovación (I-D+i) con base en la normativa y en las líneas de investigación vigentes del programa de estudios y de la UNAC.

VI. PLAN DE ESTUDIOS

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, está programada para ser desarrollada conforme lo estipula la ley universitaria y el estatuto de la UNAC. Está organizado en 48 créditos en tres (03) ciclos académicos que se desarrollarán a través de actividades sincrónicas y asincrónicas desde un enfoque por competencias.

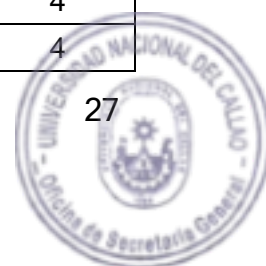
Se presenta a continuación la organización de los cursos en el Plan de Estudios de la Maestría, considerando las áreas curriculares denominadas como:

- Seguridad Alimentaria y Nutrición
- Gestión y Políticas Públicas
- Investigación

Asimismo, se presenta la organización de los cursos de acuerdo al ciclo académico y finalmente, se presenta la ruta formativa; en este cuadro se proponen los cursos organizados de acuerdo a las competencias, generales y específicas.

6.1 Asignaturas por Área Curricular

ÁREA: Seguridad Alimentaria y Nutrición			
N°	Código	Asignatura	Créditos
1	MSAPP 101	Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional	4
2	MSAPP 201	Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios	4
3	MSAPP 204	Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático	4
4	MSAPP 303	Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios	4

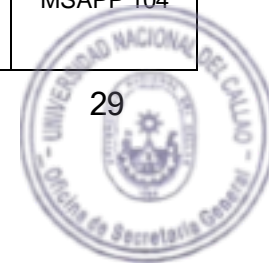


ÁREA: Gestión y Políticas Públicas			
N°	Código	Asignatura	Créditos
5	MSAPP 103	Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria	4
6	MSAPP 104	Economía Alimentaria y Desarrollo Rural	4
7	MSAPP 203	Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria	4
8	MSAPP 301	Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global	4
9	MSAPP 304	Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias	4

ÁREA: Investigación			
N°	Código	Asignatura	Créditos
10	MNB 102	Proyecto de investigación	4
11	MNB 202	Seminario de investigación I	4
12	MNB 302	Seminario de investigación II	4

6.2 Resumen del Plan de Estudios

PRIMER SEMESTRE 16 CRÉDITOS TEÓRICO - PRACTICO													
Ciclo	N°	Código	Asignatura	Horas semestrales			Horas semanales		Créditos	Modalidad	Área	Tipo	Requisitos
				Horas Teóricas	Horas Prácticas	Total	Horas Teóricas	Horas Prácticas					
Primer Ciclo				128	256	384	32	64	16			0	
I	1	MSAPP 101	Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional	32	64	96	8	16	4	Presencial	Seguridad Alimentaria y Nutrición	Obligatorio	Ninguno
I	2	MSAPP 102	Proyecto de investigación	32	64	96	8	16	4	Presencial	Investigación	Obligatorio	Ninguno
I	3	MSAPP 103	Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria	32	64	96	8	16	4	Presencial	Gestión y Políticas Públicas	Obligatorio	Ninguno
I	4	MSAPP 104	Economía Alimentaria y Desarrollo Rural	32	64	96	8	16	4	Presencial	Gestión y Políticas Públicas	Obligatorio	Ninguno
SEGUNDO SEMESTRE 16 CRÉDITOS TEÓRICO - PRACTICO													
Ciclo	N°	Código	Asignatura	Horas semestrales			Horas semanales		Créditos	Modalidad	Área	Tipo	Requisitos
				Horas Teóricas	Horas Prácticas	Total	Horas Teóricas	Horas Prácticas					
Segundo Ciclo				128	256	384	32	64	16				
II	5	MSAPP 201	Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios	32	64	96	8	16	4	Presencial	Seguridad Alimentaria y Nutrición	Obligatorio	MSAPP 101
II	6	MSAPP 202	Seminario de investigación I	32	64	96	8	16	4	Presencial	Investigación	Obligatorio	MSAPP 102
II	7	MSAPP 203	Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria	32	64	96	8	16	4	Presencial	Gestión y Políticas Públicas	Obligatorio	MSAPP 103
II	8	MSAPP 204	Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático	32	64	96	8	16	4	Presencial	Seguridad Alimentaria y Nutrición	Obligatorio	MSAPP 104



TERCER SEMESTRE 16 CRÉDITOS TEÓRICO - PRACTICO													
Ciclo	N°	Código	Asignatura	Horas semestrales			Horas semanales		Créditos	Modalidad	Área	Tipo	Requisitos
				Horas Teóricas	Horas Prácticas	Total	Horas Teóricas	Horas Prácticas					
Tercer Ciclo				128	256	384	32	64	16				
III	9	MSAPP 301	Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global	32	64	96	8	16	4	Presencial	Gestión y Políticas Públicas	Obligatorio	MSAPP 201
III	11	MSAPP 302	Seminario de investigación II	32	64	96	8	16	4	Presencial	Investigación	Obligatorio	MSAPP 202
III	10	MSAPP 303	Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios	32	64	96	8	16	4	Presencial	Seguridad Alimentaria y Nutrición	Obligatorio	MSAPP 203
III	12	MSAPP 304	Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias	32	64	96	8	16	4	Presencial	Gestión y Políticas Públicas	Obligatorio	MSAPP 204
Total						960			48				

6.3 Ruta Formativa

Asignatura	Créditos	Código	Requisitos	Competencias						
				Genéricas				Específicas		
				COM	T. EQ	P.CR.	Empre	.Seguridad Alimentaria y Nutrición	Gestión y políticas publicas	Investigación
Primer Ciclo	16									
Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional	4	MSAPP 101	Ninguno							
Proyecto de investigación	4	MSAPP 102	Ninguno							
Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria	4	MSAPP 103	Ninguno							
Economía Alimentaria y Desarrollo Rural	4	MSAPP 104	Ninguno							
Segundo Ciclo	16									
Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios	4	MSAPP 201	MSAPP 101							
Seminario de investigación I	4	MSAPP 202	MSAPP 102							
Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria	4	MSAPP 203	MSAPP 103							
Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático	4	MSAPP 204	MSAPP 104							
Tercer Ciclo	16									
Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global	4	MSAPP 301	MSAPP 201							
Seminario de investigación II	4	MSAPP 302	MSAPP 202							
Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios	4	MSAPP 303	MSAPP 203							
Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias	4	MSAPP 304	MSAPP 204							

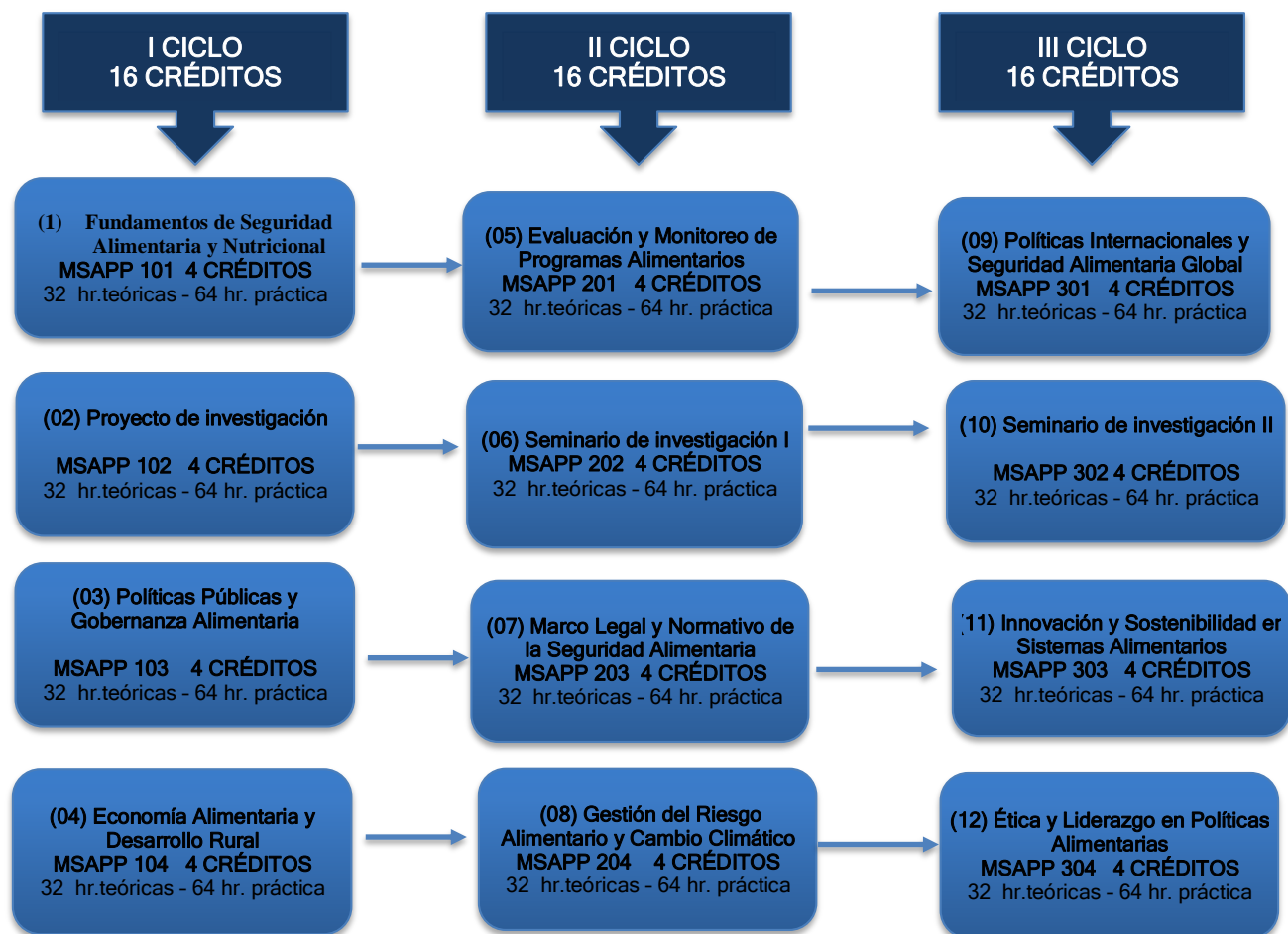
Leyenda - Nivel de logro de la competencia

- Inicial
- Intermedio
- Final

VII. MALLA CURRICULAR

En el siguiente gráfico se representa de forma esquemática la distribución de las asignaturas por ciclo que consta de 48 créditos programados en 03 ciclos académicos, la relación que tienen entre sí y la secuencia considerando la alineación por las áreas curriculares. En este organizador, cada cuadro representa una asignatura que contiene la siguiente información:

- Nombre de la asignatura
- Código de la asignatura
- Número de la asignatura
- Número de horas de clases presenciales
- Número de créditos de la asignatura



