



MAESTRÍA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA & NUTRICIONAL

JOSÉ RODOLFO HENAO GIL
Rector

ALEJANDRO URIELES GUERRERO
Vicerrector de Docencia

LEONARDO DAVID NIEBLES NÚÑEZ
Vicerrector de Investigación, Extensión y Proyección Social

ÁLVARO GONZÁLEZ AGUILAR
Vicerrector de Bienestar

MARYLUZ STEVENSON DEL VECCHIO
Vicerrectora Administrativo y Financiero

ESPERANZA FLÓREZ FERNÁNDEZ
Decana de la Facultad Nutrición y Dietética





**PROYECTO EDUCATIVO DEL
PROGRAMA (PEP)
MAESTRÍA EN SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
FACULTAD DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

Puerto Colombia, mayo de 2021.

Consejo de Facultad de Nutrición y Dietética

Mg. ND Esperanza Flórez Fernández

Decana Facultad de Nutrición y Dietética.

Josefa Palacio Montañez.

Regina Chaves de Mendoza

Representantes de los Docentes del Programa Nutrición y Dietética

Carlos Andrés Barceló Bovea

Didier Enrique Ochoa Rada

Representante de los Estudiantes

Basila Orozco Orozco

Deneris Gaviria

Representante de los Egresados

Aleyda Inés Parra Castillo

Ingrid Ballestas Rodríguez

Representante de los grupos de investigación

Comité Curricular Programa.

Mg. ND Aleyda Inés Parra Castillo.

Coordinadora de Programa

Mg. ND Liliana Margarita Morales Canedo.

Mg. ND Kissy María Macías Bolívar.

Mg. ND Sandra María Gómez Aguirre.

Mg. ND Marta Ligia Ospina Hernández.

Profesores miembros del Comité.

Ing. Fernando Avendaño Celedón

Representante de los Estudiantes.

Merly Johana Medina Aguilar.

Gladys Gregoria Gaviria García.

Asesor Departamento de Calidad

Contenido

| | |
|---|--------------------------------------|
| INTRODUCCIÓN | <i>¡Error! Marcador no definido.</i> |
| 1. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA | 8 |
| 1.1. RESEÑA HISTÓRICA..... | 9 |
| 1.2. RELEVANCIA ACADÉMICA O JUSTIFICACIÓN | 10 |
| 2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA | 12 |
| 2.1. Misión..... | 12 |
| 2.2. Visión..... | 12 |
| 2.7. Perfiles | 15 |
| 2.7.1 Perfil Profesional..... | 15 |
| 2.7.2. Perfil De Ingreso..... | 15 |
| 2.7.3. Perfil de Egreso y Ocupacional | 15 |
| 2.8. Proyección del Programa | 16 |
| 3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR | 17 |
| 3.1. COMPONENTES FORMATIVOS | 18 |
| 3.1.1. Definición del Plan General de Estudios..... | 18 |
| 3.1.1.4. Desarrollo Curricular | 27 |
| 3.1.1.5. Actualización y evaluación del currículo | 27 |
| 3.1.2. Resultados de Aprendizaje proyectados..... | 29 |
| 3.1.3. Formación Integral | 32 |
| 3.1.4. Actividades Académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular | 33 |
| 3.2. COMPONENTES PEDAGÓGICOS | 34 |
| 3.3. COMPONENTES DE INTERACCIÓN | 36 |
| 3.4. CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA | 37 |
| 4. PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO | 44 |
| 4.1. Investigación, Extensión y proyección Social | 44 |
| 4.1.1. Movilidad académica | 45 |
| 4.1.3. Proyectos de impacto en la sociedad | 46 |
| 4.1.4. Articulación con la investigación | 48 |
| 4.1.5. Articulación con los egresados | 49 |
| 5. APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO | 50 |
| 5.1. Docentes | 50 |
| 5.2. Recursos físicos y apoyo a la docencia | 53 |
| 6. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA | 55 |
| 7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 56 |

LISTA DE TABLAS

| | |
|--|-----|
| Tabla 1 Información General del Programa | 8 |
| Tabla 2. Estructura curricular del programa por créditos académicos y áreas de formación..... | .21 |
| Tabla 3. Plan de estudio del Programa | .22 |
| Tabla 4. Articulación de las áreas de formación y los Resultados de Aprendizaje..... | 0 |
| Tabla 5. Nivel de formación, tipo de contratación, área curricular y cursos a desarrollar de los docentes del Programa en Seguridad Alimentaria y Nutricional..... | 0 |

ILUSTRACIONES

| | |
|---|-----|
| Ilustración 2. Malla Curricular del Programa Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional..... | 0 |
| Ilustración 3. Profesores del programa Seguridad Alimentaria y Nutricional | .51 |
| Ilustración 4. Aulas de clases programa Seguridad Alimentaria y Nutricional | .54 |

INTRODUCCION.

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional es el documento guía y el marco referencial del programa, como también para quienes deseen conocer información del mismo, relativa a la docencia, la investigación, la proyección social y la internacionalización. El recorrido por este documento presenta aspectos que definen y describen el programa, tales como, relevancia académica a través de las tendencias de la educación, del currículo y la profesión; pertinencia y propósitos; organización y estrategia curricular; procesos misionales y articulación con el medio (investigación, extensión y proyección social, movilidad académica, y egresados); apoyo administrativo institucional a la gestión curricular y, autoevaluación y autorregulación del programa.

Además de los anterior, el PEP fue revisado considerando los aspectos discutidos al interior del Comité Curricular guardando una estrecha relación con las Políticas Públicas en Seguridad Alimentaria y Nutricional, a las nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición a nivel nacional e internacional, entre ellos los Objetivos del Desarrollo Sostenible.

Sobre el seguimiento y cumplimiento de la intencionalidad organizacional de las labores formativas, académicas y docentes del currículo, es pertinente iniciar señalando que los procesos académicos se deciden centralmente desde las vicerrectorías, orientados por el Plan de Desarrollo Institucional y se ejecutan en forma descentralizada con el apoyo del Consejo de Facultad y los Comités Misionales.

Las coordinaciones misionales de programa se encargan de facilitar o apoyar la realización de las actividades académicas. Estas no son responsables de llevar la contabilidad académica ni administrativa, sus accionares permiten el buen desarrollo académico administrativo del programa.

El diseño del PEP de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional está estrechamente relacionado con el Proyecto Educativo de la Universidad, la cual viene generando espacios muy importantes para adelantar los procesos de autoevaluación con fines de acreditación y de renovación de registros calificados de la mayoría de sus programas, tanto de pregrado como de posgrados, reconociendo en este proceso la obtención de informaciones confiables, que permitan evaluar y de esta manera tomar acciones encaminadas a atender y emprender tareas pertinentes, con el propósito de mejorar la calidad de la educación que se ofrece a toda la comunidad interesada en cualificarse. Este proceso es permanente, participativo y reflexivo el cual permite establecer las fortalezas y debilidades de los programas académicos, contribuyendo al mejoramiento continuo, de igual manera, es el punto de partida de los procesos de acreditación coadyuvando a la reflexión sobre el cumplimiento de la misión de los programas académicos y la institución. Asimismo, ha exigido un constante compromiso de

trabajo entre la comunidad académica y administrativos con el propósito de ajustarse a los cambios conceptuales, metodológicos e investigativos que esta tarea demanda, así como a las necesidades de formación del país y la región.

El PEP es el considerado el producto de un trabajo colaborativos de la comunidad académica de la Facultad y el Programa, con el propósito de acogerse a los cambios conceptuales, metodológicos e investigativos que esta tarea demanda, así como los requerimientos definidas en el modelo del Consejo Nacional de Acreditación (CNA) la Resolución MEN 21795 de noviembre 2020, en esta revisión del PEP, se ve reflejado en el esfuerzo emanado procesos de Autoevaluación para obtener la Renovación de Registro Calificado del programa de que además, que aporta calidad y prestigio a la Institución.

Para realizar el proceso de Autoevaluación, fue necesario, realizar una exhaustiva búsqueda de las nuevas tendencias de formación a nivel nacional e internacional de Maestramente en Seguridad Alimentaria y Nutricional con el fin de darle soporte teórico al programa y al perfil de egreso. El PEP del programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional es transcendental para la comunidad académica puesto que coadyuva al fortalecimiento y mejoramiento de los diferentes aspectos concernientes a la Seguridad Alimentaria y Nutricional, de tal forma que le permita al estudiante alcanzar los resultados de aprendizajes establecidos por el programa en aras de ser aportes académicos a la región y el país en este proceso garantizando la calidad de vida del individuo, familia y comunidades.

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

1.1. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS

Tabla 1 Información General del Programa

| Información General del Programa | |
|---|---|
| Registro Calificado Único | No |
| Lugar de Desarrollo Departamento - Municipio | Puerto Colombia, Atlántico, Colombia |
| Modalidades | Presencial |
| Nivel Académico | Posgrado |
| Nivel de Formación | Maestría |
| Especialidad Nivel de Formación Maestría (Componente) | Profundización |
| Nombre Programa | Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional |
| Título que Otorga | Magíster En Seguridad Alimentaria y Nutricional |
| Duración Estimada del Programa (Número) | 4 |
| Duración Estimada del Programa (Clase) | Semestre |
| Campo Amplio | Salud y bienestar |
| Campo Específico | Salud |
| Campo Detallado | Fisioterapia, fonoaudiología, terapia ocupacional, nutrición y afines |
| Porcentaje de Inclusión Tecnológica | 30% |
| Periodicidad de la Admisión al Programa | Anual |
| Jornada de Ofrecimiento del Programa | Fin de semana |
| Número de Estudiantes en el Primer Período | 25 |
| Valor Matrícula (Valor en pesos colombianos) | 6.360.000 |
| El Programa está Adscrito a | Facultad |
| Escenario de práctica | No |
| Ciclos propedéuticos | No |
| Cubrimiento del programa | Principal |
| ¿El Programa Tiene Requisitos de Idioma para el Ingreso de Estudiantes? | No |
| ¿El Programa Tiene Requisitos de Idioma para el Egreso de Estudiantes? | Sí |
| Idioma | Inglés |
| Nivel | B1 |

Fuente: propia.

1.1. RESEÑA HISTÓRICA

De acuerdo con los resultados arrojados por la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2005 (ENSIN 2005), en cuanto a la inseguridad alimentaria y a los lineamientos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONPES 113, 2007), Colombia se encontraba adelantando alternativas de solución, para contribuir a disminuir la inseguridad alimentaria de la población. En aras de lo anterior, la seguridad alimentaria y nutricional se constituyó en un importante reto, el cual debía ser abordado de manera urgente por las entidades comprometidas tanto en el ámbito público como privado.

