

¿QUIÉNES SOMOS?



El Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional, que se desarrolla en la Universidad Politécnica Territorial de Paria "Luis Mariano Rivera", es el fruto de un trabajo conjunto entre el Ministerio del Poder Popular para la Alimentación, el Ministerio del Poder Popular para la Educación Universitaria, el Instituto Nacional de Nutrición, la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición Bicentenario 5 de Julio y el Consejo Educativo Popular. Todos ellos se unieron con el objetivo de crear y llevar a cabo una propuesta que formara profesionales en área tan esencial para el desarrollo productivo de nuestro país. Los egresados están destinados a manejar la seguridad alimentaria, el estado nutricional de la población y la promoción de patrones de consumo saludables, seguros y soberanos.

De esta manera, se busca asegurar el acceso oportuno a los alimentos y su adecuado procesamiento, teniendo en cuenta las particularidades del territorio y la preservación de nuestra rica herencia cultural relacionada con la comida, todo ello en línea con los principios y valores del concepto de "Vivir Bien".



MISIÓN: formar profesionales altamente capacitados, humanistas, éticos, integrales e innovadores con conocimientos, habilidades y destrezas para desenvolverse en la dinámica del sector alimentario nutricional con una mirada holística que permita el desarrollo y gestión participativa, a través de la elaboración de diagnósticos, planes, programas, proyectos y políticas que mejoren el estado nutricional del pueblo venezolano garantizando el derecho al alimento y la seguridad alimentaria con pertinencia y soberanía.



VISIÓN: consolidarse como referente nacional e internacional en la formación de profesionales comprometidos con la seguridad alimentaria y la cultura nutricional. Busca contribuir activamente a la transformación del sistema alimentario venezolano, promoviendo la soberanía alimentaria, el respeto por el ambiente, la equidad social y la valoración de la diversidad cultural. Además, busca generar conciencia en la población sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible, y promover la participación activa de la sociedad en la toma de decisiones relacionadas con la seguridad alimentaria.



PERFIL DEL EGRESADO



- Conocimientos especializados:** posee un sólido conocimiento en áreas como seguridad alimentaria, nutrición, biología, química de los alimentos, epidemiología nutricional, actividad física, entre otros. Está actualizado en las tendencias y avances en el campo de la alimentación y la nutrición.
- Habilidades analíticas:** es capaz de analizar de manera crítica la situación alimentaria y nutricional de una comunidad o territorio, identificar problemas y proponer soluciones basadas en evidencia científica. Posee habilidades de investigación y análisis de datos para abordar y resolver problemáticas relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Gestión de políticas y programas:** tiene habilidades para formular, diseñar, implementar y evaluar políticas, estrategias, planes y programas en seguridad alimentaria y cultura nutricional. Puede trabajar en la gestión de proyectos y programas alimentarios a nivel comunitario, regional o nacional bajo enfoques de la investigación acción participativa y transformadora.
- Promoción de la alimentación saludable:** está capacitado para promover hábitos alimentarios saludables en la población, educando sobre la importancia de una alimentación equilibrada y nutritiva. Puede diseñar y desarrollar programas de educación alimentaria dirigidos a diferentes grupos poblacionales.
- Trabajo en equipo y liderazgo:** tiene habilidades de trabajo en equipo, siendo capaz de colaborar con otros profesionales de diferentes disciplinas para abordar problemáticas complejas en el ámbito alimentario. También posee habilidades de liderazgo, pudiendo coordinar y dirigir equipos de trabajo en proyectos relacionados con la seguridad alimentaria.
- Sensibilidad social y cultural:** tiene una comprensión profunda de la diversidad cultural y social, reconociendo la importancia de preservar y promover el acervo cultural alimentario de una comunidad. Está comprometido con la equidad y la justicia social en el acceso a una alimentación adecuada y saludable.
- Ética profesional:** actúa con principios éticos y responsabilidad profesional en su desempeño laboral, respetando la confidencialidad, la integridad científica y los derechos de los individuos y comunidades a los que brinda servicios.
- Conocimientos en medicina nutricional:** cuenta con conocimientos básicos en medicina nutricional, antropométricos, comprendiendo la relación entre la alimentación y la salud, así como las necesidades nutricionales específicas para el mantenimiento de un estado de salud óptimo. Está familiarizado con las patologías relacionadas con la alimentación y la nutrición, y puede colaborar de manera interdisciplinaria con profesionales de la salud, como médicos y dietistas, para brindar atención integral a pacientes con enfermedades relacionadas con la alimentación. Esto le permite abordar de manera más precisa y completa las necesidades nutricionales de las personas y ofrecer recomendaciones específicas para mejorar su salud a través de la alimentación adecuada.