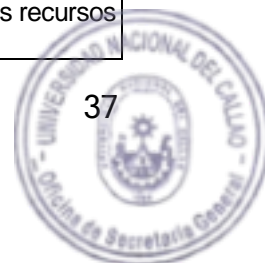
VIII. FICHA DE DATOS GENERALES Y SUMILLA DE LAS ASIGNATURAS

Código	MSAPP 101		
Nombre de la asignatura N° 1	Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional		
Requisito	Ninguno		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	I
Semestre académico	Primero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información relevante sobre los fundamentos de la seguridad alimentaria y nutricional, elaborando y difundiendo conocimientos mediante una comunicación oral y escrita clara, coherente y fundamentada, respetando el derecho a la libertad de pensamiento con responsabilidad ética y profesional. 2. Trabaja de forma colaborativa en equipos multidisciplinarios para el análisis integral de problemáticas alimentarias y nutricionales, valorando las distintas perspectivas, respetando las ideas de los demás y asumiendo compromisos orientados al logro de objetivos comunes. 3. Resuelve problemas relacionados con el acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad de los alimentos, proponiendo alternativas y tomando decisiones fundamentadas a partir de un análisis crítico y reflexivo de diversas situaciones, con conciencia social, responsabilidad y enfoque sostenible. 4. Además, identifica oportunidades dentro del sistema alimentario para el desarrollo de políticas públicas, programas o intervenciones que mejoren la seguridad alimentaria y nutricional, incorporando herramientas de diagnóstico, tecnologías emergentes y criterios de aceptabilidad sociocultural y viabilidad económica. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza los conceptos, dimensiones y determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional, identificando factores sociales, económicos, culturales, ambientales y políticos que afectan el acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad de los alimentos en distintos contextos. Propone estrategias integrales que contribuyan a garantizar el derecho humano a una alimentación adecuada, articulando conocimientos técnicos y herramientas analíticas para diagnosticar situaciones de inseguridad alimentaria y nutricional a nivel local, nacional o regional, con enfoque de equidad, sostenibilidad y políticas públicas basadas en evidencia.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). <p>Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares.</p>			
Sumilla			
<p>La asignatura " Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional " es teórico-práctica y pertenece al área de políticas públicas y gestión alimentaria. Su objetivo es proporcionar a los estudiantes las herramientas necesarias para entender y aplicar conceptos clave de innovación y sostenibilidad en los sistemas alimentarios, abordando los desafíos actuales de la producción, distribución y consumo de alimentos. Se enfoca en promover sistemas alimentarios que sean socialmente responsables, ambientalmente sostenibles y económicamente viables.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Introducción a la Innovación en los Sistemas Alimentarios II. Sostenibilidad en la Producción Alimentaria III. Innovación en el Procesamiento y Distribución de Alimentos IV. Políticas y Marcos Regulatorios para la Sostenibilidad Alimentaria <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un proyecto práctico que combine los conocimientos adquiridos en innovación y sostenibilidad, diseñando un modelo o solución innovadora para un desafío concreto en los sistemas alimentarios (por ejemplo, un modelo de producción agrícola sostenible o una nueva tecnología de procesamiento de alimentos). Este proyecto será evaluado en función de su viabilidad técnica, económica y social, con especial énfasis en su sostenibilidad a largo plazo.</p>			

Código	MSAPP 102		
Nombre de la asignatura N° 2	Proyecto de investigación		
Requisito	Ninguno		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	I
Semestre académico	Primero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad. 2. Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos. 3. Diseña y optimiza procesos de producción de alimentos, considerando aspectos como eficiencia energética, calidad del producto final, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Los estudiantes deben aprender a aplicar principios de ingeniería y ciencia de los alimentos para mejorar la eficiencia y la rentabilidad de los procesos industriales. 4. Analiza experiencias internacionales para identificar las buenas prácticas de en la industria alimentaria, posibles de ser implementadas en el contexto nacional. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Desarrollar proyectos de investigación aplicados al campo de la industria alimentaria, utilizando metodología científica y herramientas de investigación adecuadas.</p> <p>Formula problemas de investigación relevantes y propone soluciones innovadoras en el área de procesos y tecnología</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Proyecto de Investigación" es teórico-práctica y pertenece al área de investigación y desarrollo, orientada a desarrollar competencias en la planificación de investigaciones en la industria alimentaria. El curso capacita a los estudiantes para llevar a cabo investigaciones que contribuyan a mejorar procesos productivos, calidad alimentaria o innovación en el sector.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Metodología de Investigación Científica: fundamentos y etapas. II. Formulación del Problema III. Marco Teórico IV. Marco conceptual. <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán la estructura del proyecto de investigación en temas como de biotecnología, producción de alimentos, calidad o innovación, aplicando los conocimientos adquiridos durante el curso.</p>			

Código	MSAPP 103		
Nombre de la asignatura N° 3	Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria		
Requisito	Ninguno		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	I
Semestre académico	Primero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información y conocimientos sobre políticas públicas y gobernanza alimentaria mediante una comunicación oral y escrita clara, coherente y argumentada, ejerciendo su derecho a la libertad de pensamiento con responsabilidad y compromiso ético, para incidir en la transformación de los sistemas alimentarios desde un enfoque multidimensional. 2. Trabaja en equipos interdisciplinarios para el diseño, implementación y evaluación de políticas públicas en seguridad alimentaria y nutricional, de manera colaborativa y participativa; respetando la diversidad de enfoques, asumiendo acuerdos y compromisos orientados a fortalecer la gobernanza democrática y la justicia alimentaria. 3. Resuelve problemas relacionados con la formulación, articulación e impacto de políticas y marcos regulatorios alimentarios, proponiendo alternativas viables e innovadoras a partir de un análisis crítico y reflexivo del contexto político, institucional y socioeconómico; asumiendo la responsabilidad de sus decisiones en función del bienestar colectivo. 4. Identifica oportunidades para el desarrollo e incidencia en políticas públicas que fortalezcan los sistemas alimentarios sostenibles, analizando los actores, intereses y estructuras de poder involucradas en la gobernanza alimentaria, e integrando herramientas de análisis político, evidencia científica y participación social como base para decisiones estratégicas y transformadoras. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza y evalúa las políticas públicas y marcos de gobernanza que inciden en la seguridad alimentaria y nutricional, identificando los actores, procesos y mecanismos de toma de decisiones que influyen en la formulación, implementación y monitoreo de políticas alimentarias a nivel local, nacional e internacional. Proporciona soluciones prácticas y estrategias de gobernanza alimentaria para fortalecer la participación democrática, la equidad y la sostenibilidad en los sistemas alimentarios, promoviendo políticas inclusivas, transparentes y responsables que garanticen el acceso y la disponibilidad de alimentos adecuados para todas las poblaciones.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria" es teórico-práctica y pertenece al eje de formación en políticas públicas y gestión institucional. Su objetivo es analizar críticamente los procesos de formulación, implementación y evaluación de políticas públicas en el ámbito de la seguridad alimentaria, considerando la interacción entre actores, instituciones y niveles de gobierno. Se promueve una comprensión integral de la gobernanza alimentaria como un sistema dinámico, intersectorial y participativo que busca garantizar el derecho humano a una alimentación adecuada.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Fundamentos de las políticas públicas alimentarias II. Actores e instituciones en la gobernanza alimentaria III. Instrumentos y marcos normativos de políticas alimentarias IV. Desafíos contemporáneos y casos prácticos de gobernanza <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán una propuesta de intervención en política pública o un análisis crítico de una política alimentaria vigente, integrando conceptos de gobernanza, participación social, sostenibilidad y enfoque de derechos, con énfasis en su aplicación práctica en contextos reales.</p>			

Código	MSAPP 104		
Nombre de la asignatura N° 04	Economía Alimentaria y Desarrollo Rural		
Requisito	Ninguno		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	I
Semestre académico	Primero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información analítica sobre dinámicas económicas, mercados agroalimentarios y procesos de desarrollo rural, mediante una comunicación oral y escrita clara, precisa y argumentada, ejerciendo su libertad de pensamiento con responsabilidad, y aportando al debate público sobre seguridad alimentaria y equidad territorial. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa e interdisciplinaria para diseñar propuestas orientadas al fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios y del desarrollo rural sostenible, respetando las ideas de los demás, valorando los saberes locales y asumiendo compromisos con el entorno socioeconómico. 3. Resuelve problemas vinculados a la pobreza rural, la desigualdad en el acceso a recursos productivos, los mercados alimentarios y el desarrollo territorial, planteando alternativas sostenibles e inclusivas con base en un análisis crítico de datos económicos, políticas públicas y realidades locales; asumiendo con responsabilidad las consecuencias de sus decisiones. 4. Identifica oportunidades para el desarrollo de mercados locales y regionales, así como para el impulso de economías rurales diversificadas y resilientes; proponiendo estrategias de articulación entre productores, consumidores, instituciones y tecnologías, que favorezcan la seguridad alimentaria, el empleo digno y la sostenibilidad económica y social del medio rural. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza y evalúa los aspectos económicos y socioeconómicos de los sistemas alimentarios y su impacto en el desarrollo rural, identificando oportunidades para la mejora de la productividad y la competitividad en el sector agroalimentario. Aplica herramientas de análisis económico para proponer políticas y estrategias que fomenten el desarrollo rural sostenible, mejorando el acceso de las poblaciones rurales a mercados alimentarios, fortaleciendo la seguridad alimentaria y nutricional, y promoviendo prácticas de desarrollo económico inclusivas y equitativas. Además, explora alternativas innovadoras para fortalecer la resiliencia económica en las zonas rurales, evaluando la viabilidad económica y social de los proyectos propuestos.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Economía Alimentaria y Desarrollo Rural" tiene un enfoque teórico-práctico, orientado a proporcionar a los estudiantes una comprensión profunda de la economía aplicada al sector alimentario y su relación con el desarrollo rural sostenible. Su objetivo es permitir que los estudiantes analicen los factores económicos que afectan la producción, distribución y consumo de alimentos, así como el impacto de las políticas públicas en las comunidades rurales y la seguridad alimentaria. El curso aborda las dinámicas del mercado alimentario global y local, y el papel del desarrollo rural en la mejora de la seguridad alimentaria.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Economía Alimentaria: fundamentos y principios II. Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria III. Políticas Públicas en la Economía Alimentaria IV. Cambio Climático, Economía Alimentaria y Desarrollo Rural <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un proyecto práctico que consistirá en la elaboración de una propuesta de política económica dirigida a mejorar la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible en una región rural específica. El proyecto deberá integrar un análisis económico detallado y sugerir soluciones prácticas que promuevan la eficiencia de los sistemas alimentarios locales, la sostenibilidad de los recursos naturales y el bienestar de las comunidades rurales.</p>			



Código	MSAPP 201		
Nombre de la asignatura N° 05	Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios		
Requisito	MSAPP 101		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	II
Semestre académico	Segundo	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información técnica y analítica sobre procesos de evaluación y monitoreo de programas alimentarios, mediante una comunicación oral y escrita clara, rigurosa y pertinente, ejerciendo su derecho a la libertad de pensamiento con responsabilidad ética y compromiso con el bienestar social. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa e interdisciplinaria para el diseño y aplicación de sistemas de evaluación y monitoreo, respetando los enfoques metodológicos diversos, las opiniones de los demás y asumiendo acuerdos y compromisos orientados a mejorar la eficacia e impacto de las intervenciones en seguridad alimentaria y nutricional. 3. Resuelve problemas relacionados con la medición de resultados, eficacia, eficiencia, cobertura y sostenibilidad de programas alimentarios, proponiendo alternativas metodológicas y operativas a partir de un análisis crítico de la evidencia disponible, con sentido autocrítico y responsabilidad social. 4. Identifica oportunidades de mejora en políticas y programas alimentarios a través de la aplicación de herramientas de evaluación cuantitativa y cualitativa, el análisis de indicadores, y la interpretación de resultados, para fortalecer la toma de decisiones basadas en evidencia y la rendición de cuentas en el ámbito de la seguridad alimentaria. 			
Logro del aprendizaje			
Diseña, implementa y evalúa sistemas de monitoreo y evaluación para programas alimentarios, utilizando métodos cualitativos y cuantitativos para medir su impacto, eficacia y sostenibilidad. Aplica enfoques de evaluación basados en resultados para analizar la efectividad de las intervenciones alimentarias, identificando áreas de mejora, garantizando la rendición de cuentas y proponiendo recomendaciones basadas en evidencia. Además, el estudiante desarrolla habilidades para realizar diagnósticos de necesidades, establecer indicadores adecuados y asegurar la correcta implementación de estrategias para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en diferentes contextos.			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios" es de carácter teórico-práctico y tiene como objetivo fundamental proporcionar a los estudiantes las competencias necesarias para evaluar y monitorear la efectividad de los programas alimentarios implementados en el marco de las políticas públicas. A través de una comprensión integral de las metodologías de evaluación y el análisis de datos, los estudiantes serán capaces de medir el impacto de los programas alimentarios en la seguridad alimentaria y la nutrición de las poblaciones vulnerables. Este curso permite que los estudiantes comprendan cómo las evaluaciones pueden contribuir a la mejora de la implementación de políticas públicas en el ámbito alimentario.</p> <p>Contenido del Curso</p> <p>I. Fundamentos de la Evaluación de Programas Alimentarios</p> <p>II. Metodologías de Monitoreo y Evaluación</p> <p>III. Evaluación de Impacto en la Seguridad Alimentaria y Nutrición</p> <p>IV. Monitoreo de la Implementación de Programas Alimentarios</p> <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes diseñarán un plan de evaluación y monitoreo para un programa alimentario específico, integrando los conocimientos adquiridos durante el curso. Este proyecto debe incluir una descripción de los indicadores clave de desempeño, métodos de recolección de datos, así como una propuesta de análisis para medir el impacto de dicho programa en la mejora de la seguridad alimentaria y la nutrición de la población objetivo.</p>			

