

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE: CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE: Nutrición y Dietética

MODALIDAD PRESENCIAL

SÍLABO

SEGURIDAD ALIMENTARIA

NIVEL

SEXTO

AMBATO - ECUADOR
2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

<table>
<tr><td colspan="3">Nombre de la asignatura
SEGURIDAD ALIMENTARIA
Carrera
Nutrición y Dietética</td></tr>
<tr><td>Código UTA-FCS-ND-MP-UP-06-04</td><td colspan="2">PRERREQUISITOS</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Modalidad
PRESENCIAL</td><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>NUTRICION DURANTE EL CICLO DE VIDA</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UP-05-01</td></tr>
<tr><td>NUTRICION MATERNO INFANTIL</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UP-05-02</td></tr>
<tr><td>EPIDEMIOLOGIA</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UP-05-03</td></tr>
<tr><td colspan="3">Unidad organizacional curricular
PROFESIONAL</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Créditos/Horas
3
Nivel
SEXTO</td><td colspan="2">CORREQUISITOS</td></tr>
<tr><td>Asignatura</td><td>Código</td></tr>
<tr><td>GESTION Y ADMNISTRACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION</td><td>UTA-FCS-ND-MP-UP-06-05</td></tr>
<tr><td colspan="3">CARGA HORARIA</td></tr>
<tr><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por semana
3</td><td>Componente de aprendizaje en contacto con el docente por ciclo académico
48</td><td>Componente de aprendizaje práctico experimental, componente de aprendizaje autónomo
96</td></tr>
<tr><td>Horas de tutoría académica semanales
1</td><td>Horas de tutoría presenciales por ciclo académico
16</td><td>Horas de tutorías virtuales por ciclo académico
0</td></tr>
</table>

TOTAL DE HORAS DE APRENDIZAJE EN EL CICLO DE ESTUDIOS

Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semanal	3
Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral	48
Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo	96
TOTAL DE HORAS AL SEMESTRE (Número de horas del componente de aprendizaje en contacto con el docente semestral + Número de horas del componente de aprendizaje práctico experimental y componente de aprendizaje autónomo.)	144

III DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Propósito Este módulo tiene como propósito que los estudiantes comprendan y apliquen estrategias que garanticen la seguridad y soberanía alimentaria, enfocándose en la disponibilidad, acceso, estabilidad e inocuidad de los alimentos a nivel individual y colectivo, analizando el papel de los programas y políticas alimentarias en la reducción del hambre, la vulnerabilidad y la malnutrición, especialmente en contextos de riesgo nutricional; además, se promoverá el desarrollo de habilidades blandas como el pensamiento crítico para el análisis de sistemas alimentarios, el trabajo colaborativo e interdisciplinario, la empatía cultural para diseñar intervenciones pertinentes y la comunicación efectiva para transmitir información nutricional respetando las preferencias culturales y fomentando una vida saludable y activa.

Descripción de la asignatura El módulo está conformado por cuatro unidades temáticas articuladas de manera progresiva: en la Unidad 1 se aborda la introducción a la seguridad y soberanía alimentaria, su evolución histórica, conceptos fundamentales y su relevancia social; en la Unidad 2 se estudian las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional, considerando el acceso, la disponibilidad, la utilización biológica de los alimentos y la estabilidad; en la Unidad 3 se analiza el derecho humano a la alimentación, junto con las problemáticas asociadas al hambre, la pobreza, la inseguridad alimentaria y los factores de vulnerabilidad; y en la Unidad 4 se revisan las principales políticas, estrategias y programas de seguridad alimentaria a nivel familiar, local y nacional, orientados a la prevención de la malnutrición. A lo largo de la asignatura se aplicarán metodologías activas como exposiciones dialogadas, prácticas dirigidas, que promoverán en los estudiantes el desarrollo de habilidades blandas como el pensamiento crítico, la comunicación efectiva, el trabajo colaborativo, la empatía social y el compromiso ético. Como resultado de aprendizaje, el estudiante reconoce las situaciones de seguridad o inseguridad alimentaria y nutricional, así como los proyectos y programas que se desarrollan a nivel local, nacional e internacional para garantizar la soberanía alimentaria de la población.

Objetivo general de la asignatura Reconocer las situaciones de seguridad o inseguridad alimentaria nutricional, así como los proyectos y programas que se desarrollan a nivel local, nacional e internacional para garantizar la soberanía alimentaria de la población.

Objetivos específicos de la asignatura

1.-Analizar los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, identificando los riesgos alimentarios, para proponer intervenciones nutricionales acordes a las necesidades poblacionales.

2.-Comprender las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional (acceso, disponibilidad, utilización, institucionalidad), para evaluar su impacto en la salud y calidad de vida.

3.-Valorar el derecho humano a la alimentación, analizando su relación con la pobreza, el hambre y la vulnerabilidad, para fomentar acciones que promuevan la soberanía alimentaria.

4.-Aplicar políticas y programas nacionales de seguridad alimentaria a nivel familiar, local y nacional, mediante intervenciones que mejoren el estado nutricional y prevengan la malnutrición.

