



# COMUNIDAD DCSBA

Edición especial



**Seguridad Alimentaria**



EDITORIAL



EMBALAJE



CÓDIGO DE LOS  
ALIMENTOS



ETIQUETA



TIPS



## Retos y oportunidades de la seguridad alimentaria: ciencia e investigación

M. en C. Sergio Oliva

Responsable del Programa Educativo en Seguridad Alimentaria.

El boletín *Comunidad DCSBA* es un medio de divulgación de la División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales de la Universidad Abierta y a Distancia de México. *Comunidad DCSBA* es un espacio para docentes, especialistas, estudiantes y otros participantes en las modalidades de educación abierta y a distancia.

El trabajo editorial de la DCSBA fomenta el conocimiento de los programas educativos que oferta la división, al tiempo de impulsar el intercambio de conocimientos y herramientas, la innovación y el desarrollo educativo en el país, así como cumplir con el compromiso de satisfacer la demanda de información que existe en estos importantes temas. En esta ocasión, te damos la bienvenida a este espacio especial y se te extiende la invitación a dar un vistazo a los contenidos de este trabajo editorial para que conozcas un poco más sobre el **Programa Educativo en Seguridad Alimentaria**.

El propósito de esta edición especial es ofrecer mayor información sobre el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional, su objetivo, de dónde viene, para qué se usa y cómo es monitoreado tanto por la FAO como por nuestro país. En este especial de *Comunidad DCSBA* encontrarás información relevante respecto a lo que es la Seguridad Alimentaria y particularmente cómo se imparte esta carrera en esta casa de estudios.

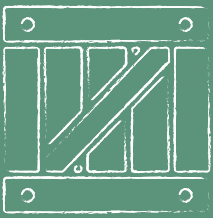
En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA) celebrada en Roma, Italia, se fija el objetivo de erradicar el hambre en todos los países, con la perspectiva de reducir el número de personas con desnutrición en una proporción a la mitad de lo reportado en ese año hacia el año de 2015, sin embargo esta meta se encuentra todavía lejos de alcanzarse; una de las misiones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es dar seguimiento a las acciones y a los avances estadísticos relacionados con el combate a la desnutrición, al establecimiento de indicadores que permitan definir las trayectorias de cada uno de los países donde se encuentran localizadas evidencias de malnutrición, de ahí la importancia que esta disciplina está cobrando a nivel mundial.

Este especial de Comunidad DCSBA está conformado por tres secciones: **Etiqueta**, aquí te explicamos de qué hablamos cuando hablamos de seguridad alimentaria en términos prácticos; en **Embalaje** encontrarás cómo está conformada la Licenciatura en Seguridad Alimentaria en la universidad y, por último, en **Código de los Alimentos** encontrarás la importancia de estudiar seguridad alimentaria y las fuentes de desarrollo como profesionalista en esta área así como los retos a los que se enfrenta esta disciplina en los ámbitos de la ciencia y la investigación, además descubrirás algunos **Tips** sobre cómo puedes aplicar la seguridad alimentaria en tu hogar.

¡Disfrútalos!

*M. en C. Sergio Oliva Maheda*

Responsable del Programa Educativo en Seguridad Alimentaria



## Seguridad alimentaria en la UnADM



*La seguridad alimentaria se ha convertido en un aspecto de primer orden en un mundo globalizado. Conoce la licenciatura y ámate a estudiarla.*

En México uno de las áreas de oportunidad prioritarias para el gobierno es la alimentación y la nutrición en todos los contextos nacionales. En función de las observaciones realizadas por el INEGI, la población mexicana alcanzó en el 2015 119.5 millones de habitantes y se espera que para 2020 se alcance hasta 127 millones de habitantes.

El desarrollo demográfico en México establecerá nuevas condiciones y parejas de oportunidad en las que sea necesario garantizar la seguridad alimentaria de la población. El crecimiento poblacional en el país va en aumento de forma tal que para el año 2050 se espera que existan 150.8 millones de mexicanos.

Esto significa que el panorama alimentario en México se complicaría debido a que muchos de los habitantes del país tendrían dificultades para acceder a alimentos sanos y suficientes. Estas problemáticas son parte de las preocupaciones que surgen en el país para desarrollar la Licenciatura en Seguridad Alimentaria y aportar soluciones ante los retos que se presentan actualmente y al que se enfrentará en el futuro la población nacional.