Código	MSAPP 203		
Nombre de la asignatura N° 07	Seminario de investigación I		
Requisito	MSAPP 102		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	16 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	Segundo
Semestre académico	Segundo	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad. 2. Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos. 3. Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocrítico; asumiendo la responsabilidad de sus actos. 4. Aplica el método científico para generar propuestas que contribuyan a la creación de conocimiento relevante, pertinente y utilitario relacionado con la gestión ambiental para el desarrollo sostenible, desde un enfoque de investigación, desarrollo e innovación (I-D+i) con base en la normativa y en las líneas de investigación vigentes del programa de estudios y de la UNAC. 			
Logro del aprendizaje			
Comprende la ejecución del proyecto de tesis bajo el formato establecido en la Directiva 004-2022-R-UNAC entendiendo cada una de las partes que lo constituyen.			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Seminario de Investigación I" es de naturaleza teórica-práctica y pertenece al área de investigación y desarrollo, está orientada a desarrollar competencias en el diseño y desarrollo de proyectos de investigación avanzada en nutrición y biotecnología alimentaria. Su objetivo es que los se generen conocimientos innovadores que contribuyan a la alimentación y nutrición, el desarrollo sostenible, y la calidad y seguridad alimentaria.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Hipótesis y variables II. Metodología del proyecto III. Cronograma de actividades. IV. Diseño de instrumentos <p>Como producto final, los estudiantes presentarán una propuesta de investigación completa que incluya planteamiento del problema, objetivos, hipótesis, metodología detallada, y un análisis de viabilidad y relevancia en el contexto de la nutrición y biotecnología alimentaria .</p>			

Código	MSAPP 203		
Nombre de la asignatura N° 06	Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria		
Requisito	MSAPP 103		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	16 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	II
Semestre académico	Segundo	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información especializada sobre los marcos legales y normativos nacionales e internacionales que regulan la seguridad alimentaria y nutricional, mediante una comunicación oral y escrita clara, argumentada y contextualizada, ejerciendo la libertad de pensamiento con responsabilidad ética y jurídica. 2. Trabaja en equipo para analizar, interpretar y aplicar normas, políticas y tratados vinculados a la seguridad alimentaria, de manera colaborativa y respetuosa, promoviendo el diálogo interdisciplinario y asumiendo compromisos que contribuyan al fortalecimiento del Estado de derecho y la protección del derecho humano a la alimentación. 3. Resuelve problemas jurídicos y regulatorios vinculados a la producción, distribución, inocuidad, etiquetado, comercialización y acceso a los alimentos, mediante un análisis crítico y reflexivo del marco normativo vigente y de su aplicación en contextos diversos, con sentido autocrítico y responsabilidad social. 4. Identifica oportunidades para incidir en la mejora de marcos legales y políticas públicas relacionadas con la seguridad alimentaria, proponiendo reformas, mecanismos de gobernanza o instrumentos regulatorios que respondan a los desafíos actuales del sistema alimentario y garanticen la justicia alimentaria y la sostenibilidad. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza y aplica los marcos legales y normativos nacionales e internacionales que regulan la seguridad alimentaria, identificando los derechos fundamentales relacionados con el acceso a alimentos adecuados, la protección de la salud pública y la seguridad en la cadena alimentaria. Evalúa el impacto de las políticas públicas y los acuerdos internacionales en la implementación de leyes alimentarias, proponiendo estrategias para fortalecer el cumplimiento de las normativas y mejorar la gobernanza alimentaria. Además, el estudiante desarrolla competencias para interpretar y aplicar la legislación vigente en el diseño de políticas y programas que garanticen la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria" se centra en el estudio de los marcos normativos y jurídicos que regulan la seguridad alimentaria tanto a nivel nacional como internacional. A través de un enfoque teórico-práctico, esta asignatura permite que los estudiantes comprendan los principios, leyes y acuerdos que rigen la seguridad alimentaria y cómo estos inciden en la formulación y ejecución de políticas públicas. La asignatura también abarca la regulación de la calidad alimentaria, la protección de la salud pública y las implicaciones legales en la cadena de suministro alimentaria.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Fundamentos del Marco Legal Internacional de la Seguridad Alimentaria II. Normativas Nacionales sobre Seguridad Alimentaria III. Regulación de la Calidad Alimentaria y Control Sanitario IV. Desafíos y Oportunidades en la Implementación de la Normativa Alimentaria <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un informe analítico sobre un caso práctico relacionado con la implementación de normativas de seguridad alimentaria, evaluando el cumplimiento de la normativa y proponiendo mejoras en el marco legal. Este proyecto les permitirá aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura, promoviendo la comprensión de la interacción entre las leyes, políticas públicas y la seguridad alimentaria global.</p>			

Código	MSAPP 204		
Nombre de la asignatura N° 08	Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático		
Requisito	MSAPP 104		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	Segundo
Semestre académico	Segundo	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información técnica y científica sobre los riesgos alimentarios asociados a fenómenos climáticos, ambientales y socioeconómicos, mediante una comunicación oral y escrita clara, fundamentada y pertinente; ejerciendo la libertad de pensamiento con responsabilidad y compromiso con la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa e interdisciplinaria para identificar amenazas, vulnerabilidades y capacidades del sistema alimentario ante escenarios de riesgo y cambio climático, respetando las ideas de los demás y asumiendo acuerdos orientados al desarrollo de estrategias de adaptación, mitigación y resiliencia. 3. Resuelve problemas derivados del impacto del cambio climático en la producción, disponibilidad, acceso y estabilidad de los alimentos, planteando alternativas y tomando decisiones informadas, a partir de un análisis crítico y reflexivo del contexto, con responsabilidad ética, social y ambiental. 4. Identifica oportunidades para diseñar e implementar políticas, programas y tecnologías que reduzcan el riesgo alimentario, promuevan la seguridad nutricional y fortalezcan la resiliencia de los sistemas agroalimentarios frente al cambio climático, incorporando criterios de sostenibilidad, innovación y justicia social. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza los riesgos alimentarios derivados del cambio climático, identificando sus impactos en la seguridad alimentaria y nutricional a nivel local, regional y global. Desarrolla estrategias de gestión de riesgos para mitigar los efectos adversos del cambio climático en la producción, distribución y consumo de alimentos, aplicando enfoques de resiliencia y adaptación. Utiliza herramientas y modelos de análisis para proponer soluciones sostenibles que fortalezcan la capacidad de los sistemas alimentarios ante eventos climáticos extremos, garantizando la estabilidad del acceso a alimentos adecuados. Además, el estudiante será capaz de integrar el enfoque de cambio climático en las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutrición, promoviendo la sostenibilidad y la adaptación a las nuevas realidades climáticas.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático" tiene un enfoque teórico-práctico y busca desarrollar en los estudiantes competencias para comprender la relación entre el cambio climático y la seguridad alimentaria. El curso aborda los impactos de los fenómenos climáticos extremos en la producción y distribución de alimentos, y cómo la gestión del riesgo alimentario puede mitigar estos efectos. Además, se analizan las estrategias de adaptación y resiliencia que deben implementar los sistemas alimentarios frente a los desafíos del cambio climático.</p> <p>Contenido del Curso</p> <p>I. Fundamentos de la Gestión del Riesgo Alimentario</p> <p>II. Impacto del Cambio Climático en la Producción Alimentaria</p> <p>III. Estrategias de Adaptación y Mitigación para la Seguridad Alimentaria</p> <p>IV. Gestión Integrada del Riesgo Alimentario y Cambio Climático</p> <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un proyecto que proponga un plan de acción para la gestión del riesgo alimentario en un contexto específico afectado por el cambio climático. Este plan debe incluir estrategias de mitigación, adaptación y recomendaciones para la mejora de la resiliencia de los sistemas alimentarios, basándose en los conocimientos adquiridos durante el curso.</p>			

Código	MSAPP 301		
Nombre de la asignatura N° 10	Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global		
Requisito	MSAPP 201		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	III
Semestre académico	Tercero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información crítica y actualizada sobre las políticas internacionales, acuerdos multilaterales y marcos institucionales que inciden en la seguridad alimentaria global, mediante una comunicación oral y escrita clara, coherente y argumentada; ejerciendo el derecho a la libertad de pensamiento con responsabilidad ética y compromiso global. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa e interdisciplinaria para analizar y proponer estrategias frente a los desafíos alimentarios internacionales, respetando las ideas de los demás y asumiendo acuerdos orientados al fortalecimiento de la gobernanza alimentaria global y la cooperación internacional. 3. Resuelve problemas relacionados con la seguridad alimentaria en contextos transnacionales, incluyendo crisis humanitarias, comercio internacional de alimentos, conflictos geopolíticos y cambio climático, proponiendo alternativas viables y tomando decisiones fundamentadas en el análisis crítico y reflexivo del entorno global, con responsabilidad ética y política. 4. Identifica oportunidades de incidencia y formulación de políticas públicas internacionales orientadas a garantizar el derecho a la alimentación, el acceso equitativo a los recursos y la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reconociendo el papel de los organismos internacionales, bloques regionales y actores no estatales en la agenda alimentaria global. 			
Logro del aprendizaje			
<p>Analiza las políticas internacionales y acuerdos globales que afectan la seguridad alimentaria, evaluando su impacto en la disponibilidad, el acceso y la distribución de alimentos a nivel global. Desarrolla propuestas de políticas públicas que fortalezcan la cooperación internacional, la gobernanza global y las estrategias para enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria en contextos internacionales, como la pobreza, los conflictos, el cambio climático y la sostenibilidad. Además, el estudiante será capaz de evaluar la efectividad de las iniciativas y programas internacionales en la mejora de la seguridad alimentaria global, promoviendo enfoques inclusivos y equitativos para garantizar el derecho a la alimentación adecuada para todas las poblaciones.</p>			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global" tiene un enfoque teórico-práctico que busca proporcionar a los estudiantes los conocimientos necesarios para comprender cómo las políticas internacionales influyen en la seguridad alimentaria a nivel global. El curso abarca el análisis de los marcos normativos y las instituciones internacionales que abordan los problemas de hambre, malnutrición y pobreza en el contexto de la globalización y los cambios en el sistema alimentario global.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Introducción a la Seguridad Alimentaria Global II. Políticas Internacionales en Seguridad Alimentaria III. Impacto de los Acuerdos Comerciales Internacionales en la Seguridad Alimentaria IV. Desarrollo y Gestión de Políticas Alimentarias en el Contexto Global <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un informe analítico que examine la implementación de políticas internacionales de seguridad alimentaria en un país específico o una región del mundo. El análisis incluirá la evaluación de su efectividad, los desafíos encontrados y recomendaciones para mejorar las políticas y fortalecer la seguridad alimentaria global.</p>			

