

PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA

PEP

Nutrición y Dietética



Universidad
del Atlántico



PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA (PEP).

PROGRAMA DE NUTRICION Y DIETETICA



Presentado por
ESPERANZA FLOREZ FERNANDEZ
Decano Facultad de Nutrición y Dietética

UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
PUERTO COLOMBIA, FEBRERO 2020.



CONSEJO ACADÉMICO

JORGE RESTREPO PIMIENTA

Rector

EDIMER LEONARDO LATORRE IGLESIAS

Vicerrector de Docencia

LEONARDO NIEBLES NUÑEZ

Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social

MARILUZ STEVENSON DEL VECCHIO

Vicerrectora Administrativa y Financiera

ALVARO GONZÁLEZ ÁGUILAR

Vicerrector de Bienestar Universitario

ESPERANZA FLÓREZ FERNÁNDEZ

Decana Facultad de Nutrición y Dietética

MARCELA CUÉLLAR SÁNCHEZ

Decano Facultad de Arquitectura

LUIS ALFONSO ALARCÓN MENESES

Decano Facultad de Ciencias Humanas

CRISTINA MONTALVO V

Decana Facultad de Ciencias Jurídicas

ELCIRA SOLANO BENAVIDES

Decano Facultad Ciencias Económicas

JOSÉ RODOLFO HENAO GIL

Decano Facultad de Ciencias de la Educación

YUSSY CENIT ARTETA PEÑA

Decana Facultad Ingeniería

ALVARO BERMEJO GONZÁLEZ

Decano Facultad de Bellas Artes



MIRIAM FONTALVO GÓMEZ

Decano Facultad de Química y Farmacia

ALBERTO ANTONIO MORENO ROSSI

Decano Facultad de Ciencias Básicas

JOSEFA CASSIANI PEREZ

Secretario General

JOSÉ CONTRERAS

Representante Estudiantil

RICARDO GÓMEZ

Representante Estudiantil (Suplente)

ND. BASILIA OROZCO

Representante Estudiantil Egresados

ND. LUCIA BARRIOS

Representante Estudiantil Egresados (Suplente)

CARLOS GARCÍA ALZATE

Representante Docentes

JAVIER ROLDAN MCKINLEY

Representante Docentes (Suplente)

PEDRO CASTELLON PATIÑO

Representante Docente

EFRAIN LLANOS

Representante Docentes (Suplente)

Decano Facultad de Ingeniería



CONSEJO DE FACULTAD

ND. ESPERANZA FLOREZ FERNANDEZ Mg.
Decano Facultad de Nutrición y Dietética

Ing. PAULA PEREZ ESPITIA
ND. SANDRA MARIA GOMEZ AGUIRRE
Representante de los Docentes del Programa Nutrición y Dietética

ND. BASILIA OROZCO
ND. LUCIA BARRIOS
Representante de los Egresados

ND. BLANCA ROSA JASSIM ALVAREZ
ND. MARGARITA ROSA FERNANDEZ ALEAN
Representantes de los Grupos de trabajo de Grupos de Investigación

MIRTA LEIDA VALDES ALTAMAR
Con funciones de Coordinador de Programa



COMITÉ CURRICULAR PROGRAMA.

ND. MIRTA LEIDA VALDES ALTAMAR

Con funciones de Coordinador de Programa

ND. SANDRA MARIA GOMEZ AGUIRRE

ND. LILIANA MARGARITA MORALES CANEDO

ND. MARGARITA ROSA FERNANDEZ ALEAN



EQUIPO DE TRABAJO

ESPERANZA FLÓREZ FERNÁNDEZ
Decana

ND. MIRTHA VALDES ALTAMAR
Coordinadora Comité Programa

ND. SANDRA MARIA GOMEZ AGUIRRE
Docente

ND. LILIANA MARGARITA MORALES CANEDO
Docente

ND. MARGARITA ROSA FERNANDEZ ALEAN
Docente

REVISIÓN Y AJUSTES AL DOCUMENTO:

CLAUDIA MORA DIAZ
Jefe del Departamento de Calidad Integral en la Docencia

BRAYAN ARRIETA NUÑEZ. Mgs
Contratista del Departamento de Calidad Integral en la Docencia
Área Gestión Curricular

VIVIANA PALENCIA
Contratista del Departamento de Calidad Integral en la Docencia



Área Gestión Curricular

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA	1
1. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA.....	1
1.1. Característica Distintiva.....	1
1.2 Reseña Histórica del Programa de Nutrición y Dietética.	2
1.3 Relevancia académica o Justificación	6
1.3.1 Tendencias.....	6
1.3.1.1 De la educación	6
1.3.1.2 Del currículo	8
1.3.1.3 De la profesión.....	9
1.3.1.4. Demandas Desde la ocupación.....	9
2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA.....	10
2.1. Misión	10
2.2. Visión.....	11
2.3. Propósitos.....	11
2.4. Objetivos	12
2.4.1. Objetivo General del programa de Nutrición y Dietética.....	12
2.4.2. Objetivos específicos	12
2.5. Capacidades.....	12
2.6. Competencias.....	13
2.6.1. Competencias Transversales.....	13
2.6.2. Competencias específicas.....	17
2.7. Perfiles.....	18
2.7.1. Perfil Profesional	18
2.7.2. Perfil de ingreso.....	18
2.7.3. Perfil Ocupacional o de Egreso	19
2.7.4. Perfil de egreso	19
2.8. Proyección del Programa.....	19
3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR.....	19
3.1. Componentes Formativos:.....	21
3.1.1. Definición del Plan General de Estudios	21
3.1.1.1. Organización de la Estructura del Plan de Estudios	22
3.1.1.2. Desarrollo Curricular	29



3.1.1.3.	Actualización y evaluación del currículo	29
3.1.2.	Resultados de Aprendizaje proyectados.....	30
3.1.3.	Formación Integral	33
3.1.4.	Actividades Académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular.	33
3.2.	COMPONENTES PEDAGÓGICO	34
3.2.1	Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica.....	34
3.2.2.	Estrategias pedagógicas.	34
3.3.	COMPONENTES DE INTERACCIÓN	36
3.3.1.	Creación y fortalecimiento de vínculos entre la institución y los diversos actores. En pro de la armonización del programa con los contextos locales, regionales y globales.	36
3.3.2.	Desarrollo habilidades en estudiantes y profesores para interrelacionarse.	37
3.3.3.	Condiciones que favorecen la internacionalización del currículo	37
3.3.4.	Condiciones que favorecen el desarrollo una segunda lengua.	38
3.4.	CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA	39
3.4.1.	Filosófico.....	39
3.4.2.	Epistemológico.....	39
3.4.3.	Sociológico.	40
3.4.4.	Antropológico.	40
3.4.5.	Psicológico.....	41
3.4.6.	Pedagógico.....	41
3.4.7.	Legales. Nacionales e institucionales.	42
3.4.8.	Aspectos legales e Institucionales.....	47
3.5.	MECANISMOS DE EVALUACIÓN	48
3.5.1.	Evaluación de los estudiantes.....	48
3.5.1.1.	Evaluación en el aula.....	48
4.	PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO.....	50
4.1.	Investigación, Extensión y Proyección Social.....	50
4.1.1.	Movilidad académica.....	52
4.1.2.	Prácticas y pasantías.....	57
4.1.3.	Proyecto y prácticas de impacto en la sociedad	58
4.1.4.	Articulación con la investigación	66
4.1.5.	Articulación con los egresados	69
5.	APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRICULAR.....	70
5.1.	Estructura organizacional de la Universidad del Atlántico.	70
5.2.	Componente Organizativo.....	66
5.2.	Docentes.....	75
5.3.	Recursos Físicos y Apoyo a la docencia.....	76
6.	EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA.....	78
7.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	80



LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Denominación del programa de Nutrición y Dietética	1
Tabla 2. Estadística de vinculación laboral egresados del programa de Nutrición y Dietética ...	10
Tabla 3. Estructura de la Competencia	14
Tabla 4. Estructura Curricular	22
Tabla 5. Peso Académico/áreas de formación	26
Tabla 06. Núcleo electivo del plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética.	27
Tabla 7. Malla Curricular	28
Tabla 9. Estrategias Pedagógicas Proceso De Enseñanza Y Aprendizaje.....	36
Tabla 10. Planta docente	75
Tabla 11. Espacios Físicos Universidad del Atlántico	76
Tabla 13. Material Bibliográfico Programa De Nutrición Y Dietética	78
Tabla 14. Colección electrónica del programa	79
Inversiones realizadas para la adquisición de material bibliográfico 2013-2018.....	79
Tabla 15. Inversiones realizadas por el programa.....	79



LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Categorización de grupos de investigación.....	68
Ilustración 2: Mapa de procesos.	70
Ilustración 3. Organigrama Facultad De Nutrición Y Dietética.....	72
Ilustración 04. Estructura Orgánica del Sistema de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética.....	74
Ilustración 5. Laboratorio de educación Nutricional.....	77
Ilustración 6. Infraestructura Tecnológica del programa.....	77
Ilustración 7. Salas de informática de la Universidad.....	77

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA

El Programa de Nutrición y Dietética, es una unidad académica adscrita a la Facultad de Nutrición y Dietética, cuya función es planear, organizar, ejecutar y evaluar el área del saber a nivel de pregrado; la gestión académico administrativa del programa, se desarrolla con el apoyo de los Comités Misionales, los grupos de investigación y los equipos de trabajo adscritos a la Facultad. El programa cuenta con un docente coordinador, designado por el Decano de la Facultad el cual es responsable de coordinar las actividades académico-administrativas que ejecutan los docentes del programa y de dar orientación académica a los estudiantes, éste depende administrativamente del Decano de la Facultad de Nutrición y Dietética.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

1.1. Característica Distintiva

Tabla 1. Denominación del programa de Nutrición y Dietética

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Institución	Universidad del Atlántico
Dirección	Calle 30 # 8-49 Puerto Colombia
Teléfono	3197010 ext. 1021 – 1213; 3852266
Fax	3599469
Facultad a la que está adscrito	Nutrición y Dietética
Nombre del Programa	Nutrición y Dietética
Título que otorga	Nutricionista Dietista
Ubicación del programa	Calle 30 No 8-49 Puerto Colombia
Nivel del Programa	Profesional Universitario
Metodología	Presencial
Campo amplio	Ciencias de la Salud
Campo específico	Nutrición y Dietética
Campo detallado	
Norma interna de creación del Programa	Ordenanza Departamental
Número de la norma	Nº 10
Fecha de la norma:	Noviembre 24 de 1955
Instancia que expide la norma:	Consejo Académico
Duración estimada del programa:	Diez (10) semestres
Periodicidad de admisión:	Semestral
Email:	nutricionydietetica@mail.uniatlantico.edu.co

CARACTERÍSTICA	INDICADOR
Fecha de inicio del programa:	Después de la aprobación por parte del MEN.
Número de créditos académicos:	168
Número mínimo de estudiantes en Primer semestre:	30
Valor de la matrícula al iniciar:	Acuerdo Superior 005 del 17 de diciembre de 2004 y Resolución Rectoral 000606 del 28 de julio de 2005. Derechos pecunarios \$ 60.800 Acuerdo Superior 014 del 15 de noviembre de 1991 y Acuerdo 0016 del 30 de diciembre de 1998
Desarrollo por convenio:	<ul style="list-style-type: none"> • Convenio Docencia-Servicio • Convenio de prácticas profesionales standar

Fuente: Elaboración propia, 2020.

1.2 Reseña Histórica del Programa de Nutrición y Dietética.

El origen del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se remonta al año 1955 mediante la Ordenanza Departamental No. 10 de noviembre 24 del mismo año expedido por la Asamblea del Departamento, creándose el Instituto de Nutrición con una formación de auxiliar de Nutrición con dos (2) años de estudio.

Años más tarde, a través del Acuerdo No. 05 del 16 de junio de 1962 expedido por el Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico, se incorpora el Instituto de Nutrición del Departamento del Atlántico a la estructura de la Universidad del Atlántico, reglamentándose su funcionamiento mediante el Acuerdo No. 09 de agosto 12 de 1964 expedido por el Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico; anexándose en el año 1965 el Instituto de Nutrición y Dietética a la Facultad de Química y Farmacia.

Luego, en el 1966 se realiza un rediseño del pensum con el objetivo de modificarlo a 4 años, el Plan de Estudios, llevándolo a la categoría de Licenciatura y otorgar el título de Licenciado en Nutrición y Dietética, aprobado mediante Acuerdo del Consejo Directivo No. 044 del 26 de diciembre de 1966.

Lo anteriormente citado se debió al incremento de la demanda de este profesional y al auge e importancia de los programas de desarrollo integral y de salud pública que fue adquiriendo el área de nutrición.



En reuniones de Directores de Nutrición y Dietética de América Latina, celebrada en Caracas Venezuela en el año 1966, se aconsejó la unificación de los programas existentes y se recomendó el funcionamiento, pero dependiendo de una Facultad de Medicina, lo cual fue acogido por el ICFES.

En razón a lo anterior, se integró a la División de Ciencias de la Salud de la Universidad de Cartagena, por no existir en Barranquilla programas de esta naturaleza, mediante el Acuerdo No. 41 de noviembre 25 de 1970 expedido por el Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico.

En diciembre 14 de 1970 se firmó el Convenio entre la Universidad del Atlántico, el Instituto de Nutrición y Dietética (adscrito a la Facultad de Química y Farmacia) y la Universidad de Cartagena. En el mismo año se solicitó ante el ICFES una comisión evaluadora del Programa de Nutrición y Dietética, quien emitió un concepto favorable al Ministerio de Educación.

Mediante la Resolución No. 0080 de enero 18 de 1971 expedida por el ICFES (MEN) se reconoció el Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico y se autorizó la expedición de grado con título de Licenciada (o) en Nutrición y Dietética a nombre de las universidades de Cartagena y del Atlántico. Así mismo mediante el Acuerdo No. 8 de agosto 27 de 1971 del Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico cambió la denominación de Instituto de Nutrición por el de Programa reconociendo los estudios como de carrera.

En agosto 1 de 1973, según Acuerdo No. 121, el ICFES recomendó al Ministerio de Educación Nacional la renovación de la aprobación del Programa de Nutrición y Dietética y el Ministerio expidió la Resolución No. 8586 del 29 de agosto de 1973 donde aprobó nuevamente el Programa. Así, a partir de esta fecha ha obtenido periódicamente la renovación de su aprobación y licencia de funcionamiento, a la vez que se ha renovado el Plan de Estudios de acuerdo con las exigencias del entorno del mercado y la evolución de esta área del conocimiento.

El Consejo Directivo de la Universidad del Atlántico, emitió el Acuerdo No. 01 de septiembre 20 de 1979, específicamente en el artículo 24 donde elevó a la categoría de Facultad de Nutrición y Dietética el Programa.

Finalmente, en el año 1980 fue revisado el Convenio con la Universidad de Cartagena considerándose que los objetivos no estaban acordes con la realidad académica – administrativa de la institución, razón por la cual el Consejo directivo de la Universidad del



Atlántico emitió el Acuerdo No. 030 de agosto 26 de 1980 donde se da por terminado el Convenio firmado entre ambas universidades, dando inicio a una nueva fase de la vida académica de la Facultad de Nutrición y Dietética.

En el año 1982 el ICFES después de una evaluación del Programa renueva su aprobación hasta 1984 y como apoyo financia una serie de cursos de capacitación pedagógica para sus docentes. En 1983 la Facultad realiza por primera vez actividades de evaluación docente que permitieron identificar limitaciones pedagógicas, cumpliendo acciones que buscaban su mejoramiento.

En 1986 mediante un modelo de autoevaluación se inicia el desarrollo de un proceso de evaluación del componente académico del programa, concediendo renovación mediante Resolución No. 1906 de diciembre 6 de 1986. Posteriormente se renueva a través de la Resolución No. 002861 del 20 de diciembre de 1987 y la No. 0919 de mayo de 1990.

Por otra parte, la Ley 73 de 1979 reglamentó el ejercicio de la profesión de NUTRICIONISTA DIETISTA, donde establece la obligatoriedad de presentar el título en esta disciplina para aspirar a determinados cargos y desempeñar funciones en alimentación y nutrición. El Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, se rige administrativa, financiera y académicamente en concordancia con la Ley 30 de 1992.

En el año 1992, el Consejo Académico aprobó una nueva propuesta curricular a través del Plan de Estudios reconocido según Resolución No. 029 de Diciembre 21 de 1992 el cual se implementaría a partir de 1993 con una duración de cinco (5) años, por períodos semestrales, para un total de diez semestres, de los cuales siete (7) son teórico-prácticos y tres (3) exclusivamente prácticos de tipo presencial, esto se realizó con la finalidad de estimular el interés y la producción investigativa estableciéndose como requisito parcial para optar el título de Nutricionista Dietista no sólo la realización de Prácticas Extramurales, sino la presentación de Trabajos de Grado, a través de la modalidad de Proyectos de Investigación.

El ICFES asignó el Código No. 120246120300800111100 como Registro del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico. Atendiendo los cambios normativos, legales y de modernización del Estado a través de actos expedidos por el gobierno Nacional con el objetivo de alcanzar la calidad en la educación, se establecen los estándares mínimos de calidad a través del Decreto No. 917 del 22 de mayo de 2001, el cual fue sustituido por el Decreto No. 2566 del 10 de septiembre de 2003, que define las condiciones mínimas de calidad para la obtención del Registro Calificado que deben tener los Programas y/o



instituciones que impartan Educación Superior en Pregrado y Postgrado, como requisito para su funcionamiento.

Es por eso que la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se encuentra en este proceso, en el cual ha concebido una nueva propuesta del Plan de Estudios, adaptado a todas estas condiciones y exigencias de nueva forma de concepción de la educación, presentando un nuevo pensum que fue aprobado por el Consejo Académico de la Universidad mediante Resolución Académica No. 013 de Julio 28 de 2005 el cual se implementará gradualmente a partir del primer semestre académico del año 2006.

Siendo el año 2006, el Ministerio de Educación (MEN) emitió el primer registro calificado para el Programa de Nutrición y Dietética, bajo la resolución 2536, con una vigencia de siete años.

En el año 2010 se realizó una modificación en el Plan de Estudio, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), y se asignó el número 530, como código SNIES (Sistema Nacional de Información de la Educación Superior).

Tres años más tarde, el Programa de Nutrición y Dietética, se sometió al proceso de renovación de Registro calificado, el cual fue ratificado bajo la Resolución 12015 del año 2014.

Un año después, y luego de identificar la necesidad de ofrecer un servicio educativo, que contemplara los más altos estándares de calidad, el programa de Nutrición y Dietética; participa en su primer proceso de Autoevaluación con fines de Acreditación; logrando así obtener este prestigioso reconocimiento emitido por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA) y el cual se encuentra amparado bajo la Resolución 2531 del 2014.

Durante ese mismo 2014, se crea la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, siendo este el pionero de los Posgrados que hacen parte de la Facultad; cuyo Registro Calificado se encuentra soportado por la Resolución 6755. Es importante mencionar, que el 2015, fue un año en dónde; desde la Facultad de Nutrición y Dietética se obtuvieron varios logros. Entre los cuales están los descritos a continuación: En el año 2016 se da inicio a la primera Autoevaluación, proceso que ha conllevado a desarrollar la cultura sistemática de la información, situación que en otros momentos de la historia no se manejaba, y los avances en materia académica, investigativa, de extensión y proyección social y administrativa, contemplándose los avances significativos, que ha logrado el programa en pro del mejoramiento continuo, lo cual se evidencia en cada uno de los elementos del modelo de autoevaluación definido por la Institución lo que sitúa al programa en un alto grado de



cumplimiento, pero también la puerta de la consolidación en la región, y una mayor visibilidad a nivel nacional e internacional, como en los otros componentes del modelo, con compromisos permanentes por parte de los actores del programa.

Seguidamente y con el propósito de alcanzar la renovación de la Acreditación del Programa de Nutrición y Dietética se lleva a cabo nuevamente el proceso de autoevaluación en el programa de Nutrición y Dietética en el año 2018, con la finalidad de mostrar los avances que ha tenido el programa, con respecto al proceso de autoevaluación anterior, verificándose el resultado del cumplimiento de las acciones del plan de mejoramiento y de las perspectivas de crecimiento establecidas. No obstante, el actual proceso establece un nuevo plan de mejoramiento, que plasma actividades orientadas en acciones integradoras en la búsqueda de crecimiento del programa.

Finalmente se trabaja de manera simultánea el documento maestro para la renovación del registro calificado, el cual responde a los cambios normativos, legales y de modernización del Estado a través de actos expedidos por el Ministerio de Educación Nacional con el objetivo de alcanzar la calidad en la educación, a través del Decreto No. 1330 del 25 de julio de 2019, que define las condiciones mínimas de calidad para la obtención del Registro Calificado que deben tener los Programas y/o instituciones que impartan Educación Superior en Pregrado y Postgrado, como requisito para su funcionamiento.

Es por eso que la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se encuentra en este proceso, en el cual ha concebido una nueva propuesta del Plan de Estudios, adaptado a todas estas condiciones y exigencias de nueva forma de concepción de la educación, presentando un nuevo pensum que fue aprobado por el Consejo Académico de la Universidad mediante Resolución Académica No. 013 de Julio 28 de 2005 el cual se implementará gradualmente a partir del primer semestre académico del año 2006.

1.3 Relevancia Académica o Justificación

1.3.1 Tendencias

1.3.1.1 De la educación

La educación cumple un papel estratégico en el crecimiento y desarrollo económico y social de los países, dado que aporta al progreso de cada una de las personas y de las sociedades en conjunto. Este pilar se configura como un instrumento que incrementa la movilidad social,

la competitividad laboral, el acceso y calidad del empleo, mejora en el nivel de ingresos y una participación activa en un mundo globalizado.

El fortalecimiento del capital humano en el país vía educación promueve el desarrollo científico y tecnológico, aspecto medular cuando se trata de crear capacidad nacional para la innovación, adaptar la tecnología a las necesidades de los países y hacer frente a los riesgos del cambio tecnológico.¹

La Ley 115 de 1994 establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos, y de sus deberes. Señala las normas generales para regular el Servicio Público de la Educación que cumple una función social acorde con las necesidades e intereses de la persona, de la familia y de la sociedad. Se fundamenta en los principios de la Constitución Política sobre el derecho a la educación que tiene toda persona, en las libertades de enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra y en su carácter de servicio público².