## **¿Qué necesito para ser licenciado en seguridad alimentaria?**

### **Debes contar con:**

- Certificado de estudios de nivel medio superior
- Capacidad de adaptación al auto-aprendizaje.
- Interés e iniciativa para la investigación.
- Habilidad para la comunicación efectiva y el trabajo colaborativo.
- Organización y alto sentido de compromiso.

### **En cuanto a habilidades...**

- Uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación
- Comunicación oral y escrita
- Aprendizaje autónomo y colaborativo
- Pensamiento crítico y reflexivo en la comprensión de las diversas realidades
- Resolución de problemas
- Toma de decisiones

## **¿Qué es lo que hace un licenciado en seguridad alimentaria?**

- Garantiza que los mexicanos tengan acceso a alimentos sanos y económicos.
- Vigila que los productores, transformadores y distribuidores de alimentos cumplan con la normatividad vigente.
- Ayuda la construcción y gestión de políticas públicas, programas de desarrollo social y planes estratégicos para garantizar la alimentación en México.
- Gestiona la distribución alimentaria en el territorio nacional.

Para los consumidores, el acceso a los alimentos nutritivos y seguros es ya un requisito esencial para mantener su salud y bienestar; así que los productores de alimentos invierten para garantizar la seguridad de los mismos y reducir los riesgos que van asociados a un mal manejo de los productos alimenticios y en los criterios de compra y de seguridad de los alimentos.

El Licenciado en Seguridad Alimentaria tendrá las competencias para identificar, gestionar, implementar e innovar sobre medidas de seguridad alimentaria contemplado los ámbitos de producción, la transformación y distribución de alimentos tomando en cuenta siempre al consumidor final.

De esta manera, como licenciado en seguridad alimentaria verificarás, con base en las competencias adquiridas, que exista la oferta y la disponibilidad de alimentos adecuados, la estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, el acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos y la buena calidad e inocuidad de los alimentos.

El egresado de la Licenciatura en Seguridad alimentaria podrá desempeñarse en dependencias gubernamentales orientadas al manejo, producción y distribución de alimentos en los tres niveles de gobierno; así como en la iniciativa privada dedicada a la producción, distribución y procesamiento de alimentos, en instituciones de asistencia social y organismos no gubernamentales orientados a la procuración alimentaria en sus dimensiones.

También podrá desempeñarse en el ámbito de la investigación de los procesos de seguridad alimentaria brindar a la sociedad estrategias, acciones y proyectos que procuren garantizar el cumplimiento de las dimensiones de la seguridad alimentaria.

### **Características de la licenciatura**

- El sistema académico mediante el cual se imparte la Licenciatura en Seguridad Alimentaria es el modular.
- La licenciatura en seguridad alimentaria consta de cuatro años seccionados en ocho semestres.
- Cada semestre se divide en dos bloques y en cada bloque se integra un módulo.
- Las prácticas y proyectos terminales no se dividen y cada uno de ellos se imparte durante todo el semestre.
- Las prácticas y proyectos terminales están diseñados para la construcción del proyecto de titulación.
- Cada Módulo se encuentra integrado por temas asociados los cuales se diseñan para lograr una competencia modular.
- Al concluir todos los créditos del programa educativo y mediante algunos trámites relacionados el aspirante podrá obtener su título y cédula profesional.

A continuación te mostramos el Mapa Curricular del Programa Educativo de Seguridad Alimentaria en la UnADM

## SEMESTRE

## MÓDULOS

1

Módulo I. Diversidad y problemática de la seguridad alimentaria

Módulo II. Diagnóstico socioeconómico y ambiental para la seguridad alimentaria.