Código	MSAPP 302		
Nombre de la asignatura N° 12	Seminario de investigación II		
Requisito	MSAPP 202		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	16 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	III
Semestre académico	Tercero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad 2. Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos. 3. Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocrítico; asumiendo la responsabilidad de sus actos. 4. Aplica el método científico para generar propuestas que contribuyan a la creación de conocimiento relevante, pertinente y utilitario relacionado con la gestión ambiental para el desarrollo sostenible, desde un enfoque de investigación, desarrollo e innovación (I-D+i) con base en la normativa y en las líneas de investigación vigentes del programa de estudios y de la UNAC. 			
Logro del aprendizaje			
Elabora y sustenta un proyecto de investigación científica aplicando metodologías y técnicas de investigación Desarrollar habilidades para la redacción académica y científica siguiendo protocolos y normas establecidas para la investigación. Demuestra capacidad de trabajo colaborativo y pensamiento crítico en el desarrollo de propuestas de investigación			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
El curso Seminario de Investigación II es de carácter obligatorio y de naturaleza teórico y practica y pertenece al área de investigación y desarrollo, tiene como propósito desarrollar competencias en los estudiantes para la elaboración, ejecución y sustentación de proyectos de investigación científica, enfocados en la nutrición y biotecnología alimentaria. Se busca fortalecer habilidades de investigación bajo un enfoque de Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) , alineadas con las líneas de investigación del programa de estudios y con un compromiso ético en la generación de conocimiento.			
Contenido del Curso.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas de Recolección y Análisis de Datos: Métodos adecuados para obtener y analizar datos relevantes en la investigación ambiental. 2. Redacción Científica y Académica: Principios para la escritura de informes científicos y académicos. 3. Discusión, conclusión y recomendaciones de los resultados 4. Presentación de Resultados de Investigación: Habilidades para la presentación clara y coherente de resultados, tanto oral como escrita. 			
El producto final del curso será la presentación final de investigación bajo los lineamientos de la DIRECTIVA N° 004-2022-R directiva para la elaboración de proyecto e informe final de investigación de pregrado, posgrado, equipos, centros e institutos de investigación de la Universidad Nacional del Callao”, que servirá para la obtención del grado académico de maestro en nutrición y biotecnología alimentaria			

Código	MSAPP 303		
Nombre de la asignatura N° 11	Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios		
Requisito	MSAPP 203		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	III
Semestre académico	Tercero	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información técnica, científica y contextual sobre procesos de innovación y sostenibilidad en los sistemas alimentarios, mediante una comunicación oral y escrita clara, precisa y pertinente, ejerciendo la libertad de pensamiento con responsabilidad ética, social y ambiental. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa e interdisciplinaria para el diseño, evaluación e implementación de soluciones innovadoras que fortalezcan la sostenibilidad económica, social, cultural y ecológica de los sistemas alimentarios, respetando las ideas de los demás y asumiendo acuerdos orientados al bien común. 3. Resuelve problemas complejos relacionados con los desafíos actuales del sistema alimentario —como la pérdida de biodiversidad, el desperdicio de alimentos, el uso de recursos naturales y la exclusión de pequeños productores, planteando alternativas viables e innovadoras a través de un análisis reflexivo y crítico, con responsabilidad y visión de largo plazo. 4. Identifica oportunidades de mercado y desarrolla productos, servicios o estrategias alimentarias sostenibles que respondan a las demandas de los consumidores y del entorno, integrando tecnologías emergentes, prácticas regenerativas, principios de economía circular y evaluaciones de impacto social y ambiental para asegurar su viabilidad y aceptabilidad. 			
Logro del aprendizaje			
Desarrolla y aplica soluciones innovadoras para mejorar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, integrando tecnologías emergentes y prácticas responsables con el medio ambiente. Analiza los desafíos y oportunidades relacionados con la innovación en el sector agroalimentario, identificando enfoques sostenibles que promuevan la eficiencia en el uso de recursos, la reducción de desperdicios y la mejora en la seguridad alimentaria. Además, los estudiantes diseñan y evalúan modelos de negocio y productos alimentarios sostenibles, utilizando herramientas de análisis de mercado y pruebas piloto, garantizando la viabilidad técnica, económica y ambiental de las soluciones propuestas para un impacto positivo en las comunidades y los ecosistemas.			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios" es teórico-práctica y pertenece al área de políticas públicas y gestión alimentaria. Su objetivo es proporcionar a los estudiantes las herramientas necesarias para entender y aplicar conceptos clave de innovación y sostenibilidad en los sistemas alimentarios, abordando los desafíos actuales de la producción, distribución y consumo de alimentos. Se enfoca en promover sistemas alimentarios que sean socialmente responsables, ambientalmente sostenibles y económicamente viables.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Introducción a la Innovación en los Sistemas Alimentarios II. Sostenibilidad en la Producción Alimentaria III. Innovación en el Procesamiento y Distribución de Alimentos IV. Políticas y Marcos Regulatorios para la Sostenibilidad Alimentaria <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán un proyecto práctico que combine los conocimientos adquiridos en innovación y sostenibilidad, diseñando un modelo o solución innovadora para un desafío concreto en los sistemas alimentarios (por ejemplo, un modelo de producción agrícola sostenible o una nueva tecnología de procesamiento de alimentos). Este proyecto será evaluado en función de su viabilidad técnica, económica y social, con especial énfasis en su sostenibilidad a largo plazo..</p>			

Código	MSAPP 304		
Nombre de la asignatura N° 13	Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias		
Requisito	MSAPP 204		
Carácter	Obligatorio	Modalidad	Presencial
Horas semanales	20 horas		
N° de créditos	4 créditos	Ciclo	Segundo
Semestre académico	Segundo	Duración	4 semanas
Competencia			
<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante transmite información y reflexiones fundamentadas sobre los principios éticos y los desafíos del liderazgo en el diseño, implementación y evaluación de políticas alimentarias, mediante una comunicación oral y escrita clara, argumentada y respetuosa; ejerciendo su libertad de pensamiento con responsabilidad social, profesional y política. 2. Trabaja en equipo de manera colaborativa, asumiendo un liderazgo ético e inclusivo orientado a la transformación de los sistemas alimentarios, respetando las ideas de los demás, promoviendo el diálogo intercultural y tomando decisiones colectivas en beneficio del interés público. 3. Resuelve dilemas éticos y conflictos de interés en el ámbito de la seguridad alimentaria, plantea alternativas justas y equitativas, y toma decisiones responsables mediante un análisis crítico y autocrítico de las implicaciones sociales, ambientales y económicas de las políticas alimentarias. 4. Identifica oportunidades para ejercer un liderazgo transformador con base en principios de justicia, equidad, transparencia y sostenibilidad, promoviendo prácticas alimentarias que respondan a las necesidades reales de las poblaciones y fortaleciendo la gobernanza participativa e inclusiva en la formulación de políticas públicas. 			
Logro del aprendizaje			
Desarrolla habilidades de liderazgo ético en la formulación e implementación de políticas alimentarias, promoviendo la justicia social, la equidad y la sostenibilidad. Analiza los dilemas éticos en la seguridad alimentaria, evaluando el impacto de las decisiones políticas sobre la salud pública, el medio ambiente y las comunidades vulnerables. El estudiante será capaz de liderar equipos multidisciplinarios en la creación de políticas alimentarias inclusivas, transparentes y responsables, mientras asegura el cumplimiento de los derechos humanos y el acceso equitativo a alimentos adecuados. Además, demostrará capacidad para tomar decisiones éticas en contextos complejos, promoviendo la rendición de cuentas y la responsabilidad social en las políticas alimentarias.			
Requisitos del docente			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Grado académico de Doctor(a) o Maestro(a) en, Ingeniería de alimentos, Agroindustria, Gestión Pesquera, Administración de Empresas a o afines. 2. Formación continua en temas afines al curso a desarrollar (especializaciones, cursos, diplomados, otros). 3. Experiencia mínima de 01 año en docencia en educación superior o labores similares. 			
Sumilla			
<p>La asignatura "Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias" es de carácter teórico-práctico y forma parte del eje de formación en gestión y políticas públicas. Su objetivo es desarrollar en los estudiantes una visión crítica y reflexiva sobre los principios éticos que rigen la formulación e implementación de políticas alimentarias, así como fortalecer sus habilidades de liderazgo transformador en contextos diversos y complejos. Se promueve el análisis de dilemas éticos, el compromiso con la justicia social y el rol del liderazgo ético en la garantía del derecho a la alimentación.</p> <p>Contenido del Curso</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Fundamentos éticos en seguridad alimentaria II. Liderazgo en contextos alimentarios III. Ética en la toma de decisiones públicas IV. Gestión ética en políticas alimentarias y participación ciudadana <p>Producto Final</p> <p>Como producto final, los estudiantes desarrollarán una propuesta de política o programa alimentario que incorpore principios éticos y estrategias de liderazgo transformador. Esta propuesta será evaluada por su enfoque en la equidad, la sostenibilidad y la inclusión, así como por su viabilidad política y social en contextos reales de gobernanza alimentaria..</p>			

IX. LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA, APRENDIZAJE Y EVALUACIÓN.

El programa de Maestría en **Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas**, se desarrollará de manera presencial. En este entorno, los recursos como materiales impresos, presentaciones digitales y las Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC) se utilizan para enriquecer la experiencia educativa, aunque la enseñanza se basa principalmente en la interacción cara a cara. Es cada vez más evidente que las TIC son herramientas útiles en la enseñanza presencial, pero su papel complementa la interacción directa. Los docentes deben integrar metodologías interactivas que fortalezcan la relación entre el docente, los estudiantes y los materiales de aprendizaje, permitiendo una educación personalizada que se ajuste al ritmo.

La plataforma de la UNAC es el Sistema de Gestión Académico (SGA-UNAC) basado en Moodle, en donde los estudiantes, tendrán a su disposición información detallada del curso: el sílabo, la matriz formativa, ruta del aprendizaje, guía de entregables calificados, y los contenidos de la clase estructurados para cada sesión educativa. El SGA será complementado con las diferentes soluciones que brinda Google Suite for Educación y otras herramientas tecnológicas multiplataforma.

9.1 Lineamientos de Enseñanza-Aprendizaje

A continuación, se presentan las metodologías, estrategias y técnicas que sustentan el uso pedagógico de la TIC.

Metodologías:

- Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) con TIC: Consiste en la resolución de problemas auténticos y contextualizados utilizando herramientas tecnológicas. De esta manera, se presentan desafíos del mundo real que requieren investigación, análisis y colaboración para encontrar soluciones, lo cual conlleva al desarrollo de habilidades como: resolución de problemas, pensamiento crítico y trabajo en equipo. (Savery & Duffy, 1995).
- Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) con TIC: El ABP con TIC implica la realización de proyectos de investigación o diseño que integran el uso de



tecnología para responder oportunamente a problemas del mundo real. Esto conlleva a la adquisición de conocimientos y habilidades como parte de la búsqueda de soluciones innovadoras. (Johnson et al., 2016).

- Aprendizaje Invertido (Flipped Classroom) con TIC: El aprendizaje invertido, en el marco de la taxonomía de Bloom, consiste en adquisición de habilidades inferiores fuera del aula mediante recursos digitales (videos, lecturas), los cuales se complementan con el uso del tiempo de clase para el desarrollo de habilidades superiores como evaluaciones, discusiones y resolución de problemas. (Bergmann & Sams, 2012).

Estrategias de aprendizaje:

- Aprendizaje Colaborativo en Línea: Hace factible la colaboración entre estudiantes a través de herramientas en línea como foros de discusión, wikis o plataformas cooperativas. Es así que la interacción entre pares se potencia para promover el intercambio de ideas y la construcción colectiva del conocimiento. (Harasim, 2017).
- Diseño de Experiencias de Aprendizaje (DXA) con TIC: Implica la planificación y creación de experiencias de aprendizaje significativas y efectivas que integran tecnología de manera innovadora. Estas permiten maximizar el compromiso, interés y comprensión de los conceptos por parte de los estudiantes. (Reeves & Herrington, 2010).
- Aprendizaje Basado en Juegos (Gamificación): Uso pedagógico de los juegos para motivar y comprometer a los estudiantes mediante plataformas de juego o aplicaciones educativas que ofrecen desafíos, recompensas y retroalimentación instantánea. (Kapp, 2012).
- Inmersión Digital: Consiste en sumergir a los estudiantes en entornos digitales a fin de incentivar la exploración mediante una variedad de medios digitales como videos, simulaciones, juegos educativos y realidad virtual. (Herrington & Oliver, 2000).

Técnicas de aprendizaje:

- Microaprendizaje: La concentración estratégica en unidades pequeñas y manejables que pueden ser aprovechadas en períodos cortos de tiempo.