La educación Superior es regulada por la Ley 30 de 1992. Las características generales más importantes de la educación superior en Colombia son:

- Es entendida como un servicio público que puede ser ofrecido tanto por el Estado como por particulares, y se realiza con posterioridad a la educación media.
- Se han definido varios tipos de Instituciones según su naturaleza y objetivos (Instituciones Técnicas Profesionales, Instituciones Tecnológicas, Instituciones Universitarias y Universidades).
- Existe un Sistema Nacional de Aseguramiento de la Calidad.
- El Estado garantiza la calidad del servicio educativo a través de la práctica de la suprema inspección y vigilancia de la Educación Superior.
- CONACES y sus salas organizadas por campos del conocimiento, es el organismo encargado de estudiar el cumplimiento de condiciones mínimas de calidad y dar su concepto ante el Ministerio de Educación para el otorgamiento del Registro Calificado de los programas.
- Existe un Sistema Nacional de Acreditación del cual hace parte el Consejo Nacional de Acreditación, creado por la Ley 30 de 1992 el cual tiene la responsabilidad de dar fe pública de los altos niveles de calidad de las instituciones de educación superior y sus programas académicos.

¹ Departamento Nacional de Planeación

² Consejo Nacional de Acreditación (CNA) República de Colombia

- Las políticas y planes para el desarrollo de la Educación Superior son, primeramente, propuestos por el Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), organismo con funciones de coordinación, planificación, recomendación y asesoría, integrado por representantes de todas las instancias relacionadas con la educación superior³.

De acuerdo a esta normativa vigente, la educación en Colombia es el vehículo para lograr una sociedad más equitativa que el país requiere, su tendencia se ajusta a que ésta sea más pertinente frente a las demandas de los sectores productivos en una economía globalizada. De acuerdo a la UNESCO, la educación puede facilitar un aprendizaje tanto reflexivo como crítico, además de proporcionar la adquisición de conocimientos y competencias y una capacidad mayor para poder abordar cuestiones relativas a la sostenibilidad⁴.

1.3.1.2 Del currículo

El programa de Nutrición y Dietética apropia el currículo, como un elemento mediador entre la teoría educativa y su práctica, esta definición se expresa en lineamientos generales para la ejecución curricular que sirva de base para el desarrollo de los procesos misionales como son: la docencia, la investigación, extensión y proyección social; es así como el desarrollo individual y social de los educandos, no solo se garantiza por el acceso a la información y la tecnología, sino de educar en el uso crítico y estratégico de los saberes disciplinares permitiendo desarrollar un conocimiento que pueda ser utilizado en la toma de decisiones, para resolver problemas de la vida académica, profesional y cotidiana mediante la adquisición de competencias que puedan ser aplicadas a lo largo de toda la vida y de esta manera dar solución a los problemas originados en el ámbito de la alimentación y la nutrición, acorde con los cambios demográficos, epidemiológicos, nutricionales, sociales, económicos, ambientales, políticos y culturales del país.

Este currículo se basa en los lineamientos normativos institucionales, en las necesidades del entorno local, regional, nacional y global en los aspectos concernientes a la alimentación y la nutrición. La renovación curricular en el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, tiene como propósito formar al estudiante con una tendencia integracionista, investigadora e innovadora, emprendedora, líder, solidaria, con respeto a la diversidad que sea capaz de propiciar el desarrollo humano, la democracia participativa, la sostenibilidad ambiental, el avance de las ciencias y la tecnología en su quehacer profesional.

El PEP, está enfocado en los procesos cognitivos desde las ciencias básicas, ciencias sociales, humanísticas, y las áreas del saber disciplinar, incluye nuevos saberes entre ellos matemática, genética, biología molecular, competencias comunicativas, pedagogía y didáctica en salud, nutrición pública, epidemiología nutricional, con el fin de formar un Nutricionista Dietista

³Consejo Nacional de Acreditación (CNA) Sistema de Educación Superior en Colombia.

⁴ Informe UNESCO. La Educación al servicio de los pueblos y el planeta.

capaz de darle respuesta a los problemas alimentarios y nutricionales desde la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad producto de la transición epidemiológica y nutricional de los seres humanos.

1.3.1.3 De la profesión

El programa de Nutrición y Dietética a través de su currículo forma profesionales altamente competitivos desde una perspectiva holística, con una actitud científica, crítica y analítica donde se conjugan las distintas áreas del conocimiento en alimentación y nutrición para el trabajo interdisciplinario y congruente con la realidad de las cartas de navegación institucional y las políticas, sociales, culturales y económicas de la región caribe y del país.

1.3.1.4. Demandas Desde la ocupación

La formación del profesional nutricionista dietista nace ligada a salud, bienestar y calidad de vida, con acciones orientadas hacia la comunidad o a los hospitales. Durante muchos años, el único sector demandante de los profesionales ha sido salud, puesto que se concibió como un rol de apoyo al médico en el tratamiento y recuperación del enfermo y en lo comunitario con un rol fundamentalmente educativo. Esta situación se mantuvo por casi 40 años hasta que, en el año 1975, en la segunda conferencia sobre adiestramiento de nutricionista dietista, se planteó que este profesional debería ser integrante de un equipo en diferentes niveles de los sectores públicos y privados, en educación, agricultura, industria, comercio, economía y administración; con funciones no solamente de atención a individuos y colectividades, si no a docencia, investigación, asesoría y consultoría. Se reconoció desde ese momento la naturaleza multidisciplinaria de la problemática nutricional y por consiguiente la presencia de este profesional en el sector salud y en los diferentes sectores de desarrollo del país.

Colombia, al igual que muchos otros países, sigue atravesando una transición demografía, epidemiología y nutricional, es así como; coexisten dos problemas alimentarios y nutricionales como son la desnutrición y el exceso de peso como factor de aparición de enfermedades crónicas no trasmisibles incluida la diabetes mellitus, todas las enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer, las cuales aparecen cada día a más temprana edad en la población infantil. Por lo tanto, nuestro país ha adoptado una serie de políticas públicas con el fin de dar respuesta a esa problemática alimentaria y nutricional, lo cual trae consigo una alta demanda de profesionales Nutricionista Dietista en los campos de acción como son: clínicas, hospitales, caminos, pasos, industria de alimentos, servicios de

alimentación, catering, educación e investigación, centros deportivos y estéticos, entre otros.

Según los datos suministrados por el Observatorio Laboral para la Educación (OLE), para el año para el año 2015, la vinculación laboral de los recién graduados por sexo correspondió a un 88,2% para hombres y 96,7% para las mujeres. Para el año 2016, la tasa de cotizantes fue de 95,3% con un IBC estimado de \$1.885.694. 2017 el número de graduados del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, fue de 1393 de los cuales, 1275 son del sexo femenino y 118 del sexo masculino.

En la siguiente tabla se observa la alta demanda del Nutricionista Dietista en el mercado laboral

Tabla 02. Estadística de vinculación laboral egresados del programa de Nutrición y Dietética

INSTITUCIÓN	AÑO GRADO	VINCULACION LABORAL DEL RECIEN EGRESADO		VINCULACION LABORAL GENERAL CORTE 2016	
		TASA DE COTIZANTES	INGRESO DEL RECIEN EGRESADO	TASA DE COTIZANTES	INGRESO DEL RECIEN EGRESADO
UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO	2012	88.5%	\$1.174.059	100%	\$1.926.277
	2013	92.2%	\$1.296.665	93.8%	\$1.808.179
	2014	93.6%	\$1.766.973	95.7%	\$1.780.179
	2015	85%	\$1.544.949	85.0%	\$1.544.949
	2016	0	0	95.3%	\$1.885.694
	PROM	98.7%	\$1.246.397		

Fuente: Observatorio Laboral de la Educación

2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

2.1. Misión

Somos un programa académico de la Universidad del Atlántico, que forma profesionales integrales en Nutrición y Dietética, con excelencia académica, desarrollando al máximo sus potencialidades, su creatividad, su espíritu investigativo, innovador, emprendedor, la autonomía, la solidaridad, el liderazgo y el respeto a la diversidad. Lo cual le permite afrontar los diversos problemas alimentarios y nutricionales desde la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, respondiendo a la realidad alimentaria y nutricional de la población objeto de su influencia de acuerdo al entorno político, social, económico y cultural tanto a nivel local, de Colombia y del mundo.

2.2. Visión

Ser reconocida en el 2030 por la formación de profesionales en el área de la Alimentación y la Nutrición con altos niveles de excelencia, éticos, innovadores, investigadores, con alta capacidad de emprendimiento y liderazgo, vocación de servicio, comprometidos con el desarrollo social, tecnológico y científico, que impacten en el mundo globalizado en lo relacionado con la nutrición y dietética, como también respondiendo a los desafíos globales de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

2.3. Propósitos

El programa de Nutrición y Dietética se fundamenta en los diferentes paradigmas de la nutrición humana dando respuesta a los diversos problemas alimentarios y nutricionales desde la perspectiva de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, contemplando los siguientes propósitos para alcanzar sus metas.

- Formar Nutricionistas Dietistas con conocimientos y competencias intelectuales, socio-afectivas y profesionales que le permitan desarrollar, promover y liderar el proceso de la Nutrición Humana en sus diferentes dimensiones.
- Lograr el más alto nivel de competencia profesional, con habilidades blandas (liderazgo, comunicación, motivación, gestión del tiempo), impulsándolos conscientemente hacia la participación en equipos de trabajo inter y multidisciplinarios en los campos del saber de la alimentación y nutrición.
- Contribuir de forma integral, como ser humano, forjando conocimientos científicos y tecnológicos, con responsabilidad social y ética en su quehacer, aportando al mejoramiento del estado nutricional y de la salud en las comunidades locales, regionales y nacionales.
- Desarrollar en los profesionales el conocimiento de la ciencia de los alimentos, seguridad alimentaria y nutricional y su normatividad en los procesos de producción, procesamiento, conservación y consumo de alimentos para favorecer la salud y nutrición humana.

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo General del programa de Nutrición y Dietética

Formar talento humano en Nutrición y Dietética capaz de generar, aplicar, validar y difundir conocimientos científicos en nutrición y alimentación humana, con compromiso social que contribuya al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de diferentes grupos de la población a nivel local, regional, nacional e internacional.

2.4.2. Objetivos específicos

- Promover una formación integral en el campo de la Nutrición y Dietética en la que los futuros profesionales tengan la capacidad de aplicar metodologías específicas para evaluar y diagnosticar el estado nutricional en personas sanas y enfermas en las distintas etapas de la vida
- Desarrollar la capacidad de interactuar de manera interdisciplinaria con grupos de profesionales en la generación de propuestas de políticas de alimentación y nutrición y en la solución de problemas que inciden en el estado de salud.
- Proporcionar diversas oportunidades de aprendizaje teórico práctico para que el estudiante participe en la planeación y ejecución de estudios de investigación en el campo de Nutrición y Dietética.
- Fortalecer los conocimientos específicos a través de la práctica profesional para la elaboración y ejecución de planes de atención alimentario y nutricional aplicados a individuos sanos y enfermos, teniendo en cuenta las condiciones del ambiente físico-cultural y factores de la institución o comunidad.
- Formar al profesional en Nutrición y Dietética para que aplique el proceso administrativo en el manejo de los diferentes servicios y programas de nutrición y alimentación dirigidos a instituciones públicas y privadas.

2.5. Capacidades

Los profesionales de la Nutrición y Dietética, se ocupan de estudiar el proceso biológico por medio del cual el organismo realiza el procedimiento a través de la ingesta de los alimentos hasta su metabolismo, son formados para educar y asesorar a personas sanas y enfermas sobre alimentación saludable. De igual manera, se dedican a diagnosticar y tratar aquellas enfermedades ocasionadas por una nutrición deficiente, tales como obesidad, diabetes o hipertensión, trastornos alimenticios, entre muchas más.

Al igual que ocurre con todas las carreras categorizadas dentro de las Ciencias de la Salud, la Nutrición y la Dietética requiere de compromiso y vocación de servicio, además de capacidad analítica y de observación por parte de quien se compromete a estudiarla.

2.6. Competencias

Las competencias expresan las capacidades y actuaciones idóneas (conocimientos, destrezas, actitudes y aptitudes), de un profesional para su desempeño en un contexto social determinado en escenarios reales. Estas se dividen dos categorías: competencias transversales y competencias específicas, las cuales se adquieren en el escenario académico (las valida y evalúa el Ministerio de Educación Nacional y el ICFES). Los criterios de desempeño se evalúan en los escenarios de trabajo.

2.6.1. Competencias Transversales

Las competencias transversales representan el factor común entre profesiones y permiten la integración entre las disciplinas. Se relacionan con los desempeños concretos en un escenario de prestación de servicios de salud, facultan al profesional para su ejercicio profesional en una organización. Para efectos de este trabajo se presentan en dos grupos: grupo 1: contexto, profesionalismo, ética y humanismo; el grupo 2 comprende: gestión, investigación, educación, asesoría y consultoría.

A continuación, en la tabla número 3, se presenta las competencias transversales que comprende las competencias profesionales (saber) actitudinales (saber o saber actuar) y las comportamentales (habilidades y conductas)

Tabla 3. Estructura de la Competencia

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DISCIPLINARES-ACTITUDINALES-COMPORTAMENTALES		
PROFESIONALES (saber)	ACTITUDINALES (saber o saber actuar)	COMPORTAMENTALES (habilidades y conductas)
Ejecuta la profesión con respeto, integridad y profesionalismo con habilidades para trabajar en equipo.	Responde a transformaciones y reformas, para alcanzar logros concretos planteados como durante el desarrollo de su formación profesional en Nutrición y Dietética.	Desempeña proactivamente en el marco de los valores, misión y objetivos del programa de Nutrición y Dietética de su colectivo profesional Evidenciando su conciencia sobre el impacto público de las actuaciones como profesional en formación en Nutrición y Dietética
Ejercita los elementos esenciales de la profesión del Nutricionista Dietista, aplicando el principio de justicia social a la práctica profesional desarrollándola con respeto a las personas, sus hábitos, creencias y culturas	Toma conciencia de la capacidad para definir directrices, articular relaciones, crear redes, acuerdos y vincularse efectivamente a todo nivel, para el logro de metas. Asimismo, posee la capacidad para escuchar y comunicarse de manera fluida y directa	Demuestra disposición y sinceridad para asumir con responsabilidad los deberes y derechos instaurados en el PEI, PEF, PEF, Reglamento estudiantil, reglamento profesional y demás
Identifica clasifica y analiza los alimentos y productos alimenticios. determinando su composición nutricional, sus propiedades, su valor nutritivo, la biodisponibilidad de sus nutrientes, las características organolépticas de forma natural y a las modificaciones que sufren como consecuencia a los procesos tecnológicos o de transformación a los que son sometidos.	Afianza relacionarse con firmeza y amabilidad, siendo capaz de integrar y conformar equipos buscando desarrollar capacidades en las personas.	Asume una actitud crítica, empática y resiliente frente a las situaciones que puedan presentarse durante el desarrollo de su formación profesional
Describe, Reconoce, valora, sabe utiliza y aplica críticamente las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.	Aprecia convocar, legitimarse y conducir a los equipos hacia los objetivos propuestos. Asimismo, tomar decisiones, lograr resultados y promover un clima positivo y alentador.	Sigue los lineamientos establecidos para la toma de decisiones en el entorno académico.
Define, interpreta y maneja las tablas y bases de datos de composición de alimentos.	Acoge la urgencia real de determinadas tareas y actuar de manera consecuente para alcanzar su realización en plazos muy breves de tiempo.	Desarrolla sentido de pertenencia institucional para conservar y proteger el patrimonio de la Universidad del Atlántico
Reconoce la microbiología, parasitología y toxicología de los alimentos y las consecuencias que sufre el ser humano por la contaminación de éstos.	Acepta la responsabilidad de optimizar el tiempo y esfuerzo a través de la planificación y la sistematización de las tareas	Asume con decoro e impecabilidad su presentación personal demostrando que es estudiante de Nutrición y Dietética de la Universidad del

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DISCIPLINARES-ACTITUDINALES-COMPORTAMENTALES		
PROFESIONALES (saber)	ACTITUDINALES (saber o saber actuar)	COMPORTAMENTALES (habilidades y conductas)
		Atlántico.
Reconoce los nutrientes, su función en el organismo, su biodisponibilidad, las necesidades y recomendaciones, y las bases del equilibrio energético y nutricional que debe suministrarse en los seres humanos.	Reconoce la responsabilidad con el conocimiento de los diferentes deberes y obligaciones éticos para trabajar de manera profesional, tolerante, asegurando que los derechos y creencias de los diferentes individuos o grupos no se vean comprometidos y sean respetados.	Identifica los factores que influyen en la alimentación y nutrición aplicando la epidemiología nutricional.
Analiza y evalúa la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud de manera individual y en grupos poblacionales identificando situaciones patológicas nutricionales.	Afirma las habilidades de trabajo en equipo como unidad en la que se estructuran de forma disciplinar o multidisciplinar e interdisciplinar los profesionales y demás personal relacionados con la evaluación diagnóstica y tratamiento de nutrición y dietética.	
Define los conocimientos científicos de la fisiología, fisiopatología, la nutrición y alimentación a la planificación y consejo nutricional y dietético en individuos y colectividades, a lo largo del ciclo vital, tanto en personas sanas como enfermos	Acoge las recomendaciones para evitar las diferencias personales, las discrepancias y cambia de idea cuando identifica oportunidades.	
Reconoce la estructura de los servicios de alimentación y unidades de alimentación y nutrición hospitalaria, identificando y desarrollando las funciones del Nutricionista Dietista dentro del equipo multidisciplinar	Indica y analiza el diagnóstico nutricional y evaluando los aspectos nutricionales de una historia clínica realizando el plan de actuación dietética.	Realiza diseños y lleva a cabo protocolos de evaluación del estado nutricional, identificando los factores de riesgo nutricional y alimentario en individuos y en colectividades
Investiga acerca la organización, gestión e implementación de las distintas modalidades de alimentación y nutrición en los servicios de alimentación	Planea, controla, coopera, en la planificación de menús y dietas adaptados a las características del colectivo al que van destinados.	Reordena la gestión, organización y desarrollo de los servicios de alimentación para colectividades sanas y enfermas.
	Reconoce las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, conociendo el papel del Dietista-Nutricionista en las políticas y planes de desarrollo en salud y nutrición.	Reordena procesos de calidad y seguridad alimentaria de los productos, instalaciones y procesos relacionados con la alimentación y la nutrición.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES DISCIPLINARES-ACTITUDINALES-COMPORTAMENTALES		
PROFESIONALES (saber)	ACTITUDINALES (saber o saber actuar)	COMPORTAMENTALES (habilidades y conductas)
	Advierte sobre la formación higiénico-sanitaria y dietético-nutricional adecuada al personal implicado en el servicio de alimentación.	Analiza los informes y expedientes administrativos en relación a un producto alimentario e ingredientes que contiene
Describe la planificación y desarrollo de políticas en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria basadas en las necesidades de la población y la protección de la salud y prevención de la enfermedad.	Reconoce e interviene en el diseño, realización y validación de estudios epidemiológicos nutricionales, así como participar en la planificación, análisis y evaluación de programas de intervención en alimentación y nutrición en distintos ámbitos.	Realiza registros, análisis, planificación, intervención y evaluación de estudios epidemiológicos y programas de intervención en alimentación y nutrición en diferentes áreas
Expresa la capacidad para intervenir en proyectos de promoción, prevención y protección con un enfoque comunitario y de salud pública.	Reconoce su importante participación en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos y enfermedades relacionadas con la nutrición y los estilos de vida, llevando a cabo la educación alimentaria- nutricional de la población	Realiza valoraciones nutricionales para identificar las necesidades de población en términos de alimentación y nutrición, así como identificar los determinantes de salud nutricional.
		Construye propuestas en la planificación de políticas alimentarias-nutricionales para la educación alimentaria y nutricional de la población
Perfecciona la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional	Ejecuta su ciclo profesional con el desarrollo de las prácticas profesionales con una evaluación final de competencias, en hospitales, centros de asistencia primaria y socio-sanitarios, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, que permitan incorporar los valores profesionales y competencias propias del ámbito clínico, administrativo o de nutrición pública relacionadas con la alimentación, nutrición humana y dietética.	Construye su Trabajo de grado teniendo en cuenta la transversalidad del conocimiento y las opciones de trabajo de grado presentes el cual se realizará asociado a distintas materias presentes en el plan de estudio y vista a lo largo de su carrera.

Fuente: Perfil y competencias del profesional en Nutrición y Dietética revisión a nivel Mundial

2.6.2. Competencias específicas

El Nutricionista Dietista ha sido formado para desempeñarse en las áreas de Nutrición humana, nutrición pública, nutrición clínica, alimentos, nutrición y mercadeo, nutrición y deporte y ciencia y tecnología de alimentos, por lo que a nivel de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética se han planteado las siguientes competencias específicas.

- Reconoce los fundamentos químicos, bioquímicos y biológicos de aplicación en nutrición humana y dietética.
- Identifica la estructura y función del cuerpo humano desde el nivel molecular al organismo completo en las distintas etapas de la vida.
- Describe la estadística aplicada a Ciencias de la Salud y las bases psicológicas y los factores biopsico-sociales que inciden en el comportamiento humano
- Reproduce la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
- Describe los distintos métodos educativos de aplicación en ciencias de la salud, así como las técnicas de comunicación aplicables en alimentación y nutrición humana
- Recuerda las bases y fundamentos de la alimentación y la nutrición humana
- Reconoce el sistema de Salud Colombiano, las diferentes Rutas de atención y los aspectos básicos relacionados con la gestión de los servicios de salud, fundamentalmente los que estén relacionados con aspectos nutricionales.
- Describe los fundamentos antropológicos de la alimentación humana. Describir y argumentar las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los
- hábitos de alimentación
- Describe los fundamentos antropológicos de la alimentación humana.
- Describe y argumenta las desigualdades culturales y sociales que pueden incidir en los hábitos de alimentación

- Crea y aplica las técnicas de edición, maquetación y distribución de contenido digital, así como el uso de este contenido en múltiples entornos de tipo profesional
- Interpreta y analiza de textos de carácter técnico y científico en el ámbito de la investigación
- Investiga acerca de los fundamentos de la comunicación humana.
- Realiza recopilación, análisis y síntesis de información, negociación, gestión de conflictos, comunicación de noticias y prescripciones...) con personas sin preparación y con expertos de otros campos.