Práctica I

2

Módulo III. Sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional

Módulo IV. Estrategias de desarrollo para la seguridad alimentaria

Práctica II

3

Módulo V. Empresas productoras

Módulo VI. Empresas transformadoras

Práctica III

4

Módulo VII. Educación y ética alimentaria

Módulo VIII. Distribución y almacenamiento

Práctica IV

5

Módulo IX. Concertación de acciones para la seguridad alimentaria

Módulo X. Análisis y procesamiento de información en seguridad alimentaria

Práctica V

6

Módulo XI. Políticas públicas en seguridad alimentaria

Módulo XII. Diseño de proyectos para la seguridad alimentaria

Práctica VI

7

Módulo XIII. Modelos de simulación en seguridad alimentaria

Módulo XIV. Evaluación de proyectos para la seguridad alimentaria

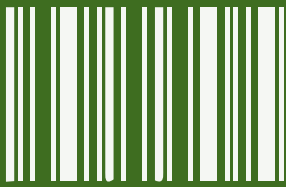
Proyecto Terminal I

8

Módulo XV. Valoración e impacto en la seguridad alimentaria

Módulo XVI. Administración de proyectos para la seguridad alimentaria

Proyecto Terminal II



## Importancia de la seguridad alimentaria



*La educación y formación en seguridad alimentaria es un factor clave para garantizar la calidad de los alimentos y salud de los consumidores, así como un sector profesional en desarrollo.*

México ocupa el segundo lugar en Seguridad Alimentaria en América Latina, de acuerdo con el Índice Global de Seguridad Alimentaria, desarrollado por la Unidad de Inteligencia de *The Economist*. Además de lo anterior, el índice arrojó que nuestro país tiene la mejor calificación en la región latinoamericana respecto a la suficiencia en el abasto de calorías per cápita por día. Asimismo, de acuerdo con este análisis encontramos que los programas alimentarios en México tienen una cobertura amplia y el balance entre costo y disponibilidad de alimentos está alineado con las tendencias mundiales ya que los mexicanos dedican al consumo de alimentos un porcentaje de su ingreso similar al promedio global.

De esta manera, la seguridad alimentaria es una disciplina fértil para el desarrollo de proyectos para el diseño de políticas públicas y estrategias que integren la producción, transformación y distribución alimentaria para cumplir con los objetivos en esta área de oportunidad, es por eso la importancia de la capacitación de profesionistas y su salida a posgrado que les permita adquirir las competencias científicas y metodológicas de investigación.



Estudiar la Licenciatura en Seguridad Alimentaria permite estar al día respecto a las necesidades y adaptaciones de las industrias alimentarias y de los programas de investigación que se realizan en el área. La seguridad alimentaria es, sin duda, una profesión totalmente en auge y con varias salidas al mercado laboral.

## **Empleabilidad**

Existen egresados de licenciaturas afines que sin ser especializados en seguridad alimentaria participan en su desarrollo, tal es el caso de los profesionistas especializados en Agronomía, Bioquímica, Biología y Biotecnología.

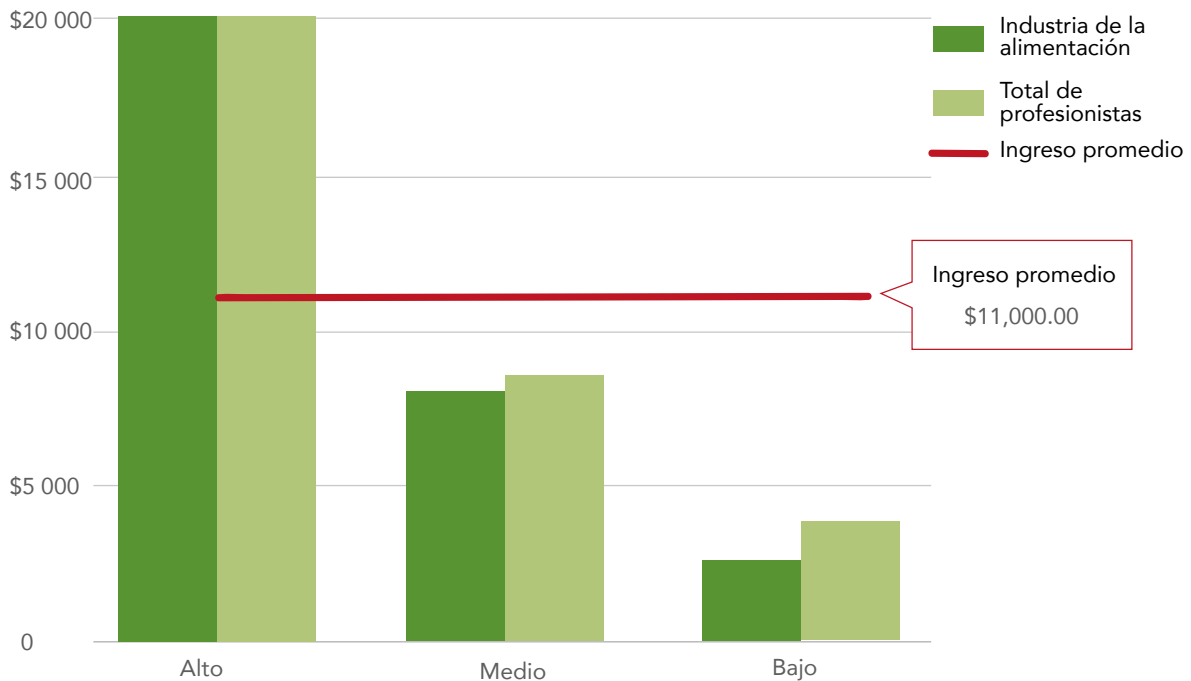
Según datos del *Observatorio laboral 2009* se puede determinar el nivel salarial y los niveles de participación de sus egresados en áreas relacionadas con sus estudios, estas carreras se consideran para dar un panorama aproximado de la situación en el mercado laboral del licenciado en seguridad alimentaria.