A la vez la Universidad del Atlántico, como establecimiento educativo superior de la costa Atlántica colombiana, estaba llamada a sumir la formación del capital humano necesario, para responder a los retos que traen consigo los campos económicos, políticos y sociales de esta zona del país, acorde con el desarrollo humano, científico y tecnológico que requería la sociedad costeña para comprometerse en la transformación del entorno. Paralelamente a lo expuesto, fue aprobada por parte del Consejo Académico de la Universidad del Atlántico de la Línea de Investigación de Seguridad Alimentaria y Nutricional, y el Grupo de Investigación Interdisciplinario de Seguridad Alimentaria y Nutricional, (31 de Mayo del 2005), cuyo objetivo es fortalecer la investigación y promover acciones que contribuyan a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en el ámbito local, regional y nacional y de esta manera reducir el hambre en la población más vulnerable

En razón de lo anterior, la Facultad de Nutrición y Dietética en conjunto con el grupo de investigación Interdisciplinario de Seguridad Alimentaria y Nutricional (GRIINSAN), de la Universidad del Atlántico, en atención a su misión y ente generador de la formación integral de profesionales en Nutrición y Dietética, a través de la convergencia de los procesos de docencia, investigación, extensión y proyección social y desarrollo humano, como también, en aras de contribuir al perfeccionamiento de la calidad de los profesionales comprometidos a mejorar desde su accionar la problemática social en mención, elaboró la propuesta para la creación del programa de la Maestría de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el año 2010. La propuesta en mención fue presentada ante el Consejo Académico en enero del 2011, siendo aprobada la creación del programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, modalidad de profundización, según Resolución 000005 el 21 de febrero del mismo año.

Lo anteriormente, permitió iniciar la elaboración del documento del Registro Calificado, teniéndose en cuenta el Decreto 1295 del 20 de abril de 2010, la Ley 1188 de 25 de abril de 2008, asimismo el Decreto Ministerial 1001 de abril del 2006, que organiza los programa de pregrado y posgrado, y el Acuerdo 002 de 3 de junio de 2003 del Consejo Académico de la Universidad del Atlántico que establece los criterios y procedimientos para la implementación del Sistema de Créditos Académicos de los programas de pregrado y posgrado en la Universidad del Atlántico. Una vez finalizado el documento, fue entregado para su revisión y aval al Departamento de Posgrado. Posteriormente enviado por el Departamento de Calidad, al Consejo Nacional de Acreditación (CNA). Finalmente, el 9 de mayo del 2014 el Ministerio de

Educación Nacional aprobó el Registro Calificado del Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, según Resolución Número 6755, por 6 años.

En el primer periodo del año 2015, la Universidad del Atlántico ofertó el programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional con 19 maestrantes, de diferentes profesiones comprometidos al mejoramiento de la SAN. Hasta la fecha el Programa, ha realizado 6 cohortes con 21 maestrantes en formación, 28 egresados y 27 graduados.

1.2. RELEVANCIA ACADÉMICA O JUSTIFICACIÓN

El Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, se oferta desde el año 2014, con el propósito de formar al recurso humano de esta área y afines desde la prevención e intervención de problemas alimentarios y nutricionales, en especial a la población más vulnerable que se ha caracterizado por grandes desequilibrios en los ejes fundamentales de la seguridad alimentaria y nutricional, como la disponibilidad, el acceso, consumo, el aprovechamiento biológico y la inocuidad de los alimentos, problemática que conlleva a un desmejoramiento de la calidad de vida de esta población y, por ende, agrava la situación socioeconómica del país. En razón de lo anterior, la formación de magíster en SAN contribuye a la solución de las problemáticas anteriormente mencionadas, lo cual permitirá al goce del derecho humano a la alimentación adecuada y ser una sociedad más productiva.

Es así que la Universidad del Atlántico asume con responsabilidad académica, científica y social la formación del profesional en Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, con calidad e idoneidad que contribuya a la sociedad desde el componente alimentario y nutricional, tomando como referente, las normatividades nacionales, entre ellas la Constitución Política Colombiana de 1991, para garantizar la protección integral de la familia.

El Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, se oferta desde el año 2014, con el propósito de formar al recurso humano de esta área y afines desde la prevención e intervención de problemas alimentarios y nutricionales, en especial a la población más vulnerable que se ha caracterizado por grandes desequilibrios en los ejes fundamentales de la seguridad alimentaria y nutricional, como la disponibilidad, el acceso, consumo, el aprovechamiento biológico y la inocuidad de los alimentos, problemática que conlleva a un desmejoramiento de la calidad de vida de esta población.

La Universidad del Atlántico asume con responsabilidad académica, científica y social la formación del profesional en Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, con calidad e idoneidad que contribuya a la sociedad desde el componente alimentario y nutricional, tomando como referente, las normatividades nacionales. Esta formación se ha venido ofertando a profesionales de diferentes disciplinas provenientes del nivel nacional y en especial de la región Caribe colombiana.

Desde el aporte social, la Maestría propende disminuir la brecha entre las necesidades de la gestión pública y la realidad actual, proporcionando las herramientas que permitan el diálogo

técnico científico entre los diferentes actores, como son empresa estado y sociedad, en aras de fortalecer todos aquellos problemas que contribuyen a la inseguridad alimentaria en los diferentes grupos poblacionales y etarios.

En cumplimiento a la Misión y Visión institucional concuerdan desde la maestría con su carácter interdisciplinar, con la cual relaciona el conocimiento para identificar los diferentes contextos, las situaciones de problemas alimentarios y nutricionales, así como las herramientas para su prevención. Desde esta perspectiva aporta una visión integral sobre el tema, para lo cual cuenta con el acompañamiento de un equipo docente, organismos y entidades encargadas de apoyar para la solución a la problemática anteriormente citada como son las entidades públicas y privadas que trabajan en pro de la seguridad alimentaria y nutricional. Asimismo, el programa ofrece a los maestrandos, herramientas teóricas, conceptuales y prácticas de análisis desde la perspectiva de la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho fundamental a la alimentación.

Lo anterior, se puede corroborar con el propósito de formación del Programa, contribuyendo a la integralidad de profesionales generadores de soluciones sociales, seres humanos con ética y conciencia social, procurando aportar en la mejora de la situación de seguridad alimentaria y nutricional en las comunidades locales, regionales y nacionales, acorde con las actuales tendencias profesionales, científicas y tecnológicas.

Desde este compromiso social, la Universidad del Atlántico, como escenario de trabajo académico dimensiona la importancia de orientar y decantar los saberes producidos, requiriendo su pertinencia y aplicabilidad para la solución de los problemas y las reales necesidades del contexto social, si se tiene en cuenta la formación del recurso humano en seguridad alimentaria y nutricional como capital de las ciencias en sus diversas opciones disciplinarias e interdisciplinarias, por lo tanto, no debe sesgar la formación; antes por el contrario, debe primar la formación desde el punto de vista desde de la integralidad, vislumbrando un tipo de aprovechamiento de las perspectiva de salud, social, económica y paradigmáticas del mercado, además, aprovechar el conocimiento para ser revertido entre los grupos sociales más vulnerables, todos con el mismo sentido de inclusión, convirtiéndose el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, en uno de los desafíos de primer orden, ya que se pretende contribuir a un desarrollo humano y social humanizado.

En concordancia a lo anterior, el Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, está en capacidad de responder a las necesidades y cambios del contexto social, cultural, ambiental, tecnológico, económico y científico, desde las perspectivas de la seguridad alimentaria y nutricional, atendiendo lo establecido en los diferentes planes de desarrollo y el plan decenal de educación.

2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

2.1. Misión

“Somos un programa de posgrado de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, que forma maestrandos en seguridad alimentaria y nutricional, competitivos, socialmente responsables y con valores éticos. Con alto nivel académico, investigativo y práctico que formulen, desarrollen y evalúen políticas, planes, programas y proyectos estratégicos para contribuir al mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales a nivel internacional, nacional y regional”.

2.2. Visión

“El Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se visiona multidisciplinario, reconocido nacional e internacionalmente, por su alta calidad académica científica, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de la población desde la perspectiva alimentaria y nutricional”.

2.3. Propósitos

El propósito de formación del programa está orientado por los principios y objetivos de la Ley 30 de 1992, la institucionalización del sistema de créditos según Acuerdo Académico No. 00002 del 2003 y los postulados de la UNESCO; según los cuales la formación inicial es el fundamento para una educación permanente y da paso a lo que se denomina el aprendizaje o educación para toda la vida.

De conformidad con lo anterior, el programa de maestría en seguridad alimentaria y nutricional de la Universidad del Atlántico tiene como propósitos de formación los siguientes:

1. Formar profesionales competitivos en el abordaje de la seguridad alimentaria y nutricional, con capacidad e idoneidad para formular, aplicar y evaluar políticas, planes, programas y proyectos con rigor científico y tecnológico, tendientes a mejorar las condiciones alimentarias y nutricionales de la población en el ámbito local, nacional e internacional.
2. Abordar integralmente la situación de seguridad, soberanía y vulnerabilidad alimentaria y nutricional desde la perspectiva socioeconómica, cultural y ambiental en el contexto internacional, nacional y local.
3. Desarrollar competencias del saber profesional para el fortalecimiento de habilidades, destrezas y valores, basados en los principios de la SAN, fundamentales para el desarrollo humano sostenible.

4. Proporcionar las herramientas metodológicas para la elaboración, ejecución y evaluación de proyectos de investigación e intervención en seguridad alimentaria y nutricional.
5. Fortalecer el desarrollo institucional para el diseño de políticas, planes y programas en SAN con la participación de grupos interdisciplinarios, intersectoriales y comunitarios.

2.4. Objetivos

Los objetivos del programa maestría en seguridad alimentaria y nutricional, están relacionados con lo establecido en el “Proyecto Educativo Institucional -PEI”, donde a través del “Proyecto Educativo del Programa – PEP” la misión y la visión de la Institución hacen parte fundamental del direccionamiento estratégico del programa. Los objetivos del programa se enmarcan en el cumplimiento de los lineamientos institucionales, estos con el fin de garantizar a los diferentes actores del programa la claridad y la coherencia con la misión y visión de la universidad la cual es de conocimiento de toda la comunidad estudiantil

2.5. Capacidades

El magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico tendrá la capacidad de abordar la inseguridad alimentaria y nutricional en contextos interdisciplinarios para entender diferentes escenarios en cada uno de los ejes de la SAN, permitiendo un quehacer profesional idóneo, pertinente, ético, responsable socialmente y con habilidades en el saber, saber ser y saber hacer.

2.6 Competencias

Con relación a los resultados de las acciones para garantizar la formación integral, la Universidad del Atlántico en su Acuerdo Superior 0009 de julio 26 de 2010 (PEI) asume la formación integral desde una perspectiva holística, la que se manifiesta en pilares de educación que conducen al desarrollo de las distintas competencias del ser humano, asimismo, el programa asume desde su plan de estudios, la integralidad que se manifiesta en los siguientes cuatro pilares básicos de la educación: “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 convivir”, desarrollando la comprensión del otro y las formas de interdependencia, realizando proyectos comunes y preparándose para tratar los conflictos, respetando los valores del pluralismo, el entendimiento mutuo y la paz, “Aprender a conocer”, combinando una cultura general suficientemente amplia, con profundidad en los conocimientos en torno a problemas e interrogantes y “Aprender a hacer”, adquiriendo no sólo una calificación profesional sino, más bien competencias que capaciten al profesional para hacer frente a gran número de situaciones y a trabajar en equipo.

El programa adopta como competencias genéricas las postuladas por el proyecto Tuning para América Latina, especificadas “Competencias genéricas”, las cuales son necesarias y puestas

en práctica transversalmente a lo largo del plan de estudio del programa. Fundamenta en su formación el respeto por la pluralidad de pensamiento y enfoque en los contenidos de los cursos, y la investigación como competencias transversales del plan de estudio, visibilizándose en las actividades académicas de los cursos. La adopción de los cursos electivos, interrelacionan el proceso de formación cognitiva en teorías, base para la comprensión de la realidad en torno de la seguridad alimentaria y nutricional, trasladando la teoría a la práctica para la solución de problemas del contexto.