NOTA: Las horas de tutoría académica no se suman, por lo tanto no se incluyen dentro de las horas totales del semestre

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.1	Analizar los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, identificando los riesgos alimentarios, para proponer intervenciones nutricionales acordes a las necesidades poblacionales.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
1.1.- Concepto y Dimensiones de la Seguridad Alimentaria	2	3	1	Pruebas de Diagnostico Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Cuestionarios
1.2.- Nutrición y Calidad de los Alimentos	2	3	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
1.3.- Soberanía Alimentaria y Producción Local de Alimentos	2	3	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos
1.4.- Desafíos y Soluciones para la Seguridad y Soberanía Alimentaria	3	6	0	Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad Trabajos
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Analiza los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, identificando los riesgos alimentarios, para proponer intervenciones nutricionales acordes a las necesidades poblacionales.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Problemas, Métodos de caso, Método expositivo
Estrategias educativas : Elaboración de mapas conceptuales, Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.2	Comprender las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional (acceso, disponibilidad, utilización, institucionalidad), para evaluar su impacto en la salud y calidad de vida.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
2.1.- Disponibilidad de Alimentos	5	8	2	Trabajos y ejercicios en clases Ensayos Trabajos escritos Trabajos
2.2.- Acceso a los Alimentos	4	7	1	EvaluaciÃ³n del desempeÃ±o en escenarios reales o simulados Trabajos y ejercicios en clases Trabajos
2.3.- Utilización Biológica de los Alimentos y Nutrición	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Ensayos Trabajos escritos
2.4.- Estabilidad en la Seguridad Alimentaria	3	5	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases Evaluaciones Parciales Trabajos
SUBTOTAL HORAS	15	25	5	**TOTAL HORAS:** 45

Resultados de aprendizaje: Comprende las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional (acceso, disponibilidad, utilización, institucionalidad), para evaluar su impacto en la salud y calidad de vida.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Evidencias, Método expositivo
Estrategias educativas : Foros, Resolución de problemas, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, La empatía, Pensamiento crítico, La resolución de conflictos, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.3	Valorar el derecho humano a la alimentación, analizando su relación con la pobreza, el hambre y la vulnerabilidad, para fomentar acciones que promuevan la soberanía alimentaria.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
3.1.- El Derecho Humano a la Alimentación	3	5	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Ensayos Trabajos escritos Trabajos
3.2.- Hambre y Pobreza: Causas y Consecuencias	3	5	1	Ensayos Trabajos escritos Trabajos
3.3.- Desafíos y Soluciones para Garantizar la Alimentación como un Derecho	3	5	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases Pruebas escritas de la unidad Trabajos
SUBTOTAL HORAS	9	15	3	**TOTAL HORAS:** 27

Resultados de aprendizaje: Valora el derecho humano a la alimentación mediante la disminución del hambre, pobreza, inseguridad alimentaria, análisis de la vulnerabilidad que promueva soberanía alimentaria.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Evidencias, Método expositivo
Estrategias educativas : Foros, Talleres, La elaboración individual de ensayos, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Responsabilidad

IV PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA ASIGNATURA

U.4	Aplicar políticas y programas nacionales de seguridad alimentaria a nivel familiar, local y nacional, mediante intervenciones que mejoren el estado nutricional y prevengan la malnutrición.			
Unidades temáticas	**Horas Clase / Componente de aprendizaje en contacto con el docente**	**Componente de aprendizaje práctico experimental.**	**Componente de aprendizaje autónomo incluidas las actividades de investigación y vinculación con la sociedad**	**Instrumentos de evaluación**
4.1.- Políticas Nacionales para la Seguridad Alimentaria	5	8	2	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Trabajos y ejercicios en clases Control de lectura Trabajos
4.2.- Programas de Seguridad Alimentaria en el Ámbito Nacional	4	7	1	Trabajos o tareas realizadas fuera de clases Ensayos Trabajos
4.3.- Seguridad Alimentaria en el Ámbito Familiar y Comunitario	3	5	1	Trabajos y ejercicios en clases Evaluaciones escritas u orales en actividades practicas Trabajos escritos Trabajos
4.4.- Retos y Soluciones para la Seguridad Alimentaria Local y Nacional	3	5	1	Evaluaciones Parciales Trabajos escritos Mapas Conceptuales Trabajos
SUBTOTAL HORAS	15	25	5	**TOTAL HORAS:** 45

Resultados de aprendizaje: Aplica políticas y programas nacionales de seguridad alimentaria a nivel familiar, local y nacional, mediante intervenciones que mejoren el estado nutricional y prevengan la malnutrición.
Metodología de enseñanza : Aprendizaje Basado en Evidencias, Método expositivo
Estrategias educativas : Elaboración de mapas conceptuales, Orientación para estudio de casos, Foros, Talleres, Lectura, análisis y comprensión de materiales bibliográficos y documentales, Trabajos y exposiciones
Recursos didácticos : Otros, Internet, Inteligencia Artificial, Tecnología del Aprendizaje y el Conocimiento: Pantalla interactiva
Habilidades Blandas : Trabajo en equipo, Comunicación asertiva, La empatía, Pensamiento crítico, Responsabilidad