2.7. Perfiles

2.7.1. Perfil Profesional

El perfil profesional del Dietista, fue definido por ACODIN en el Código de Bioética en el año 1996. Este código es la normatividad vigente para el desempeño profesional.⁵ “El Nutricionista Dietista es un profesional con formación universitaria, actitud científica, crítica y analítica, compromiso social y capacidad de liderazgo” que:

Estudia, investiga y aplica la ciencia de los alimentos y la nutrición en la alimentación del ser humano. Desarrolla, evalúa y participa en programas y servicios de alimentación y nutrición, con base en el análisis de los factores condicionantes de la problemática alimentaria y nutricional. Contribuye al logro de una mejor calidad de vida de la población mediante la promoción de un adecuado estado de salud y nutrición, así como la prevención y tratamiento de las enfermedades relacionadas con alimentación y nutrición.

2.7.2. Perfil de ingreso.

El aspirante a ser profesional en Nutrición y Dietética, deberá mostrar interés por el área de ciencias de la salud, compromiso por ayudar a los demás, interés en una formación científica y habilidades de pensamiento crítico, manejo de la inteligencia emocional y respeto a las normas y valores institucionales.

⁵ Código de Bioética, ACODIN, 1996

2.7.3. Perfil Ocupacional o de Egreso

2.7.4. Perfil de egreso

El estudiante de la Universidad del Atlántico, una vez egresado del programa de Nutrición y Dietética, ha recibido una formación profesional de excelencia, armonizada con una educación general que fomenta sus habilidades de comunicación interpersonal, de liderazgo, preocupación por el entorno y servicio al país. Son personas competentes en sus áreas de conocimientos, que ejercitan el rigor ético, el pensamiento crítico y creativo, la capacidad de solución de problemas, el trabajo en equipos multidisciplinarios y el emprendimiento, motivadas para perfeccionarse toda la vida.

El egresado de la carrera de Nutrición y Dietética comprenderá la salud de las personas en un sentido amplio, será un profesional con un amplio conocimiento de las características de la nutrición y la alimentación del ser humano, sano o enfermo, en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Habrá recibido una formación de nutricionista como gestor de cambio, principalmente en la prevención y tratamiento de enfermedades agudas y crónicas, preocupación por la recuperación de desequilibrios funcionales por déficit o exceso y la promoción de hábitos alimentarios saludables.

2.8. Proyección del Programa

El programa de Nutrición y Dietética, traza una proyección social relacionada con las líneas de investigación en nutrición humana, seguridad alimentaria y nutricional cada una tiene sublíneas de investigación, que serán visibilizados a través de proyectos que cumplan con el doble propósito de formación académica, aporte tecnológico y científico a la sociedad, lo que garantizará el empoderamiento progresivo y la autorregulación del programa. De igual forma, las prácticas profesionales, se constituirán en una oportunidad para fortalecer la proyección social, colocando el servicio ante la sociedad los conceptos y competencias propias de su desempeño laboral adquiridas por el profesional, trascendiendo el ámbito de los compromisos académicos.

3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR

Los profesional en Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, es formado para participar en escenarios en los cuales se articulan e integran diversos modelos de insumos curriculares, pedagógicos e institucionales, que reflejan una filosofía centrada en el ser humano, buscando el desarrollo de la calidad personal, humana, ética y científica del

profesional, que le permita un mejor acercamiento a las personas, familias y comunidades, y se establezca una integración de los procesos de las instituciones de formación, con los servicios y entornos sociales⁶.

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, contempla su estrategia curricular sobre la base de los lineamientos, criterios y principios, misión, visión; evidenciados en el PEI, PEF institucional, así como la normatividad vigente del perfil y competencias del Nutricionista Dietista emitida por el Ministerio de Salud y Proyección Social.

El programa de Nutrición y Dietética es una oferta educativa basada en el principio de integralidad, en la formación del profesional que recoge la comunidad, la cultura, el individuo y la propia naturaleza del conocimiento para su articulación en saberes, disciplinares y profesionales que hacen realidad la formación profesional. El mismo, no se concibe como un plan que se origina como un resultado del proceso de construcción educativo, sino que surge como un producto de necesidades sociales para abordar la realidad concreta.

El currículo del Programa de Nutrición y Dietética, no se constituye en una propuesta o un diseño, es también el punto de partida manifiesta en la complejidad de saberes por lo cual será objeto de una constante evaluación por parte de la comunidad educativa que será quien lo concibe, lo proyecta, lo controla y lo evalúa para su mejoramiento continuo.

El Currículo de Nutrición y Dietética es de carácter abierto, ofrece oportunidades para que el estudiante elija y opte por alternativas de profundización según sus intereses particulares. La flexibilización y la apertura incluyen la ampliación de fuentes de aprendizaje y las facilidades para optar y acceder a ellas.

Otro aspecto importante en el currículo del programa es la Educabilidad y la Enseñabilidad: Constituida por el núcleo pedagógico que orienta la actividad didáctica del Currículo. La educabilidad se refiere al potencial formativo de los estudiantes según sus edades, su nivel de desarrollo y su historial personal, social y académico, a ella también están ligadas las estructuras biopsíquicas y socioculturales de los agentes educativos, las cuales permiten a estos la construcción de su conocimiento, sus escalas de valores y las maneras de configurar su pensamiento analítico, crítico y creativo. La enseñabilidad se refiere al potencial formativo de los conocimientos (en las ciencias, técnicas, herramientas, métodos, estrategias y saberes) la cual hace posible su enseñanza mediante la conversión de conocimientos en códigos que posibiliten el aprendizaje y la formación. En consecuencia, estos dos elementos

⁶ Ibid

pedagógicos permiten especialmente a los profesores cambios en la construcción de nuevas didácticas de los conocimientos y en la investigación de sus prácticas de enseñanza a fin de actualizarlas y adecuarlas a las exigencias pedagógicas actuales.

De igual forma, otro aspecto importante dentro del currículo, lo constituye la comunicación: juicio que regula los procesos de enlace de la comunidad académica Universitaria y, en general de las actividades de negociación, características de solidaridad y apoyo en el ámbito universitario y social. La Cientificidad y la Investigabilidad: Criterios también esenciales en todo proceso educativo, el primero, que permite formar el pensamiento crítico de la comunidad académica (especialmente estudiantes y profesores) y que busca la explicación e interpretación de la realidad a través de teorías para la obtención de nuevos conocimientos; el segundo, como procedimiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico permite igualmente descubrir nuevos hechos, datos, relaciones o leyes en los campos del conocimiento que ofrece la Universidad en sus distintos programas. En suma, toda investigación científica constituye el motor de desarrollo de las Instituciones Universitarias, por cuanto eleva la existencia cultural en todos los órdenes.

En cuanto al proceso de formación académica, está orientado en la adquisición de competencias, más que a la adquisición de conocimientos y calificaciones para desempeños específicos.

3.1. Componentes Formativos:

3.1.1. Definición del Plan General de Estudios

El Plan de estudios fue diseñado según Acuerdo Académico N° 000026 del 20 de diciembre de 2019 en el cual se encuentran establecidos los criterios y procedimientos para la implementación del Sistema de Créditos Académicos en los programas de pregrado y postgrados de la Universidad del Atlántico referenciados en los Artículos Primero hasta el Décimo sexto; en cuanto al número de cursos correspondientes al núcleo electivo, se tuvo en cuenta los Artículos Décimo Séptimo, Vigésimo Quinto y Vigésimo Séptimo de esa misma norma institucional.

De acuerdo con las directrices implementadas por el Ministerio de Educación Nacional, el Comité Curricular del Programa diseñó la nueva configuración académica de su Plan de

Estudios según las características y naturaleza de éste. Así pues, nuevas unidades micro curriculares tales como las TIC, Competencias.

Las siguientes tablas muestran el Plan de Estudios del Programa detallando por cada semestre los créditos académicos, las horas de docencia directa, las horas de trabajo independiente de los estudiantes y el total de horas académicas que deben ser asignadas a los estudiantes por semana.

3.1.1.1. Organización de la Estructura del Plan de Estudios

Tabla 4. Estructura Curricular

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA																	
SEMESTRE 1º																	
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habilitable	Validable	Equivalente	Homologable	
NÚCLEO OBLIGATORIO	BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	PD	QUÍMICA GENERAL	4	2	4	0	10	3	TP	N/A	SI	-	-	-	
			PD	BIOLOGÍA CELULAR	3	2	4	0	9	3	TP	N/A	SI	-	-	-	
			PD	NUTRICIÓN I	3	0	4	0	7	2	T	N/A	NO	-	-	-	
			PD	PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA PARA LA SALUD	2	0	3	0	5	2	T	N/A	NO	-	-	-	
			22148	MATEMÁTICA BÁSICA	3	0	5	0	8	3	T	N/A	NO	-	-	-	
		FORMACIÓN SOCIO-HUMANÍSTICA	PD	COMPETENCIAS COMUNICATIVAS	2	0	4	0	6	2	T	N/A	NO	-	-	-	
			PD	ÉTICA	2	0	2	0	4	1	T	N/A	NO	-	-	-	
			PD	EPISTEMOLOGÍA	2	0	3	0	5	2	T	N/A	NO	-	-	-	
		FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	62447	CÁTEDRA UNIVERSITARIA	0	0	0	0	0	0	0	T	N/A	NO	-	-	-
			31086	DEPORTE FORMATIVO	0	0	0	0	0	0	0	P	N/A	NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										54							
TOTAL CRÉDITOS											18						

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

SEMESTRE 2°

	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habilitable	Validable	Equivalente	Homologable
NÚCLEO OBLIGATORIO	BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	PD	QUÍMICA ORGÁNICA	3	2	3	0	8	3	TP	-	SI	-	-	-
			PD	MORFOLOGÍA	2	3	2	0	7	2	TP	-	SI	-	-	-
			PD	NUTRICIÓN II	3	0	4	0	7	2	T	-	NO	-	-	-
			PD	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN PÚBLICA	2	0	4	0	6	2	T	-	NO	-	-	-
			PD	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	3	0	6	0	9	3	T	-	NO	-	-	-
			PD	LACTANCIA MATERNA	2	0	4	0	6	2	T	-	NO	-	-	-
		FORMACIÓN SOCIO-HUMANÍSTICA	PD	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	2	0	1	0	3	1	T	-	SI	-	-	-
	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	63110	CULTURA CIUDADANA	0	0	0	0	0	0	T	-	NO	-	-	-	
	NÚCLEO ELECTIVO	PD	ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD I	3	0	5	0	8	3	T	-	NO	-	-	-	

SEMESTRE 3°

	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habilitable	Validable	Equivalente	Homologable
NÚCLEO OBLIGATORIO	BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	PD	BIOQUÍMICA	3	3	5	0	11	4	TP	-	SI	-	-	-
			PD	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL	2	3	1	0	6	2	TP	-	SI	-	-	-
			PD	FISIOLOGÍA	2	3	4	0	9	3	TP	-	SI	-	-	-
			PD	BROMATOLOGÍA	2	3	4	0	9	3	TP	-	SI	-	-	-
			PD	ADMINISTRACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	2	0	4	0	6	2	T	-	NO	-	-	-
			PD	ESTADÍSTICA INFERENCIAL	3	0	0	0	3	2	T	-	SI	-	-	-
	NÚCLEO ELECTIVO	PD	ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD II	2	0	4	0	6	2	T	-	NO	-	-	-	
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA											50					
TOTAL CRÉDITOS											18					

PLAN DE ESTUDIOS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA																
SEMESTRE 4°																
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente	Homologable
NÚCLEO OBLIGATORIO	BÁSICA	FORMACIÓN BÁSICA	PD	BIOLOGÍA MOLECULAR	3	2	4	0	9	3	TP	-	SI	-	-	-
			PD	MICROBIOLOGÍA GENERAL	3	2	3	0	8	3	TP	-	SI	-	-	-
			PD	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO	2	3	1	0	6	2	TP	-	SI	-	-	-
			PD	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	3	4	4	0	11	4	TP	-	SI	-	-	-
			PD	GENÉTICA	3	2	3	0	8	3	TP	-	SI	-	-	-
		PD	ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC)	2	0	3	0	5	2	T	-	NO	-	-	-	
		FORMACIÓN SOCIO-HUMANÍSTICA	PD	SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	2	0	2	0	4	1	T	-	NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										51						
										TOTAL CRÉDITOS		18				

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DENUTRICIÓN Y DIETÉTICA																
SEMESTRE 5°																
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente	Homologable
NÚCLEO OBLIGATORIO	PROFESIONAL	FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA	PD	EPIDEMIOLOGÍA	3	0	4	0	7	2	T		NO	-	-	-
		FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	3	2	3	0	8	3	TP		SI	-	-	-
			PD	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
			PD	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	3	4	4	0	11	4	TP		SI	-	-	-
			PD	GERENCIA I	3	0	3	0	6	2	T		NO	-	-	-
		FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	300835	CÁTEDRA PAZ Y POSTCONFLICTO	0	0	0	0	0	0	T		NO	-	-	-
		NÚCLEO ELECTIVO	PD	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN I	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										50						
										TOTAL CRÉDITOS		17				

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA																
SEMESTRE 7°																
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente Homologable	
OBLIGATORIO	PROFESIONAL	FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA	PD	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
		FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA	3	3	1	0	7	3	TP		SI	-	-	-
			PD	FISIOPATOLOGÍA (ADULTO)	2	0	4	0	6	2	T		NO	-	-	-
			PD	NUTRICIÓN CLÍNICA (ADULTO)	3	4	5	0	12	4	TP		SI	-	-	-
			PD	NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTIVA	2	0	4	0	6	2	T		NO	-	-	-
	NÚCLEO ELECTIVO		PD	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN III	4	0	8	0	12	4	T		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										52						
TOTAL CRÉDITOS										18						

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA																
SEMESTRE 6°																
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente Homologable	
OBLIGATORIO	PROFESIONAL	FORMACIÓN CIENTÍFICO TECNOLÓGICA	PD	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
		FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	FISIOPATOLOGÍA INFANTIL	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
			PD	NUTRICIÓN CLÍNICA (INFANTIL)	3	4	5	0	12	4	TP		SI	-	-	-
			PD	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	3	2	4	0	9	3	T		SI	-	-	-
			PD	GERENCIA II	3	0	3	0	6	2	T		NO	-	-	-
	NÚCLEO ELECTIVO		PD	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN II	3	0	6	0	9	3	T		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										54						
TOTAL CRÉDITOS										18						

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA																
SEMESTRE 8°																
	ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente Homologable	
OBLIGATORIO	PROFESIONAL	FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	PRÁCTICA DE ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	0	36	0	0	36	12	P		NO	-	-	-
	NÚCLEO ELECTIVO		PD	ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN IV	4	0	8	0	12	4	T		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA										48						
TOTAL CRÉDITOS										16						

PLAN DE ESTUDIOS PROPUESTO PARA EL PROGRAMA DENUTRICIÓN Y DIETÉTICA															
SEMESTRE 9º															
ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente	Homologable
PROFESIONAL	FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	PRÁCTICA DE NUTRICIÓN CLÍNICA	0	48	0	0	48	16	P		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA									48						
										TOTAL CRÉDITOS	16				

PLAN DE ESTUDIOS PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA															
SEMESTRE 10º															
ÁREA DE FORMACIÓN	COMPONENTES DE FORMACIÓN	CÓDIGOS	UNIDAD MICROCURRICULAR	HP	HPP	HTI	HPI	TH	CR	TIPO	Requisito	Habitable	Validable	Equivalente	Homologable
PROFESIONAL	FORMACIÓN PROFESIONAL	PD	PRÁCTICA DE NUTRICIÓN PÚBLICA	0	30	0	0	30	10	P		NO	-	-	-
TOTAL HRS DE TRABAJO DEL ESTUDIANTE POR SEMANA									30						
										TOTAL CRÉDITOS	10				

Convenciones*

MH = Microcurriculo habilitable
MHM = Microcurriculo homologable
MV= Microcurriculo validable
NR = No requerido
PD = Por definir
R = Requisito

Tabla 5. Peso Académico/áreas de formación

COMPONENTES O ÁREAS DE FORMACIÓN	CRÉDITOS ACADÉMICOS POR SEMESTRES										TOTAL CRÉDITOS	%
	FASE DE FUNDAMENTACIÓN				FASE DE CONSOLIDACIÓN			PRÁCTICA PROFESIONAL				
	SEM 01	SEM 02	SEM 03	SEM 04	SEM 05	SEM 06	SEM 07	SEM 08	SEM 09	SEM 10		
FORMACIÓN BÁSICA	15	14	16	18							63	38%
FORMACIÓN SOCIO HUMANÍSTICA	3	1		1							5	3%
FORMACIÓN CIENTÍFICA. TECNOLÓGICA.					2	3	3				8	5%
FORMACIÓN PROFESIONAL					12	12	11	12	16	10	73	43%
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA											0	0%
NÚCLEO ELECTIVO		3	2		3	3	4	4			19	11%
Créditos	18	18	18	19	17	18	18	16	16	10	168	100%

Según lo establecido en la Resolución Académica 00025 del 01 de diciembre de 2017 en su Artículo Primero en relación con los cursos de formación complementaria Cátedra Universitaria, Cultura Ciudadana y Deporte Formativo, el Programa de Nutrición y Dietética se pronunció de acuerdo con el deber ser acogiendo lo allí expuesto dándole cumplimiento total a esa directriz institucional.

Con relación al núcleo electivo, el plan de estudios oferta las electivas según porcentajes establecidos en el Acuerdo Académico N° 0002 del 03 de julio de 2003 los cuales pueden estar sobre la base mínima que es el 15% del total de créditos del plan de estudios.

Cabe mencionar que el 11% del total de los créditos del plan (168), son 19 créditos. Estos créditos corresponden a las electivas de profundización y de complementariedad a la formación integral. La siguiente tabla evidencia la distribución correspondiente al núcleo electivo.

Tabla 06. Núcleo electivo del plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética.

Créditos totales	168	100%	Número de electivas	Créditos asignaturas electivas				Total créditos
				Prop. De programa	De pensum distinto	De investigación	Complementariedad	
Electivas	19	11%						
Electivas de Profundización	14		4	6	4	4	-	14
Electivas de Complementariedad	5		2	-	-	-	5	5

El programa de Nutrición y Dietética se rediseña siempre sobre la base de la flexibilidad curricular. En consecuencia, el plan de estudios, como estructura más visible del currículo, ofrece su núcleo electivo desde una concepción abierta en donde la elegibilidad permite a sus estudiantes tomar asignaturas cuyo propósito es el de profundizar en aquellos temas de su interés particular según sus sean sus necesidades. Es así como las **electivas de profundización propias del programa**, contienen información directamente relacionadas con los campos del conocimiento planteados en las asignaturas obligatorias del plan de estudios. De igual manera, oferta un banco de asignaturas propias de otros programas las cuales se han denominado **electivas de pensum distinto**; es decir, asignaturas que pertenecen a otros planes de estudios de otros programas de la universidad las cuales contribuyen al proceso de una formación integral de los estudiantes del programa Nutrición y Dietética. Con relación a las electivas de investigación, son cursos regentados por docentes investigadores con proyectos de investigación radicados, productos reconocidos en el ámbito científico y con experticia investigativa. Esto por supuesto, es otra fortaleza del programa que permitirá la motivación y desarrollo de nuestros futuros investigadores.

Ante lo anteriormente expuesto, se debe precisar que todos los componentes de los campos de formación consignados en el plan de estudios del Programa Nutrición y Dietética, han sido revisados por el Comité Curricular del Programa y posteriormente aprobados por del Concejo Académico de la universidad para su respectiva implementación según la normatividad vigente dispuesta para estos casos.

Por otra parte, la Universidad del Atlántico a través de la Resolución Académica N° 000026 del 9 de agosto de 2018, adoptó la política de enseñanza y aprendizaje, evaluación de

lenguas extranjeras con énfasis en inglés para los estudiantes de pregrado y postgrados. En ese sentido, se destaca lo expresado en el Artículo Quinto que dice:

“Que los estudiantes de pregrado, que ingresan a la Universidad del Atlántico, desde la aprobación de esta política, podrán acceder de manera gratuita a 5 (cinco) niveles de formación en idioma inglés, siempre y cuando, el estudiante inicie su formación en el primer semestre y lo culmine en el quinto semestre de su programa académico base, con excepción de los estudiantes de Licenciatura en Lenguas Extranjeras”

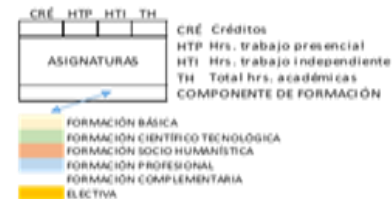
Al tenor de lo dicho, el plan de estudios propuesto no contiene la asignatura o curso de inglés ni créditos asignados toda vez que el Artículo Sexto de esa misma resolución dice *“Que los cursos o módulos de inglés que se implementen en el marco de la presente política no tendrán créditos académicos asignados en las mallas curriculares de los programas”*.

A continuación, se presenta la malla curricular del programa de Nutrición y Dietética.