El plan de estudios se socializa de acuerdo con su diseño y contenidos, mediante el trabajo académico del maestrando previamente planificado por el docente, procurando aprendizajes significativos y desarrollo de competencias en el campo conceptual, procedimental, actitudinal y cognitivo, competencias transversales que todo egresado del programa debe adquirir o mejorar durante su etapa formativa. De acuerdo con lo descrito, se relacionan a continuación las competencias establecidas por el programa:

- Capacidad de análisis y síntesis, capacidad de organización y planificación.
- Capacidad de gestión de la información.
- Capacidad para resolución de problemas.
- Capacidad de toma de decisiones.
- Capacidad para el trabajo en un equipo de carácter multidisciplinar.
- Capacidad de razonamiento crítico.
- Capacidad del aprendizaje autónomo.
- Capacidad de creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor.
- capacidades para la búsqueda idónea de información
- Capacidad de manejo de información
- Capacidad de aplicar las TICS

2.7. Perfiles

2.7.1 Perfil Profesional

La Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de su currículo forma profesionales competentes, críticos, solidarios, gestores, líderes, con principios éticos y excelencia científica y técnica, que contribuyan al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población en especial la vulnerable a nivel local, regional, nacional e internacional.

2.7.2. Perfil De Ingreso

El Programa de Maestría en SAN, está dirigida a profesionales de las áreas de Ciencias de la Salud, Económicas, Humanidades, Biológico- Agropecuario, la Ciencia y Tecnología de Alimentos, entre otros comprometidos con la problemática de la seguridad alimentaria y nutricional.

El Comité Curricular seleccionará a los estudiantes que hayan obtenidos los más altos promedios en el proceso de selección, teniéndose en cuenta que el cupo mínimo oscila entre 8 y 12 estudiantes y el máximo de 25 estudiantes por cohorte. De igual manera podrán ser admitidos de manera excepcional estudiantes provenientes de programas de la Universidad del Atlántico, afines a la maestría, demostrando promedio de notas por arriba de 3.8 y se encuentren adelantando trabajos de grados relacionados con las líneas de investigación de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, no alterando el número de cupo ante citado. Los estudiantes tendrán plazo para presentar su diploma profesional antes de iniciar el segundo semestre de estudios en la maestría.

2.7.3. Perfil de Egreso y Ocupacional

En el programa, el perfil del egresado es coherente con las expectativas actuales del desarrollo de competencias que buscan la formación integral, como las del aprendizaje autónomo, reflexivo y analítico; según lo anterior, el egresado del programa es un profesional con capacidad investigativa, poseedor de un saber, ser y hacer, capacitado para desempeñarse eficientemente en el campo ocupacional pertinente.

El Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional, egresado de la Universidad del Atlántico, será un profesional, quien laborará con grupos interdisciplinarios e intersectoriales en pro de la realidad alimentaria y nutricional local, regional, nacional e internacional. Y será competente para:

- Participar en la formulación, ejecución administración, supervisión y evaluación con enfoque estratégico integral e intersectorial de políticas, planes, programas y proyectos orientados a resolver los problemas de alimentación y nutrición

- Participar en la formación y capacitación del talento humano en seguridad alimentaria y nutricional, en los diferentes niveles educativos.
- Diseñar y ejecutar eficientemente los proyectos de investigación e intervención con el fin de mejorar la seguridad alimentaria y nutricional
- Desarrollar habilidades, destrezas y valores que conduzcan al abordaje de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional en forma analítica, crítica y propositiva.
- Generar conocimientos para contribuir a identificar, y proporcionar soluciones a los problemas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional
- Abordar integralmente la situación alimentaria y nutricional desde los ámbitos sociales, económicos, políticos, tecnológicos, culturales y biológicos, para que su intervención sea eficaz y eficiente.

2.8. Proyección del Programa

El Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se proyectará como una unidad académica acreditada en alta calidad, comprometida con el desarrollo del país, mediante la formación en seguridad alimentaria y nutricional de profesionales de distintas disciplinas que contribuirán a la reconstrucción de una sociedad justa y equitativa.

Los profesores del programa serán reconocidos por su gran liderazgo y contribución en el desarrollo de los procesos misionales de la Universidad del Atlántico, como son: docencia, investigación y extensión y proyección social, particularmente por la búsqueda de su excelencia académica, por su labor en la creación y participación en grupos de investigación reconocidos en SAN y por el impacto de los diferentes proyectos que se adelantarán en diversos escenarios de gestión pública y privada en localidades, municipios, alcaldías y organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

Los egresados del programa se destacarán por su calidad ética y profesional, responsabilidad y deseo de cualificación permanente. Se comprometerán a integrarse efectiva y eficazmente en los procesos conducentes a la autoevaluación y al mejoramiento continuo en sus campos de desempeño profesional, logrando proyectarse laboralmente.

El programa participará activamente en escenarios de debates académicos en SAN y el derecho humano a la alimentación, lo que generará un impacto en el área de la salud y la nutrición pública.

3. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGÍA CURRICULAR

Aspectos curriculares.

La normatividad general de la Universidad del Atlántico, atinente a los aspectos curriculares, se gobierna desde la base que brinda el sistema de créditos académicos. Este sistema está reglamentado por el Acuerdo Académico 0002 (2003), y con el Reglamento Estudiantil de posgrados, aprobado por [Acuerdo Superior No. 000003 de 2 de junio de 2016](#). Estos documentos rigen la organización curricular, los procesos académicos desde la distribución de los cursos por núcleos relacionados con los saberes disciplinares, básicos y electivos. La organización de los créditos académicos también vincula directrices muy particulares relacionadas con su implementación, tales como: evaluación por competencias, tipos de exámenes, procedimientos, posibilidades para solicitarlos, asistencia a clases, etc. Con el fin de garantizar el proceso de formación del programa, se presentan las siguientes acciones y/o actividades:

El programa adopta como competencias genéricas las postuladas por el proyecto Tuning para América Latina, especificadas “Competencias genéricas”, las cuales son necesarias y puestas en práctica transversalmente a lo largo del plan de estudio del programa. Fundamenta en su formación el respeto por la pluralidad de pensamiento y enfoque en los contenidos de los cursos, y la investigación como competencias transversales del plan de estudio, visibilizándose en las actividades académicas de los cursos. La adopción de los cursos electivos, interrelacionan el proceso de formación cognitiva en teorías, base para la comprensión de la realidad en torno de la seguridad alimentaria y nutricional, trasladando la teoría a la práctica para la solución de problemas del contexto.

En lo referente a los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, está representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje proyectados, la formación integral, las actividades académicas que evidencien estrategias de 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.

3.1. COMPONENTES FORMATIVOS:

3.1.1. Definición del Plan General de Estudios.

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 permiten evidenciar, entre otros, los resultados de aprendizaje previstos y las posibilidades de movilidad nacional e internacional de los maestrandos. Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, la Institución, 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 maestrando.

El plan de estudios se socializa de acuerdo con su diseño y contenidos, mediante el trabajo académico del maestrando previamente planificado por el docente, procurando aprendizajes significativos y desarrollo de competencias en el campo conceptual, procedimental, actitudinal y cognitivo, competencias transversales que todo egresado del programa debe adquirir o mejorar durante su etapa formativa.

El desarrollo curricular, ostenta la formación profesional competente desde la perspectiva pedagógica y didáctica, bajo lineamientos legales e institucionales para una educación holística e integral fundamentada en pilares de aprender a ser, a con-vivir, a conocer y a hacer. Se asume un aprendizaje orientado por proyectos articulados con situaciones y problemas del contexto social, cultural, ambiental, tecnológico, económico y científico entre otros, los planes integradores y las actividades didácticas en general, que tributan a una formación sistémica, buscan profundizar saberes profesionales, ocupacionales y disciplinares de la maestría, con desarrollo de competencias específicas para su perfeccionamiento, promoviendo una mayor cualificación para el aporte a la educación, investigación, la industria y la sociedad en general. 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, esperando que el maestrando logre los resultados de aprendizaje acorde al perfil de egreso establecido en el programa, como son: Reconoce la importancia del derecho humano a la alimentación y a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de adquisición de conocimientos en determinantes sociales de la salud según políticas públicas, ejes de la seguridad alimentaria y nutricional, SAN en situación de desastres, sistemas de medición y vigilancia de la SAN a nivel nacional, regional y local; aplica aspectos teóricos y epistemológicos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo;

aplica los conocimientos de investigación científica en su quehacer profesional desarrollando ideas, proponiendo soluciones a la problemática identificada; aplica eficientemente procesos gerenciales en organización, planificación, ejecución y control de estrategias que contribuyan al mejoramiento de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional de comunidades; expresa compromisos, cumplimiento, principios éticos en ejercicio de su profesión en su desempeño y en el contexto que se desenvuelve; cumple con la normatividad de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional; respeta y valora posturas críticas de análisis de datos origen de resultados de estudios que se publica en el área de la seguridad alimentaria y nutricional y cumple con la legislación normativa de la privacidad de la información pública o privada, de igual forma de los resultados depositados en base de datos.

En la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se constata la presencia de la integralidad en la formación del magíster, debido a que existe una total alineación entre los plasmado en la visión del programa, perfil de egreso u ocupacional, competencias generales y específicas, plan de estudio y estrategias pedagógicas, con el objetivo de formar un profesional altamente capacitado para la gestión en seguridad alimentaria y nutricional (formular y evaluar políticas públicas en los entes responsables de gestión del derecho humano alimentación, entre otras).

Asimismo, los resultados de aprendizaje establecidos en el programa de Maestría en SAN, se logran evidenciar como resultado de las actividades académicas planteadas en los sílabos, donde se establecen las estrategias del proceso de enseñanza-aprendizaje y la articulación con el perfil de egreso en concordancia con las habilidades del contexto internacional, nacional y local.

Con el fin de hacer seguimiento al desarrollo de competencias y a los procesos de formación expresados en los sílabos, el programa contempla diferentes actividades donde se evidencia el desempeño de los maestrandos en las diferentes áreas y que se fundamentan en los resultados de aprendizaje, configurándose en el objetivo y eje principal de procesos de evaluación, lo cual también está en concordancia con el Tratado de Bolonia que centra la evaluación de competencias a través de resultados de aprendizaje. La evaluación es quizá uno de los elementos más difíciles de hacer realidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

3.1.1.2. La Estructura del Plan de Estudios

La orientación curricular de esta maestría contiene dos núcleos: el primero pertenece al obligatorio el cual está compuesto por el ciclo básico y el de investigación. El segundo corresponde al núcleo electivo integrado por el ciclo de profundización y complementariedad. Además, incluye cuatro (4) áreas de formación: Básica, Investigativa, Humanística y Administrativa, complementadas con el componente de cursos electivos.

El núcleo obligatorio perteneciente al ciclo básico se estudia a través de cursos teóricos-prácticos, orientados a la discusión crítica y confrontación teórica, basados con la realidad de la seguridad alimentaria y nutricional, a nivel local, regional, nacional e internacional, dándose la posibilidad de orientar al estudiante en el desarrollo de las competencias genéricas, específicas y comunicativas. Con respecto al ciclo de investigación propuesto, se desarrolla a través de seminarios, jugando un papel fundamental, debido a que cumple con uno de los pilares esenciales en la maestría. En este orden de ideas, se presentan seminarios que propendan al incentivo y fortalecimiento de la dinámica investigativa entre los maestrandos, todo esto a través de la investigación de tipo científica, bibliográfica y empírica, la cual conlleva a la implementación de métodos de recolección de datos, utilizando técnicas como la encuesta, la observación participativa y no participativa, entrevista, grupo focales, historia de vida e información de segundo orden entre otras.