V ESCENARIOS DE APRENDIZAJE (REAL, VIRTUAL, ÁULICO)

En la asignatura se utilizarÃ¡n tres escenarios de aprendizaje: Ã¡ulico: El proceso de enseÃ±anza-aprendizaje se desarrollarÃ¡ en el aula mediante talleres y exposiciones, en un ambiente prÃ¡ctico donde se pueda aplicar y comprobar los mÃ©todos aprendidos, a travÃ©s de la lectura, el anÃ¡lisis de casos y la interacciÃ³n directa con el estudiante. Real: El componente prÃ¡ctico se desarrollarÃ¡ mediante salidas a campo con los estudiantes, en las cuales se ejecutarÃ¡n actividades de intervenciÃ³n comunitaria orientadas a la educaciÃ³n nutricional, la evaluaciÃ³n del riesgo nutricional y el anÃ¡lisis de la seguridad alimentaria en familias con niÃ±os menores de tres aÃ±os en los CNH del Ministerio de InclusiÃ³n EconÃ³mica y Social. De igual manera, se realizarÃ¡n acciones de promociÃ³n de la salud y de alimentaciÃ³n segura dirigidas a adultos mayores en los ambientes comunitarios, priorizando un enfoque preventivo, participativo y contextualizado. Este escenario permitirÃ¡ al estudiante aplicar los conocimientos teÃ³ricos en situaciones reales, fortaleciendo la toma de decisiones, el trabajo comunitario y el desarrollo de competencias profesionales, Ã©ticas y sociales. Virtual: Se emplearÃ¡n las tecnologÃas de la informaciÃ³n y la comunicaciÃ³n, a travÃ©s del aula virtual, con el objetivo de proporcionar recursos y herramientas que faciliten el aprendizaje autÃ³nomo y colaborativo de los estudiantes.

VI CRITERIOS NORMATIVOS PARA LA EVALUACIÓN

Objetivos específicos	Evaluación diagnóstica (Conocimientos previos)	Evaluación formativa (Grado de logro de destrezas)	Evaluación sumativa (valorar los objetivos generales alcanzados y el logro de destrezas)
1.- Analizar los principios de la seguridad y soberanía alimentaria, identificando los riesgos alimentarios, para proponer intervenciones nutricionales acordes a las necesidades poblacionales.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Pruebas, cuestionarios
2.- Comprender las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional (acceso, disponibilidad, utilización, institucionalidad), para evaluar su impacto en la salud y calidad de vida.	Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Evaluaciones parciales con reactivos
3.- Valorar el derecho humano a la alimentación, analizando su relación con la pobreza, el hambre y la vulnerabilidad, para fomentar acciones que promuevan la soberanía alimentaria.	Talleres de Razonamiento	RÚBRICA	Evaluacion de unidad
4.- Aplicar políticas y programas nacionales de seguridad alimentaria a nivel familiar, local y nacional, mediante intervenciones que mejoren el estado nutricional y prevengan la malnutrición.	Talleres de Razonamiento Preguntas de sondeo sobre la Unidad	RÚBRICA	Pruebas parciales con reactivos

VII BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Rodríguez del Río; M. Estela	2017	Nutrición y seguridad alimentaria	1a edición	Síntesis	Madrid	2	243 páginas	Físico
Código/Ubicación base de datos:	FCS04174							
Comentario:	Libro contemporáneo en el que se incluyen temas como 1. Nutrición y alimentación. 2. Nutrición y salud. 3. Principio de la seguridad alimentaria. 4. Buenas prácticas en manipulación de alimentos. 5. Equipos e instalaciones. 6. Sistemas de autocontrol.							
URL:								

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais o Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Adriana Fillol Mazo	2020	Seguridad Alimentaria y Derecho Internacional	1	Dykinson	España Madrid	1	402	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo que aporta a la unidad tres: Derecho Humano a la alimentación. Entre otros temas.							
URL:	https://0x102qko9-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/196635							

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Autores	Año	Título	Nro Edición	Editorial	Pais/Ciudad	Nro Ejemplares	Nro Páginas	Tipo
Rojas Edgar Mena Valeria	2017	Diagnóstico situacional de la soberanía y seguridad alimentaria nutricional en la parroquia Sigchos, cantón Sigchos, provincia de Cotopaxi. Diciembre de 2014. Investigación formativa	1	Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador	Ecuador Sigchos	1	207	Virtual
Código/Ubicación base de datos:								
Comentario:	Libro contemporáneo que aporta información sobre la unidad cuatro como el tema: Retos y Soluciones para la Seguridad Alimentaria Local y Nacional, entre otros temas.							
URL:	https://0x102qko9-y-https-elibro-net.itmsp.museknowledge.com/es/ereader/uta/80147							