CAMPO DE TRABAJO

- Empresas mixtas de producción socialista asociadas al sector agroalimentario.
- Empresas privadas asociadas al sector agroalimentario.
- Instituto Nacional de Nutrición.
- Centros de investigación y capacitación alimentaria.
- Organismos de Auditoría y Control Alimentario. (Contraloría Sanitaria)
- Universidades, tecnológicos u otros centros de formación en el área.
- Servicios nutricionales, de alimentación y atención social. (Centros Médicos y Hospitales)
- Casas de Alimentación parroquiales.
- Alcaldías (coordinación de Alimentación y Nutrición)
- Gobernación (coordinación de Alimentación y Nutrición)
- Instituciones Educativas (control estadístico y antropométrico, coordinación de Alimentación y Nutrición).



NUESTROS LICENCIADOS EJERCIENDO

LICENCIADA LEONEDDYS GAMARDO

Desempeña el cargo de Analista del sistema de gestión de la calidad en la empresa PRODUCTOS PISCÍCOLAS PROPISCA S.A. del Grupo EVEBA. Es la responsable del diseño de Manuales de procedimientos, Instructivos de trabajo y formularios que permitan el registro de la información referente al control interno de la Planta Procesadora de Atún y Sardina de mayor renombre en la zona y una de las pioneras a nivel nacional. Trabajo que realiza en búsqueda de la certificación ISO 9001 EN SU VERSIÓN MÁS RECIENTE AÑO 2015 y así calificar a la exportación de productos con sello venezolano y un altísimo estándar de calidad.



LICENCIADAS

LURISMAYRA GONZÁLEZ Y THAILYS CARABALLO: Funcionarias adscritas al Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria, desempeñando el rol de Inspectoras en el área de Inocuidad e Inspección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas. Asimismo a cargo del dictamen de charlas para la entrega de certificación de Manipulación de Alimentos.



LICENCIADA ARLIVI RODRÍGUEZ

Desempeña el rol como Técnico Nutricionista de la Asociación Civil Tinta Violeta en el área de Seguridad Alimentaria para el Programa Mundial de Alimentos (WFP) de las Naciones Unidas. Es encargada de monitorear el control y el adecuado consumo de un alimento fortificado para niños y niñas que lleva por nombre Super Cereal Plus y de aportar socializaciones acerca de los buenos hábitos alimenticios y prácticas de higiene en las escuelas que asiste el Programa Mundial de Alimentos (WFP).



ÁREAS INCLUIDAS EN EL PROCESO DE FORMACIÓN

Durante el proceso formativo de los futuros licenciados en SACN se desarrollan y relacionan habilidades profesionales con:

1. **MEDICINA NUTRICIONAL:** El programa tiene vínculos con la medicina en términos de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación. Los profesionales formados en el PNF adquieren conocimientos sobre los aspectos nutricionales y alimentarios que influyen en la salud de las personas, lo que les permite brindar recomendaciones adecuadas y asesoramiento a pacientes en relación con su dieta y estilo de vida.



2. **LA GASTRONOMÍA:** está intrínsecamente ligada a la alimentación y a la cultura culinaria. El PNF busca preservar y promover el acervo cultural alimentario de Venezuela, lo que implica reconocer y valorar la diversidad de ingredientes, técnicas de cocina y tradiciones gastronómicas del país. Además, los profesionales formados en el programa pueden contribuir al desarrollo de recetas y preparaciones culinarias que sean saludables y respetuosas con los principios de una buena nutrición.