Con el núcleo electivo, se visibiliza la flexibilidad curricular con que cuenta la maestría, la cual está integrada por los ciclos de profundización y de complementariedad, donde se devela la autonomía y compromiso que el maestrando debe asumir con responsabilidad para participar en los cambios de la realidad social, desde su campo tanto a nivel profesional como humanístico.

El área básica cuenta con 18 créditos que corresponden al 45% de los 9 cursos, el área administrativa tiene 4 créditos que corresponden al 10% de los 2 cursos, el área humanística, 1 crédito equivalente al 3% de 1 curso, el área investigativa cuenta con 11 créditos correspondientes al 27% de los 4 cursos y las electivas con 6 créditos equivalentes al 15% de 6 cursos. Dentro de esta área también se inscribe la formación en investigación, de vital importancia en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, en su plan de estudios se consideran cuatro (4) cursos de seminarios de investigación (seminario de Investigación I, II, III y IV, que finalizan con la presentación de su trabajo de grado).

La flexibilidad del currículo se sustenta a través de los proyectos instaurados en la Universidad del Atlántico, en el Acuerdo Superior 000005 de 9 de julio de 2009 y Resolución Académica 000001 de 12 de febrero de 2010, respectivamente, estableciendo normas de homologación de los créditos académicos tanto a nivel institucional como interinstitucional, para facilitar el acceso y desplazamiento de los estudiantes. Esta política también aparece implementada con indicaciones muy particulares sobre las opciones y procedimientos que los maestrandos interesados en movilizarse deberían seguir.

El alto compromiso de autonomía en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se demuestra en la asociación entre el componente de flexibilidad y el fortalecimiento de la responsabilidad de sus maestrandos, como también en el campo de la electividad y las diferentes líneas de investigación, que ofrece el plan de estudio y la investigación, que el maestrando debe ejecutar en su proceso de transformación educativa. El deseo de participar activamente en el diseño de su propio currículo conlleva al emprendimiento de un nuevo proyecto de vida académica- investigativa y profesional; situación que permite al desarrollo de

la capacidad y creatividad de investigación y por ende a la contribución del mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional desde el accionar del maestrando, con el núcleo electivo propuesto en la maestría, el cual está compuesto por los ciclos de profundización y complementariedad, así como también las líneas de investigación propuestas, hacen parte de la flexibilidad curricular.

Desde el punto de vista cuantitativo el componente electivo corresponde al 15%, el obligatorio ciclo básico corresponde al 57,5%, y el ciclo investigativo el 27,5%, estos dos ciclos coadyuvan la formación integral, para que el egresado enriquezca y fortalezca de manera continua sus competencias tanto en el ámbito de la investigación como en su quehacer profesional. Teniendo en cuenta lo anteriormente planteado, en el Plan de Estudios, representado en créditos académicos se busca que el maestrando y egresado del programa de Maestría en SAN de la Universidad del Atlántico, tenga un desarrollo integral que le permita encajar dentro del perfil propuesto. El programa ofrece un trabajo académico a los maestrandos en créditos académicos que también es una opción de flexibilidad, que permite la movilidad de maestrandos, la homologación de créditos académicos cursados en nuestro país o en el exterior. Es decir, la distribución de las acciones académicas de la Maestría en SAN, se ajusta al Decreto No. 1295 de 20 de abril de 2010, por la cual se establece el crédito académico, como mecanismo de evaluación de calidad, para efectos de facilitar la movilidad nacional e internacional de los maestrandos y egresados y la flexibilidad curricular entre otros aspectos, en función de las competencias académicas que el programa desarrolla.

Con base en lo anterior se presentan en las tablas N° 2 y 3 la estructura curricular y el plan de estudios del programa.

Tabla 2. Estructura curricular del programa por créditos académicos y áreas de formación

| CICLO DE FORMACIÓN | AREAS DE FORMACIÓN | CRÉDITOS | PESO% | PESO% |
|--------------------|--------------------|----------|--------------------|---------------------|
| | | | ÁREAS DE FORMACIÓN | CICLOS DE FORMACIÓN |
| BÁSICO | BÁSICO | 18 | 45 | |
| | HUMANÍSTICA | 1 | 2.5 | 57.5 |
| | ADMINISTRATIVA | 4 | 10 | |
| INVESTIGATIVO | INVESTIGATIVO | 11 | 27.5 | 27.5 |
| PROFUNDIZACIÓN | | 6 | 15 | 15 |
| COMPLEMENTARIEDAD. | ELECTIVA | | | |
| | Total | 40 | 100% | 100% |

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3. Plan de estudio del Programa

| Curso | Obligatorio | Electivo | Créditos | Horas de Trabajo Académico | | | | Componente de Formación | | | |
|--|-------------|----------|-----------|----------------------------|--------------------------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|---------------|-------------------|----------------|
| | | | | Horas de trabajo Directo | Horas de trabajo independiente | Horas Prácticas | Horas de trabajo Totales | Básico y profesional | Investigativo | Socio Humanístico | Administrativo |
| Semestre I | | | | | | | | | | | |
| Seguridad Alimentaria y Nutricional desde la Perspectiva del Desarrollo Humano | X | - | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | X | - |
| Determinantes Sociales de la Salud | X | - | 1 | 12 | 36 | - | 48 | X | - | - | - |
| Formulación y Gestión de las Políticas Públicas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional | X | - | 3 | 36 | 108 | - | 144 | X | - | - | - |
| Seminario Investigativo I Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional | X | - | 3 | 36 | 108 | - | 144 | - | X | - | - |
| Electiva de Complementariedad I | X | X | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | - |
| Electiva de Profundización I | X | X | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | - |
| Total | - | - | 10 | 120 | 360 | - | 480 | - | - | - | - |
| Semestre II | | | | | | | | | | | |
| Disponibilidad Alimentaria y Sistema de Producción Agropecuario | X | - | 3 | 36 | 108 | - | 144 | - | - | - | - |
| Acceso y Control de los Alimentos | X | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | X | - | - | - |
| Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos | X | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | X | - | - | - |
| Seminario Investigativo 2 Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional | X | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | - | X | - | - |
| Electiva de Complementariedad II | X | X | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | - |
| Total | - | - | 10 | 120 | 360 | - | 480 | - | - | - | - |
| Semestre III | | | | | | | | | | | |
| Apoyo Alimentario, Nutricional y Sanitario en Situaciones de Desastres | x | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | x | - | - | - |
| Sistema de Vigilancia y Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional | x | - | 1 | 12 | 36 | - | 48 | x | - | - | - |
| Ejecución y Evaluación de Políticas, Planes y Programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional. | x | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | - | - | - | x |
| Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I | x | - | 3 | 15 | 129 | - | 144 | - | X | - | - |
| Electiva de Complementariedad III | x | X | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | X |
| Electiva de Profundización II | x | X | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | X |
| Total | - | - | 10 | 99 | 381 | - | 480 | - | - | - | - |
| Semestre IV | | | | | | | | | | | |
| Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional | x | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | x | - | - | - |
| Educación y Comunicación Nutricional y de Salud | x | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | x | - | - | - |
| Estrategias Gerenciales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. | x | - | 2 | 24 | 72 | - | 96 | - | - | - | x |
| Seminario Investigativo 4 Desarrollo del Trabajo de grado II | x | x | 3 | 15 | 129 | - | 144 | - | x | - | - |
| Electiva de Profundización III | x | x | 1 | 12 | 36 | - | 48 | - | - | - | - |
| Total | - | - | 10 | 99 | 381 | - | 480 | - | - | - | - |

Fuente: Documento Registro Calificado Programa

3.1.1.3. Malla curricular

La estructuración del plan de estudio de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se basó a partir de los siguientes fundamentos legales: Decreto 1330 del 2019 “por el cual se reglamenta el Registro Calificado de que trata la Ley 1188 de 25 de abril de 2008 y la oferta y desarrollo de programa académicos de educación superior.” El Decreto Ministerial 1001 del 3 de abril de 2006, “por el cual se organiza la oferta de programas de posgrados y se dictan otras disposiciones”, como también el Acuerdo 0002 del 3 de julio de 2003 del Consejo Académico de la Universidad del Atlántico, “por el cual se establece los criterios y procedimientos para la implementación del sistema de créditos académicos de los programas de pregrado y posgrado de la Universidad del Atlántico.”

Bajo esta fundamentación legal, se evidencia la correspondencia entre la distribución de los créditos académicos, los perfiles del programa y las competencias generales y específicas, acorde al estado del arte de la disciplina, que le permiten a nuestro egresado ejercerla, a través de los conocimientos y habilidades adquiridas, complementadas con una formación socio humanística y una formación integral que le permite ser un profesional con valores éticos.

Lo anterior, se puede visualizar en la ilustración 1, malla curricular:

Ilustración 1. Malla Curricular del Programa Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional

| 1er Semestre | | | 2do Semestre | | | 3er Semestre | 4to Semestre | | | | |
|---|-----|----|--|-----|----|---|---|----|----|-----|----|
| HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR |
| Seguridad Alimentaria y Nutricional desde la Perspectiva del Desarrollo Humano | | | Disponibilidad Alimentaria y Sistema de Producción Agropecuario | | | Apoyo Alimentario, Nutricional y Sanitario en Situaciones de Desastres | Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional | | | | |
| 12 | 36 | 1 | 36 | 108 | 3 | 24 | 72 | 2 | 24 | 72 | 2 |
| HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR |
| Determinantes Sociales de la Salud | | | Acceso y Control de los Alimentos | | | Sistema de Vigilancia y Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional | Educación y Comunicación Nutricional y de Salud | | | | |
| 12 | 36 | 1 | 24 | 72 | 2 | 12 | 36 | 1 | 24 | 72 | 2 |
| HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR |
| Formulación y Gestión de las Políticas Públicas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional | | | Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos | | | Ejecución y Evaluación de Políticas, Planes y Programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional. | Estrategias Gerenciales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. | | | | |
| 36 | 108 | 3 | 24 | 72 | 2 | 24 | 72 | 2 | 24 | 72 | 2 |
| HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR |
| Seminario Investigativo 1 Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional | | | Seminario Investigativo 2 Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional | | | Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I | Seminario Investigativo 4 Desarrollo del Trabajo de grado II | | | | |
| 36 | 108 | 3 | 24 | 72 | 2 | 36 | 108 | 3 | 36 | 108 | 3 |
| HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR | HP | HI | CR |
| Electiva de Complementariedad I | | | Electiva de Complementariedad II | | | Electiva de Complementariedad I | Electiva de Complementariedad II | | | | |
| 12 | 36 | 1 | 12 | 48 | 1 | 12 | 36 | 1 | 12 | 36 | 1 |
| HP | HI | CR | | | | HP | HI | CR | | | |
| Electiva de Profundización I | | | | | | Electiva de Profundización I | | | | | |
| 12 | 36 | 1 | | | | 12 | 36 | 1 | | | |
| Área Humanística | | | Área Básica | | | Área Investigativa | Área Electiva | | | | |
| Área Administrativa | | | | | | | | | | | |

Fuente. Elaboración programa

3.1.1.4. Desarrollo Curricular

Así mismo, el desarrollo curricular, ostenta la formación profesional competente desde la perspectiva pedagógica y didáctica, bajo lineamientos legales e institucionales para una educación holística e integral fundamentada en pilares de aprender a ser, a con-vivir, a conocer y a hacer. Se asume un aprendizaje orientado por proyectos articulados con situaciones y problemas del contexto social, cultural, ambiental, tecnológico, económico y científico entre otros, los planes integradores y las actividades didácticas en general, que tributan a una formación sistémica, buscan profundizar saberes profesionales, ocupacionales y disciplinares de la maestría, con desarrollo de competencias específicas para su perfeccionamiento, promoviendo una mayor cualificación para el aporte a la educación, investigación, la industria y la sociedad en general. 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.

El programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional está compuesto por once (11) profesores de tiempo completo, invitados, y horas cátedras, en los últimos 7 años la Facultad de Nutrición y Dietética, ha incrementado el número de docentes pertenecientes a la carrera y tiempo completos ocasionales de los cuales algunos se han incorporados en los cursos del programa académico, donde se presenta la composición del grupo de profesores del programa Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional desde el 2015 al 2021.

La asignación y/o contratación de los docentes del Programa de la Maestría en SAN, se debe a las necesidades para regentar los cursos y la atención a los maestrandos. En el caso de los docentes tiempo completo de carrera y ocasional se asignan actividades relacionadas con la docencia, investigación, proyección y funciones administrativas u otras que le dan sustento al desarrollo curricular del programa en las funciones misionales, en el caso de los docentes invitados son contratados para el desarrollo de los cursos según el número de horas contempladas en el plan de estudios, se describe la cobertura prevista de las labores formativas, académicas, docentes, científicas, culturales y de extensión del programa académico, relacionadas con el grupo de profesores.

3.1.1.5. Actualización y evaluación del currículo

Los procesos de planificación, organización, ejecución y evaluación de las actividades académicas del Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se realizan considerando como horizonte temporal el período académico semestral, atendiendo los lineamientos correlativos del PEI con el PEP, sobre el proceso de formación integral de los maestrandos, enmarcado en el sistema de créditos académicos institucionalizado mediante el Acuerdo Académico No. 002 de julio 3 de 2003 y orientado por los lineamientos estratégicos y

directrices académicas y administrativas trazadas por los planes de acción de las Vicerrectoría de Docencia, de Bienestar y de Investigación, Extensión y Proyección Social. Para ello es necesario aprovechar las posibilidades institucionales crecientes de integración de las TICs y el acceso a ambientes virtuales.

De acuerdo a lo anterior, cada programa académico organiza sus labores formativas, académicas y docentes; en el caso particular del Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se encuentra estructurado en cuatro (4) semestres académicos, planificado de acuerdo a la apropiación de los contenidos, organizados por cursos, en concordancia con la fundamentación legal e institucional, mediante el desarrollo de dos tipos de trabajo académico: presencial e independiente.

Con respecto al trabajo presencial, este corresponde al conjunto de actividades de docencia directa y contacto entre docente y maestrando en el transcurso de los distintos cursos y el trabajo independiente es el dedicado autónomamente por el maestrando para su propia formación como Magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Es así, que la organización de los contenidos del currículo en créditos académicos ha permitido hacer visible el trabajo presencial e independiente del docente y del maestrando mediante la interacción entre ellos; con lo cual, la evaluación del trabajo teórico y el trabajo independiente del maestrando queda transparentemente definido y establecido. De acuerdo con la distribución de créditos académicos del plan de estudios, a continuación, se presenta la organización de las actividades académicas con respecto al tiempo para cada uno de los cursos.

Cada asignatura tendrá un valor en créditos académicos, basados en la intensidad horaria y la dedicación requerida para cursarlo. El crédito académico equivale a cuarenta y ocho (48) horas de trabajo académico del maestrando (Acuerdo Académico 00002 de julio 03 del 2003). El número total de horas promedio de trabajo semanal del maestrando correspondiente a un (1) crédito es de tres (3), resultante de dividir las cuarenta y ocho (48) horas totales de trabajo entre las dieciséis (16) semanas definidas como de duración del período académico.

En la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, tanto los cursos del núcleo obligatorio como electivo, fueron diseñadas para aportar al desarrollo de los objetivos, competencias, perfiles y resultados de aprendizaje. En esta se contempla que por cada hora (1) de trabajo presencial, el maestrando dedica tres horas (3) de trabajo independiente. Se estima que esta relación de 1 a 3 le permite al maestrando la preparación y elaboración de los trabajos que evidencien la asimilación del conocimiento y el desarrollo de sus actividades independientes.

3.1.2. Resultados de Aprendizaje proyectados.

En lo referente a los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, está representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje proyectados, la formación integral, las actividades académicas que evidencien estrategias de 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.

Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, la Institución, 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 maestrando.

Los resultados de aprendizaje especifican o materializan un conjunto de competencias previamente establecidas, esperando que el maestrando logre los resultados de aprendizaje acorde al perfil de egreso establecido en el programa, como son:

- Reconoce la importancia del derecho humano a la alimentación y a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de adquisición de conocimientos en determinantes sociales de la salud según políticas públicas, ejes de la seguridad alimentaria y nutricional, SAN en situación de desastres, sistemas de medición y vigilancia de la SAN a nivel nacional, regional y local
- Aplica aspectos teóricos y epistemológicos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo; aplica los conocimientos de investigación científica en su quehacer profesional desarrollando ideas, proponiendo soluciones a la problemática identificada.
- Aplica eficientemente procesos gerenciales en organización, planificación, ejecución y control de estrategias que contribuyan al mejoramiento de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional de comunidades.
- Expresa compromisos, cumplimiento, principios éticos en ejercicio de su profesión en su desempeño y en el contexto que se desenvuelve.
- Cumple con la normatividad de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.
- Respeta y valora posturas críticas de análisis de datos origen de resultados de estudios que se publica en el área de la seguridad alimentaria y nutricional y cumple con la legislación normativa de la privacidad de la información pública o privada, de igual forma de los resultados depositados en base de datos.

A continuación, se presenta en la tabla 4, la articulación de las áreas de formación y los resultados de aprendizaje.

Tabla 4. Articulación de las áreas de formación y los Resultados de Aprendizaje

| Áreas | Cursos | Dominio de la Competencia | Resultados de aprendizaje |
|---|---|--|---|
| Área básica | Determinantes Sociales de la Salud. Formulación y Gestión de las Políticas públicas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponibilidad Alimentaria y Sistema de reducción Agropecuario | Reflexionar y analizar la salud pública desde el enfoque de los ODS, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de la población. | Identifica de forma oportuna los problemas relacionados al proceso Seguridad Alimentaria y Nutricional tanto en el individuo, la familia y la comunidad mediante una visión y enfoque integral del derecho humano a la alimentación. |
| | Acceso y Control de los Alimentos | Generar en los profesionales sensibilidad, compromiso de participación activa y competencias conceptuales, técnicas, prácticas para liderar procesos de formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de políticas públicas y planes territoriales de SAN. | Contextualiza las condiciones de vida, vivienda, rutina alimentaria y alimentación, digno como derechos de igualdad y equidad del individuo las familia y comunidades. |
| | Consumo y Aprovechamiento Biológico de los Alimentos. | El curso se proyecta en un campo profesional de gran utilidad para la comprensión de la realidad con la que se maneja el acceso y el control de los alimentos; los temas que se abordan en el curso son beneficiosos para participar interdisciplinariamente en el campo de la seguridad alimentaria, de tal forma que se contribuya a la suficiencia alimentaria de la población. | Reflexiona de manera crítica frente al estilo de vida, capacidades de adquisición de alimentos, calidad de alimentos como calidad de vida de las personas las familias y los colectivos de las regiones más vulnerables de la región y el país. |
| | Apoyo Alimentario, Nutricional y Sanitario en Situaciones de desastres | Interrelacionar los factores determinantes del consumo de alimentos y del aprovechamiento biológico como ejes fundamentales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional con el fin de proponer acciones tendientes a superar las condiciones que la ponen en riesgo. | Evalúa de forma oportuna el aprovechamiento de los recursos alimenticios como garante de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en poblaciones específicas como infantes, mujeres en embarazo y adultos mayores de poblaciones desfavorecida en el territorio nacional. |
| | Sistema de Vigilancia y Medición de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. | Desarrollar el maestrante competencia para la respuesta oportuna, eficaz y eficiente de las acciones de seguridad alimentaria y nutricional en situaciones de desastre naturales o antrópicos, participando activamente en el equipo multidisciplinario con el liderazgo para la programación y ejecución de los planes de contingencia. | Expone realidades sociales fundamentados en el conocimiento adquirido durante su formación describiendo desigualdades, inequidades, determinantes estructurales con los criterios definidos de análisis. |
| | Gestión Municipal de Programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional | Los estudiantes describen y analizan las metodologías aplicables para la medición y la difusión de la vigilancia alimentaria y nutricional, según el nivel y magnitudes emergentes de la situación alimentaria y nutricional a nivel local, regional o nacional, en el marco de la medición de SAN y vigilancia nutricional. | Identifica estado de salud y condición nutricional en contextos de emergencia y desastres que afecten a ls diferentes poblaciones y grupos etarios |
| | | Generar en el maestrante habilidades para orientar el proceso de desarrollo de programas destinados a mejorar la seguridad alimentaria y nutrición de las familias que habitan en el municipio, apoyando a las autoridades y equipos técnicos locales para optimizar el uso de los recursos existentes en la comunidad. | Realiza proyectos basándose en métodos científicos que promuevan un avance en la profesión |
| Educación y Comunicación Nutricional y de Salud | Desarrollar en el o la maestrante las competencias reflexivas, analíticas, críticas y comunicativas, para establecer relaciones socioculturales e interactuar con su entorno, en alimentación, nutrición y salud desde el ámbito de la información, comunicación y educación, mediadas por una postura ética. | Analiza situación de seguridad alimentaria y nutricional en interno y externo con la finalidad de generar estrategias que permitan contribuir a mejorar la calidad de vida de los sectores más vulnerables de nuestra población. | |