En la industria alimentaria existen diversas licenciaturas que pueden participar en el crecimiento productivo, entre las más destacadas se encuentran:

- Ingeniería en Alimentos
- Licenciatura en Ciencias de los Alimentos
- Ingeniería Agroindustrial
- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos
- Ingeniería Química en Alimentos
- Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Licenciatura en Seguridad Alimentaria

La participación de los profesionistas relacionados a las áreas de la industria alimentaria se asocia a la industria productiva, de transformación y distribución de alimentos, al desarrollo de proyectos y políticas públicas relacionadas con el logro de los objetivos de la seguridad alimentaria en organismos públicos y, finalmente, en organismos no gubernamentales.

A continuación se presentan estadísticas laborales del nivel de ingresos de los egresados de las carreras relacionadas con la industria alimentaria:



Fuente: Observatorio laboral, 2016.

La licenciatura en Seguridad Alimentaria es un aporte a la propuesta de políticas públicas y programas sociales relacionados con la alimentación y nutrición en México porque el profesionista especializado en esta área **será capaz de desarrollar proyectos y estrategias encaminadas a llevar alimentos sanos y suficientes a los mexicanos.**

Sin embargo, el licenciado en seguridad alimentaria no solo es capaz de contribuir con sus habilidades en el desarrollo de programas sociales, sino que también valora y evalúa las técnicas de preparación y conservación de alimentos aplicadas en el territorio.

Como puedes ver, cada vez es más importante esta licenciatura debido a que la industria, la investigación y la tecnología alimentaria en un campo en continua evolución, así que se requiere de una formación en este sector para ser competitivos y responder a la demanda que ofrece el mercado actual, en el que se busca personal especializado y con la más alta preparación en el cuidado de los alimentos que consumimos.

Te esperamos aquí en la UnADM para brindarte una oportunidad académica y puedas ayudar a México a mejorar su desarrollo social como **Licenciado en Seguridad Alimentaria.**



# COMUNIDAD DCSBA



ETIQUETA

Seguridad Alimentaria

## ¿Qué es seguridad alimentaria?



*Seguridad alimentaria hace referencia al acceso a alimentos inocuos y nutritivos para los consumidores en todo momento.*

Cuando se habla de seguridad alimentaria se hace referencia al uso de distintos recursos, planes de desarrollo, políticas públicas y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo. La definición de seguridad alimentaria de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), es la siguiente: "La seguridad Alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentaria, y así poder llevar una vida activa y saludable".

La Cumbre Mundial de Alimentación consideró que la "seguridad alimentaria se consigue cuando las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias con el fin de llevar una vida activa y sana". De acuerdo con los conceptos que aporta la FAO el término seguridad alimentaria engloba las siguientes representaciones:

1. **Disponibilidad física de los alimentos.**
2. **Acceso económico y físico a los alimentos.**
3. **Utilización de los alimentos.**
4. **Estabilidad en el tiempo relacionado a las primeras dimensiones.**

De esta manera, inocuidad y nutrición son dos términos que deben ir de la mano, para nutrirnos nuestros alimentos deben ser inocuos. Un alimento contaminado, no solo contiene menos nutrientes, además es causa de enfermedades, que en algunos casos conducen a desnutrición.