3.1.1.2. Malla curricular

Tabla 7. Malla Curricular

SEMESTRE 01	SEMESTRE 02	SEMESTRE 03	SEMESTRE 04	SEMESTRE 05	SEMESTRE 06	SEMESTRE 07	SEMESTRE 08	SEMESTRE 09	SEMESTRE 10																																		
CRÉ	HTP	HTI	TH	CRÉ	HTP	HTI	TH	CRÉ	HTP	HTI	TH	CRÉ	HTP	HTI	TH	CRÉ	HTP	HTI	TH	CRÉ	HTP	HTI	TH																				
3	6	4	10	3	5	3	8	4	6	5	11	3	5	2	9	2	3	4	7	3	3	6	9	3	3	6	9	12	36	0	36	16	48	0	48	10	30	0	30				
QUÍMICA GENERAL	QUÍMICA ORGÁNICA	BIOQUÍMICA	BIOLOGÍA MOLECULAR	EPIDEMIOLOGÍA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II	PRÁCTICA DE ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN	PRÁCTICA DE NUTRICIÓN CLÍNICA	PRÁCTICA DE NUTRICIÓN PÚBLICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF					
3	5	4	9	2	5	2	7	2	5	1	6	3	5	3	8	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	4	4	8	12	4	4	8	12	4	4	8	12				
BIOLOGÍA CELULAR	MORFOLOGÍA	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL	MICROBIOLOGÍA GENERAL	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	FISIOPATOLOGÍA INFANTIL	FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN IV	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN V	ELECTIVA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF					
2	3	4	7	2	3	4	7	3	5	4	9	2	5	1	6	3	3	6	9	4	7	5	12	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6
NUTRICIÓN I	NUTRICIÓN II	FISIOLOGÍA	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	NUTRICIÓN CLÍNICA (INFANTIL)	FISIOPATOLOGÍA (ADULTO)	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VI	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VII	ELECTIVA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF				
2	2	3	5	2	2	4	6	3	5	4	9	4	7	4	11	3	5	4	9	4	7	5	12	2	2	4	6	4	7	5	12	4	7	5	12	4	7	5	12	4	7	5	12
PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA PARA LA SALUD	FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN PÚBLICA	BROMATOLOGÍA	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	POLÍTICAS ALIMENTARIAS Y NUTRICIONALES	NUTRICIÓN CLÍNICA (ADULTO)	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VIII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN IX	ELECTIVA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF			
3	3	5	8	3	3	6	9	2	2	4	6	3	3	3	6	2	3	3	6	2	3	3	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6
MATEMÁTICA BÁSICA	ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA	ADMINISTRACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	GENÉTICA	GERENCIA I	GERENCIA II	NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTIVA	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN X	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XI	ELECTIVA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF		
2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6	2	2	4	6
COMPETENCIAS COMUNICATIVAS	LACTANCIA MATERNA	ESTADÍSTICA INFERENCIAL	ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC)	CÁTEDRA PAZ Y POSTCONFLICTO	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XIII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XIV	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XV	ELECTIVA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - BÁSICA	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF	FOR - PROF		
1	2	2	4	1	2	1	3	2	2	4	6	1	2	1	3	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9
ÉTICA	PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	ELECTIVAS DE COMPLEMENTARIEDAD II	ADMINISTRACIÓN EN SALUD	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN I	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVI	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVIII	ELECTIVA	FOR - SOC-HUM	FOR - SOC-HUM	FOR - SOC-HUM	FOR - SOC-HUM	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC	FOR - CIENT-TEC			
2	2	3	5	0	0	0	0	2	2	4	6	1	2	2	4	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9	3	3	6	9
EPISTEMOLOGÍA	CULTURA CIUDADANA	SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN II	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN III	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN IV	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN V	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VI	ELECTIVA	FOR - SOC-HUM	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL			
0	0	0	0	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8	3	3	5	8
CÁTEDRA UNIVERSITARIA	ELECTIVAS DE COMPLEMENTARIEDAD I	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN VIII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN IX	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN X	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XI	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XIII	ELECTIVA	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
DEPORTE FORMATIVO	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XIV	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XV	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVI	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XVIII	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XIX	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XX	ELECTIVAS DE PROFUNDIZACIÓN XXI	ELECTIVA	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL	FOR - COMPL		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				



3.1.1.3. Desarrollo Curricular

El desarrollo curricular del programa de Nutrición y Dietética, es el camino en el cual se organizan los procesos de enseñanza y aprendizaje, por lo tanto, es el punto de partida del mismo. Los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes seleccionadas como aquellos que deben enseñarse y aprenderse en un tiempo y en lugar dado, los cuales serán convertidos en los contenidos pedagógicos; el saber científico y el saber práctico transformándose en capacidades posibles de ser puestas en práctica en el desempeño personal, social y laboral.

Abarca desde el diseño y la planificación, pasando por el desarrollo e implementación hasta la evaluación de las acciones y estrategias dirigidas a generar en los estudiantes las capacidades necesarias para desarrollarse como ser humano y desempeñarse competentemente en el mundo laboral.

3.1.1.4. Actualización y evaluación del currículo

La actualización y evaluación del desarrollo curricular incluye e involucra:

- El diagnóstico del entorno y de la población destinataria sobre requerimientos y potencialidades en términos de saberes, destrezas y actitudes a desarrollar. Esto implica el trabajo conjunto con la articulación del entorno y orientación laboral.
- El diseño del perfil formativo y del perfil de ingreso, lo que implica los objetivos y los contenidos del proceso de enseñanza- aprendizaje, o dicho de manera amplia, las intenciones educativas.
- La planificación de acciones que aborda el cómo enseñar a través de metodologías, secuencias didácticas, elaboración y selección de materiales, actividades y criterios de evaluación.
- La implementación o gestión de las acciones a cargo de la Universidad del Atlántico facilitando en proceso de formación que también requiere del accionar conjunto con la articulación con el entorno, orientación laboral y estrategias complementarias.
- La capacitación y actualización del personal técnico-docente para llevar adelante las intenciones, la planificación y la evaluación del currículo

- La evaluación de las intenciones y de los planes de acción que permite analizar, corregir y re-diseñar la propuesta curricular, integrando y procesando las distintas dimensiones desde el/la docente, el aula, el sujeto de atención, el personal directivo del centro, el sector empleador, las personas responsables del diseño y la planificación, etc.

3.1.2. Resultados de Aprendizaje proyectados.

Los resultados de aprendizaje son concebidos como las declaraciones expresas (escritas) de lo que **“un estudiante se espera que conozca, comprenda y sea capaz de hacer al finalizar un período de aprendizaje, módulo o asignatura”**. (Considerando del Decreto 1330 del 25 de Julio de 2019. Pág 4).

Por medio del Decreto 1330 del 2019 del Ministerio de Educación Nacional, el Estado colombiano estableció que los resultados de aprendizaje hacen parte de los componentes que orientan la formación en pregrado y posgrado, en armonía con las habilidades que buscan ser desarrolladas en cada programa académico. De esta manera, los resultados de aprendizaje especifican o materializan un conjunto de competencias previamente establecidas.

En lo referente a los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Nutrición y Dietética, está *“representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje proyectados, la formación integral, las actividades académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular, y los perfiles de egreso, en armonía con las habilidades del contexto internacional, nacional, y local orientadas al desarrollo de las capacidades para aprender a aprender”*. Con relación a los créditos académicos *“la Universidad del Atlántico, contempla la existencia de los lineamientos institucionales aplicados para discriminar las horas de trabajo independiente y las de acompañamiento directo del docente, que permitan evidenciar, entre otros, los resultados de aprendizaje previstos y las posibilidades de movilidad nacional e internacional de los estudiantes”*. Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, la Universidad del Atlántico, proveerá los recursos y los ambientes físicos y virtuales de aprendizaje, y los mecanismos de Medición y Evaluación que posibiliten el acompañamiento y el mejoramiento de los resultados previstos para cada estudiante.

Saber	Resultados de Aprendizajes	Cursos asociados
Conocer: formación básica	Reconoce la importancia de las ciencias básicas como la química, biología, bioquímica, el nivel de enseñanza científica que le permiten tener un conocimiento de la diversidad de procesos moleculares que ocurren simultáneamente de forma ordenada en los seres humanos y demás seres vivos.	QUÍMICA GENERAL QUÍMICA ORGÁNICA BIOLOGÍA CELULAR BIOQUÍMICA BIOLOGÍA MOLECULAR MICROBIOLOGIA GENERAL GENÉTICA MORFOLOGÍA FISIOLOGÍA ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD I
	Determina correctamente el valor de las magnitudes involucradas en un problema usando símbolos y signos matemáticos como también expresiones cualitativas y cuantitativas estableciendo interpretaciones de variables en los fenómenos de salud en grupos poblacionales como en los procesos de alimentación y nutrición.	MATEMÁTICA BÁSICA ESTADÍSTICA DESCRIPTIVA ESTADÍSTICA INFERENCIAL ADMINISTRACIÓN Y EMPRENDIMIENTO BROMATOLOGIA CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD II
	Analiza y evalúa la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud de manera individual y en grupos poblacionales identificando situaciones patológicas nutricionales realizando diseños y protocolos de evaluación del estado nutricional a través de factores de riesgo nutricional y alimentario en individuos y en colectividades.	NUTRICIÓN I NUTRICIÓN II FUNDAMENTOS DE LA NUTRICIÓN PÚBLICA LACTANCIA MATERNA EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL INFANTIL EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DEL ADULTO ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD III
	Realiza la comunicación de manera efectiva, sabiendo manejar las tecnologías de la información y la comunicación especialmente las relacionadas con nutrición y hábitos de vida en individuos y en colectividades en diferentes grupos etarios.	PEDAGOGÍA Y DIDÁCTICA PARA LA SALUD COMPETENCIAS COMUNICATIVAS ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC)
Ser: Formación humanística	Piensa críticamente sobre las cuestiones éticas, epistemológicas y psicológicas que se encuentran en su entorno y lugares de trabajo específicos, y aplica el desarrollo humano en las decisiones morales, personales dentro de su profesión aplicando los códigos profesionales en su carrera.	ÉTICA EPISTEMOLOGÍA PSICOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN CATEDRA UNIVERSITARIA DEPORTE FORMATIVO CULTURA CIUDADANA SOCIOANTROPOLOGIA DE LA NUTRICIÓN
Hacer: científico Tecnológica. formación profesional	Aplica los conocimientos en los procesos investigativos de una forma profesional y desarrolla ideas, problemas y soluciones desarrollando los pasos del método científico dentro de su área de estudio.	EPIDEMIOLOGÍA METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN I METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN II
	Ejecuta procesos concernientes al análisis microbiológico, físico y químicos de los alimentos desplegando los conocimientos básicos sobre la composición bioquímica (carbohidratos, lípidos, vitaminas, proteínas...) en laboratorios y otros escenarios	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL GERENCIA I GERENCIA II

	<p>Elabora estrategias que contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades.</p> <p>Desarrolla eficientemente los procesos gerenciales, aplicando la metodología y normas vigentes en instituciones públicas o privadas dedicadas a la producción de alimentos para comunidades sanas o enfermas.</p>	
	<p>Conoce los principios generales de farmacología y toxicología, así como los métodos de análisis y el tratamiento general de las intoxicaciones por fármacos y alimentos en individuos y grupos poblacionales.</p> <p>Realiza atención nutricional a madres gestantes, lactantes, adolescentes hospitalizados y ambulatorios aplicando planes terapéuticos y/o soporte enteral o parenteral.</p> <p>Evalúa y Diagnostica el estado nutricional de individuos sanos y enfermos, (adulto), con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y el consumo de alimentos, de acuerdo con directrices nacionales e internacionales</p> <p>Prescribe planes alimentarios y nutricionales en las diferentes actividades físicas y deportivas que respondan a las características fisiológicas teniendo en cuenta requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes, cultura alimentaria, estilos de vida saludables, y condiciones socioeconómicas de los deportistas.</p> <p>Diseña y ejecuta de manera interdisciplinaria programas de educación alimentaria y nutricional a los deportistas para resaltar los beneficios de una alimentación e hidratación adecuada para el rendimiento deportivo.</p>	<p>FARMACOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA FISIOPATOLOGÍA INFANTIL NUTRICIÓN CLÍNICA INFANTIL FISIOPATOLOGÍA (ADULTOS) NUTRICIÓN CLÍNICA ADULTOS NUTRICIÓN EN LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEPORTIVA</p>
	<p>Administra un servicio de alimentación para colectividades sanas y/o enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación y nutrición en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación. Logrando resultados que incidan en el estado nutricional de colectividades de acuerdo con la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y en la promoción de la salud y prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT).</p>	<p>Prácticas de administración Servicios de Alimentos</p>
	<p>Prescribe planes alimentarios y nutricionales en las diferentes etapas del proceso vital que respondan a las características fisiológicas teniendo en cuenta requerimientos y recomendaciones de energía y nutrientes, cultura alimentaria, estilos de vida</p>	<p>Prácticas de Nutrición Clínica</p>

	saludables, y condiciones socioeconómicas.	
	Ejecuta las políticas públicas en el proceso de planeación, ejecución y evaluación de programas de soberanía y seguridad alimentarias y nutricional de la comunidad tomando medidas en forma acertada y oportuna.	Prácticas de Nutrición Pública

Tabla 8. Resultados de Aprendizaje
Fuente: Elaboración propia 2020.

3.1.3. Formación Integral

El proceso de **formación integral** del profesional en Nutrición y Dietética, busca fomentar la responsabilidad y la justicia social, el respeto a la diversidad, la tolerancia y el desarrollo sustentable de la persona el crecimiento de una **visión multidimensional**, desarrollando aspectos como la inteligencia emocional, intelectual, social, material, la ética y los valores. A través del proceso continuo, permanente y participativo se busca desarrollar armónica y coherentemente todas y cada una de las dimensiones del ser humano (ética, espiritual, cognitiva, afectiva, comunicativa, estética, corporal y socio-política, acordes con el Proyecto Educativo Institucional. El proceso de formación integral contempla campos de las ciencias, las humanidades, la investigación científica, la tecnología, el emprendimiento y la promoción del desarrollo cultural e ideológico en el cual se encuentra inmerso el estudiante en la sociedad contempladas en el currículo y proyectadas en los diferentes ejes misionales de la Universidad del Atlántico como son la Docencia, la investigación, la Extensión y Proyección Social, Bienestar que potencien el desarrollo de los estudiantes como seres éticos, cultos, autónomos y líderes, constructores de una sociedad democrática y justa favoreciendo su mejoramiento personal y el desarrollo de su proyecto de vida.

3.1.4. Actividades Académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular.

Dentro de las actividades académicas que evidencian estrategias de flexibilización curricular se evidencia.

1. Electivas de contexto
2. Asignaturas ofrecidas por otros programas
3. Asignaturas que permiten la movilidad nacional e internacional
4. Doble titulación

3.2. COMPONENTES PEDAGÓGICO

3.2.1 Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica

Los lineamientos pedagógicos y curriculares están contemplados en los pilares que soportan la formación integral en la Universidad del Atlántico.

Aprender a ser: para que florezca en mejor forma la propia personalidad y se esté en condiciones de obrar con creciente capacidad de autonomía, de juicio y responsabilidad personal.

Aprender a conocer: combinando una cultura general suficientemente amplia, con profundidad en los conocimientos entorno a problemas e interrogantes.

Aprender a con-vivir: desarrollando la comprensión del otro y las formas de interdependencia, realizando proyectos comunes y preparándose para tratar los conflictos, respetando los valores de pluralismo, el entendimiento mutuo y la paz.

Aprender a hacer: adquiriendo no solo una calificación profesional sino, más bien, competencias que capaciten el individuo para hacer frente a un gran número de situaciones y a trabajar en equipo.

3.2.2. Estrategias pedagógicas.

La enseñanza universitaria exige al docente el conocimiento de las teorías y estrategias pedagógicas que le permitan desarrollar procesos enriquecedores de enseñanza y aprendizaje, favoreciendo la motivación de sus alumnos. A través de estas teorías el docente del programa de Nutrición y Dietética, impulsará un aprendizaje significativo y relevante a través de la conexión de los saberes y métodos con la práctica del debate crítico entre y con los alumnos, y de la creación de un ambiente interrogativo que favorezca la construcción del conocimiento.

Para el programa de Nutrición y Dietética, las estrategias pedagógicas se constituirán en todas las acciones realizadas por el docente, con el fin de facilitar la formación y el aprendizaje de los estudiantes. “Componen los escenarios curriculares de organización de las actividades formativas y de la interacción del proceso enseñanza y aprendizaje



donde se logran conocimientos, valores, prácticas, procedimientos y problemas propios del campo de formación” (Bravo, 2008, p.52).

A continuación, se presentan estrategias pedagógicas utilizadas por el docente para el proceso de enseñanza y aprendizaje

Tabla 9. Estrategias Pedagógicas Proceso De Enseñanza Y Aprendizaje

ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	DEFINICIÓN
APRENDIZAJE BASADO EN PROBLEMAS (ABP)	Permite exponer un problema desafiante a los aprendices buscando trabajo colaborativo para dar la solución teniendo en cuenta las habilidades de cada uno
APRENDIZAJE DISCUSIÓN	Consiste en plantear un tema y por medio de controversia y construir conocimiento, permitiendo escuchar y reconocer puntos de vista diferentes
APRENDIZAJE COLABORATIVO	Consiste en formar grupos de trabajo para lograr intercambio de conocimiento hasta lograr construir un aprendizaje significativo
APRENDIZAJE POR PROYECTOS	Se propone a los estudiantes elaborar un producto que responda a una necesidad o problemática la cual permite organizar y planificar dando a cada uno responsabilidades buscando una solución
APRENDIZAJE POR INVESTIGACIÓN	Se toma un tema de interés construyendo respuesta a los interrogantes tiene 5 pasos- <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica una pregunta 2. Formula los supuestos 3. Recolección de evidencias 4. Evaluar la hipótesis 5. Sacar conclusiones
APRENDIZAJE POR INDUCCIÓN	Formula y analiza conceptos partiendo de situaciones reales, realizando preguntas con el fin de reflexionar, discutir, comprender y motivar a los aprendices

Fuente: diseño propio

3.3. Componentes de Interacción

3.3.1. Creación y fortalecimiento de vínculos entre la institución y los diversos actores. En pro de la armonización del programa con los contextos locales, regionales y globales.

El desarrollo de productos alimenticios que el programa de Nutrición y Dietética viene realizando a través de la gestión de la investigación, sin duda ha propiciado espacios para la generación de ideas innovadoras que transforman contextos en situación de

vulnerabilidad, dado que estos son pensados desde las necesidades de los contextos según su condición social en función de estricto control y valoración nutricional por ello se es consciente que como programa se debe procurar seguir mejorando en las relaciones con entidades gubernamentales y con el sector productivo tanto público como privado para lograr el impacto de una mayor aplicabilidad de estos productos alimenticios en contextos vulnerables por causa de la falta de calidad de vida en aspectos nutricionales, razón por la cual se continuará la tarea del fortalecimiento de los convenios de cooperación entre empresa, estado, Universidad.

Por otra parte el Programa de Nutrición y Dietética a través de sus áreas de formación ha propendido por mantener relaciones con el sector productivo, lo cual se ha consolidado a través de los diferentes convenios, parte fundamental a destacar es la participación de estudiantes en las diferentes prácticas profesionales, en donde se llevan a cabo trabajos específicos con presencia y anuencia del docente como figura orientadora, dando respuesta a las necesidades del sector e innovando en la generación de productos alimenticios para el beneficio de la humanidad. Por otra parte, se ha contado con la participación de docentes del programa en ruedas de negocios a nivel local y nacional, e internacional

3.3.2. Desarrollo habilidades en estudiantes y profesores para interrelacionarse.

El programa de Nutrición y Dietética, cuenta con profesores que contribuyen con su labor a promover el trabajo en equipo con sus estudiantes, permitiéndole un mayor aprendizaje de sí mismo al a través de su interacción con los alumnos. El docente influye positivamente en sus discentes utilizando un criterio basado en los valores éticos y morales al relacionarse con ellos. Cuida la forma de presentarse ante ellos, el vestir, el modo de hablar, el trato, el lenguaje mímico, la expresión de sentimientos, así como el dominio amplio del tema, harán que el docente tenga la influencia positiva en sus estudiantes.

3.3.3. Condiciones que favorecen la internacionalización del currículo

Respecto al inicio de estrategias que favorecen la internacionalización del currículo, cabe resaltar que para promover la movilidad estudiantil y docente en el programa de Nutrición y Dietética se trabaja mancomunadamente con la Oficina de Relaciones Internacionales e Interinstitucionales (ORII), con quien se trabaja de manera

articulada para que a corto y mediano plazo el número de estudiantes adscritos al programa se interesen por participar en las estrategias de movilidad nacional e internacional tales como; intercambios académicos, voluntariados sociales, congresos y eventos, eventos culturales y deportivos, inmersión en idiomas, pasantías investigativas, practicas investigativas.

3.3.4. Condiciones que favorecen el desarrollo una segunda lengua.

Con relación a las condiciones que favorecen el desarrollo de una segunda lengua, el Programa de Nutrición y Dietética, tiene en cuenta la aplicación de las estrategias orientadas al desarrollo de las competencias comunicativas en la segunda lengua, es por eso que el Programa, se acogió a lo establecido en el Artículo 26 del Acuerdo Académico No. 0002 de 2003, “donde se expone que antes de aprobar el 70% de los créditos del programa, el estudiante debe demostrar proficiencia en lengua extranjera, mediante certificación otorgada por el Departamento de Idiomas de la Universidad del Atlántico previo examen. La Universidad ofrece cursos de lengua extranjera con una flexibilidad horaria, para adaptarse a las necesidades y tiempo de estos, los cursos son orientados por docentes altamente calificados en la materia que podrán ser tomados por los estudiantes con el propósito de alcanzar la habilidad necesaria para cumplir estos requisitos de grado, cumpliendo con la Resolución Académica No. 0026 del 09 de agosto de 2018, “Por medio del cual se adopta la Política de Enseñanza, Aprendizaje y Evaluación de Lenguas Extranjeras, con énfasis en inglés, para los estudiantes de pregrado y postgrado de la Universidad del Atlántico y se dictan otras disposiciones”.

Otra de las estrategias que apoyan la formación en una segunda lengua es la Política de Enseñanza, Aprendizaje y Evaluación de Lenguas Extranjeras, con énfasis en inglés y segundas lenguas, que fue aprobada durante sesión del Consejo Académico mediante la resolución 000026 del 9 de agosto de 2018, como una nueva oportunidad para la formación de estudiantes de pregrado y posgrado de la Universidad del Atlántico. Entre los puntos a destacar dentro de esta dirección es que los estudiantes de pregrado, que ingresen a la institución, desde la aprobación de la nueva política, podrán acceder de manera gratuita a cinco (5) niveles de formación en idioma inglés, siempre y cuando, el estudiante inicie su formación en el primer semestre y lo culmine en el quinto semestre de su programa académico base, con excepción de los estudiantes de Licenciatura en Lenguas Extranjeras.