| Áreas | Cursos | Dominio de la Competencia | Resultados de aprendizaje |
|--|--|--|---|
| Área Administrativa, Investigativa y Electiva. | Seminario Investigativo 1: Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional. | El estudiante estará en la capacidad de identificar situación problema, caracterizar y realizar planteamiento de problemas desde las preguntas de investigación. | Aplica los conocimientos de investigación científica en su quehacer profesional desarrollando ideas, proponiendo soluciones a la problemática identificada. |
| | Electiva de Complementariedad I | El estudiante al finalizar el módulo estará en la capacidad de llevar a cabo cada una de las etapas de la planificación en un plan, programa y/o proyecto de seguridad alimentaria nutricional. | Presenta una secuencia coherente de los proyectos o programa a desarrollar de Seguridad Alimentaria y Nutricional establecido las etapas de planificación |
| | Electiva de Profundización I. | Fortalecer en el estudiante conocimientos y habilidades para desarrollar con liderazgo, estrategias gerenciales orientadas al mejoramiento de la gestión en escenarios de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. | Desarrolla estrategias de entornos favorables para incentivar que las personas se protejan entre sí y cuiden su ambiente y la conservación de forma adecuada los alimentos. |
| | Seminario Investigativo II: Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional | Proporcionar a los (las) estudiantes de la maestría, las competencias del saber, del saber hacer y del ser, que les permitirán abordar con éxito los problemas relacionados con el desarrollo de un proyecto de investigación o de innovación tecnológica, partiendo de la formulación de la propuesta de investigación en el área de seguridad alimentaria y nutricional. | Aplica eficientemente los procesos gerenciales en la organización, planificación, ejecución y control de estrategias que contribuyan a mejorar la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional de las comunidades. |
| | Electiva de Complementariedad II. | Al culminar el programa los estudiantes deben estar capacitados para: Desarrollar en el marco de un proyecto de investigación, los elementos metodológicos y administrativos de un diseño en el área de la seguridad alimentaria nutricional. | Gestionar información de Seguridad Alimentaria y Nutricional en distintos contextos del ejercicio profesional aplicando el método científico para la caracterización de la situación problema. |
| | Ejecución y Evaluación de Políticas, Planes y Programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional. | Integrar al diseño de investigación o de innovación tecnológica formulado en los seminarios de investigación I y II, las nuevas evidencias encontradas en la búsqueda y revisión crítica de literatura sobre el problema de investigación. | Mantiene un hilo conductor y un enfoque metodológico claro sobre lo que se quiere investigar con el fin de presentar el planteamiento de la problemática estudiada de forma clara bajo el método científico. |
| | Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I | Desarrollar la planificación del momento de ejecución del proyecto de investigación o de innovación tecnológica, aplicando los aspectos metodológicos del proyecto: tipo de estudio, población, recopilación y procesamiento de datos, presentación y análisis de la información, acorde con los principios éticos. | Aplica los componentes administrativos de la planificación, organización, ejecución y evaluación de proyectos y/o programas de intervención de Seguridad Alimentaria y Nutricional con el fin de medir calidad del proyecto y su impacto en las comunidades ejecutados. |
| | Electiva de Complementariedad III | Construir de acuerdo con los tipos y elementos, los informes de divulgación de los resultados de la planificación y ejecución de un proyecto de investigación o de innovación tecnológica | Evalúa, controlar y gestionar aspectos de la trazabilidad en la cadena alimentaria y brinda informe de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de poblaciones evaluadas e intervenida en el territorio nacional. |
| | Electiva de Profundización II. | Completar el ciclo de desarrollo del proceso de investigación, dado el cumplimiento de los momentos de planificación, ejecución del proyecto y divulgación de los resultados del mismo. | Desarrolla hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional en los diferentes ámbitos donde se desempeña. |
| | Estrategias Gerenciales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional. | Las electivas de complementariedad refieren a la posibilidad que tiene el estudiante de elegir una concentración o menor en área disciplinares diferentes a las de su formación para satisfacer sus necesidades, perfiles, intereses o vocación en campos complementarios al de su carrera. | Desarrolla aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía en toma de decisiones en su área disciplinar. |
| | Seminario Investigativo 4: Desarrollo del Trabajo de grado II | Las electivas de profundización permiten al estudiante optar para afianzar las competencias en el campo de la disciplina económica, buscando el perfil deseado en la futura actividad profesional. | Elabora, aplica, evalúa y mantiene prácticas adecuadas del área de formación en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los diferentes contextos donde se desempeña. |
| | Electiva de Profundización III | | |

Fuente: elaboración propia.

3.1.3. Formación Integral.

Desde este compromiso social, la Universidad del Atlántico, como escenario de trabajo académico dimensiona la importancia de orientar y decantar los saberes producidos, requiriendo su pertinencia y aplicabilidad para la solución de los problemas y las reales necesidades del contexto social, si se tiene en cuenta la formación del recurso humano en seguridad alimentaria y nutricional como capital de las ciencias en sus diversas opciones disciplinarias e interdisciplinarias, por lo tanto, no debe sesgar la formación; antes por el contrario, debe primar la formación desde el punto de vista desde de la integralidad, vislumbrando un tipo de aprovechamiento de las perspectiva de salud, social, económica y paradigmáticas del mercado, además, aprovechar el conocimiento para ser revertido entre los grupos sociales más vulnerables, todos con el mismo sentido de inclusión, convirtiéndose el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, en uno de los desafíos de primer orden, ya que se pretende contribuir a un desarrollo humano y social humanizado.

Los aspectos curriculares, el plan de estudio del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico, está representado en créditos académicos conforme con los resultados de aprendizaje proyectados, la formación integral, las actividades académicas que evidencien estrategias de 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.

El desarrollo curricular, ostenta la formación profesional competente desde la perspectiva pedagógica y didáctica, bajo lineamientos legales e institucionales para una educación holística e integral fundamentada en pilares de aprender a ser, a con-vivir, a conocer y a hacer. Se asume un aprendizaje orientado por proyectos articulados con situaciones y problemas del contexto social, cultural, ambiental, tecnológico, económico y científico entre otros, los planes integradores y las actividades didácticas en general, que tributan a una formación sistémica, buscan profundizar saberes profesionales, ocupacionales y disciplinares de la maestría, con desarrollo de competencias específicas para su perfeccionamiento, promoviendo una mayor cualificación para el aporte a la educación, investigación, la industria y la sociedad en general.

En la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se constata la presencia de la integralidad en la formación del magíster, debido a que existe una total alineación entre los plasmado en la visión del programa, perfil de egreso u ocupacional, competencias generales y específicas, plan de estudio y estrategias pedagógicas, con el objetivo de formar un profesional altamente capacitado para la gestión en seguridad alimentaria y nutricional (formular y evaluar políticas públicas en los entes responsables de gestión del derecho humano alimentación, entre otras).

3.1.4. Actividades Académicas que evidencien estrategias flexibilización curricular.

La flexibilidad del currículo se sustenta a través de los proyectos instaurados en la Universidad del Atlántico, en el Acuerdo Superior 000005 de 9 de julio de 2009 y Resolución Académica 000001 de 12 de febrero de 2010, respectivamente, estableciendo normas de homologación de los créditos académicos tanto a nivel institucional como interinstitucional, para facilitar el acceso y desplazamiento de los estudiantes. Esta política también aparece implementada con indicaciones muy

Con el núcleo electivo, se visibiliza la flexibilidad curricular con que cuenta la maestría, la cual está integrada por los ciclos de profundización y de complementariedad, donde se devela la autonomía y compromiso que el maestrando debe asumir con responsabilidad para participar en los cambios de la realidad social, desde su campo tanto a nivel profesional como humanístico.

El área básica cuenta con 18 créditos que corresponden al 45% de los 9 cursos, el área administrativa tiene 4 créditos que corresponden al 10% de los 2 cursos, el área humanística, 1 crédito equivalente al 3% de 1 curso, el área investigativa cuenta con 11 créditos correspondientes al 27% de los 4 cursos y las electivas con 6 créditos equivalentes al 15% de 6 cursos. Dentro de esta área también se inscribe la formación en investigación, de vital importancia en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, en su plan de estudios se consideran cuatro (4) cursos de seminarios de investigación (seminario de Investigación I, II, III y IV, que finalizan con la presentación de su trabajo de grado).

El alto compromiso de autonomía en la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se demuestra en la asociación entre el componente de flexibilidad y el fortalecimiento de la responsabilidad de sus maestrandos, como también en el campo de la electividad y las diferentes líneas de investigación, que ofrece el plan de estudio y la investigación, que el maestrando debe ejecutar en su proceso de transformación educativa. El deseo de participar activamente en el diseño de su propio currículo, conlleva al emprendimiento de un nuevo proyecto de vida académica- investigativa y profesional; situación que permite al desarrollo de la capacidad y creatividad de investigación y por ende a la contribución del mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional desde el accionar del maestrando, con el núcleo electivo propuesto en la maestría, el cual está compuesto por los ciclos de profundización y complementariedad, así como también las líneas de investigación propuestas, hacen parte de la flexibilidad curricular.

3.2. COMPONENTES PEDAGÓGICOS

3.2.1. Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica que la institución integra al programa según su modalidad.

Consciente del impacto social que tiene el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, este se acoge a orientaciones pedagógicas definidas en la Universidad, según el Acuerdo No 010 (1989), en el cual se señalan principios y valores que orientan y determinan el quehacer formativo, estos son: Principios: autonomía y autorregulación universitaria, libertad de enseñanza, investigación y cátedra, universalidad de saberes dentro de la diversidad cultural existente, democracia, participación, igualdad, responsabilidad social, asociación y excelencia. Valores: Autonomía personal, libertad de pensamiento, de conciencia y de organización, reconocimiento de diferencias, respeto al otro y al libre desarrollo de personalidad. La formación se refiere a un conjunto de métodos principios y reglas que generan una práctica pedagógica flexible adaptable a necesidades de formación y que producen diferentes desarrollos en competencias y desempeños. Este proceso pedagógico, se produce con apoyo de la comunidad académica que apalancan el proceso de planeación; el cual se basa en tendencias disciplinares que conforman la profesión, asimismo del perfil de egreso.

De igual forma, se basan en estándares nacionales e internacionales que debe cumplir el profesional y estar a tono con tendencias sociales, laborales, educativas, económicas y culturales que requiere la sociedad. Los resultados de aprendizaje garantizan la solidez, objetividad y transparencia del proceso de evaluación, lo cual es tangible en aspectos cualitativos y cuantitativos enunciados en el programa, así como criterios que evidencian que el educando haya adquirido competencias, que son demostradas a través de acciones, por ello, se garantiza que cada criterio a evaluar en los micro currículos, esté enfocado en resultados que se han pretendido lograr en el maestrando, articulados al proceso formativo de enseñanza-aprendizaje del programa.

Con el fin de hacer seguimiento al desarrollo de competencias y a los procesos de formación expresados en los sílabos, el programa contempla diferentes actividades donde se evidencia el desempeño de los maestrandos en las diferentes áreas y que se fundamentan en los resultados de aprendizaje, configurándose en el objetivo y eje principal de procesos de evaluación, lo cual también está en concordancia con el Tratado de Bolonia que centra la evaluación de competencias a través de resultados de aprendizaje. La evaluación es quizá uno de los elementos más difíciles de hacer realidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

3.2.2. Estrategias pedagógicas.

El programa utiliza diferentes estrategias didácticas en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten la evaluación formativa, incluyendo:

Estrategias orales: son procedimientos dirigidos a fortalecer las competencias de expresión oral y discursiva de los maestrandos, promueven el trabajo en equipo, la autodisciplina y responsabilidad, la empatía entre congéneres y la asimilación de los diferentes puntos de vista.

Dentro de las estrategias en este grupo, el programa utiliza:

Sustentaciones: Es una presentación individual o colectiva por parte de los maestrandos, ante unos jurados, sus compañeros u otro público de un tema sobre el cual se ha investigado y se tienen resultados investigativos que compartir. Esta estrategia es rigurosa en el manejo de referencias y fundamentada en una completa revisión del estado del arte.

Exposiciones: La exposición oral tiene el propósito de informar acerca de un hecho a través de la manera más rigurosa posible. Una exposición consta de tres partes fundamentales: la introducción, el desarrollo y la conclusión.

Mesa redonda: Reunión de personas (profesor/estudiantes/invitados) cuyo fin es el de confrontar las reflexiones hechas frente a los argumentos de un texto base que posean del tema, es decir debatir sobre el mismo.