Las alternativas de uso son mediante videos cortos, infografías, entre otros. (Patterson, 2016).

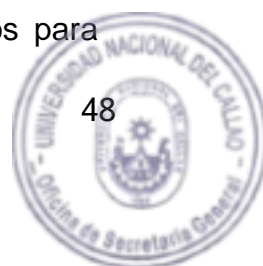
- Realidad Aumentada (RA) y Realidad Virtual (RV): Uso de las tecnologías para la creación de experiencias inmersivas y envolventes que impulsan la construcción de un aprendizaje significativo. Permite la exploración de entornos virtuales, simulación de situaciones reales y manipulación de objetos tridimensionales para mejorar su comprensión y habilidades prácticas. (Dalgarno & Lee, 2010).
- Portafolios Digitales: Fomenta la recopilación, organización y presentación de evidencias de aprendizaje utilizando herramientas digitales como blogs, sitios web y plataformas de portafolios en línea. (Barrett, 2005).
- Generación Automatizada de Contenidos Educativos: Empleo de algoritmos de inteligencia artificial para crear material educativo personalizado y adaptado a las necesidades educativas. Los sistemas de generación automática pueden producir textos, videos, creación de casos, ítems de evaluación y otros recursos educativos de manera rápida y eficiente, los cuales se complementan con el juicio crítico del docente. (Jivet et al., 2018).

En relación a la tutoría, En la modalidad presencial, los docentes desempeñan un papel clave como facilitadores del aprendizaje, encargándose de dinamizar las actividades en el aula y de orientar a los estudiantes durante todo el proceso educativo. Su función incluye proporcionar todas las herramientas y orientaciones necesarias para garantizar una experiencia académica.

Además, el docente debe utilizar recursos didácticos pertinentes y estar familiarizado con tecnologías complementarias que puedan integrarse al entorno presencial, como plataformas digitales y materiales interactivos, para fortalecer el desarrollo de las asignaturas y enriquecer la experiencia de las asignaturas.

9.2 Herramientas metodológicas de comunicación

La modalidad presencial incluye enfoques de aprendizaje diseñados para



maximizar la interacción directa entre el docente y los estudiantes, incorporando estrategias dinámicas y participativas. Dentro de este enfoque, se implementarán las siguientes actividades:

- **Clases dinámicas e interactivas (presenciales):** El docente fomenta el interés continuo en los temas mediante actividades que conectan los conocimientos previos con el nuevo aprendizaje, incentivando la interacción a través de debates y diálogos sobre los contenidos.
- **Talleres de aplicación (presenciales):** Se generan experiencias de aprendizaje que permiten transferir los conocimientos adquiridos a situaciones prácticas o contextos cercanos a los estudiantes. Estas actividades serán reforzadas con retroalimentación durante las sesiones.
- **Tutorías (presenciales):** Estas se enfocan en guiar, supervisar y corregir los avances en los trabajos académicos de los cursos. Se dará especial atención a las asesorías personalizadas para aquellos estudiantes que enfrenten dificultades académicas o emocionales que puedan comprometer su desempeño o continuidad en el programa de Maestría.

El rol del tutor será fundamental e incluirá funciones como diseñar y ajustar los contenidos de los cursos según las necesidades del entorno presencial, impartir el contenido de manera efectiva, orientar y acompañar a los estudiantes, y ofrecer estrategias para el aprendizaje autónomo, como la gestión del tiempo, organización de la información, entre otros aspectos. Además, el tutor garantizará el acceso a los servicios de apoyo emocional disponibles en la institución y supervisará el cumplimiento de las tareas individuales o grupales.

9.3 Herramientas metodológicas de modalidad presencial

La modalidad presencial se enfoca en el intercambio de mensajes e información entre estudiantes y docentes en un contexto estructurado y sin la necesidad de interacción inmediata. En este enfoque, se emplearán metodologías colaborativas adaptadas al entorno presencial, tales como:

- **Aprendizaje Orientado a Proyectos (AOP):** El estudiante desarrolla competencias y adquiere conocimientos al ejecutar su proyecto de



investigación, abordando problemas específicos del contexto de manera práctica.

- **Portafolio de Evidencias:** Este instrumento facilita el seguimiento de la organización y presentación de evidencias relacionadas con la investigación, permitiendo analizar, contrastar, sugerir y fomentar preguntas durante las sesiones.
- **Foros de Investigación:** Se realizarán debates en grupo sobre temas específicos relacionados con el aprendizaje, utilizando reactivos como punto de partida para el análisis crítico.
- **Aprendizaje Basado en Problemas (ABP):** Permite que los estudiantes trabajen en la resolución de situaciones reales que fomenten su capacidad analítica y colaborativa.
- **Aula Invertida:** El estudiante se prepara con antelación para la clase, optimizando el tiempo presencial para resolver dudas y profundizar en los contenidos.
- **Retroalimentación:** Se priorizará brindar comentarios constructivos que impulsen el desarrollo académico de los estudiantes.

En el marco de una educación inclusiva, se atenderán las diversas necesidades educativas de los estudiantes como un compromiso con los derechos humanos y la dignidad. Siguiendo los lineamientos de la UNESCO (2019), se trabajará para garantizar la igualdad de oportunidades, promoviendo un aprendizaje libre de discriminación que permita a todos los participantes acceder a una educación de calidad.

El programa de la maestría integrará estrategias inclusivas que aseguren la participación equitativa de los estudiantes, especialmente aquellos con necesidades educativas especiales. Para ello, se coordinará un acompañamiento pedagógico desde las áreas especializadas de la universidad.

El docente adoptará una postura flexible en cuanto a tiempos, métodos, materiales y actividades, fomentando la autonomía y la cooperación entre los alumnos. Además, creará espacios inclusivos mediante la adecuación de los objetivos educativos y del proceso de enseñanza a las características



individuales de los estudiantes. En casos específicos, se evaluarán las necesidades del estudiante para realizar ajustes razonables en diseño, infraestructura, recursos o prácticas docentes, asegurando un entorno de aprendizaje accesible y eficaz.

9.4 Lineamientos de Evaluación

El programa de estudios Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas, ha tomado como base los lineamientos del Modelo Educativo (UNAC, 2021) respecto a la evaluación. La evaluación será de carácter formativo a través de distintas actividades académicas y de carácter individual, para verificar los avances y la evidencia de los indicadores de logro.

Los criterios de calificación se deben presentar en instrumentos de evaluación como listas de verificación, rúbricas, escalas estimativas u otros pertinentes para el proceso formativo. Se deben resguardar evidencias de la implementación del sistema de evaluación en los sistemas de información del programa de estudios como reportes y registros de calificación. Asimismo, se deben resguardar evidencias de la retroalimentación realizada a los entregables calificados de los equipos.

En la evaluación, es necesario brindar las facilidades a los estudiantes que tengan alguna necesidad de atención especial, se deberá realizar un análisis de las dificultades específicas que presenten los estudiantes, y a partir de ello realizar las adecuaciones necesarias, tanto a nivel de infraestructura, como de recursos a utilizar, elementos o formatos propuestos para la evaluación.

Nuestra propuesta formativa está alineada al enfoque de evaluación auténtica porque mide saberes en el contexto a través de la evaluación formativa, al vincular lo que ocurre en las aulas con la vida real y laboral. De acuerdo con Villarroel et al., (2018, citado en Villarroel y Bruna, 2019) la evaluación auténtica está compuesta por tres dimensiones:

- **Realismo**, entendido como la utilización de contextos del mundo del trabajo
- **Desafío cognitivo**, que implica medir habilidades cognitivas de orden



superior con las que el estudiante debe construir conocimiento

- **Juicio evaluativo**, referido a incluir procesos de retroalimentación que permitan a los estudiantes comprender e integrar en su comportamiento los criterios de buena calidad para transferirlos a otros contextos. Estas dimensiones deben ser consideradas como parte de las estrategias de evaluación de los aprendizajes de los estudiantes.

Complementando lo ya indicado, podemos mencionar los tipos de evaluación, que son:

- **Diagnóstica:**

La evaluación diagnóstica se utiliza al inicio de un proceso educativo para conocer el nivel de conocimientos previos y habilidades de los estudiantes. Esta evaluación ayuda a identificar áreas de fortaleza y aspectos que necesitan ser mejorados. Según García (2018), la evaluación diagnóstica es esencial para personalizar el proceso de enseñanza-aprendizaje y adecuar las estrategias pedagógicas a las necesidades individuales de los estudiantes.

- **Formativa:**

La evaluación formativa se aplica durante el proceso de aprendizaje para monitorear el progreso de los estudiantes y proporcionar retroalimentación continua. Este tipo de evaluación facilita el ajuste de estrategias de enseñanza y aprendizaje, promoviendo la mejora continua del rendimiento estudiantil.

Black y Wiliam (2009) destacan que la evaluación formativa es clave para el desarrollo de habilidades críticas y el compromiso activo de los estudiantes en su propio proceso educativo.

- **Sumativa:**

La evaluación sumativa se implementa al final de un periodo de instrucción para evaluar el nivel de aprendizaje y la consecución de los objetivos educativos. Se utiliza para determinar calificaciones y medir la efectividad del proceso educativo. Popham (2014) señala que la evaluación sumativa es fundamental para la rendición de cuentas y la certificación del aprendizaje alcanzado por los estudiantes.

Como instrumentos de evaluación, tenemos:

➤ **Lista de cotejo:**

La lista de cotejo es una herramienta que detalla los criterios específicos que se espera que el estudiante cumpla. Se utiliza para verificar la presencia o ausencia de elementos particulares en el desempeño del estudiante. Muñoz y Sanz (2015) afirman que las listas de cotejo son útiles para evaluar habilidades prácticas y comportamientos observables de manera sistemática y objetiva.

➤ **Escala de valoración:**

La escala de valoración es un instrumento que permite evaluar el grado en que se cumplen ciertos criterios. Suele utilizarse para medir la calidad o frecuencia de una habilidad o conocimiento, utilizando una escala numérica o descriptiva. Andrade (2005) indica que las escalas de valoración ayudan a proporcionar retroalimentación específica y detallada, fomentando la autoevaluación y el desarrollo de habilidades metacognitivas en los estudiantes.

➤ **Rúbrica:**

La rúbrica es una guía de evaluación que especifica los criterios de desempeño para una tarea determinada y describe los niveles de calidad para cada criterio. Facilita la evaluación consistente y proporciona retroalimentación detallada a los estudiantes. Stevens y Levi (2013) subrayan que las rúbricas son herramientas efectivas para clarificar expectativas, mejorar la coherencia de la evaluación y apoyar el aprendizaje autónomo de los estudiantes.

En la siguiente matriz se presentan las estrategias y los tipos e instrumentos de evaluación por competencia y curso.

Estrategias y los tipos e instrumentos de evaluación por competencia y curso.

Competencias	Cursos	Estrategia metodológica	Evaluación
Comunicación	Todos los cursos	Aprendizaje colaborativo	Tipos: Formativa Instrumentos: Lista de cotejo Escala de valoración
Trabajo en equipo	Todos los cursos	Sensibilización respecto a la importancia del trabajo en equipo	Tipos: Formativa Instrumentos: Lista de cotejo Escala de valoración
Pensamiento Crítico	Todos los cursos	Método de casos	Tipos: Diagnóstica, formativa y sumativa Instrumentos: Escala de valores Rúbrica
Emprendimiento	Todos los cursos	Aprendizaje basado en investigación formativa Método de casos	Tipos: Formativa y sumativa Instrumentos: Rúbrica
Seguridad Alimentaria y Nutrición	<ul style="list-style-type: none"> Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Nutricional Evaluación y Monitoreo de Programas Alimentarios Gestión del Riesgo Alimentario y Cambio Climático Innovación y Sostenibilidad en Sistemas Alimentarios 	Aprendizaje basado en problemas Aprendizaje basado en retos	Tipos: Diagnóstica, formativa y sumativa Instrumentos: Rúbrica
Gestión y Políticas Públicas	<ul style="list-style-type: none"> Políticas Públicas y Gobernanza Alimentaria Economía Alimentaria y Desarrollo Rural Marco Legal y Normativo de la Seguridad Alimentaria Políticas Internacionales y Seguridad Alimentaria Global Ética y Liderazgo en Políticas Alimentarias 	Aprendizaje basado en investigación formativa Método de casos	Tipos: Diagnóstica, formativa y sumativa Instrumentos: Rúbrica
Investigación	<ul style="list-style-type: none"> Proyecto de investigación Seminario de investigación I Seminario de investigación II 	Aprendizaje basado en investigación formativa Método de casos	Tipos: Formativa y sumativa Instrumentos: Rúbrica



X. ARTICULACIÓN CON LA INVESTIGACION Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL.

El programa tiene la responsabilidad de fortalecer las competencias investigativas. En ese sentido, se debe tener en cuenta las líneas de investigación que contribuyan a desarrollar proyectos de Investigación, desarrollo e Innovación vinculados con las actividades propias del programa de estudios.