3.4. Conceptualización teórica y epistemológica del Programa

Las concepciones curriculares que han orientado el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico se encuentran implícitas en los documentos de reforma curricular, elaborados en diferentes momentos desde la creación del programa. El presente documento pretende aportar una revisión documental en torno a los factores que influyeron en la construcción de los diseños curriculares adelantados en el programa hasta el presente, en la concepción del proceso alimentario y nutricional como objeto de estudio de la profesión, y su incidencia en el proceso formativo de Nutricionistas Dietistas de esta alma máter.

3.4.1. Filosófico.

La Facultad de Nutrición y Dietética se enfoca en formar profesionales en Nutrición y Dietética con una sólida fundamentación en la ciencia de la alimentación y nutrición, pretende educar a los estudiantes sobre grandes conceptos: el ser humano, la alimentación y el efecto de ésta en el bienestar nutricional, la salud y la calidad de vida del individuo y la comunidad. Los estudiantes reciben una formación integral con base en los principios éticos y morales que les permite crecer y proyectarse profesionalmente y como personas con compromiso social, científico y tecnológico en las siguientes áreas: Nutrición clínica, Nutrición pública, Administración en Servicios de Alimentación, Investigación y Educación nutricional, procesos de transformación de los Alimentos, Seguridad Alimentaria y Nutricional, concordantes con los fines de la educación, las leyes estatutarias y la Constitución Política de Colombia.

3.4.2. Epistemológico.

Esta fundamentación atañe a la necesidad que tiene el profesional Nutricionista Dietista, de involucrarse en el proceso de búsqueda de lo científico, la validez y la objetividad que deben sustentar al conocimiento de la Nutrición y la Dietética, lo que se logra cuando se hace un análisis crítico de las formas y métodos para alcanzar la teoría y abordar las técnicas que puedan acercarse a la exactitud de ese conocimiento, y de ser posible de nuevas aperturas al saber mediante la investigación científica. Desde esta perspectiva epistemológica se plantean innovaciones en la producción del conocimiento, el desarrollo de la investigación y fundamentalmente, en la formación del espíritu científico e investigativo del estudiante. La posición del docente frente a la ciencia refleja una posición epistemológica. Los nuevos paradigmas tratan de superar el positivismo, donde solamente es válido el conocimiento observable y verificable. Se pretende superar este paradigma para aplicar nuevos patrones que permitan cuestionar los existentes para generar otros nuevos más coherentes con la dinámica de cambio del momento actual, las necesidades del entorno y el desarrollo del pensamiento crítico e interpretativo por parte de los estudiantes. Se privilegian entonces, paradigmas de racionalismo crítico, interpretativo con modelos cualitativos de la investigación y de la interdisciplinariedad.

3.4.3. Sociológico.

Se trata de la Comprensión y valoración del proceso de desarrollo cultural, para lo cual se le da importancia en el currículo tanto a lo relativo al conocimiento, como a las costumbres, los valores, la moral, la ética, la política, las creencias, y la religión, considerando que son aspectos determinantes en la formación del estudiante. Formar una conciencia sobre la identidad cultural caribeña para la autonomía de la región conservando la Unidad Nacional, buscando obtener los mejores resultados en bien de él y de la sociedad en la cual está inmerso, permitiéndole al estudiante la comprensión del entorno social. La formación del profesional Nutricionista Dietista, profesión que está estrictamente relacionada con lo social, por ello es importante la inter-relación e integración de cursos del área Sociohumanística-Administrativa e investigativa con los cursos de las otras tres áreas curriculares de formación, con una directa intencionalidad en la formación integral del estudiante. La fundamentación sociológica del currículo permite que los cursos del área de formación Sociohumanística-Administrativa e investigativa, transversalicen el currículo de Nutrición y Dietética permitiendo ascender las barreras de las áreas de formación básica, sociohumanística y disciplinar.

Lo anterior le permitirá la posibilidad de intervenir en el ambiente que le rodea haciendo de éste su mejor aliado. El diseño y la gestión del proceso curricular orientan al estudiante para que desarrolle las competencias que le permitan al egresado su compromiso social, dentro de los valores de justicia, ética y de responsabilidad en su práctica profesional. Un aspecto clave de este análisis es el de reconocer la problemática nacional en relación con los malos hábitos alimentarios, la calidad y el acceso de los alimentos a nivel individual y en la población y de esta manera intervenir con liderazgo en la solución los problemas de salud de la comunidad.

3.4.4. Antropológico.

Fundamenta el currículum en cuanto aporta principios para comprender el papel de la cultura. Se basa en el estudio del origen, desarrollo y el modo de comportamiento sociocultural en toda la variabilidad a través del tiempo y el espacio, es decir, del proceso biosociocultural de la existencia del ser humano, en la luz de su historicidad, que implica evidentemente reconocer, además, al hombre como ser social. Ahora bien, como ciencia constituida, el currículo la toma en cuenta para estudiar lo holístico en el ser humano. Combinando en una sola disciplina los diferentes enfoques de las ciencias naturales y sociales a la que pertenece el hombre, como hacedor de cultura y, al mismo tiempo, como producto de los mismos. Esta mirada histórica, social y cultural sobre el hombre, objeto de estudio en la educación, se manifiesta con la vivencia de valores en la construcción cultural de una sociedad. En este orden de ideas, la Universidad del Atlántico, como institución socializadora de la cultura, se articula sobre las bases de que es el conjunto de todas las formas y expresiones de una sociedad determinada.

Como tal incluye costumbres, prácticas, códigos, normas y reglas de la manera de ser, vestirse, gastronomía, religión, rituales, normas de comportamiento y sistemas de creencias los cuales han sido adoptados por el programa de Nutrición y Dietética.

3.4.5. Psicológico.

Los fundamentos psicológicos propenden por el desarrollo humano y la motivación para aprender en forma autónoma reflexiva y responsable, buscan la coordinación del proceso educativo con las características del educando, para poder alcanzar la meta del autoaprendizaje, de la construcción de nuevas formas de pensamiento y la amplitud de la capacidad intelectual en búsqueda de alternativas de solución a los problemas de la profesión. Los fundamentos psicológicos buscan en el estudiante, el aprendizaje significativo para la comprensión y aplicación de conocimientos a la solución de problemas de la vida cotidiana, relacionados con sus experiencias auténticas y naturales destacándose el desarrollo de la creatividad y la inteligencia a partir de la aplicación de la formación investigativa. El currículo facilita la capacidad y la actitud de aprender, investigar, construir e innovar en correspondencia con los continuos cambios, mediante la selección de conocimientos, estrategias pedagógicas y didácticas que permitan el desarrollo cognitivo y las habilidades, destrezas y actitudes relevantes y pertinentes al perfil humano, científico y profesional del Nutricionista Dietista. Por otro lado, contribuye al afianzamiento de ciertos valores personales, flexibilidad, confianza, paciencia intuición, pensamiento divergente, sensibilidad hacia las demás personas, aceptación de riesgos, aprender a moverse en la diversidad y aceptar nuevos roles. Se reconocen y aplican los conocimientos propios de la psicología social en relación con la influencia grupal sobre la conducta del individuo, sus posibilidades de interrelación y las formas más eficaces de alcanzar la productividad grupal o asumir el conflicto, respetando y permitiendo apropiarse de las diferencias de sus miembros de acuerdo con su personalidad, motivación o habilidades, es decir, a la estructura del perfil alcanzado para formarse y ejercer como Nutricionista Dietista.

3.4.6. Pedagógico.

Están basados en los principios y propósitos de la Educación Superior contemplados en la Constitución Política de 1991 y en la Ley 30 de 1992. Propenden por la formación de hombres y mujeres que gocen con el conocimiento y la verdad, capaces de generar en sí, un saber que les permita trascender con su propio compromiso y participar dentro de la dinámica histórico-social. Mediante la praxis, el estudiante buscará transformar el desarrollo de la capacidad y la actitud de aprender, investigar, construir e innovar, en correspondencia con la realidad y los continuos cambios, buscando el beneficio del hombre y la naturaleza. Los lineamientos pedagógicos están orientados por los principios de la formación integral mediante un proceso de aprendizaje centrado en el

estudiante, que conlleve a la formación de un profesional Nutricionista Dietista, donde lo científico, tecnológico y humanístico le permita la construcción del conocimiento, el desarrollo de habilidades comunicativas, la preservación y construcción de valores principios, y actitudes para que contribuya a la búsqueda permanente del bienestar individual y colectivo, logrando un desarrollo local, regional y nacional especialmente en el área de la salud. Así como a la obtención de nuevos conocimientos para investigar, utilizar y adaptar innovaciones tecnológicas. Los principios pedagógicos del currículo del programa de Nutrición y Dietética, forman en el modelo de Competencias permitiendo integrar las competencias del Saber Ser y del Saber convivir (Actitudinales), del Saber conocer (Cognoscitivas) y del Saber-hacer (Procedimentales), aplicando estrategias metodológicas, en donde se tiene en cuenta la práctica de campo (contextualizar, vivencial), el laboratorio (experimentación y comprobación), el taller (construcción y ejemplarización), (innovación e investigación), seminario (síntesis y comunicación oral), exposiciones (capacidad de interlocución), trabajo en equipo (participación y construcción colectiva), diseño de formulaciones (investigación tecnológica e innovación), revisiones bibliográficas (documentación), integración de conocimientos, clases asistidas, tutorías, entre otros, que contribuyan a un mejor desarrollo cognitivo y a una mayor formación de la capacidad crítica, reflexiva y analítica del educando.

3.4.7. Legales. Nacionales e institucionales.

El Proyecto Educativo del Programa –PEP– es un documento que contiene los lineamientos, las políticas y los principios que orientan y dirigen el desarrollo del programa. El PEP guarda la coherencia con el Proyecto Institucional y la dinámica de las profesiones, convirtiendo este documento en un instrumento de referencia y navegación, dentro de un ejercicio académico y argumentativo del querer ser. En este sentido, este documento debe explicitar los objetivos de aprendizaje del programa curricular y su articulación con las asignaturas previstas en el plan de estudios, de tal forma que se haga evidente tanto el desarrollo de estos objetivos como la evaluación de los mismos.

El PEP debe adaptarse a los cambios internos del Programa producto del impacto de su entorno, sin modificar sus principios fundamentales sobre los cuales ha emergido, viéndose como un acuerdo de evolución, transformación y discusión.

Siguiendo los lineamientos de la Constitución Colombiana, la Universidad del Atlántico Fundamenta su quehacer educativo desde la siguiente premisa: “La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores

de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente.”

La Ley 73 de 1979, del 28 de diciembre, reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética en Colombia, en su artículo 1° se entiende por el ejercicio de Nutrición y Dietética, la aplicación del conocimiento científico de la nutrición en la alimentación humana, empleando conocimientos, métodos, técnicas y procedimientos necesarios para contribuir a la promoción, prevención; tratamiento, recuperación y rehabilitación de la nutrición del individuo y la comunidad. El PEI de la Universidad del Atlántico, contiene elementos académicos que confiere las bases para la construcción del PEP.

El PEI, contempla los lineamientos básicos del currículo, sus características y los lineamientos pedagógicos y didácticos; las políticas y estrategias de planeación y evaluación y los programas estratégicos, sus metas de desarrollo en el marco del Plan Integral de Desarrollo Institucional.

El PEP en Nutrición y Dietética debe incorporar en el educando las siguientes competencias: formulación de políticas y gerencia de programas y proyectos en alimentación y nutrición humana; intervención en la solución de problemas alimentarios y nutricionales; investigación en el campo de la Nutrición y la Dietética, participar en equipos interdisciplinarios; asesoría en programas y proyectos de alimentación y nutrición en instituciones públicas y privadas; diseño, evaluación y asesoría en mensajes educativos en alimentación y nutrición para medios de comunicación; proponer y desarrollar programas de formación y de capacitación entre otras.

El programa de Nutrición y Dietética incorpora los lineamientos de la Institución, en su marco conceptual, precisando que el aprendizaje debe lograrse mediante un proceso formativo frente a los problemas del país y de los grupos sociales constitutivos, con la integración del eje bio – psico – social, lo cual solo se hará visible al abordar la realidad de cada fenómeno. En este contexto, en la educación se contemplan posibilidades para diferentes sectores, entre ellos el de la formación del recurso humano en salud, dirigida a las poblaciones que constituyen el entorno social y que requieren propuestas educativas, dentro de la actualidad científica, técnica y tecnológica, para llegar a ser parte del futuro y su desarrollo. La propuesta de creación del Programa de Nutrición y Dietética, se identifica como parte coherente del currículo institucional, observando los procesos de fomento de la salud y prevención de la enfermedad como objetos de estudio, a partir del cual se debe realizar la integración del saber y del qué hacer, para lograr sus objetivos sociales.

Acogiéndose a la Ley 1188 de 2008, así como la creación del programa mediante, la ordenanza departamental N° 10 del 24 de noviembre de 1955, el programa de Nutrición y Dietética adopta los lineamientos curriculares institucionales como política académica. Se ha organizado la estructura del plan de estudio del programa por créditos académicos, ha sido desarrollada con base en las características del programa, su nivel académico y la metodología requerida. Su valoración fue establecida de acuerdo con la naturaleza de las asignaturas (teóricas, teórico-prácticas y prácticas), con las estrategias didácticas y la distribución del tiempo académico necesario para ello.

Los métodos pedagógicos utilizados en el programa son coherentes con la naturaleza de los saberes, las necesidades y objetivos del programa; las competencias, los conocimientos, las actitudes, las capacidades y habilidades que se esperan desarrollar. Los lineamientos pedagógicos y didácticos que posee la Universidad apuntan básicamente a una combinación de metodología tradicional con formación por competencias las cuales aparecen plasmadas en nuestras cartas descriptivas. Así mismo, el PEI (Acuerdo Superior 0015 del 2010) plantea que los métodos de enseñanza y aprendizaje se orientan por los principios de la formación integral y todo esto se recoge en el PEP del programa y se expresa en las cartas descriptivas con el propósito de que dichos principios y lineamientos pedagógicos y didácticos corran en el aula de clases.

De igual manera se Asume la formación educativa desde una perspectiva holística e integral, que se manifiesta en cuatro pilares fundamentales de la educación:

- a) Aprender a ser
- b) Aprender a convivir
- c) Aprender a conocerse
- d) Aprender a hacer

La enseñanza del Programa de Nutrición y Dietética se orienta por los principios de la formación integral establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, además de aplicar y desarrollar pedagogías que estimulen y favorezcan en los estudiantes y profesores procesos y actividades esenciales, tales como:

- El desarrollo de la capacidad y la actitud de aprender, investigar, construir e innovar, en correspondencia con los avances de la ciencia
- El aprendizaje del trabajo en equipo, la autonomía intelectual y la responsabilidad individual y colectiva.

Enmarcado en el modelo pedagógico – didáctico, se diseñó el plan curricular para el programa de Nutrición y Dietética propendiendo por la creación de ambientes de

aprendizaje significativo, determinados fundamentalmente, por la adquisición de conductas propensas a la adaptabilidad a los cambios, en virtud de que el futuro se prevé con nuevas tendencias y manifestaciones.

El plan de estudios está contemplado por áreas de formación, las cuales son: básica, profesional y complementaria. El área de formación básica está integrada por: básica, formación socio humanística, formación científica tecnológica. La formación profesional incluye todos los elementos para formar el Nutricionista Dietista en su disciplina, además la formación complementaria y el componente electivo.

Con respecto a los créditos académicos, ha servido como instrumento para facilitar la introducción de nuevas materias, determinar la equivalencia de las asignaturas alternativas, revisar estructuras académicas, dar la posibilidad de transferencia a otros programas e instituciones y lograr un equilibrio en el peso de las asignaturas de área o campos de estudio. Esta es la forma de lograr flexibilidad en los planes de estudio.

El sistema de créditos académicos, implementado en Colombia, ha fundamentado las acciones prácticas del quehacer educativo en función del mejoramiento de la calidad; es por esto por lo que el Ministerio de Educación Nacional ha establecido estándares que contemplan la obligatoriedad de la introducción de este sistema para el funcionamiento de las diferentes actividades que respalden los propósitos de la formación integral de los estudiantes.

En una institución de Educación Superior, la adopción del sistema de créditos influye profundamente su organización ya que se demanda una mayor flexibilidad en las relaciones internas, mayor apertura al entorno social y dinámica en sus cambios e innovaciones. Este cambio de cultura institucional debe replantear los estrechos criterios curriculares para asumir en forma integral las funciones sustantivas de la universidad: docencia, investigación, extensión, proyección social e internacionalización.

Un enfoque curricular basado en competencias, es coherente con los lineamientos del sistema de créditos, teniendo en cuenta que el discurso pedagógico contemporáneo supone procesos de cambio que no pueden ser pensados aislada o independientemente de las esferas económica, política y social. El tiempo de dedicación del estudiante a su actividad académica, de acuerdo con el Ministerio de Educación Nacional, según decreto 1295 de 20 de abril de 2010 debe ser expresado en créditos académicos, entendiéndose como crédito académico “la unidad que mide el tiempo estimado de actividad académica del estudiante en función de las competencias académicas y profesionales que se espera que el programa desarrolle”. Un crédito equivale hasta 52 horas de trabajo académico del estudiante, que comprende las horas con acompañamiento directo del docente y demás horas que el estudiante deba emplear en actividades independientes de estudio, prácticas u otras que sean

necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje, sin incluir las destinadas a la presentación de pruebas finales de evaluación.” Teniendo en cuenta lo anterior, el plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética está concebido como una organización del conocimiento atendiendo a los tiempos que requiere el estudiante con acompañamiento directo del docente y tiempo independiente hasta alcanzar un nivel que le permita adquirir las destrezas y habilidades y desarrollar unas competencias propias para el desempeño profesional la asignación de créditos a una asignatura no se define, únicamente, a través de un ejercicio matemático; para calcularlos es necesario que se valore el tiempo que el estudiante requiere con acompañamiento directo de su profesor y el necesario para la realización de las labores académicas orientadas al logro de los objetivos formativos. Ello es diferente para cada asignatura dependiendo de los objetivos, los contenidos, el modelo pedagógico, el sistema de evaluación y la naturaleza de la asignatura. El proceso de enseñanza –aprendizaje en tres ambientes caracterizados por la forma de interacción del docente y por la cantidad de tiempo que el estudiante dedica a su trabajo académico, con el propósito de formar en él, la cultura del aprendizaje autónomo y las competencias investigativas; así:

Ambiente Uno: Se caracteriza por ser trabajo académico con acompañamiento directo del docente como eje central de la actividad. Es el docente quien orienta y dirige todo el proceso de enseñanza aprendizaje, esto no quiere decir que esté centrado en la magistralidad, puede haber participación de los estudiantes a través del dialogo reflexivo o del trabajo en equipo, pero el proceso de aprendizaje, siempre estará orientado por el docente.

Ambiente Dos: forma en la cultura del aprendizaje autónomo y las competencias investigativas. El trabajo está centrado en el estudiante con asesoría del docente, busca obtener el conocimiento a través de mediadores didácticos como el Internet, la consulta bibliográfica, la entrevista, el desarrollo de unas guías de aprendizaje autorregulado o el desarrollo de un trabajo a través del aprendizaje colaborativo. La función del docente es acompañar el proceso y asesorar cuando sea demandado por el estudiante, también utiliza este tiempo para monitorear como es que aprende el estudiante, esta observación es una gran oportunidad para identificar quien asimila más fácil los contenidos o tiene facilidad de expresión para aclarar las inquietudes de sus compañeros, quien tiene dificultades en el aprendizaje o aprende a un ritmo diferente, cuales son las inteligencias que caracterizan a sus estudiantes (Inteligencias Múltiples), como puede conformar diferentes grupos para obtener un mayor rendimiento académico y garantizar que todos aprendan. El trabajo está centrado en el estudiante con asesoría del docente.

Ambiente Tres: se caracteriza por el trabajo independiente del estudiante en el desarrollo de actividades relacionadas con la autonomía del aprendizaje. Es el tiempo que comúnmente se destina para el trabajo fuera del tiempo de clase o la tarea. Tiene dos objetivos: lograr que el estudiante interiorice, ejercite y asimile el trabajo que se realizó en clase o preparar los aprendizajes previos o preconceptos necesarios para el

desarrollo de la clase posterior. Es necesario socializar el trabajo asignado, para de esta manera garantiza el cumplimiento y forma en la responsabilidad. La socialización del aprendizaje puede hacerse en ambiente uno a través del diálogo reflexivo, la comunidad de indagación, con preguntas directas o abiertas, o en un segundo ambiente a través de las diferentes estrategias del aprendizaje colaborativo.

La mecánica del sistema de créditos permite que las Instituciones de Educación Superior puedan justificar una proporción distinta de horas independientes cuando la naturaleza de la actividad académica y la metodología empleada lo haga aconsejable.

3.4.8. Aspectos legales e Institucionales

La Universidad del Atlántico es un ente universitario autónomo de educación superior, de carácter estatal, creado por ordenanza No. 042 del 15 de junio de 1946 del departamento del Atlántico, con régimen especial, integrado al Sistema Universitario Estatal (SUE) vinculado al Ministerio de Educación Nacional, en lo referente a las políticas y planeación del sector educativo.

La Universidad del Atlántico de conformidad con la Constitución política de Colombia y en armonía con lo establecido en la Ley 30 de 1992, se acoge a los siguientes objetivos planteados para la Educación Superior: a) Profundizar en la formación integral de los colombianos, dentro de las modalidades y calidades de Educación Superior, capacitándolos para cumplir las funciones profesionales, investigativas y de servicio social que requiere el país. b) Trabajar por la creación, el desarrollo y la transmisión del conocimiento en todas sus formas y expresiones y promover su utilización en todos los campos para solucionar las necesidades del país. c) Prestar a la comunidad un servicio con calidad, el cual hace referencia a los resultados académicos, a los medios y procesos empleados, a la infraestructura institucional, a las dimensiones cualitativas y cuantitativas del mismo y a las condiciones en que se desarrolla cada institución d) Ser factor de desarrollo científico, cultural, económico político y ético a nivel nacional y regional. e) Actuar armónicamente entre sí y con las demás estructuras educativas y formativas f) Contribuir al desarrollo de los niveles educativos que le preceden para facilitar el logro de sus correspondientes fines. g) Promover la unidad nacional, la descentralización, la integración regional y la cooperación interinstitucional con miras a que las diversas zonas del país dispongan de los recursos humanos y de las tecnologías apropiadas que les permitan atender adecuadamente sus necesidades. h) Promover la formación y consolidación de comunidades académicas y la articulación con sus homólogas en el ámbito internacional i) Promover la preservación de un medio ambiente sano y fomentar la educación y cultura ecológica j) Conservar y fomentar el patrimonio cultural del país. 9 5. MISIÓN Somos una Universidad Pública que forma profesionales integrales e investigadores (as) en ejercicio autónomo de la

Responsabilidad Social y en búsqueda de la excelencia académica para propiciar el desarrollo humano, la democracia participativa.