Exposición de casos: Es un modo de doble articulación (enseñanza y aprendizaje), en el que los maestrandos construyen su aprendizaje a partir del análisis y discusión de experiencias y situaciones de la vida real.

Grupo de discusiones o conversaciones en clases: la participación en grupo de discusión supone un compromiso cognitivo y afectivo del grupo de participantes.

Paneles orales: reunión de puesta en común y actualización de un tema concreto, fijado con antelación a la reunión del panel en la cual exponen su opinión y punto de vista sobre un tema específico.

Foros: espacio en el cual se reúne un grupo de personas con el fin de intercambiar ideas sobre diversos temas de interés común, le permite al maestrando interactuar con el equipo.

Conversatorios grupales: Desarrolla la expresión oral, se realiza usualmente entre equipo que tienen un interés común para confrontar sus opiniones sin diferencia de jerarquía entre los participantes.

Estrategias escritas: medios planificados para consolidar las competencias escriturales de los maestrandos en conformidad con los temas estudiados, está orientada a la organización y

ejecución de la confrontación del maestrando consigo mismo. Son aquellas estrategias específicas, que señalan pasos, técnicas, formas y los momentos que se deben desarrollar para lograr que los maestrandos desarrollen producción textual y entre otras competencias, como la argumentativa. La composición escrita, proceso cognitivo complejo, que consiste en traducir el lenguaje representado (ideas, pensamientos, sentimientos, impresiones de tipo episódico que posee el sujeto) en discurso escrito coherente, en función de contextos comunicativos y sociales determinados. Dentro de las estrategias, el programa utiliza:

Ensayos: es un escrito en el cual un autor desarrolla sus ideas. En la literatura es una composición escrita en prosa, generalmente breve y en el cual se expone la interpretación personal sobre un tema. reflexión y análisis de problemáticas propias de su entorno y brindar alternativas de solución a éstas, desde los saberes teóricos aprehendidos en el proceso de formación.

Elaboración de informe: Técnica que permite al maestrando desarrollar el análisis y síntesis de un tema específico o lectura realizada.

Exposición: trabajo escrito en el que se presenta resúmenes y/o memorias en eventos científicos, reuniones científicas y de carácter investigativo.

Elaboración de trabajos de grado: documentos meditados que demuestran las competencias investigativas, narrativas y científicas, así como el aporte original de lo escrito.

Ambientes de Aprendizaje Apoyados en las TIC: esta estrategia se constituye en un medio eficaz para alcanzar nuevas metas de aprendizaje. Indiscutiblemente, las nuevas tecnologías de la comunicación y de información han propiciado el cambio no sólo de los fines de la educación en todos sus niveles sino también en sus procesos, métodos de enseñanza y formas de aprendizaje, el programa usa las diferentes herramientas tecnológicas establecidas en la institución para el proceso de enseñanza-aprendizaje, bases de datos, redes, repositorios, los softwares y los demás recursos tecnológicos para el desarrollo de las actividades que garanticen el desarrollo pedagógico y la conectividad entre la comunidad académica.

3.3. COMPONENTES DE INTERACCIÓN

El programa la interacción docente-estudiantes, se da desde el docente en los procesos de formación del maestrando, se emplea el formato de acompañamiento estudiantil, donde se le hace el seguimiento a los trabajos de grado, por parte de sus asesores y se detallan los avances de la investigación del maestrando. Con respecto al seguimiento que realiza la coordinación para estos casos, se hace a través del correo electrónico de la maestría de manera individual a cada docente tutor. Otro mecanismo de interacción es la implementación de mecanismos de interacción con comunidades locales, regionales, nacionales e internacionales que den cuenta de los profesores y estudiantes vinculados, así como de los proyectos que han hecho parte de estas comunidades y las acciones previstas para la nueva vigencia del registro calificado.

La interacción del programa con el contexto local, regional y global se concreta a través de los convenios establecidos por la Universidad del Atlántico con sus homólogas a nivel local, nacional e internacional, particularmente, con los programas afines a la maestría, que propician el desarrollo de actividades conjuntas.

Los componentes de interacción muestran la vía para:

- 1) La creación y fortalecimiento de vínculos entre el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad del Atlántico y los diversos actores en pro de la armonización del programa con los contextos locales, regionales y globales;
- 2) El desarrollo de habilidades por parte de maestrandos y profesores para interrelacionarse
- 3) La internacionalización del currículo y el desarrollo de una segunda lengua.

3.4. CONCEPTUALIZACIÓN TEÓRICA Y EPISTEMOLÓGICA DEL PROGRAMA

El Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se fundamenta en las conceptualizaciones de la alimentación y nutrición y su relación desde la perspectiva de los contextos socioeconómicos, culturales y geográficos y su aplicación de manera individual y colectiva. Sustente los fundamentos teóricos del programa, haciendo referencia a la naturaleza del objeto de estudio y las formas de conocimiento. Tener en cuenta los lineamientos nacionales e internacionales establecidos para los currículos por asociaciones gremiales, académicas y científicas, así como las tendencias del área de conocimiento

3.4.1. Filosófico.

Comprende la concepción del ser humano dentro del proyecto educativo del programa como un ser en constructo permanente, el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se acoge a las conceptualizaciones establecidas en la institución descrita en el Proyecto educativo Institucional.

3.4.2. Epistemológico.

Desde la Maestría en seguridad alimentaria y nutricional, se fortalece la adquisición de conocimientos en determinantes sociales de la salud según políticas públicas, ejes de la seguridad alimentaria y nutricional, SAN en situación de desastres, sistemas de medición y vigilancia de la SAN a nivel nacional, regional y local; aplica aspectos teóricos y epistemológicos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo; aplica los conocimientos de investigación científica en su quehacer profesional desarrollando ideas, proponiendo soluciones a la problemática identificada; aplica eficientemente procesos gerenciales en organización, planificación, ejecución y control de estrategias que contribuyan al mejoramiento de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional de comunidades; expresa compromisos, cumplimiento, principios éticos en ejercicio de su profesión en su

desempeño y en el contexto que se desenvuelve; cumple con la normatividad de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional; respeta y valora posturas críticas de análisis de datos origen de resultados de estudios que se publica en el área de la seguridad alimentaria y nutricional y cumple con la legislación normativa de la privacidad de la información pública o privada, de igual forma de los resultados depositados en base de datos.

3.4.3. Sociológico.

El programa de maestría en seguridad alimentaria y nutricional, reconoce la importancia del derecho humano a la alimentación y a la seguridad alimentaria y nutricional, a través de adquisición de conocimientos en determinantes sociales de la salud según políticas públicas, ejes de la seguridad alimentaria y nutricional, SAN en situación de desastres, sistemas de medición y vigilancia de la SAN a nivel nacional, regional y local; aplica aspectos teóricos y epistemológicos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional a nivel individual y colectivo; aplica los conocimientos de investigación científica en su quehacer profesional desarrollando ideas, proponiendo soluciones a la problemática identificada; aplica eficientemente procesos gerenciales en organización, planificación, ejecución y control de estrategias que contribuyan al mejoramiento de la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional de comunidades; expresa compromisos, cumplimiento, principios éticos en ejercicio de su profesión en su desempeño y en el contexto que se desenvuelve; cumple con la normatividad de las políticas de seguridad alimentaria y nutricional; respeta y valora posturas críticas de análisis de datos origen de resultados de estudios que se publica en el área de la seguridad alimentaria y nutricional y cumple con la legislación normativa de la privacidad de la información pública o privada, de igual forma de los resultados depositados en base de datos.

3.4.4. Antropológico

El Enfoque Pedagógico concibe la realidad humana, desde la comprensión de su construcción permanente, un ser humano en la búsqueda constante de plenitud, por lo que su proceso de formación permanece dinámico y donde se encuentra en una estrecha relación en la sociedad, lo que Buber (1995) llamo el “Hombre por el hombre” por el cual contempla que el conocimiento no se produce individualmente sino en colectivos en una relación viva dentro de un contexto dinámico (p. 150). Aspecto que encuentra fundamento en el principio de integralidad. Es por lo expresado que el proceso formativo integrador impacta su desarrollo pleno de acuerdo a sus intereses y necesidades, con visión holística que posibilita su fácil inserción en la sociedad con propuestas de solución a problemas reales.

3.4.5. Psicológico

Desde la forma como viene siendo concebido el estudiante y todos aquéllos que conforman la comunidad educativa de la universidad del Atlántico, se pueden apreciar hasta lo ya descrito, que esos caracteres de integralidad, los define como unos seres que tienen una esencia

(principio ontológico), está en constante búsqueda del conocimiento y de la ciencia (Principio Epistemológico), Encarna y practica valores en función de un desarrollo individual y social (Principio Axiológico y Ético).

Con ese propósito, el Enfoque Pedagógico entonces, plantea una nueva cosmovisión del ser humano configurándolo desde su integralidad, el cual construye el conocimiento conforme a sus necesidades individuales progresivas, que surgen producto de reflexiones individuales y colectivas ante las cambiantes lógicas mundiales. Como resultado de lo anterior, se establece que el Enfoque Pedagógico busca determinar el carácter y la naturaleza de la formación a partir de reconocer las estructuras y las bases del individuo en constante formación, con las cuales interpreta y representa el mundo en relación con la sociedad y la cultura

3.4.6. Pedagógico.

El Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional, les proporcionan a los maestrandos las competencias laborales generales las cuales están asociadas al desarrollo de capacidades como trabajar en equipo, asumir responsabilidades, la interrelación personal, el trabajo por objetivos, utilizar información y gestionar recursos, entre otras, transferibles de un campo de acción a otro, por lo que se aplican en cualquier sector alimentario y nutricional.

Sobre la forma en que se relacionan y se complementan las actividades académicas a implementar en los diferentes cursos del plan de estudio, dependerá del Núcleo/Área para el que estén definidas dichas actividades y de las horas de contacto directo e independiente.

Las actividades académicas en los cursos obligatorios – básica, investigativa y socio-humanística, como también en los cursos electivos de profundización y complementariedad, las horas de contacto directo con el docente se dan con las clases magistrales, participación - acción, talleres de trabajo en grupo para la lectura de documentos (idioma nativo y/o en una segunda lengua), aprendizaje basado en problemas, proyectos, aprendizaje colaborativo, aprendizaje basado en competencias, gamificación, exposiciones o sustentaciones, así como trabajos individuales en el aula, cuyo objeto es la adquisición o fortalecimiento del conocimiento relativo a cada uno de los cursos, haciéndose necesario complementar con actividades de trabajo independiente, tales como, elaboración de artículo o ensayo, talleres, ejercicios prácticos, casos de estudio (ejemplos reales). Las actividades de trabajo independiente permitirán llevar a la práctica los conocimientos teóricos impartidos a través de las actividades de trabajo directo.

Para el monitoreo del trabajo independiente del maestrando, el profesor juega un rol determinante, que conlleva a la creación de mecanismos de seguimiento del trabajo, con el fin de velar por el cumplimiento de las responsabilidades que se le asigne al maestrando. Entre estos se destacan, la fijación de horarios de consulta semanales o durante la clase, el uso del correo electrónico institucional y las plataformas de enseñanza virtual SIGAP y SICVI-567, que dispone la Universidad del Atlántico como herramienta de apoyo a la formación presencial, que permite que el maestrando acceda a través de la red a los materiales del curso, y a un

amplio repertorio de recursos y herramientas de apoyo al aprendizaje: test de autoevaluación, foros, chats, enlaces a webs, actividades prácticas, entre otras.