Las Líneas de Investigación de la maestría están supeditadas a las normas vigentes de la Universidad Nacional del Callao, especialmente a lo establecido en las líneas de investigación que indica el Vicerrectorado de Investigación y la Escuela de Posgrado. La formación de los estudiantes se orienta hacia un profundo y actualizado conocimiento de la propia disciplina y de su relación con las otras, y un saber hacer en dicha disciplina; esto quiere decir que los estudiantes deben identificar un área de especialización o de interés interdisciplinario a partir de sus experiencias laborales o académicas y haber encontrado un aspecto de la realidad que resulta interesante para la investigación.

Se canalizan los resultados de las investigaciones que se presenten en la maestría para que sean difundidos en diferentes niveles, a través de eventos, demostraciones y publicaciones que se alientan como parte del trabajo de equipos.

La responsabilidad social universitaria es un compromiso con las necesidades y aspiraciones de la sociedad que impulsa a hacer del conocimiento un puente hacia el desarrollo humano sostenible.

Por esto se necesita establecer relaciones solidarias con los diferentes actores de la sociedad y así contribuir a la solución de los problemas de nuestro país; es así que vincular la formación con la realidad significa relacionar a los estudiantes con la sociedad y buscar su compromiso con el desarrollo de la misma.

Es la forma en la que reconocemos nuestras culturas, nuestras capacidades y nuestras riquezas.



En este sentido, se busca a través de la elaboración de proyectos alineados a la problemática social, propuestos como entregables de acuerdo a cada asignatura según el programa académico y de acuerdo al proyecto de responsabilidad social de la Facultad.

Respecto a las actividades de extensión y responsabilidad social, dependiendo de la naturaleza de las asignaturas y en armonía con los proyectos vigentes que esté desarrollando el Centro de Extensión y Responsabilidad Social de su Facultad, los estudiantes pueden participar en acciones de voluntariado. El voluntariado debe contribuir con la formación de las competencias del perfil de egreso y/o acciones de conservación del medio ambiente con énfasis en la Región Callao.

XI. GRADUACIÓN

De acuerdo con la normativa emitida por la autoridad competente (Resolución de Consejo de Escuela de Posgrado N°872-2025-CEPG-UNAC de fecha 29 de mayo 2025, Dictamen N°039-2025-CCCREPG de fecha 23 de mayo de 2025 y Resolución de Comité Directivo de FIPA N°095-2025-CD-UPGFIPA-UNAC de fecha 13 de mayo de 2025) el Grado Académico de Maestro se obtiene al concluir los estudios de maestría, sean de Especialización, de Investigación o Académicas, dirigidos a proporcionar al estudiante una sólida formación en investigación en una determinada área del conocimiento. El grado académico será otorgado por la Universidad Nacional del Callao, a nombre de la Nación.

Para la obtención del Grado Académico de Maestro se requiere.

- a. Poseer el grado de Bachiller.
- b. Haber concluido satisfactoriamente y aprobado las asignaturas de su plan de estudios, con una duración mínima de tres (03) semestres académicos con un contenido mínimo de cuarenta y ocho (48) créditos.
- c. Constancia de dominio de un idioma extranjero o lengua nativa expedido o reconocido por el Centro de Idiomas de la Universidad Nacional del Callao.
- d. Constancia de haber participado en un proyecto de Responsabilidad Social relacionado a la temática de la maestría con el informe respectivo.



- e. Desarrollar, sustentar y aprobar, individualmente o en grupo de dos integrantes, como máximo, una tesis o un trabajo de investigación de máxima rigurosidad académica y de carácter original.

El Consejo Universitario confiere los Grados Académicos de Maestro, declarados expeditos por el Consejo de la Escuela de Posgrado, expidiendo el diploma correspondiente, el cual es firmado por el Rector, el director de la Escuela de Posgrado, el secretario general y el interesado.

La Universidad brinda las facilidades con asesores y especialistas para desarrollar las tesis que conduzcan a la obtención del grado, el cual debe ser fruto de un trabajo de investigación básica o aplicada que brinde un aporte científico o humanístico en su campo de estudios.

EVALUACIÓN DEL CURRÍCULO

La evaluación del currículo permite la valoración integral de la efectividad de la propuesta formativa para la mejora continua de la gestión curricular y modelo educativo aprobado por resolución N° 318-2024-CU. Estará a cargo de las autoridades académicas de la Escuela de Posgrado y de los responsables de la gestión de la maestría, se realizará en las fases de planificación, ejecución y validación del currículo, de acuerdo al siguiente detalle:

a) Fase Planificación:

Tipo de evaluación	Meta	Producto
Actualización del plan de estudios	Plan actualizado con participación de interesados internos y externos cada 3 años como máximo.	<ul style="list-style-type: none"> - Perfil de egreso con base en un estudio de pertinencia - Plan de estudios actualizado aprobado por el Consejo Universitario.
Actualización de los sílabos de las asignaturas	100% de sílabos de las asignaturas del plan de estudios revisados y actualizados, antes de iniciar cada cohorte, por los docentes organizados por equipos.	<ul style="list-style-type: none"> - 100% de sílabos de las asignaturas del plan de estudios actualizados, antes de iniciar cada cohorte, revisados con sus respectivas listas de verificación por la autoridad académica competente.



b) Fase Ejecución:

Tipo de evaluación	Meta	Indicador
Desempeño Docente	70% de docentes con resultados ≥ 14.0 en la calificación semestral del desempeño docente. Instrumento: Encuesta. Frecuencia de medición: al finalizar cada semestre	Porcentaje de docentes evaluados semestralmente con resultados ≥ 14.0 en la calificación del desempeño docente (Sumatoria de docentes con calificación ≥ 14.0 / Total de docentes evaluados) * 100.
Diseño curricular	70% de asignaturas ejecutadas en el segundo semestre del año con resultados entre 4 y 5, en una escala del 1 al 5 en la calificación de la satisfacción con el diseño curricular. Instrumento: Encuesta. Frecuencia de medición: al finalizar cada semestre	Porcentaje de asignaturas ejecutadas en el segundo semestre con resultados ≥ 4.0 en una escala del 1 al 5 en la calificación de la satisfacción con el diseño curricular. (Sumatoria asignatura con calificación ≥ 4.0 / Total de asignaturas evaluadas) * 100.

c) Fase Validación:

Tipo de Evaluación	Meta	Indicador
Logro progresivo de las competencias del perfil de egreso en el primer, segundo y tercer semestre	70% de estudiantes con promedio ≥ 14.0 en las asignaturas que correspondan a las competencias del perfil de egreso de acuerdo a la ruta formativa. Instrumento: Matriz de análisis de datos. Frecuencia de medición: 1 vez al finalizar cada semestre	Porcentaje de estudiantes con promedio ≥ 14.0 en todas las asignaturas que correspondan a las competencias del perfil de egreso de acuerdo a la ruta formativa. (Sumatoria estudiantes con calificación ≥ 14.0 en todas las asignaturas que correspondan a las competencias del perfil de egreso de acuerdo a la ruta formativa / Total de estudiantes evaluados por cada competencia) * 100.

Tipo de Evaluación	Meta	Indicador
Objetivos Educativos: Egresados	70% de egresados encuestados con satisfacción ≥ 4 en una escala del 1 al 5 en relación a los objetivos educativos. Frecuencia de medición: 1 vez luego de 2 años de egreso de la culminación de cada cohorte.	Porcentaje de egresados encuestados con satisfacción ≥ 4 en relación a los objetivos educativos. (Sumatoria de egresados encuestados con satisfacción ≥ 4 respecto a los objetivos educativos/ Total de egresados encuestados) * 100.
Objetivos Educativos: Empleadores	70% de empleadores encuestados con satisfacción ≥ 4 en una escala del 1 al 5. En relación a los objetivos educativos. Instrumento: Encuesta Frecuencia de medición: 1 vez luego de 2 años de egreso de la culminación de cada cohorte.	Porcentaje de empleadores encuestados con satisfacción ≥ 4 en relación a los objetivos educativos. (Sumatoria de empleadores con satisfacción ≥ 4 respecto a los objetivos educativos/ Total de empleadores encuestados) * 100.

REFERENCIAS

- Carrillo, W., Cisneros, R., & Cisneros, M. (2017). Consultoría en la industria de alimentos: una perspectiva desde la universidad. *Revista Universidad y Sociedad*, 9(2), 72-76.
- ONU (Organización de las Naciones Unidas). (2015). *Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*. Nueva York: Naciones Unidas.
- FAO/WHO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura/Organización Mundial de la Salud). (2018). *Codex Alimentarius: Codex Texts*. Roma: FAO/WHO.
- Ministerio de la Producción. (2018). *Plan Nacional de Diversificación Productiva 2018-2021*. Lima: Ministerio de la Producción.
- Gobierno Regional del Callao. (2019). *Plan de Desarrollo Regional Concertado del Callao 2019-2022*. Callao: Gobierno Regional del Callao.
- Gómez, C., et al. (2019). Ingeniería de alimentos: ámbito de competencia y desempeño profesional del ingeniero de alimentos. *Agronomía Mesoamericana*, 30(1), 169-179.
- García, M., & Rodríguez, A. (2019). *Tendencias y retos en la industria alimentaria del Perú*.
- Ministerio del Ambiente. (2019). *Plan nacional de conservación y gestión sostenible de la biodiversidad para el periodo 2018-2021*. Lima: Ministerio del Ambiente.
- Instituto Nacional de Innovación Agraria. (2020). *Plan Estratégico Institucional 2020-2024*. Lima: Instituto Nacional de Innovación Agraria.
- Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria. (2020). *Plan Estratégico Institucional 2020-2024*. Lima: Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria.
- Municipalidad Provincial del Callao. (2020). *Diagnóstico ambiental del*

Callao. Callao: Municipalidad Provincial del Callao.

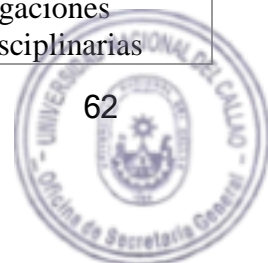
- Pontificia Universidad Católica del Perú. (2020). Plan Estratégico Institucional 2020-2025. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Universidad Nacional Agraria La Molina. (2020). Plan Estratégico Institucional 2020-2024. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Universidad Nacional del Callao. (2020). Plan Estratégico Institucional 2020- 2024. Callao: Universidad Nacional del Callao.
- Montero, C., & Gómez, V. (2020). Innovaciones tecnológicas en el procesamiento de alimentos: tendencias y oportunidades en el mercado peruano.
- Instituto Nacional de Innovación Agraria del Perú. (2021). Proyectos de investigación en tecnología de alimentos.
- Ministerio de la Producción del Perú. (2021). Plan Nacional de Diversificación Productiva.
- Ministerio de Salud del Perú. (2021). Normativa sanitaria para la industria de alimentos y bebidas.
- Sociedad Peruana de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SOPCYTA). (2021). Boletines y publicaciones científicas sobre ingeniería de alimentos.