3.4.9. Culturales

En cuanto el compromiso cultural del proyecto educativo del programa de Nutrición y Dietética, tiene la intencionalidad de formar ciudadanos que interactúen con la sociedad. El currículo actúa, como evidencia de un proceso operativo, en el que entran en juego un conjunto de elementos culturales, factores sociales, objetivos, recursos, etc., para alcanzar las intencionalidades educativas. Esto implica que el currículum como instrumento de política en el área educativa institucional tiene como fin plasmar una determinada concepción en términos de lo individual, lo social y lo cultural, mediante su planificación y ejecución de proyectos curriculares.

3.5. Mecanismos de Evaluación

En el programa de Nutrición y Dietética, se tienen en cuenta los criterios establecidos en la Universidad del Atlántico y que están contemplados en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad (SIG), Se tiene en cuenta tres cortes durante el semestre los cuales asignan un porcentaje de esta manera: primer corte 30%, segundo corte 40% y tercer corte 30%. En las prácticas profesionales se aplican los instrumentos de medición y seguimiento que permitan hacer los análisis necesarios para la oportuna toma de decisiones con el propósito de mejorar el desempeño de profesores y estudiantes con relación a los resultados del aprendizaje establecidos en el programa.

3.5.1. Evaluación de los estudiantes

La evaluación de desempeño académico de los estudiantes, responderá a criterios individuales durante el desarrollo de los semestres de primero a séptimo, y a partir de octavo semestre realizan las prácticas profesionales por las tres áreas las cuales van rotando por semestre. De esta manera los estudiantes tienen la oportunidad de desarrollar sus competencias en las áreas: nutrición clínica, administración servicios de alimentos y nutrición pública.

3.5.1.1. Evaluación en el aula.

Se establecerán de acuerdo a los objetivos teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Determinar el avance de los estudiantes en la adquisición de conocimientos, habilidades, actitudes, valores y aptitudes que, en su conjunto estructuran las competencias.
- Identificar y reforzar fortalezas y puntos débiles en el aprendizaje de los estudiantes
- Establecer estrategias correctivas y de mejora en el proceso de enseñanza-aprendizaje
- Facilitar la autoevaluación del estudiante.
- Determinar la eficacia de la acción docente y de los instrumentos de enseñanza utilizados

Con base en los objetivos se implementará los tres tipos de evaluación:

Evaluación diagnóstica: se desarrollará al inicio de cada tema. Su objetivo general es identificar si el agente evaluado cuenta con los conocimientos, habilidades, actitudes, valores y aptitudes necesarias para desarrollar de manera satisfactoria una actividad o en su defecto sirve para identificar deficiencias a fortalecer.

Evaluación formativa: es una evaluación permanente y progresiva que va monitoreando los objetivos de la asignatura y los resultados del aprendizaje esperado.

Evaluación sumativa: permite valorar el conjunto de los conocimientos, habilidades, actitudes, valores y aptitudes alcanzados por el estudiante al término del semestre.

Evaluación de las prácticas profesionales en Nutrición y Dietética

Por ser un programa de la Salud y con el objetivo de determinar el avance en la adquisición de conocimientos, actitudes, valores y aptitudes que en su conjunto estructuran las competencias en las prácticas profesionales se realizan tres tipos de evaluación.

Evaluación Diagnóstica: Se desarrolla al inicio de cada ciclo, su objetivo es identificar si el agente evaluado cuenta con los conocimientos, habilidades, actitudes, valores, y aptitudes necesarias para desarrollar de manera satisfactoria una actividad, o en su defecto, sirve para identificar deficiencias o fortalecer. Esta evaluación está ligada a perfiles de ingreso o intermedios y permite ajustar la didáctica pertinente al grupo.

La evaluación formativa: es parte del proceso de enseñanza en sus diferentes etapas; es una evaluación permanente y progresiva que va monitoreando los objetivos de la práctica y resultados de aprendizaje esperados.

La Evaluación sumativa: permite valorar el conjunto de conocimientos, habilidades, actitudes, y aptitudes alcanzados por los estudiantes al término del ciclo de formación en las prácticas el cual debe otorgar un dictamen de 3.0 como mínimo, lo que permitirá mantener nuestros estándares de calidad teniendo en cuenta el planteamiento curricular con el enfoque por competencias requerido para colocar en el centro del proceso educativo, la capacidad del educando para realizar las actividades básicas propias de la profesión, pues la formación de profesionales de la salud es un proceso largo y complejo que requiere que el estudiante asimile conocimientos científicos, desarrolle habilidades, adquiera actitudes, valores, aptitudes, además de un adiestramiento multidisciplinario y de competencias en las áreas de nutrición clínica, nutrición comunitaria y administración servicios de alimentación. Su formación tendrá que contemplar ciertas estrategias que servirán bajo la guía y supervisión de un conjunto de profesores experimentados, para que el estudiante adquiera de manera progresiva la capacidad de solucionar problemas de salud individual o colectiva en forma independiente y competente.

La escala cuantitativa a utilizar va de 0 a 5. En la escala de cero a cinco se aplican los siguientes valores:

< 3 .0 = No acreditado

3.0 a 3.9= Regular

4.0 -4.9 Muy bien

5.0 = Excelente

4. PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

4.1. Investigación, Extensión y Proyección Social

La Universidad del Atlántico define, promueve y articula las políticas para desarrollar, asesorar, apoyar y gestionar las actividades de fomento de la investigación, extensión y proyección social dentro y fuera de la institución, apoyándose en un enfoque integral con miras a posibilitar una comunidad universitaria con pleno desarrollo de sus

potencialidades para aportarlo al desarrollo humano sostenible; estos procesos cumplen una función esencial de servicio que denomina su compromiso de asistir mediante la relación permanente y directa y a través del liderazgo y la gestión de procesos y programas de interacción con los diversos sectores y actores sociales al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la población colombiana y específicamente de la región caribe.

A Través de los componentes académico, organizativo, y de regulación normativa, cada uno de estos procesos se articulan orgánicamente en el ámbito interno con los programas de formación de pregrado, postgrado y con los programas de extensión; en el ámbito externo con sectores públicos, privados, académicos, productivos nacionales e internacionales.

Desde la Vicerrectoría de Investigación Extensión y Proyección Social, se lideran y promueven las actividades investigativas, en todas las unidades académicas de la Universidad del Atlántico. Por su parte, en el Estatuto de la Investigación se encuentran plasmadas las funciones del Comité Misional de Investigaciones de cada unidad académica, en donde el programa de Nutrición y Dietética, ha implementado estrategias para incentivar a los estudiantes en la generación de ideas y problemas de investigación, tales como el uso de software estadístico y de las TIC para el análisis de datos generados durante el proceso de investigación en los cursos de Estadística Descriptiva y de Estadística Inferencial. De igual manera los cursos de Metodología de la Investigación I y II, permiten la apropiación y aplicación de conocimientos en las propuestas y proyectos de Investigación formativa y de investigación propiamente dicha. Adicionalmente, la profundización e intercambio de conocimientos y experiencias es incentivada mediante el aprendizaje basado en la lectura de referencias bibliográficas y la aplicación del método científico por grupos de trabajo; esto es complementado con videos, lecturas en las aulas y mediante el trabajo autónomo de los estudiantes guiados por los docentes. Al cursar los tres últimos semestres del Programa, los estudiantes deben desarrollar la propuesta, proyecto e informe Final de Trabajo de Grado, el cual es una de las opciones para optar al título de Nutricionista Dietista.

De acuerdo a la estructura curricular del Programa de Nutrición y Dietética, la investigación es un eje transversal en el currículo, en el cual se desarrollan cursos específicos relacionados con el quehacer investigativo y tienen el propósito fundamental de promover la capacidad investigativa e innovadora de los estudiantes. Además de lo anterior, el Programa de Nutrición y Dietética se ha caracterizado por su énfasis en el impacto de los estudiantes formados en el entorno social, evidenciándose

en la riqueza de convenios realizado con diferentes instituciones, los cuales se han materializado como espacios en donde el estudiante realiza sus prácticas profesionales en Nutrición Clínica, Nutrición Pública y Administración de Servicios de Alimentación. La realización de las prácticas en los tres ejes temáticos del Programa de Nutrición y Dietética, permite al estudiante desarrollar un entendimiento claro de su inserción en el mercado laboral y la adquisición de conocimientos prácticos que le permiten resolver problemas relacionados con el campo de la nutrición y dietética, enmarcados en un contexto real.

El Programa ha abierto espacios y actividades investigativas y extracurriculares para propiciar la interdisciplinariedad, tales como semilleros de investigación y grupos académicos, actividades sociales, grupo de emprendimientos, equipos de apoyo a la proyección social y desarrollo sostenible.

La investigación se articula con la extensión para lograr objetivos institucionales de carácter académico y social.

El Estatuto de Extensión y Proyección Social, en su Artículo 21, definen los Comités Misionales de Extensión y Proyección Social de la Facultades, como organismos encargados de la coordinación, orientación, promoción de desarrollo de la Función de Extensión y Proyección Social. Igualmente, la política institucional relacionada con la Extensión y Proyección Social del Programa ejerce un impacto positivo en su entorno social y el de la Universidad.

En el contexto del entorno, las Prácticas Formativas en las áreas del conocimiento en Nutrición Clínica, Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición Pública, los cursos teórico-prácticos, las consultorías, la participación en eventos científicos, convenios de docencia- servicio, convenios de cooperación institucional y las alianzas con la industria alimenticia y farmacológica, constituyen las herramientas que generan el insumo necesario para que el educando y el profesional se proyecte proactivamente como agente de cambio social en un entorno real y dinámico.

4.1.1. Movilidad académica

En cuanto a la movilidad académica, el programa de Nutrición y Dietética, permanece en constante comunicación con la Oficina de Relaciones Interinstitucionales e Internacionales la cual es la encargada del direccionamiento estratégico, que, desde un enfoque interno y externo, asesora, promueve, dinamiza y gestiona la



internacionalización integral de la comunidad académica y facilita su interacción con otras comunidades académicas a nivel nacional e internacional.

Las actividades académicas que se pueden realizar junto con la Oficina de Relaciones Internacionales e Interinstitucionales (ORII), son intercambio académico, prácticas, estadía de investigación, congresos, seminarios, ponencias internacionales. Esta movilidad permitirá ayudar a mejorar la competencia lingüística en un idioma extranjero, conciencia intercultural, conocer nuevos sistemas de educación, mejorar la hoja de vida del futuro profesional, descubrir una nueva cultura, tener una nueva perspectiva de su propio país, conocer destinos turísticos.

Dentro de los procesos para aplicar a la movilidad están: identificar la universidad con la cual se desea realizar la movilidad, escoger el pregrado o postgrado con el que se quiere realizar la movilidad, determinar las materias a cursar en dicha universidad, comunicarse con el coordinador de programa y manifestarle las materias que quiere realizar en el exterior, una vez recibido el aval acercarse a la ORII con los documentos requeridos.

De igual manera, el programa de Nutrición y Dietética permite la movilidad entrante, es decir estudiantes extranjeros de universidades con quien se tengan convenios. El estudiante extranjero, puede solicitar intercambio académico, práctica, estadía de investigación, congresos, seminarios, ponencias internacionales, los cuales tienen el beneficio de no cancelar matrícula, además ingresa a un programa acreditado de alta calidad por el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), puede formar parte de los grupos de investigación.

Es importante resaltar que los estudiantes extranjeros recibirán formación por parte de docentes altamente cualificados, como también conocerán el aspecto cultural colombiano, conocerá una nueva perspectiva de nuestro propio país, mejoran el conocimiento lingüístico del idioma español, conocerán destinos turísticos maravillosos.

En la actualidad la Universidad del Atlántico cuenta con convenios internacionales con universidades en diversos países con los cuales el programa de Nutrición y Dietética, tiene acceso tales como: Alemania, Argentina, Bélgica, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, Chile, Ecuador, España, Estados Unidos de América, Dinamarca, Francia, Italia, México, Panamá, Puerto Rico, Perú, Uruguay, Venezuela.

Para cualquier proceso de movilidad nacional o internacional es necesario informarse con la ORII.

El proceso de investigación de la Universidad del Atlántico, se rige según lo establecido en el Estatuto de Investigación (Acuerdo Superior artículo 000001 de febrero 16 de 2009). La consolidación de la investigación en el Programa de Nutrición y Dietética, se realiza en concordancia a lo establecido en el estatuto de investigación en su artículo N° 3, “se establece el sistema de investigaciones, integrado por los siguientes componentes: académico, organizativo y de regulación y normativa”.

El programa de Nutrición y Dietética busca la articulación en los contextos internos y externos, con otros programas académicos y con los planes, programas y proyectos de extensión y con los sectores públicos y privados, académicos y productivos locales, nacionales e internacionales respectivamente.

En el programa de Nutrición y Dietética, existen dos grupos de investigación, el grupo de investigación de nutrición humana GINHUM y el grupo de investigación en Seguridad alimentaria y nutricional, GRIINSAN, ambos categorizados en B1 por Colciencias. La Investigación como un conjunto de procesos dirigidos a la comprensión, interpretación y explicación de la realidad cuyo resultado es la producción, aplicación, transformación y avance del conocimiento científico al servicio de la Nación. La investigación científica debe estar unida al proceso pedagógico, a la enseñanza y aprendizaje de todas las ramas del conocimiento. En cuanto al programa de Nutrición y Dietética, la investigación apunta a: los Grupos de Investigación Formativa estarán dirigidos por docentes investigadores, se constituyen en la base para la construcción de proyectos a convocatorias internas y Externas. El Programa se han abierto espacios y actividades investigativas y extracurriculares para propiciar la interdisciplinariedad, tales como semilleros de investigación y grupos académicos, actividades sociales, grupo de emprendimientos, equipos de apoyo a la proyección social y desarrollo sostenible.

El diseño de proyectos conjuntos con otros programas como química y farmacia y ciencias básicas y otros programas, permitirán ampliar el horizonte científico-investigativo de sus participantes y el impacto de sus resultados para la sociedad beneficiaria, de igual manera, realizar convenios interinstitucionales para el

fortalecimiento de las líneas de investigación, amplía la gama de posibilidades temáticas que, en las áreas de la alimentación, la nutrición y la Dietética para que los estudiantes se incentiven e incursionen en el campo de la investigación.

El proceso de investigación apunta a: los Grupos de Investigación Formativa dirigidos por docentes investigadores son la base para la construcción de proyectos a convocatorias internas y Externas. Los estudiantes de Nutrición y la Dietética pueden incursionar en el campo de la investigación relacionadas con la alimentación y la nutrición, nutrición humana que inciden en o son afectados por la alimentación o la ingesta de nutrientes y los que afectan a la utilización de los alimentos o nutrientes y las metabólicas y del comportamiento de mecanismos implicados.

Los estudios en este campo de Nutrición y Dietética, incluyen: las investigaciones desde la: Genética, biología celular molecular, bioquímica relacionadas con la dieta, la nutrición y los estudios relacionados con el estado de salud o el rendimiento de los seres humanos, incluyendo el mantenimiento y promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, ensayos clínicos, estudios epidemiológicos o estudios metabólicos o los estudios diseñados para explicar el papel del metabolismo o de la función de los nutrientes y otros componentes de alimentos en los seres humanos y en animales u otros modelos biológicos relevantes para la nutrición humana, genética de nutrientes, medio ambiente interacciones en los seres humanos, los estudios de la interacción de la dieta y los nutrientes con otras sustancias que ingiere, el hombre o sustancias naturales, incluyendo los suplementos dietéticos y medicamentos, así como los materiales tóxicos y agentes cancerígenos.

En lo relacionado con la ciencia de los alimentos, se enmarca lo relacionado con calidad nutricional, contenido o composición de los alimentos, y con la biodisponibilidad de los nutrientes contenidos en los alimentos. Los estudios sobre las características nutricionales de los alimentos y las dietas para uso humano y la influencia de diversos factores sobre ellas. Algunos factores a considerar serían: las diferencias entre variedades y especies, cosecha y postcosecha, la tecnología, el procesamiento de alimentos, el transporte y las prácticas de venta al por menor de alimentos, en esta categoría se ubican también los estudios diseñados para aumentar el conocimiento de la nutrición humana y estudios sobre métodos rentables que mejoren la velocidad, precisión y fiabilidad con que los componentes de los alimentos de importancia nutricional se analizan. - Vigilancia nutricional de las poblaciones Esta categoría incluye estudios epidemiológicos y metodológicos que ofrecen datos sobre el consumo de alimentos, los hábitos alimentarios, estado nutricional y el estado de salud general, ya que este puede estar relacionado con la nutrición. Algunos ejemplos de tales estudios incluyen: estudios epidemiológicos de los patrones de consumo de alimentos y prácticas alimentarias y estudios metodológicos de las técnicas de encuestas de consumo. Comprende también los estudios de las tendencias en los hábitos alimenticios y el consumo de alimentos que afectan a la salud o la nutrición los estudios

que tratan de relacionar la historia de la dieta, los factores determinantes de la misma, datos bioquímicos, los datos de antropometría, resultados de exámenes clínicos, etc. - Educación nutricional Investigación en educación nutricional emplea métodos de la psicología, la sociología, la antropología, las comunicaciones, la educación, la economía, la investigación de mercado y marketing social. Su intención es determinar el medio más eficaz de transmitir información sobre el impacto en la salud de hábitos dietéticos, prácticas y avances en la ciencia de la nutrición humana al público en general y a profesionales de la salud. En esta área también se ubican, los estudios de los factores que facilitan o impiden la transferencia de información y de aquellos que intervienen en la traducción del conocimiento y en el cambio de comportamiento. Comprende igualmente información sobre las relaciones o los estudios para identificar, desarrollar, probar y evaluar estrategias eficaces y eficientes para la entrega de información nutricional de los diversos grupos destinatarios en diversos objetivos de educación nutricional y estudios para identificar los factores (tecnológicos, educativos, de motivación sociocultural, etc.) que causan el cambio en los hábitos alimentarios, creencias y comportamientos de consumo de alimentos. En este marco también se ubica el estudio o desarrollo de las teorías, modelos y métodos de estudio de estos factores y los estudios de vigilancia del mercado para identificar los esfuerzos de la industria para transmitir información de la nutrición al público. - Impacto de la nutrición en programas de intervención Esta área del conocimiento comprende los programas y políticas sobre consumo de alimentos y nutrición humana, las intervenciones, las políticas gubernamentales, los avances científicos, y otros fenómenos socioeconómicos y los determinantes sociales que inciden sobre el consumo de alimentos y su influencia sobre el estado nutricional en los diferentes grupos de edad y estado fisiológico. Así, los estudios de los cambios y tendencias relevantes a la salud nutricional que se producen como consecuencia de factores socioeconómicos.

Reseñar los apoyos realizados y gestionados desde el programa para la consecución de la movilidad.

ARTICULACIÓN CON LA INVESTIGACIÓN

En lo relacionado con la ciencia de los alimentos, se enmarca lo relacionado con calidad nutricional, contenido o composición de los alimentos, y con la biodisponibilidad de los nutrientes contenidos en los alimentos. Los estudios sobre las características nutricionales de los alimentos y las dietas para uso humano y la influencia de diversos factores sobre ellas. Algunos factores a considerar serían: las diferencias entre variedades y especies, cosecha y postcosecha, la tecnología, el procesamiento de alimentos, el transporte y las prácticas de venta al por menor de alimentos, en esta categoría se ubican también los estudios diseñados para aumentar el conocimiento de la nutrición humana y estudios sobre métodos rentables que mejoren la velocidad, precisión y fiabilidad con que los componentes de los alimentos de importancia nutricional se analizan. - Vigilancia nutricional de las poblaciones Esta categoría incluye

estudios epidemiológicos y metodológicos que ofrecen datos sobre el consumo de alimentos, los hábitos alimentarios, estado nutricional y el estado de salud general, ya que este puede estar relacionado con la nutrición. Algunos ejemplos de tales estudios incluyen: estudios epidemiológicos de los patrones de consumo de alimentos y prácticas alimentarias y estudios metodológicos de las técnicas de encuestas de consumo. Comprende también los estudios de las tendencias en los hábitos alimenticios y el consumo de alimentos que afectan a la salud o la nutrición los estudios que tratan de relacionar la historia de la dieta, los factores determinantes de la misma, datos bioquímicos, los datos de antropometría, resultados de exámenes clínicos, etc. - Educación nutricional Investigación en educación nutricional emplea métodos de la psicología, la sociología, la antropología, las comunicaciones, la educación, la economía, la investigación de mercado y marketing social. Su intención es determinar el medio más eficaz de transmitir información sobre el impacto en la salud de hábitos dietéticos, prácticas y avances en la ciencia de la nutrición humana al público en general y a profesionales de la salud. En esta área también se ubican, los estudios de los factores que facilitan o impiden la transferencia de información y de aquellos que intervienen en la traducción del conocimiento y en el cambio de comportamiento. Comprende igualmente información sobre las relaciones o los estudios para identificar, desarrollar, probar y evaluar estrategias eficaces y eficientes para la entrega de información nutricional de los diversos grupos destinatarios en diversos objetivos de educación nutricional y estudios para identificar los factores (tecnológicos, educativos, de motivación sociocultural, etc.) que causan el cambio en los hábitos alimentarios, creencias y comportamientos de consumo de alimentos. En este marco también se ubica el estudio o desarrollo de las teorías, modelos y métodos de estudio de estos factores y los estudios de vigilancia del mercado para identificar los esfuerzos de la industria para transmitir información de la nutrición al público. - Impacto de la nutrición en programas de intervención Esta área del conocimiento comprende los programas y políticas sobre consumo de alimentos y nutrición humana, las intervenciones, las políticas gubernamentales, los avances científicos, y otros fenómenos socioeconómicos y los determinantes sociales que inciden sobre el consumo de alimentos y su influencia sobre el estado nutricional en los diferentes grupos de edad y estado fisiológico. Así, los estudios de los cambios y tendencias relevantes a la salud nutricional que se producen como consecuencia de factores socioeconómicos.