3. **NUTRICIÓN:** El componente nutricional es fundamental en el programa. Los profesionales formados adquieren conocimientos especializados en nutrición, comprendiendo los diferentes grupos de nutrientes, los requerimientos nutricionales según las etapas de la vida y las condiciones de salud específicas. También se capacitan en la evaluación y planificación de dietas equilibradas y en la promoción de hábitos alimentarios saludables. La nutrición es un pilar central para garantizar la seguridad alimentaria y promover una cultura nutricional adecuada en la población.



4. **EDUCACIÓN:** El programa se enmarca dentro del ámbito educativo, ya que busca formar profesionales capacitados en seguridad alimentaria y cultura nutricional. Estos pueden desempeñar roles de docencia, tanto en la educación formal como en programas de educación nutricional y alimentaria dirigidos a la comunidad. También pueden contribuir a la formación de hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas, trabajando en conjunto con los especialistas.

5. **AGRONOMÍA:** La seguridad alimentaria está estrechamente vinculada a la producción de alimentos. En este sentido, el programa considera la importancia de la agricultura y la agronomía para asegurar la disponibilidad y calidad de los alimentos. Los profesionales formados en el programa pueden colaborar en la planificación y ejecución de proyectos agrícolas sostenibles, fomentando prácticas agrícolas responsables y promoviendo el uso eficiente de los recursos naturales.



6. **SOCIOLOGÍA:** La cultura nutricional y los patrones de consumo están influenciados por factores sociales y culturales. El programa aborda estas dimensiones, reconociendo que las elecciones alimentarias están determinadas por aspectos como la cultura, la tradición, los sistemas de creencias y los determinantes socioeconómicos. Los profesionales formados en el PNF pueden comprender y analizar estos factores sociales para diseñar estrategias de promoción de la alimentación saludable que sean contextualmente relevantes y respetuosas con la diversidad cultural.

7. **COMPETENCIAS EN ADMINISTRACIÓN:** El egresado del Programa Nacional de Formación en Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional posee habilidades en el ámbito de la administración. Está capacitado para gestionar recursos, tanto humanos como materiales, de manera eficiente en proyectos y programas relacionados con la seguridad alimentaria. Tiene conocimientos en planificación estratégica, gestión financiera, elaboración de presupuestos y evaluación de proyectos. Estas competencias le permiten desempeñarse en roles de liderazgo y toma de decisiones en instituciones gubernamentales, organizaciones no gubernamentales o empresas del sector alimentario, asegurando una gestión efectiva y el logro de los objetivos.



FORMACIÓN CONTINUA EN CADA TRAYECTO

Durante el tiempo de estudios de los bachilleres, que está contemplado en 4 trayectos distribuidos en 8 semestres; garantizamos cursos extraacadémicos formativos en áreas afines al PNF, participaciones en simposios, foros, congresos, jornadas de investigación en calidad de ponentes, organizadores y oyentes. Todo esto con el objetivo de egresar profesionales integrales y con un *curriculum vitae* atractivo para futuros empleos.

Cursos ofrecidos hasta el momento:

1. PRIMEROS AUXILIOS
2. ECONOMATO
3. GASTRONOMÍA APLICADA
4. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
5. ANTROPOMETRÍA
6. REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA
7. HIGIENE Y SEGURIDAD
8. EDUCACIÓN FÍSICA Y RECREACIÓN
9. FISIOLOGÍA POSTCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
11. APLICACIONES DE LA AGRONOMÍA
12. NUTRICIÓN HIGIENE Y SALUD
13. SEGURIDAD INDUSTRIAL

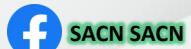


Próximamente estaremos incorporando otra serie de cursos que promuevan la innovación en la Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional.



Por esto y mucho más, TE INVITAMOS a formar parte de nuestro grandioso programa nacional de formación en "Seguridad Alimentaria y Cultura Nutricional"

CONTÁCTANOS



SACN SACN



pnfsacn17@gmail.com



iTransformación Universitaria con calidad y pertinencia!
Dirección Universidad Politécnica Territorial de Paria "Luis Mariano Rivera" Carretera Nacional Carúpano-Güiria, Sector Canchunchú Florida, Carúpano Estado Sucre . Teléfonos: 0294-3325080- 3324696- 3324768 Telefax: 0294-3325080 Dirección Web: www.iutcarupano.edu.ve Email: iutcarupano@cantv.net

DISEÑO: 0412-1850755