ANEXOS

ANEXO 01: Benchmarking del perfil de egreso de programas pares de universidades nacionales e internacionales (Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas)

Criterio	Universidad Nacional del Callao (UNAC) – Perú	Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM) – Perú	Universidad de Buenos Aires (UBA) – Argentina	University of California, Davis (UC Davis) – EE.UU.
Comunicación	Transmite conocimientos técnicos y científicos con claridad a públicos especializados y no especializados.	Capacita en redacción de informes técnicos, normativos y divulgación científica.	Fomenta la producción científica en revistas indexadas y la comunicación de políticas públicas.	Enfoca en la presentación de proyectos de investigación a agencias, gobiernos y sociedad civil.
Trabajo en equipo	Participa en equipos multidisciplinarios para el diseño e implementación de soluciones en seguridad alimentaria.	Colabora en grupos de trabajo con enfoque agroalimentario y de desarrollo rural.	Promueve el liderazgo en iniciativas de gobernanza alimentaria.	Participa activamente en consorcios y redes internacionales multidisciplinarias.
Pensamiento crítico	Evalúa políticas, programas y tecnologías en seguridad alimentaria desde una perspectiva crítica e integrada.	Diseña estrategias de intervención basadas en evidencias científicas y análisis de riesgo.	Propone marcos teóricos y metodológicos para la toma de decisiones públicas.	Aplica pensamiento sistémico y análisis de escenarios en problemáticas alimentarias globales.
Gestión de la innovación	Propone soluciones innovadoras para enfrentar la inseguridad alimentaria a nivel local y nacional.	Diseña políticas de innovación para sistemas alimentarios sostenibles.	Desarrolla intervenciones sociales y tecnológicas en territorios vulnerables.	Lidera procesos de transferencia tecnológica e innovación social en sistemas alimentarios globales.
Sostenibilidad y medio ambiente	Incorpora el enfoque ecosistémico en la formulación de políticas alimentarias.	Evalúa impactos ambientales de la producción y consumo de alimentos.	Promueve políticas de reducción del desperdicio alimentario y uso eficiente de recursos.	Aplica estándares internacionales de sostenibilidad alimentaria y cambio climático.
Metodología de la investigación	Utiliza métodos mixtos para investigar problemas	Aplica modelos estadísticos y herramientas de	Diseña investigaciones aplicadas	Conduce investigaciones interdisciplinarias



	de seguridad alimentaria y nutricional.	georreferenciación en investigaciones territoriales.	orientadas a políticas públicas.	sobre nutrición, acceso alimentario y justicia social.
Normativas y certificaciones	Conoce y aplica marcos legales nacionales e internacionales sobre seguridad alimentaria.	Diseña estrategias de gestión normativa en programas alimentarios públicos.	Adapta normativas regionales y globales a contextos locales.	Lidera procesos de cumplimiento regulatorio y certificaciones internacionales (FAO, Codex, USDA, etc.).
Publicaciones científicas	Elabora artículos científicos y técnicos para revistas nacionales y boletines institucionales.	Incentiva la publicación en congresos y revistas especializadas del sector agroalimentario.	Exige producción científica en revistas indexadas para egreso.	Fomenta publicación en journals de alto impacto y patentes en innovación alimentaria.

Esta comparación permite identificar oportunidades de mejora en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Políticas Públicas de la UNAC, como la integración de metodologías avanzadas, mayor internacionalización y la promoción de publicaciones en revistas de alto impacto

**ANEXO 02:
EVIDENCIAS SUGERIDAS**

TIPO DE EVIDENCIA	EVIDENCIA
DOMINIO DE CONOCIMIENTO O INFORMACIÓN Demanda cognitiva básica	<p>Esquemas, mapa conceptual, mapa mental, resumen, cuadro comparativo, cuadro sinóptico, gráficos, línea de tiempo, matriz, bosquejo.</p> <p>Cuestionario desarrollado, prueba o examen desarrollado, hoja o baterías de ejercicios desarrollados</p> <p>Exposición, presentación con multimedia/herramientas/ recursos digitales, crónica.</p> <p>Dípticos, trípticos, collage, póster.</p>
APLICACIÓN Y/O ANÁLISIS DE INFORMACIÓN Demanda cognitiva intermedia	<p>Reporte o trabajo académico, monografía, ensayo, análisis documental</p> <p>Reporte de trabajo de campo, práctica de laboratorio desarrollada, hoja de ejercicio(s) desarrollada,</p> <p>Matriz, cartografía conceptual, bitácora, análisis de caso, portafolio digital.</p> <p>Planes, Gantt</p> <p>Foro, debate, encuesta y entrevista (diseño y análisis), seminario, simposio, mesa redonda, dramatización, juego de roles,</p>
GENERACIÓN DE DESARROLLOS O SOLUCIONES Alta demanda cognitiva	<p>Informe de trabajos con aplicación de metodologías de aprendizaje basado en problemas, proyectos o retos, maquetas, prototipos, artículo académico o científico con estructura de publicación, simulaciones, protocolos, portafolio digital, creaciones o desarrollos innovadores, informe de proyecto de investigación parcial o final.</p>
COMPETENCIAS GENÉRICAS (DEL MODELO EDUCATIVO UNCP)	<p>Reportes/fichas de evaluación o autoevaluación de cumplimiento de metas, indicadores o criterios, constancias de participación en actividades extracurriculares (ejemplo actividades de responsabilidad social); hojas de evaluación o autoevaluación de exposiciones, documentos reflexivos escritos.</p>
<p>Las evidencias deben calificarse con rúbricas o listas de verificación.</p>	

**ANEXO 03:
ESTRATEGIAS SUGERIDAS**

ESTRATEGIA	DESCRIPCIÓN
AULA INVERTIDA	<p>Es una estrategia que propone que los alumnos estudien y preparen los contenidos fuera de clase para dar mayor tiempo a actividades participativas en las aulas. Tiene los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación del contenido (presentaciones, exposiciones grabadas, videos, lecturas) 2. Instalación del contenido en una plataforma de aprendizaje 3. Comprobación de la actividad previa del alumno a través de controles, pruebas o desarrollo de tareas. 4. Resolución de dudas y desarrollo de actividades en clase con acompañamiento y retroalimentación constante del docente. 5. Consolidación de los aprendizajes y evaluación.
APRENDIZAJE COLABORATIVO	<p>Desarrollo de actividades planificadas sistemáticamente para que los estudiantes conformados en equipo interactúen para lograr los aprendizajes previstos. Fomenta la participación equitativa, la responsabilidad individual de cada uno de los participantes, el procesamiento del resultado por parte del grupo y el desarrollo de unas habilidades interpersonales relacionadas con animar, pedir ayuda, ofrecer explicaciones, buscar la comprensión, debatir, resolver problemas o criticar las ideas sin criticar a los individuos. Tiene los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Establecimiento de objetivos y metas de aprendizaje 2. Organización de equipos medianos (4 participantes) 3. Establecimiento de normas para una adecuada comunicación y gestión del tiempo. 4. Establecimiento de roles en el equipo. 5. Desarrollo de las actividades de aprendizaje con acompañamiento docente y con espacios de aprendizaje autónomo 6. Generación de espacios para socialización y retroalimentación de avances y trabajo final. 7. Aplicación de herramientas de autoevaluación
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS	<p>Planteamiento de un problema a los estudiantes para proponer soluciones. Tiene los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del problema y aclaración de términos (docente). 2. Cuestiones o enmarque teórico que plantean los estudiantes sobre el problema. 3. Elaboración del plan de trabajo. 4. Búsqueda y procesamiento de la información 5. Resolución del problema 6. Elaboración del producto final (artículo, presentación, informe...) 7. Evaluación del proceso y del producto

ESTRATEGIA	DESCRIPCIÓN
	8. Reinicio del círculo de trabajo con las nuevas preguntas, si es necesario
APRENDIZAJE BASADO EN PROYECTOS	Estrategia que organiza el aprendizaje en torno a una problemática real para actuar sobre ella y transformarla. Tiene los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del desafío y los objetivos del proyecto. (Docente) 2. Planificación 3. Investigación 4. Creación o implementación 5. Comunicación de resultados.
APRENDIZAJE BASADO EN RETOS	Estrategia basada en el planteamiento de reto o desafío de carácter real, relacionado con el contexto, que los estudiantes deben afrontar desde la indagación y generación de soluciones con actitud crítica, reflexiva, cívica, social y organizada. Tiene los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Decisión sobre el tema. 2. Lluvia de ideas y formulación de preguntas. 3. Desarrollo del reto. 4. Comprobación en contexto. 5. Difusión del trabajo 6. Evaluación
APRENDIZAJE BASADO EN INVESTIGACIÓN FORMATIVA	Estrategia que vincula el aprendizaje con técnicas y metodologías de investigación que permite fortalecer habilidades de análisis documental, reflexión y argumentación para proponer soluciones o desarrollos. Tiene los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificación de problemas o situaciones problemáticas que requieren investigación 2. Estructuración del problema 3. Realización del encuadre teórico 4. Elección de una metodología para investigar alternativas de solución 5. Generación evidencias con base en la investigación 6. Análisis de información o datos. 7. Elaboración de conclusiones mediante un proceso de investigación con rigor científico.
MÉTODO DE CASOS	Estudio de una situación concreta de la vida real dándole al alumno la posibilidad de construir un aprendizaje a partir del análisis. Tiene los siguientes pasos: <ol style="list-style-type: none"> 1. Estudio y análisis individual del caso 2. Discusión previa del caso en equipos de trabajo 3. Discusión del caso en clase 4. Conclusiones y aprendizajes logrados
PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS	Recopilación sistemática y reflexiva de documentos o creaciones que demuestran el nivel de aprendizaje del estudiante. Presenta los siguientes elementos:

ESTRATEGIA	DESCRIPCIÓN
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Productos o evidencias 2. Muestra de los niveles de logro y conocimientos 3. Reflexión y análisis 4. Conclusiones
DESIGN THINKING	<p>Método para la identificación de necesidades de aprendizaje de cada alumno y generar una experiencia educativa creativa e innovadora.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Empatizar. Entender las necesidades de aprendizaje del estudiante. (Docente) 2. Definir. Determinar el aprendizaje a lograr. 3. Idear. Proponer los mecanismos innovadores para lograr los aprendizajes. 4. Prototipar. Materializar las acciones para lograr los aprendizajes. 5. Evaluar. Validación del resultado del aprendizaje.
CHARLA MAGISTRAL	<p>Son las conferencias, seminarios o exposición que imparte un experto sobre un tema importante de la asignatura.</p>
EXPERIENCIA EDUCATIVA	<p>Es el proceso educativo que puede durar una o más sesiones de clases. Es recomendable para sustituir las clases presenciales o sincrónicas magistrales o teóricas. Presenta la siguiente secuencia didáctica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Expectativa por el aprendizaje 2. Saberes previos 3. Reto cognitivo 4. Construcción del conocimiento 5. Aplicación del conocimiento 6. Retroalimentación 7. Consolidación del aprendizaje.