Es decir que los alimentos deben mantenerse limpios durante su crecimiento, cosecha, cultivo, transporte, procesamiento, almacenamiento, venta y finalmente, durante su preparación en nuestras casas, así como en el momento de servirlos. Los cánones de seguridad alimentaria no son los mismos en todo el orbe; así, los establecimientos deben estar sujetos a las legislaciones vigentes en materia de seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos.



En los países con un mayor grado de desarrollo los principales problemas se relacionan con deficiencias en la producción, manipulación o conservación, mientras que en los menos desarrollados los problemas se vinculan con el acceso a agua potable, dietas pobres o escasez de alimentos.



El cumplimiento de la seguridad alimentaria es una de las preocupaciones fundamentales en México, se han construido estrategias y planes de desarrollo social encaminados al cumplimiento de los parámetros asociados a esta, sin embargo es necesario el establecimiento de programas integrales en donde se involucren los sectores sociales públicos y privados, productivos, académicos, de tal forma que las acciones estén enfocadas de forma sistémica.



Garantizar la seguridad alimentaria requiere de un enfoque sistémico debido a que esta es un área de oportunidad multifactorial es por ello que la academia debe involucrarse también en la resolución de la problemática relacionada con la nutrición y la alimentación de la población en México, es por este motivo que en la Universidad Abierta y a Distancia de México se ha desarrollado programa académico en seguridad alimentaria a nivel licenciatura con la finalidad de aportar soluciones desde el punto de vista educativo a estas preocupaciones incluyendo todos los contextos nacionales.

El programa educativo en seguridad alimentaria de la Universidad Abierta y a Distancia de México se adhiere al modelo sistémico, se opera bajo en enfoque por competencias y adopta el sistema modular para ofrecer una formación integral a los interesados y aspirantes a ser licenciados en esta área disciplinar.





TIPS

# COMUNIDAD DCSBA



Seguridad Alimentaria

## Seguridad alimentaria en el hogar



Una nutrición saludable no sería posible sin una base sólida de alimentos que fueran inocuos, es decir que no tuvieran ningún problema de seguridad alimentaria. Hoy en día los productos que están a la venta en los mercados son seguros y han sido controlados, pero los riesgos alimentarios pueden provenir de bacterias, virus, sustancias tóxicas o contaminantes, no son exclusivos de la cadena de producción alimentaria.

Gran parte de estas intoxicaciones, de acuerdo con la Secretaría de Salud, se producen dentro del hogar por lo que también debes aplicar aspectos de seguridad alimentaria básicos en tu hogar como:

- Lavarte las manos con mucha frecuencia cuando se manipulan los alimentos.
- No mezclar los productos crudos con los cocinados porque se pueden transmitir gérmenes de unos a otros.
- Cocinar y servir los alimentos a la temperatura adecuada.
- No dejar enfriar los alimentos fuera del refrigerador.
- Seguir las normas de refrigerado de los alimentos.

¿Te ha parecido interesante?  
¡Compártelo!

Inicio 

Encuétranos en:



Comunidad DCSBA



Spotify Comunidad DCSBA



ComunidadDcsba

Escríbenos a:



comunidad.dcsba@unadmexico.mx



*Boletín electrónico generado por la División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales de la Universidad Abierta y a Distancia de México para ofrecer a sus estudiantes información sobre su programa educativo y fortalecer la identidad Universitaria.*

Editor responsable: DCSBA

Servicios fotográficos: Getty Images, Pixabay, RPE SA.



AVISO LEGAL © Derechos Reservados 2017 Universidad Abierta y a Distancia de México/División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales. La Universidad Abierta y a Distancia de México es titular de todos los derechos de propiedad intelectual e industrial de sus publicaciones periódicas, publicaciones en web y publicaciones en medios impresos, así como del contenido de las mismas, incluido pero no limitado a texto, fotografía, video o audio para componer sus artículos, reportajes o investigaciones así como logotipos, marcas, dibujos, combinaciones de colores, estructura y diseños usados, de los cuales es autor o titular derivado. El contenido descrito con anterioridad y las obras de Derechos de Autor se encuentran íntegramente en proceso de trámite.