Reseñar los apoyos realizados y gestionados desde el programa para la consecución de la movilidad.

4.1.2. Prácticas y pasantías

Las prácticas formativas en Nutrición y Dietética, son el escenario adecuado para que los estudiantes aprendan a validar, fortalecer, perfeccionar los conocimientos, aptitudes, actitudes, habilidades y destrezas como resultado del proceso de

fundamentación teórica adquirido por los estudiantes. Estas prácticas se constituyen en una vinculación temprana en el campo de las actividades laborales futuras con instituciones públicas y privadas afines con su área de formación. La práctica formativa en los diferentes escenarios de formación en Nutrición y Dietética, permite al estudiante contextualizarse en el quehacer laboral frente a un panorama institucional y/o empresarial, acentuando las destrezas, actitudes, habilidades y competencias requeridas para el desarrollo laboral. Durante el desarrollo de estas prácticas formativas, el estudiante da a conocer las capacidades que posee, de tal manera que permita la integración del conocimiento contraído al desarrollo de las actividades prácticas generando solución a las diversas necesidades del entorno social, encaminándolo al logro de las competencias necesarias del ser, saber -hacer y del saber -saber.

4.1.3. Proyecto y prácticas de impacto en la sociedad

Las prácticas formativas en la cual se llevan a cabo actividades de planeación, ejecución y evaluación de labores asistenciales, administrativas, investigativas, preventivas en el campo de la Nutrición y Dietética. Se inician a partir de octavo semestre y se desarrollan en tres áreas del proceso de formación como son: Nutrición Clínica, Administración Servicios de Alimentos y Nutrición Pública. En las prácticas formativas se aplican los conocimientos teóricos a situaciones concretas o reales, con el propósito de lograr la validación de saberes, el desarrollo de habilidades y la atención directa de las necesidades del entorno. Para el desarrollo de estas prácticas, es necesario que existan los convenios de relación docencia – servicio e interinstitucionales suscritos con diferentes instituciones de carácter público y privado que han facilitado la estabilidad y la labor del estudiante. Uno de los propósitos de estas prácticas es contribuir al bienestar de la comunidad en general, a través de las diversas estrategias que los estudiantes implementan a partir de las competencias profesionales que han adquirido en el proceso de formación. A través de ellas el estudiante tiene la oportunidad de incursionar en las áreas de salud y nutrición en diferentes grupos de población objeto, a nivel individual y colectivo, en acciones relacionadas con la promoción de la salud, la prevención y tratamiento de la enfermedad, el estudiante despliega todos sus conocimientos en lo relacionado con la atención nutricional bajo la supervisión permanente y continua de los docentes altamente calificados en las áreas del saber específico los cuales se encuentran integrados en las prácticas acompañando a los estudiantes para que logren alcanzar sus competencias del saber hacer.

Semestre: VIII

Identificación: Área Administración Servicios de Alimentación

Tipo de asignatura: Práctica.

Duración: 4 meses

Número de horas: 6

Lugar de prácticas: Instituciones públicas o privadas

Requisito: Convenio interadministrativo

Objetivo desempeñar funciones de planificación, administración y utilización eficaz de los recursos físicos, materias primas y el personal del servicio con el fin de proporcionar una alimentación de alta calidad y nutricionalmente adecuada que incida sobre la conducta alimentaria de los individuos.

Durante el desarrollo de las prácticas, el estudiante realizará las siguientes funciones y actividades generales:

- Presentar el cronograma de actividades, el cual deberá llevar la firma del Nutricionista Dietista de la Institución o coordinador de la práctica en ésta y el visto bueno del docente supervisor de prácticas de la Universidad. El docente supervisor de prácticas, asesorará y supervisará en fechas acordadas con la Universidad del Atlántico la práctica del estudiante.
- Elaborar y actualizar listados de especificaciones de materias primas.
- Participar periódicamente en la programación de las necesidades de materia prima.
- Diseñar y aplicar estrategias para el control y evaluación de proveedores del servicio de alimentación.
- Elaborar y aplicar normas y procedimientos para recibo y almacenamiento.
- Diseñar y aplicar instrumentos para el monitoreo de variables críticas en el recibo y almacenamiento tales como temperatura, características físico organolépticas y tiempo de traslado, entre otras.
- Diseñar y aplicar el procedimiento para producto no conforme en recibo.
- Establecer y aplicar estrategias para el control de la cantidad de materias primas suministradas desde el área de almacenamiento con destino a otras áreas del servicio.

- Identificar el sistema de producción existente en el Servicio de alimentación y proponer si es el caso estrategias para su mejoramiento.
- Elaborar tablas y hojas de producción de acuerdo a las especificaciones propias del servicio.
- Participar activamente en la supervisión diaria de los procesos de producción junto con el nutricionista del servicio.
- Diseñar e implementar procedimientos operativos estándar para limpieza y desinfección de equipos, superficies, materias primas y manipuladores.
- Diseñar y ejecutar planes de muestreo microbiológico y establecer planes de mejoramiento de acuerdo a los resultados obtenidos.
- Supervisar diariamente el uso de los elementos de protección personal por parte del personal manipulador.
- Diseñar y aplicar el procedimiento para producto no conforme en producción.
- Participar activamente en la supervisión diaria del ensamblaje y distribución del producto según las características del servicio.
- Diseñar y aplicar instrumentos para el monitoreo de variables críticas en el proceso de servicio tales como controles de temperatura, evaluación de las características físico organolépticas, auditorías internas de calidad como parte de la implementación de sistemas de calidad.
- Diseñar, aplicar y evaluar programas de capacitación acordes a las necesidades del servicio.
- Diseñar manuales de funciones y perfiles por cargos del personal del servicio de alimentación.
- Diseñar y aplicar instrumentos para la medición de la calidad del servicio, analizar los resultados e implementar estrategias para su mejoramiento.

- Involucrar la planeación estratégica para el desarrollo del proceso misional del servicio.
- Elaborar y/o realizar seguimiento a los perfiles sanitarios de acuerdo a la normatividad vigente.
- Aplicar estudios de tiempos y movimientos para el personal operativo del servicio de alimentación y establecer estrategias de mejoramiento.
- Diseñar y/o aplicar el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos del servicio articulado con el plan de manejo ambiental de la institución.
- Diseñar y/o realizar seguimiento a los manuales de dietas acordes a las necesidades de la población objeto y verificar periódicamente su aplicabilidad.
- Diseñar programas de menús acordes a las necesidades del servicio.
- Diseñar y aplicar procedimientos para la elaboración de recetas estándar.
- Estructurar un modelo para la implementación de un sistema de calidad en el servicio de alimentación
- Diseñar y actualizar las hojas de vida de los equipos.
- Diseñar y aplicar el procedimiento para la calibración de equipos de termometría, gramaje.
- Manejar adecuadamente los recursos físicos y humanos.
- Diseñar y aplicar indicadores de gestión.
- Establecer relaciones interpersonales en los mejores términos.
- Los estudiantes deberán responder por un plan académico mínimo con las siguientes actividades: Elaborar y entregar informe final de práctica que deberá llevar un condensado de las actividades realizadas, conclusiones, sugerencias, y/o recomendaciones.
- Registrar diariamente las actividades desarrolladas en el diario de campo y en las actas de reunión respectivas.

- Revisar en forma crítica literatura científica.
- Exponer el informe final de prácticas.

Semestre: IX

Identificación: Área Clínica

Tipo de asignatura: Práctica Nutrición Clínica.

Rotación: adulto y pediatría

Duración: cuatro meses (2 meses en cada rotación)

Horas diarias en la institución: 8

Lugar de prácticas: Instituciones públicas o privadas

Requisito: Convenio docencia-Servicio

Objetivo: Desarrollar actividades de planeación, ejecución y evaluación de labores asistenciales, investigativas, promoción y preventivas en el campo de la Nutrición y Dietética.

Durante el desarrollo de las prácticas, el estudiante realizará las siguientes funciones y actividades generales:

- Apoyar al médico responsable en el manejo nutricional de los pacientes con soporte nutricional.
- Realizar evaluación y diagnóstico nutricional y atención nutricional periódicamente mediante parámetros antropométricos, clínicos, bioquímicos, alimentarios (si la patología y el estado del paciente lo permiten).
- Participar con el equipo de salud y realizar la determinación de los requerimientos nutricionales de cada paciente.
- Participar en la elaboración de los esquemas de nutrición enteral y parenteral y protocolos de atención de pacientes en estado crítico.
- Diligenciar los formatos previa aprobación de la docente supervisora y analizar la evolución nutricional, alimentaria, metabólica de los pacientes a cargo.
- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional del individuo enfermo hospitalizado y relacionarlo con la patología de éste.

- Realizar la atención nutricional acorde a la condición del paciente, previa revisión exhaustiva de la historia clínica.
- Monitorear diariamente la ingesta y tolerancia del paciente y su adherencia al tratamiento.
- Participar en la ronda médica diariamente sustentando científicamente la evolución del paciente a la atención nutricional brindada.
- Proporcionar educación alimentaria y nutricional al paciente y a la familia.
- Elaborar el plan casero una vez egrese el paciente.
- Realizar el diagnóstico nutricional del individuo pre y post quirúrgico.
- Participar con el equipo de salud y realizar la determinación de los requerimientos nutricionales de cada paciente.
- Elaborar la atención nutricional adoptada a la condición metabólica y evolución del paciente.
- Estimar y registrar la ingesta nutricional diariamente
- Los estudiantes deberán responder por un plan académico mínimo con las siguientes actividades:
- Participar activa y científicamente en reuniones científicas con la exposición de temáticas interesantes, actuales afines a la atención nutricional y metabólica del paciente.
- Mantenerse constantemente actualizado en el manejo de pacientes en estado crítico, patologías y cirugías relacionadas con el área de rotación.
- Orientar junto con el equipo profesional en los tópicos de manejo y apoyo nutricional al equipo médico, de estudiantes de otras áreas, personal auxiliar, pacientes y familiares.
- Diligenciar adecuadamente la papelería correspondiente a la rotación: Diario de campo, informe final, actas de soporte de actividades.

- Participar en el diseño de protocolos de manejo de patologías dando su aporte desde el punto de vista nutricional y metabólico, con el apoyo del equipo de salud.
- Presentar (2) casos clínicos interesantes y sustentarlos científicamente; uno de los cuales se sustentan en la Facultad de Nutrición y Dietética con dos modalidades: escrita y oral frente al equipo coordinador de la práctica y la docente de la asignatura de Nutrición del adulto, y Nutrición infantil de la Universidad del Atlántico.

Semestre: X

Identificación: Área Nutrición Pública

Tipo de asignatura: Práctica Nutrición Pública.

Duración: 4 meses

Número de horas: 6

Lugar de prácticas: Instituciones públicas o privadas

Requisito: Convenio interadministrativo

Objetivo: Desarrollar funciones de atención primaria dentro del Sistema Nacional de Salud, tendientes a mejorar o mantener un adecuado estado de salud, mediante el desarrollo de acciones en el campo de la Nutrición Pública

Durante el desarrollo de las prácticas, el estudiante realizará las siguientes funciones y actividades generales:

- Realizar y analizar modelo analítico causal existente de la situación alimentaria y nutricional y/o proponiendo modificaciones, con base en indicadores de salud, alimentarios, nutricionales, saneamiento, demográficos, socio-económicos de la población objeto.
- Asistir, participar y proponer en las reuniones técnicas e interdisciplinarias de toma de decisiones sobre alimentación y nutrición, alternativas de solución de acuerdo a la información producida.
- Identificar y analizar el funcionamiento del SISVAN: Población objeto, Actores, funciones, responsabilidades, operativización.
- Establecer el plan de mejoramiento partiendo de los resultados encontrados en la Identificación y análisis del funcionamiento del SISVAN.

- Efectuar seguimiento al Plan de mejoramiento establecido, partiendo de los resultados encontrados en la Identificación y análisis del funcionamiento del SISVAN.
- Realizar Diagnóstico o tamizaje nutricional, con la interpretación de los indicadores nutricionales.
- Valorar antropométricamente a la población objeto según necesidades del escenario.
- Estructurar el plan de acción alimentario y nutricional para el desarrollo de las intervenciones alimentarias y nutricionales, mediante la estrategia de participación social e interdisciplinaria.
- Establecer y aplicar evaluaciones de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición.
- Proponer planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición.
- Socializar planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición.
- Ejecutar planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición
- Monitorear los planes de mejoramiento de acuerdo a la evaluación de planes, programas proyectos de alimentación y nutrición.
- Realizar evaluación de conocimientos de alimentación y nutrición a población objeto.
- Diseñar un programa de educación en alimentación y nutrición innovador para la población objeto.
- Socializar el programa de educación nutricional para población objeto.
- Ejecutar el programa de educación nutricional para la población objeto.
- Evaluar el programa de educación nutricional para población objeto, mediante matriz DOFA.

- Gestionar en los escenarios de práctica recursos para ejecutar alternativas de solución planteados de acuerdo a las evaluaciones realizadas.
- Realizar análisis de costos a una actividad relacionada con la población objeto.
- Estructurar el plan de acción para el desarrollo de las competencias de alimentación y nutrición en la práctica de nutrición pública.
- Diseñar y socializar el manual de procedimientos y funciones.
- Los estudiantes deberán responder por un plan académico mínimo con las siguientes actividades:
- Revisar artículos científicos y/o temas.
- Exponer los informes por cortes requeridos ante el docente coordinador de prácticas, docentes supervisores en la Universidad del Atlántico.
- Exponer el informe final de prácticas según las especificaciones requeridas para tal fin.
- Elaborar y entregar informe final escrito de práctica según la modalidad establecida.

4.1.4. Articulación con la investigación

El proceso de investigación de la Universidad del Atlántico, se rige según lo establecido en el Estatuto de Investigación (Acuerdo Superior artículo 000001 de febrero 16 de 2009). La consolidación de la investigación en el Programa de Nutrición y Dietética, se realiza en concordancia a lo establecido en el estatuto de investigación en su artículo N° 3, “se establece el sistema de investigaciones, integrado por los siguientes componentes: académico, organizativo y de regulación y normativa”.

El programa de Nutrición y Dietética busca la articulación en los contextos internos y externos, con otros programas académicos y con los planes, programas y proyectos de extensión y con los sectores públicos y privados, académicos y productivos locales, nacionales e internacionales respectivamente.

En el programa de Nutrición y Dietética, existen dos grupos de investigación, el grupo de investigación de nutrición humana GINHUM y el grupo de investigación en Seguridad alimentaria y nutricional, GRIINSAN, ambos categorizados en B1 por Colciencias. la Investigación como un conjunto de procesos dirigidos a la comprensión, interpretación y explicación de la realidad cuyo resultado es la producción, aplicación, transformación y avance del conocimiento científico al servicio de la Nación. La investigación científica debe estar unida al proceso pedagógico, a la enseñanza y aprendizaje de todas las ramas del conocimiento. En cuanto al programa de Nutrición y Dietética, la investigación apunta a: los Grupos de Investigación Formativa estarán dirigidos por docentes investigadores, se constituyen en la base para la construcción de proyectos a convocatorias internas y Externas.

El diseño de proyectos conjuntos con otros programas como química y farmacia y ciencias básicas y otros programas, permitirán ampliar el horizonte científico-investigativo de sus participantes y el impacto de sus resultados para la sociedad beneficiaria, de igual manera, realizar convenios interinstitucionales para el fortalecimiento de las líneas de investigación, amplía la gama de posibilidades temáticas que, en las áreas de la alimentación, la nutrición y la Dietética para que los estudiantes se incentiven e incursionen en el campo de la investigación.

El proceso de investigación apunta a: los Grupos de Investigación Formativa dirigidos por docentes investigadores son la base para la construcción de proyectos a convocatorias internas y Externas. Los estudiantes de Nutrición y la Dietética pueden incursionar en el campo de la investigación relacionadas con la alimentación y la nutrición, nutrición humana que inciden en o son afectados por la alimentación o la ingesta de nutrientes y los que afectan a la utilización de los alimentos o nutrientes y las metabólicas y del comportamiento de mecanismos implicados.

Los estudios en este campo de Nutrición y Dietética, incluyen: las investigaciones desde la: Genética, biología celular molecular, bioquímica relacionadas con la dieta, la nutrición y los estudios relacionados con el estado de salud o el rendimiento de los seres humanos, incluyendo el mantenimiento y promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, ensayos clínicos, estudios epidemiológicos o estudios metabólicos o los estudios diseñados para explicar el papel del metabolismo o de la función de los nutrientes y otros componentes de alimentos en los seres humanos y en animales u otros modelos biológicos relevantes para la nutrición humana, genética de nutrientes, medio ambiente interacciones en los seres humanos, los estudios de la interacción de la

dieta y los nutrientes con otras sustancias que ingiere, el hombre o sustancias naturales, incluyendo los suplementos dietéticos y medicamentos, así como los materiales tóxicos y agentes cancerígenos.

A continuación, se presenta la clasificación de los grupos de investigación con sus líneas

Ilustración 1. Categorización de grupos de investigación

CATEGORIZACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN		
NOMBRE DEL GRUPO	CATEGORIA COLCIENCIAS	LINEAS DE INVESTIGACIÓN
GRUPO DE INVESTIGACIÓN INTERDISCIPLINARIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL GRIINSAN	B	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN HUMANA GINHUM	B	NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN HUMANA
		CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL VALOR NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS
		DESARROLLO DE INGREDIENTES BIOACTIVOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES
		DESARROLLO E INNOVACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS
		EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
Fuente: Coordinación Misional de Investigaciones de la Facultad		

4.1.5. Articulación con los egresados

El programa de Nutrición y Dietética, junto con la oficina de egresados, contempla acciones para favorecer la relación con los egresados, por lo cual se llevan a cabo encuentros, seminarios, actualizaciones, creación de la asociación de egresados y el portal de empleo para mantener el contacto con ellos quien en la actualidad se encuentran vinculados a diferentes sectores productivos y de servicios de la región, en el contexto local, regional, nacional e internacional. De acuerdo con las encuestas realizadas a los egresados el 79,3% se encuentra vinculado al sector laboral. El P.E.P. destaca que la formación integral que los egresados han recibido les permite una vinculación institucional de doble vía que traspasa la frontera de la titulación. En este sentido el PEP propicia que los egresados mantengan la integración con la Universidad del Atlántico.

5. APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRICULAR

5.1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO.

Desde la perspectiva organizacional, se mira a la institución a partir de una estructura de procesos, que son las actividades esenciales en las que debe trabajar la organización, para cumplir con su misión y visión. Los procesos que permiten materializar el quehacer corporativo son denominados procesos misionales, que se fundamentan en procesos estratégicos: son los que generan las directrices; procesos de apoyo: prestan servicios a los procesos misionales y sirven de soporte para el incremento de la productividad en cada uno de ellos y no están asociados a la razón de ser de la organización y procesos de evaluación y control.

MAPA DE PROCESOS



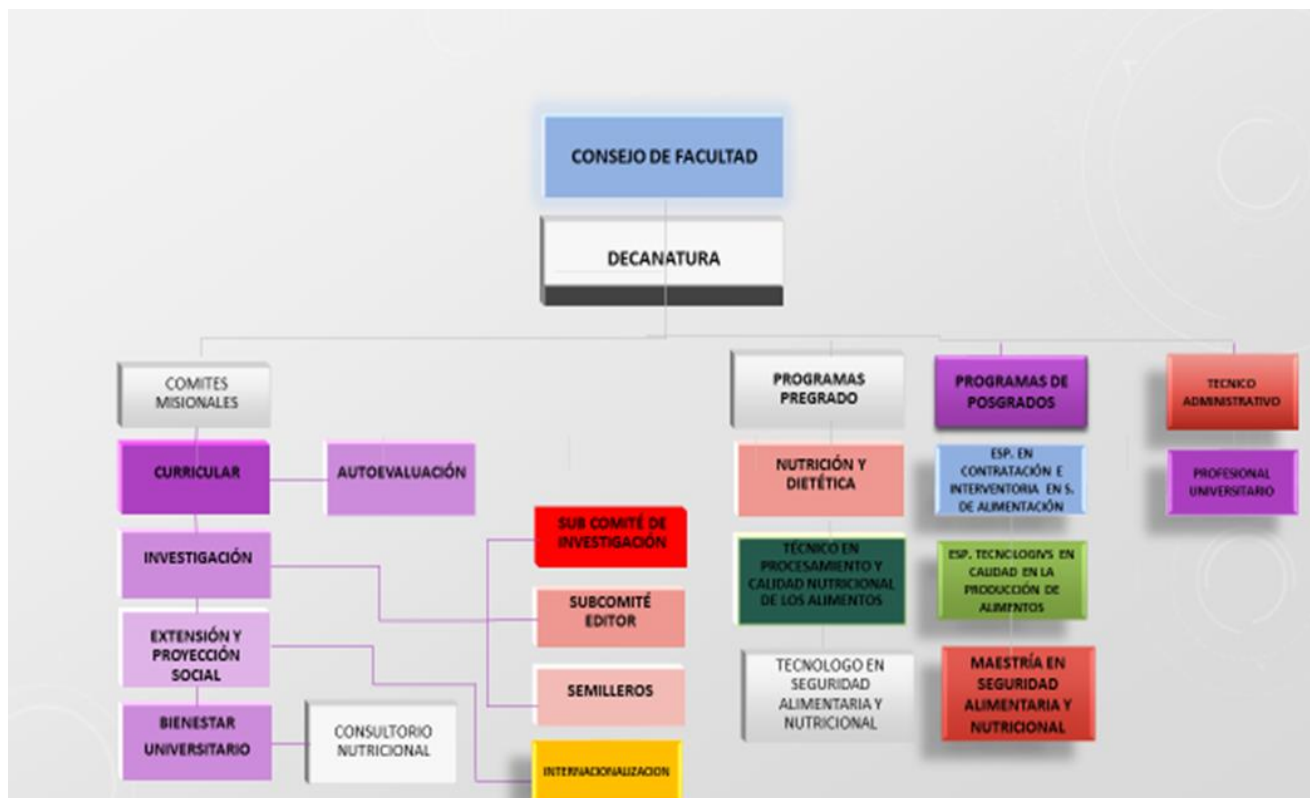
Fuente: Sistema Integrado de Gestión Universidad del Atlántico

5.2 Componente Organizativo

El siguiente es el componente organizativo de carácter permanente con que cuenta la Facultad de Nutrición y Dietética en el cual se encuentra adscrito el programa de Nutrición y Dietética para el logro de sus funciones: El Consejo de Facultad: El Consejo de Facultad de Nutrición y Dietética constituye un organismo con funciones de dirección diversas, claramente definidas en la Institución. En el contexto del Programa de Nutrición y Dietética, es el encargado de velar por las propuestas de planes de estudio, de modificaciones y de reformas que posteriormente se remiten al Consejo Académico. Comité de Autoevaluación del Programa: Responsable del desarrollo de la autoevaluación permanente de acuerdo con los lineamientos señalados por el Consejo Nacional de Acreditación, Decretos de Registro Calificado de Programas Académicos de Educación Superior y el Comité General de Autoevaluación y Acreditación Institucional. COMITÉS MISIONALES, dirigidos por el Decano y coordinados cada uno por un

docente, son: • Comité Misional Curricular. • Comité Misional de Investigación. • Comité Misional de Extensión. • Comité Misional de Bienestar.