ANEXO 04: TASA DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA EN MENORES DE 5 AÑOS DE EDAD (TALLA PARA LA EDAD). PATRÓN DE REFERENCIA: OMS (PORCENTAJE)

Grafico 1

Perú: tasa de desnutrición crónica en menores de 5 años de edad (talla para la edad). Patrón de referencia: OMS (Porcentaje)

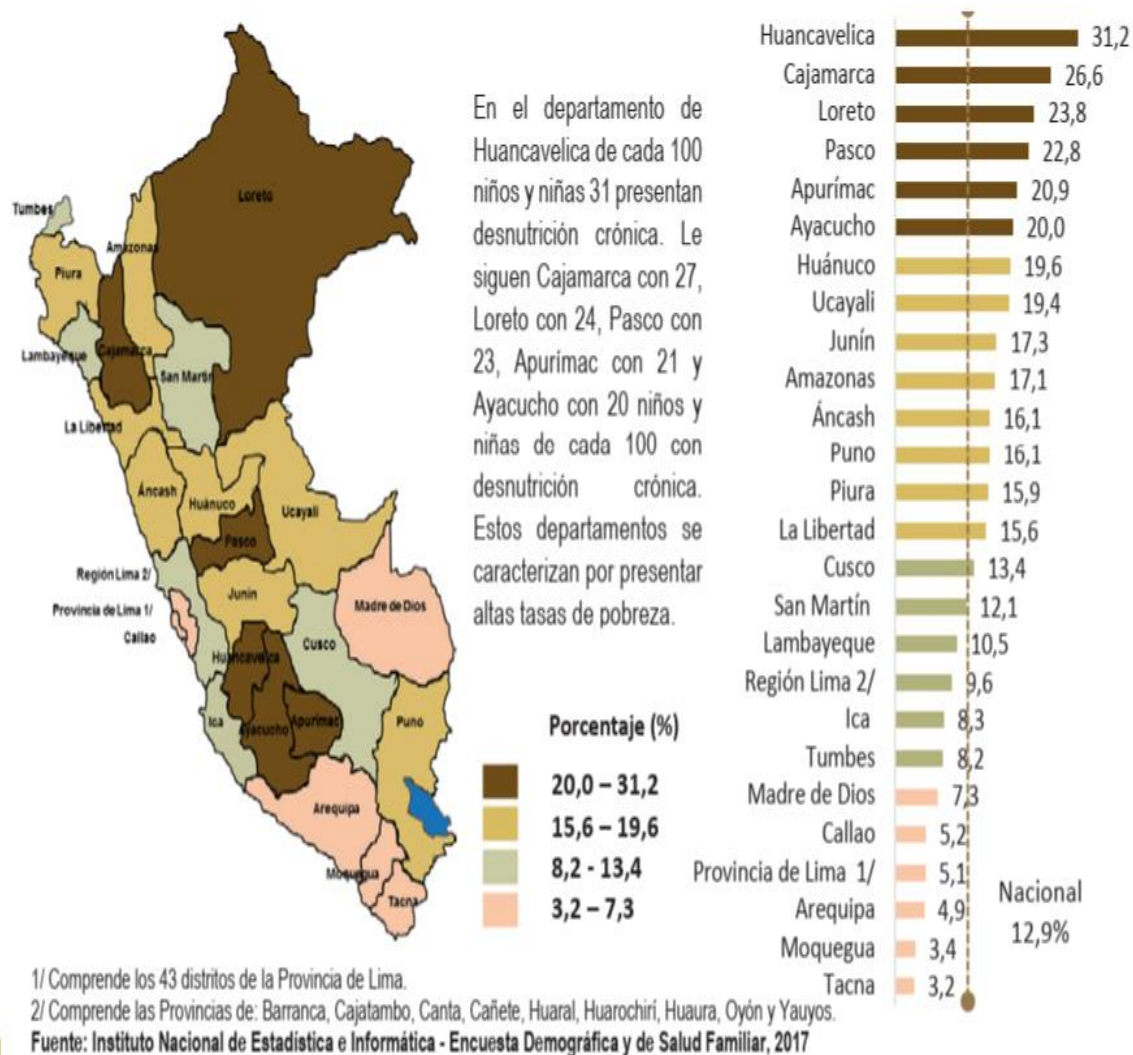
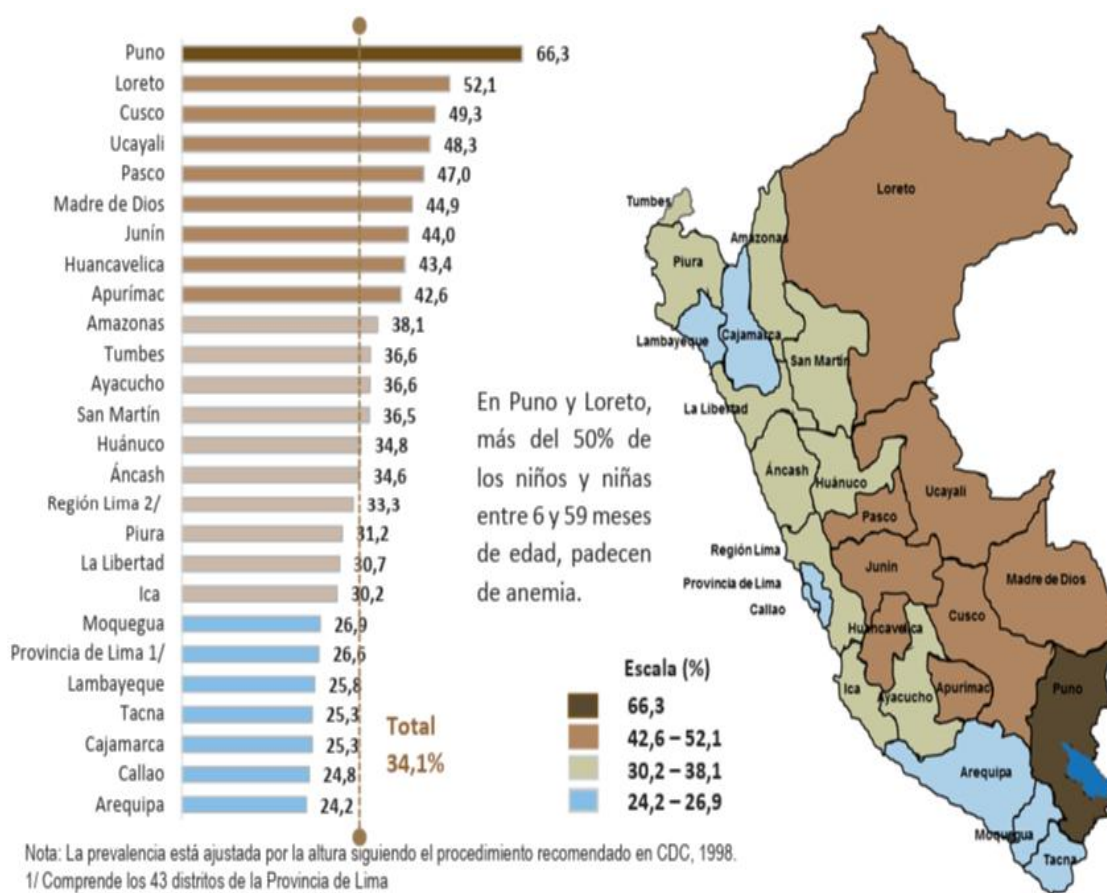


Grafico 2

Perú: Prevalencia de anemia en niñas y niños de 6 a 59 meses de edad, según departamento (porcentaje)

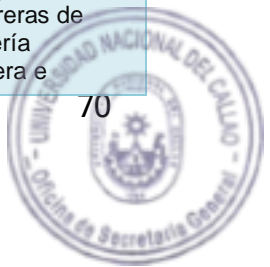


Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática - Encuesta Demográfica y de Salud Familiar, 2017.

ANEXO: 05

Matriz de pertinencia del perfil de egreso, análisis de factibilidad y propósitos del programa de estudios

Nº	Competencia genérica o específica	Nombre de la competencia	Competencia del perfil de egreso	Número de conclusión de análisis de pertinencia	Objetivo educacional	Misión y visión de la UNAC	Misión y visión de la Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos
1	Genérica	Comunicación	Transmite información que elabora para difundir conocimientos de su campo profesional, a través de la comunicación oral y escrita, de manera clara y correcta; ejerciendo el derecho de libertad de pensamiento con responsabilidad.	Todos los cursos	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar y liderar equipos multidisciplinares mediante la comunicación eficaz, empatía, asertividad y pensamiento analítico, crítico y reflexivo; de acuerdo a principios éticos profesionales y manejo de habilidades directivas para identificar problemas, formular proyectos y plantear soluciones que contribuya a afrontar las demandas del sector alimentario. Gestionar eficientemente la calidad y seguridad alimentaria en empresas del sector a través del desarrollo de habilidades gerenciales, de 	<p>MIISÓN</p> <p>Brindar formación profesional altamente calificados a los estudiantes universitarios, para el desarrollo sostenible del país, con un enfoque científico, tecnológico, humanístico, emprendedor, competitivo y con responsabilidad social.</p> <p>VISIÓN</p> <p>Ser una Facultad acreditada en formación académica profesional y de investigación en las carreras de Ingeniería Pesquera e Ingeniería de Alimentos, con docentes altamente competivos, calificados y con una infraestructura que se desarrolla en alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas, nacionales e</p>	<p>MISIÓN</p> <p>La Facultad de Ingeniería Pesquera y de Alimentos de la Universidad Nacional del Callao, es una unidad de formación académica, profesional y de gestión, promoviendo la investigación científica, tecnológica y humanística en los estudiantes de las carreras de Ingeniería Pesquera y de Ingeniería de Alimentos, con calidad, competitividad y responsabilidad social para el desarrollo sostenible de la Región y del país.</p> <p>VISIÓN</p> <p>Ser una Facultad acreditada en formación académica profesional y de investigación en las carreras de Ingeniería Pesquera e</p>
2	Genérica	Trabajo en equipo	Trabaja en equipo para el logro de los objetivos planificados, de manera colaborativa; respetando las ideas de los demás y asumiendo los acuerdos y compromisos.	Todos los cursos			
3	Genérica	Pensamiento crítico	Resuelve problemas, plantea alternativas y toma decisiones, para el logro de los objetivos propuestos; mediante un análisis reflexivo de situaciones diversas con sentido crítico y autocrítico; asumiendo la responsabilidad de sus actos.	Todos los cursos			
4	Genérica	Emprendimiento	Desarrolla la capacidad de identificar oportunidades de innovación y mejora en el emprendimiento dentro del sector de la nutrición y la biotecnología alimentaria, aplicando conocimientos avanzados en desarrollo de productos, calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad. Promueve el liderazgo, la toma de decisiones estratégicas y la generación de soluciones innovadoras que impulsen la creación y crecimiento de negocios sostenibles, considerando aspectos normativos, tecnológicos y económicos para su implementación	Todos los cursos			



			y escalabilidad en el mercado.			internacionales.	Ingeniería de Alimentos, con docentes altamente competitivos, calificados y con una infraestructura que se desarrolla en alianzas estratégicas con instituciones públicas y privadas, nacionales e internacionales
5	Específica	Seguridad Alimentaria y Nutrición	<p>Desarrolla la capacidad para diseñar, implementar y evaluar estrategias integrales de seguridad alimentaria y nutrición, integrando conocimientos técnicos, herramientas de análisis nutricional y comprensión de los determinantes sociales que afectan el acceso a alimentos. Esta competencia le permitirá diagnosticar problemas nutricionales mediante sistemas de vigilancia alimentaria, interpretar indicadores epidemiológicos y diseñar intervenciones basadas en evidencia, considerando las particularidades culturales y territoriales de las poblaciones. Adquirirá habilidades para formular programas de asistencia alimentaria, educación nutricional y políticas públicas que aborden tanto la desnutrición como el sobrepeso y las deficiencias de micronutrientes, siempre con enfoque de equidad y sostenibilidad. Su formación le capacitará para trabajar con marcos normativos internacionales (como los ODS y directrices de FAO/OMS) y articular acciones multisectoriales que vinculen la producción de alimentos, la salud pública y el desarrollo social. Esta competencia se aplicará en escenarios como la gestión de programas alimentarios en instituciones públicas, la investigación aplicada en nutrición poblacional o la asesoría técnica a organismos internacionales, contribuyendo así a mejorar los sistemas alimentarios desde una perspectiva que combina rigor científico con sensibilidad social</p>	1,5,8,10			

6	Específica	Gestión y Políticas Públicas	Formula, implementa, evalúa y gestiona políticas públicas orientadas a garantizar la seguridad alimentaria en contextos locales, regionales y nacionales, articulando marcos normativos, enfoques participativos, evidencia científica y criterios de sostenibilidad, equidad e interculturalidad para la toma de decisiones efectivas que contribuyan al desarrollo social y la reducción de la inseguridad alimentaria	3,4,7,9,12			
8	Específica	Investigación	Aplica el método científico para generar propuestas que contribuyan a la creación de conocimiento relevante, pertinente y utilitario relacionado con la gestión ambiental para el desarrollo sostenible, desde un enfoque de investigación, desarrollo e innovación (I-D+i) con base en la normativa y en las líneas de investigación vigentes del programa de estudios y de la UNAC.	2,6,11			