Ilustración 3. Organigrama Facultad De Nutrición Y Dietética



Fuente: Elaboración propia

La estructura orgánica del Comité Misional de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética, tal como se presenta en la estructura, está conformada por:

- a) El Consejo de Facultad de Nutrición y Dietética
- b) El Comité Misional de Investigaciones de la Facultad de Nutrición y Dietética
- c) El Sub-comité de Investigación Formativa de la Facultad de Nutrición y Dietética
- d) El Sub-comité Editor de la Facultad de Nutrición y Dietética
- e) Los Grupos de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética
- f) Los Semilleros de Investigación de los diferentes Grupos de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética.

El Comité Misional de Investigaciones del Programa de Nutrición y Dietética, es el organismo encargado de coordinar, proponer y materializar las políticas institucionales de investigación, así como también la investigación formativa y la investigación en sentido estricto en la Facultad de Nutrición y Dietética.

Los miembros del Comité de Investigaciones son designados por el Decano y Coordinador del Programa por un período de dos años, y está integrado por:

- a) Decano (a)
- b) Coordinador(a) del Comité Misional de Investigaciones
- c) Dos (2) representantes de los grupos de investigación que lograron mayor categoría en las últimas convocatorias elegidos por los grupos (categoría A o B). En caso de que no existan grupos de investigación en esas categorías en la facultad, lo integrará un grupo con categoría C o, en su defecto, de otras categorías reconocidas por Colciencias, o institucionalmente.
- d) Un coordinador(a) de los programas de maestría o doctorado elegidos por ellos
- e) Un director(a) de las revistas de la facultad, reconocidas institucionalmente y con periodicidad verificable, elegido por ellas.

Asimismo, el Comité Misional de Investigaciones contempla los siguientes Subcomités:

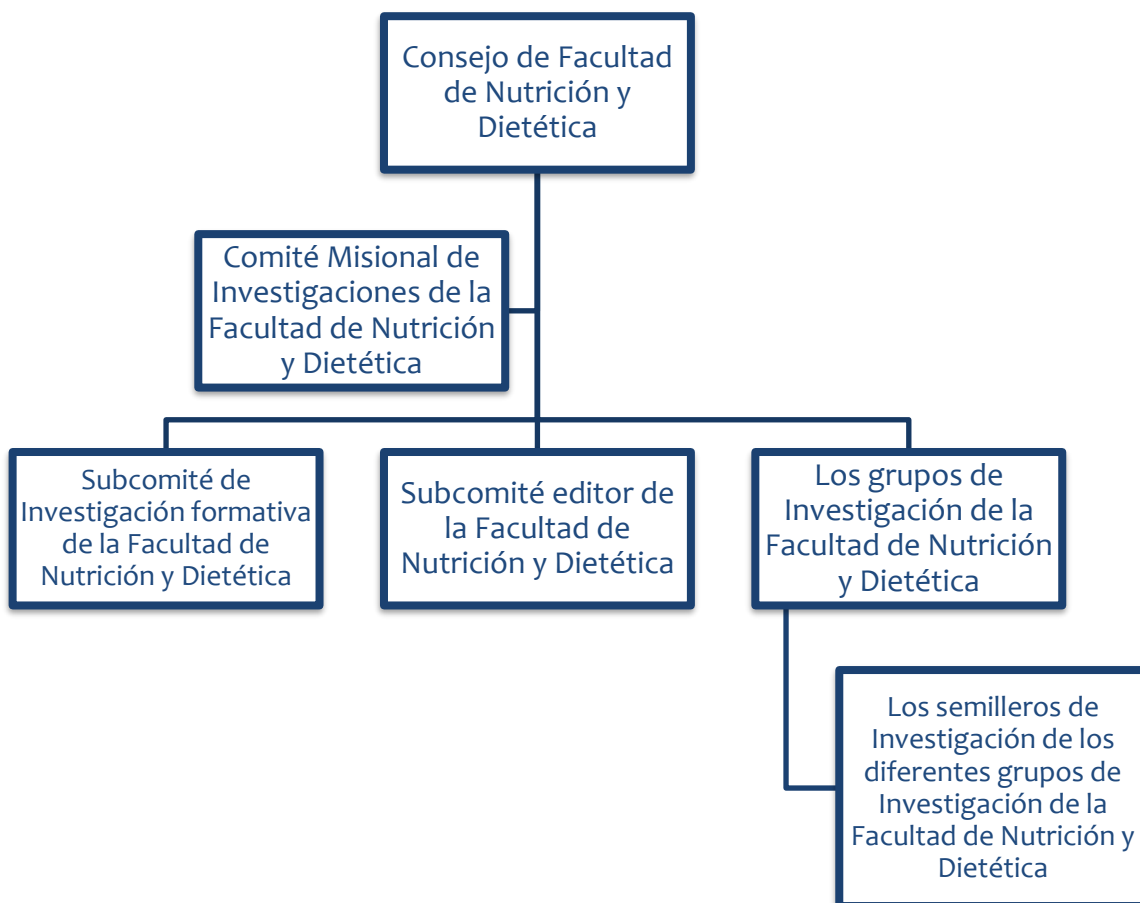
El Subcomité de Investigación Formativa es la instancia de promover la investigación formativa en las diferentes áreas del Programa; maneja todo lo relacionado con los trabajos de grado de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento de Trabajos de Grado vigente.

Este subcomité está conformado por:

- a) Un coordinador
- b) Tres (3) miembros nombrados por el Coordinador de este subcomité entre los docentes de las respectivas áreas del conocimiento.
- c) Un Docente Asesor Metodológico perteneciente a uno de los cursos del componente científico tecnológico del Plan de Estudios.

El Subcomité Editor tiene como función planificar, organizar, promover, orientar y gestionar la edición de la Revista de la Facultad, en asocio con el Decano (a) y el Sello Editorial de la Universidad. El Decano (a) designará un coordinador entre los tres representantes investigadores del Comité Misional de Investigaciones

Ilustración 04. Estructura Orgánica del Sistema de Investigación de la Facultad de Nutrición y Dietética



5.3 Docentes

A continuación, se refleja la planta docente del programa de Nutrición y Dietética por área del conocimiento

Tabla 10. Planta docente

AREA	SUB AREA	PROFESOR VINCULADO	CATEGORIA	TOTAL	Nivel de formación	Tipo de vinculación
NUTRICION CLINICA	Nutrición Clínica Adultos Nutrición Clínica infantil	Blanca Rosa Jassim Álvarez	Asociada	3	Magíster	TC
		Regina Chaves	Asociada		Magíster	TC
		Margarita Rosa Fernández Alean	Asociada		Magíster	TC
NUTRICION PUBLICA	Nutrición Pública Seguridad Alimentaria y Nutricional	Liliana Margarita Morales Canedo	Asociada	3	Magister	TC
		Martha Ligia Ospina	Asociada		Magister	TC
		Sandra María Gómez	Asociada		Magister	TC
ALIMENTOS	Ciencia de los Alimentos	Josefa María Palacio Montañez	Titular	1	Magíster	Medio Tiempo
		Esperanza Flórez Fernández	Asociada	2	Magister	TC
	Administración De Servicios Alimentación	Amparo Luz Púa Rosado	Asociada		Magister	TC

5.4 Recursos Físicos y apoyo a la docencia

La Universidad de Atlántico cuenta con aulas de clases, laboratorios, auditorios, infraestructura de biblioteca, escenarios deportivos, salas de audiovisuales, salas de informática, sala de investigación de semilleros, Centro de Convenciones, entre otros escenarios, los cuales se encuentran al servicio del programa de Nutrición y Dietética para el desarrollo de sus funciones misionales. Como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 11. Espacios Físicos Universidad del Atlántico

Uso de Espacios	Cantidad de espacios	M2
Aulas de Clase	176	9.101
Laboratorios	68	7.550
Sala de Tutores	6	1.008
Auditorios, salas especializadas y salas de conferencia	41	3.766
Bibliotecas	1	4.868
Cómputo	16	837
Oficinas	37	5.435
Espacios Deportivos	7	45.300
Cafeterías	5	745
Zonas Recreación	3	982
Servicios Sanitarios	31	708
Plazoleta		
Zona Parqueaderos		
Zonas Verdes		
Otros		83.846,00
TOTALES	391	164.146

Suma de puestos de las aulas de clase	7040
---------------------------------------	-------------

Laboratorio de Educación Nutricional



Ilustración 5. Laboratorio de educación Nutricional

Laboratorios específicos del programa de Nutrición y Dietética

Laboratorio	Área(m ²)
Procesamiento y Calidad Nutricional de los Alimentos	227,49
Antropometría	
Educación Alimentaria y Nutricional	

Tabla 12. Laboratorios específicos del programa

Tabla 13. Material Bibliográfico Programa De Nutrición Y Dietética

Área de Conocimiento	Módulos	Títulos	Ejemplares
Tesis	Diseño de Propuestas y Proyectos de Investigación de Gestión en Alimentación y Nutrición.	448	471
Biología	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie.	965	1.570
Ética	Relación Sujeto Medio y la Dimensión Ética.	376	502
Química y ciencias afines	Origen y Desarrollo de Sistemas Vivos: Individuo y Especie, Composición Estructural de Alimentos.	208	387
Múltiple 1	Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas I; Desarrollo de Competencias Descriptivas y Comunicativas II.	144	210
Administración y afines	Campos de Saberes en Nutrición y Dietética; Modelos de Investigación en Alimentación y Nutrición; Estadística Aplicada a la Investigación; Filosofías en las Culturas Investigativas.	493	937
Múltiple 2	El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	230	346
Múltiple 3	Articulación del Sistema Nervioso; El Cuerpo Humano y Sus Funciones.	34	47
Múltiple 4	Composición Estructural de Alimentos; Culturas Alimentarias y Nutricionales; Asimilación y Transformación de los Nutrientes; Alimentos de Origen Vegetal; Alimentos de Origen Animal; Evaluación y Atención Nutricional en la Edad Infantil; Evaluación y Atención Nutricional desde la Pubertad hasta el Adulto Mayor; Conductas y Actitudes del Ser Humano Asociados con Salud Alimentación y Nutrición; Seguridad Alimentaria y Nutricional; Introducción a la Terapéutica Profesional en Niños y Adultos; Fisiopatología de las Enfermedades Infantiles y su Enfoque Nutricional; Alimentación y Nutrición en la Calidad de Vida; Formulación de Proyectos en Alimentación y Nutrición; Electiva de Contexto I: Consejería en Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño; Electiva de Profundización I: Guías Alimentarias para la Población Colombiana.	909	1.567
Múltiple 5	Relación Psicoafectiva Diferentes Etapas de la Vida.	590	807
Múltiple 6	Desarrollo Empresarial I; Desarrollo Empresarial II; Desarrollo Empresarial III; Desarrollo Empresarial IV.	906	1.660
	Total	9.114	14.626

Fuente: Biblioteca Orlando Fals Borda Universidad del Atlántico

Colección Electrónica: distribución

Tabla 14. Colección electrónica del programa

Tipo de Recurso	Colección	Títulos	Ejemplares
Libros	Pearson	52	108
	Mc Graw Hill	92	216
	e-Libro	8.901	8.901
	e-Book Central	955	955
	Science Direct	58	58
	Proquest	27	27
Total		10.058	10.265
Revistas	e-Libro	206	206
	Science Direct	144	144
	Science Collection	167	167
	Informe Académico	73	73
	Proquest	858	858
Total		1.448	1.448

Inversiones realizadas para la adquisición de material bibliográfico 2013-2018

Tabla 15. Inversiones realizadas por el programa

AÑO	COLECCIÓN IMPRESA	COLECCIÓN ELECTRÓNICA		INVERSIÓN ANUAL
		LIBROS/REVISTAS	BASES DE DATOS	
2013	81.836	97.128	60	1.286.987.933
2014	91.971	178.953	64	1.773.945.606
2015	100.480	216.870	72	1.806.728.685
2016	107.130	220.838	74	1.148.518.312
2017	110.816	261.526	112	1.731.506.624
2018	115.816	330.124	115	1.987.687.930

Fuente: Información General del Departamento de Bibliotecas. Universidad del Atlántico, 2018

INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA Y SALAS DE INFORMÁTICA

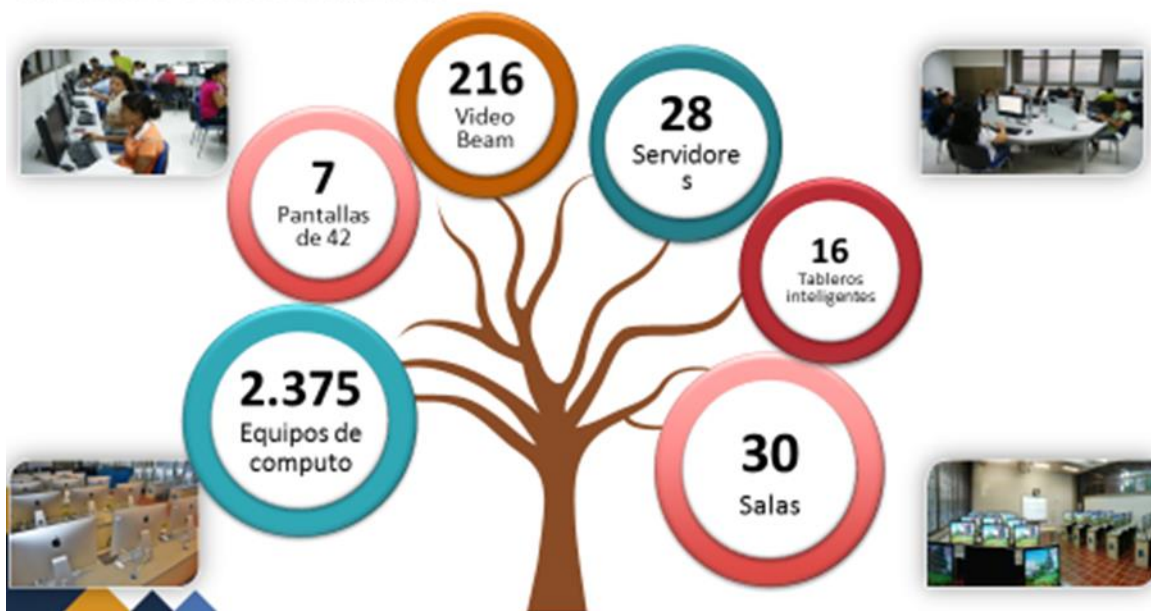


Ilustración 6. Infraestructura Tecnológica del programa

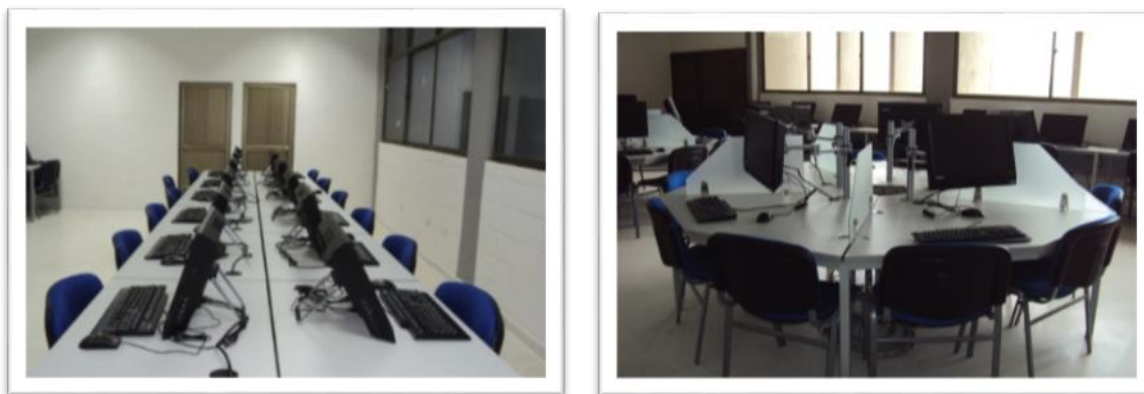


Ilustración 7. Salas de informática de la Universidad

6. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA

El proceso de evaluación y autorregulación, se llevará junto con la Oficina de Planeación, donde se han articulado los diferentes sistemas de gestión, esto ha permitido estandarizar los procedimientos académicos que han sido documentados bajo la metodología del sistema de gestión de calidad, permitiendo evaluar en términos de cumplimiento a través de indicadores de gestión y a través de auditorías internas el desempeño de las diferentes unidades académicas.

La Universidad del Atlántico, desarrolla el programa de Auditoría Interna de la Calidad una vez al año, con el fin de determinar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas que ayuden a mejorar el Sistema de Gestión de Calidad, para lo cual elaboró el Procedimiento de Auditorías Internas de la calidad consagradas en Resolución, que describe la metodología para la planeación y ejecución de las auditorías internas de la calidad, al igual que la selección y calificación de los auditores internos de calidad.

Por su parte el Sistema de Aseguramiento de la Calidad Académica, una vez obtenido el Registro Calificado de un programa académico, establece el cronograma para las dos (2) autoevaluaciones durante la vigencia del mismo, una cada dos (2) años, con una duración de seis (6) meses cada una. Previa elaboración del documento maestro, se llevan los resultados de las autoevaluaciones del Momento 1 y Momento 2 al Comité de Unidad Académica el cual evaluará los resultados.

En el proceso de autoevaluación participan activamente en los comités tanto estudiantes, docentes, personal administrativo y comunidad universitaria, formando grupos con designaciones tanto para los factores en procesos de autoevaluación para la renovación de la acreditación como para las condiciones del Registro Calificado.

6.1. Normatividad de la autoevaluación en la Universidad del Atlántico

La cultura de la autoevaluación se concibe en la Universidad del Atlántico como un proceso permanente y participativo, asumida a través del Estatuto General y del PEI, para la identificación de fortalezas y debilidades que orienten la toma de decisiones acerca de la mejora de la calidad educativa de sus programas y el desarrollo institucional. Regido por los criterios de universalidad, integridad, equidad, idoneidad, responsabilidad, coherencia, transparencia, pertinencia, eficacia, eficiencia, concertación y estimulación.

En tal sentido, ésta fue implementada en el Acuerdo Superior 007 de 2000 y a través de la Resolución Rectoral No 000841 del 5 de octubre de 2007 con la cual se crea el Comité General de Autoevaluación Institucional y de Acreditación y se adopta el proceso de autoevaluación, asignando responsabilidad, ejecución y seguimiento.

En el sistema de planeación institucional para soportar los procesos de autoevaluación se contemplan dos grupos de trabajo en dos niveles distintos. En primera instancia, el Comité General de Autoevaluación Institucional y Acreditación que es de carácter permanente y responsable de la política de Autoevaluación Institucional. En segunda instancia, el comité específico de Autoevaluación del Programa Académico definido como el organismo operativo multidisciplinario de carácter permanente por cada programa de pregrado o postgrado y es el responsable de la autoevaluación.

En este contexto, todos los Programas de la Universidad del Atlántico, en cumplimiento de su misión institucional tienen la responsabilidad de autoevaluarse para identificar las fortalezas y debilidades de orden institucional. Ello significa revisar las prácticas del trabajo académico y administrativo, proponer reformas e innovaciones, adelantar un proceso continuo de mejoramiento, afianzar un sistema de información y de memoria histórica en el programa, identificar los indicadores de gestión, en pro de la generación de las condiciones necesarias para someterse a las evaluaciones externas de renovación de registro calificado y de esta manera alcanzar la acreditación de calidad según el modelo del Consejo Nacional de Acreditación –CNA, sin dejar de lado las condiciones particulares y la realidad institucional que vive la Universidad.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1- Departamento Nacional de Planeación
- 2- Consejo Nacional de Acreditación (CNA) Sistema de Educación Superior en Colombia.
- 3- Informe UNESCO. La Educación al servicio de los pueblos y el planeta.
- 4- Consejo Nacional de Acreditación (CNA) República de Colombia
- 5- Perfil y competencias del Nutricionista Dietista. ACOFANUD. 2014
- 6- Ministerio de Salud y Protección Social. Perfiles y competencias de los profesionales en Salud. 2016
- 7- Competencias PEP del Programa de Nutrición y Dietética, Perfil y Competencias del Nutricionista Dietista-ACOFANUD 2014
- 8- Constitución Política de Colombia.
- 9- Ley 73 de 1979
- 10- Ley 1188 de 2008 por el cual se regula el registro calificado de programas de educación superior y se dictan otras disposiciones"
- 11- Ordenanza Departamental No 10 del 24 de noviembre de 1955
- 12- Acuerdo Superior 0015 de 2014
- 13- Decreto 1295 de 20 de abril de 2010
- 14- Ordenanza No. 042 del 15 de junio de 1946
- 15- Acuerdo 0002 de 2003
- 16- Bibliografía consultada, fuentes primarias o secundarias, utilizada. Referenciadas preferiblemente en normas APA.