Para el seguimiento a las horas de interacción entre maestrando y profesor, a través de las horas de contacto directo y trabajo independiente de los créditos académicos del plan general de estudio, se tiene lo siguiente según el núcleo y área de formación:

1. Los cursos del núcleo obligatorio - área básica, investigación, administrativo y socio humanístico definido en el artículo vigésimo cuarto del Acuerdo Académico No. 0002 de julio de 2003, “como los campos de conocimiento particulares de la profesión o disciplina y proporcionan los elementos conceptuales, metodológicos, prácticos, axiológicos y actitudinales como marco estructural y diferenciador para el desempeño laboral”, se desarrollan empleando 12, 24 y 36 horas de trabajo totales (THTSM) dependiendo de si tienen uno (1), dos (2) o tres (3) créditos, las cuales se distribuyen de la siguiente forma:

- a) 12 horas de contacto con el docente en cursos de un (1) crédito; 24 horas con 2 y 36 horas con 3 créditos,
- b) 36, 72 y 108 horas de trabajo independiente (HTI) según tenga uno (1), dos (2) y tres (3) créditos del curso, respectivamente, en las que se asignan actividades para la internalización del conocimiento impartido a través de las clases presenciales.

El núcleo electivo – profundización y complementariedad, está constituido por seis cursos, de un (1) crédito, cuyo fin es profundizar en una línea temática o área de la maestría, desarrollándose en 36 horas de trabajo semestral (THTSM), las cuales se distribuyen de la siguiente forma:

- a) 12 horas de contacto con el docente (HCDD), tiempo en el que desarrolla los contenidos del curso según el plan del estudio.
- b) 36 horas de trabajo independiente (HTI) en las que se asignan actividades para la internalización del conocimiento impartido a través de las clases presenciales.

Con relación a la tasa de deserción, es monitoreada por el programa y las instancias institucionales pertinentes, como se puede evidenciar mediante los datos correspondientes al período 2015 al 2021, demostrándose el comportamiento de deserción del programa, con una tasa muy baja, y solo tres casos por asuntos personales no pudieron continuar en la maestría debido al traslado laboral a la ciudad de Bogotá de uno de los maestrandos de la cohorte I y dos casos de maestrandos de la cohorte IV que desertaron por factor socioeconómico.

3.4.7. Legales. Nacionales e institucionales.

En el Proyecto Educativo Institucional – PEI se plantea la extensión “como un sistema que se articula orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de las Facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académicos y productivos del orden nacional e

internacional”. En este sentido, las facultades y sus programas dinamizan al interior de la institución los procesos de extensión y proyección social.

Igualmente, el Acuerdo Superior 000002 de 16 de febrero de 2009, establece la extensión y proyección social como una función esencial de la Universidad como parte de su compromiso para contribuir al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la región Caribe y del país.

Los procesos de planificación, organización, ejecución y evaluación de las actividades académicas del Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se realizan considerando como horizonte temporal el período académico semestral, atendiendo los lineamientos correlativos del PEI con el PEP, sobre el proceso de formación integral de los maestrandos, enmarcado en el sistema de créditos académicos institucionalizado mediante el Acuerdo Académico No. 002 de julio 3 de 2003 y orientado por los lineamientos estratégicos y directrices académicas y administrativas trazadas por los planes de acción de las Vicerrectoría de Docencia, de Bienestar y de Investigación, Extensión y Proyección Social.

Todo ello, acogiendo los elementos proporcionados como marco de referencia lo referido por Consejo Nacional de Acreditación - CNA en el desarrollo y puesta en práctica de una cultura compartida de alta calidad y en consonancia con los objetivos de la educación superior en Colombia y fundamentados en referentes internacionales de aseguramiento de la alta calidad.

El Proyecto Educativo del Programa (PEP) de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional es el documento guía y el marco referencial del programa, como también para quienes deseen conocer información del mismo, relativa a la docencia, la investigación, la proyección social y la internacionalización.

Además de los anterior, el PEP para la nueva vigencia fue actualizado considerando los aspectos discutidos al interior del Comité Curricular guardando una estrecha relación con las Políticas Públicas en Seguridad Alimentaria y Nutricional, a las nuevas tendencias en Alimentación y Nutrición a nivel nacional e internacional, entre ellos los Objetivos del Desarrollo Sostenible.

Sobre el seguimiento y cumplimiento de la intencionalidad organizacional de las labores formativas, académicas y docentes del currículo, es pertinente iniciar señalando que los procesos académicos se deciden centralmente desde las vicerrectorías, orientados por el Plan de Desarrollo Institucional y se ejecutan en forma descentralizada con el apoyo del Consejo de Facultad y los Comités Misionales. Las coordinaciones misionales de programa se encargan de facilitar o apoyar la realización de las actividades académicas. Estas no son responsables de llevar la contabilidad académica ni administrativa, sus accionares permiten el buen desarrollo académico administrativo del programa.

Por otro el calendario académico de la Universidad es elaborado por la Vicerrectoría de Docencia y aprobado por el Consejo Académico de la Universidad mediante Resolución

correspondiente al año lectivo por periodos académicos, para el caso mediante Resolución Académica No 000057 de 28 de agosto 2020 que establece el inicio y finalización de cada semestre académico.

Asimismo, la Vicerrectoría de Docencia es responsable a través de sus departamentos especializados, de la gestión integral de los procesos de admisión, registro y control académico; del proceso de adquisición y prestación de los servicios de los recursos bibliográficos e informáticos; del proceso de selección, inducción, promoción, desarrollo de los docentes y de la asignación académica de los mismos; de la planeación y distribución de los horarios por docentes; y de la planeación, fomento, desarrollo y control de los procesos de autoevaluación, con el apoyo de la Oficina de Posgrado, coordinadores de programa y Consejo de Facultad.

3.5. MECANISMOS DE EVALUACIÓN

La Evaluación es un proceso integral, permanente, reflexivo y compartido entre maestrandos y profesores que se concentra en las competencias que van adquiriendo los maestrandos y se realiza a través de pruebas e informes orales y escritos, individuales o colectivos, presenciales o virtuales. El proceso de evaluación de los maestrandos está basado en resultados alcanzados para todos los cursos, que permiten evaluar el desarrollo de competencias esperadas, de diferentes estrategias y didácticas como; pruebas orales y escritas, de forma individual y colectiva de acuerdo a lo planificado en los sílabos. El maestrando realizará las evaluaciones pertinentes consignadas en el [Acuerdo Superior No. 000003 de 2 de junio de 2016](#). Los resultados de las evaluaciones indicadas serán expresados en forma numérica en escala entre:

puntos cero (0.0) y cinco puntos cero (5.0), la mínima calificación definitiva aprobatoria será tres puntos cinco (3.5).

El programa utiliza diferentes estrategias didácticas en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten la evaluación formativa, incluyendo:

Estrategias orales: son procedimientos dirigidos a fortalecer las competencias de expresión oral y discursiva de los maestrandos, promueven el trabajo en equipo, la autodisciplina y responsabilidad, la empatía entre congéneres y la asimilación de los diferentes puntos de vista.

Dentro de las estrategias en este grupo, el programa utiliza:

Sustentaciones: Es una presentación individual o colectiva por parte de los maestrandos, ante unos jurados, sus compañeros u otro público de un tema sobre el cual se ha investigado y se tienen resultados investigativos que compartir. Esta estrategia es rigurosa en el manejo de referencias y fundamentada en una completa revisión del estado del arte.

Exposiciones: La exposición oral tiene el propósito de informar acerca de un hecho a través de la manera más rigurosa posible. Una exposición consta de tres partes fundamentales: la introducción, el desarrollo y la conclusión.

Mesa redonda: Reunión de personas (profesor/estudiantes/invitados) cuyo fin es el de confrontar las reflexiones hechas frente a los argumentos de un texto base que posean del tema, es decir debatir sobre el mismo.

Exposición de casos: Es un modo de doble articulación (enseñanza y aprendizaje), en el que los maestrandos construyen su aprendizaje a partir del análisis y discusión de experiencias y situaciones de la vida real.

Grupo de discusiones o conversaciones en clases: la participación en grupo de discusión supone un compromiso cognitivo y afectivo del grupo de participantes.

Paneles orales: reunión de puesta en común y actualización de un tema concreto, fijado con antelación a la reunión del panel en la cual exponen su opinión y punto de vista sobre un tema específico.

Foros: espacio en el cual se reúne un grupo de personas con el fin de intercambiar ideas sobre diversos temas de interés común, le permite al maestrando interactuar con el equipo.

Conversatorios grupales: Desarrolla la expresión oral, se realiza usualmente entre equipo que tienen un interés común para confrontar sus opiniones sin diferencia de jerarquía entre los participantes.

Estrategias escritas: medios planificados para consolidar las competencias escriturales de los maestrandos en conformidad con los temas estudiados, está orientada a la organización y ejecución de la confrontación del maestrando consigo mismo. Son aquellas

Consciente del impacto social que tiene el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, este se acoge a orientaciones pedagógicas definidas en la Universidad, según el Acuerdo No 010 (1989), en el cual se señalan principios y valores que orientan y determinan el quehacer formativo, estos son: Principios: autonomía y autorregulación universitaria, libertad de enseñanza, investigación y cátedra, universalidad de saberes dentro de la diversidad cultural existente, democracia, participación, igualdad, responsabilidad social, asociación y excelencia. Valores: Autonomía personal, libertad de pensamiento, de conciencia y de organización, reconocimiento de diferencias, respeto al otro y al libre desarrollo de personalidad. La formación se refiere a un conjunto de métodos principios y reglas que generan una práctica pedagógica flexible adaptable a necesidades de formación y que producen diferentes desarrollos en competencias y desempeños. Este proceso pedagógico, se produce con apoyo de la comunidad académica que apalancan el proceso de planeación; el cual se basa en tendencias disciplinares que conforman la profesión, asimismo del perfil de egreso.

De igual forma, se basan en estándares nacionales e internacionales que debe cumplir el profesional y estar a tono con tendencias sociales, laborales, educativas, económicas y culturales que requiere la sociedad. Los resultados de aprendizaje garantizan la solidez, objetividad y transparencia del proceso de evaluación, lo cual es tangible en aspectos cualitativos y cuantitativos enunciados en el programa, así como criterios que evidencian que el educando haya adquirido competencias, que son demostradas a través de acciones, por ello, se garantiza que cada criterio a evaluar en los micro currículos, esté enfocado en resultados que se han pretendido lograr en el maestrando, articulados al proceso formativo de enseñanza-aprendizaje del programa.

Con el fin de hacer seguimiento al desarrollo de competencias y a los procesos de formación expresados en los sílabos, el programa contempla diferentes actividades donde se evidencia el desempeño de los maestrandos en las diferentes áreas y que se fundamentan en los resultados de aprendizaje, configurándose en el objetivo y eje principal de procesos de evaluación, lo cual también está en concordancia con el Tratado de Bolonia que centra la evaluación de competencias a través de resultados de aprendizaje. La evaluación es quizá uno de los elementos más difíciles de hacer realidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Ambientes de Aprendizaje Apoyados en las TIC: esta estrategia se constituye en un medio eficaz para alcanzar nuevas metas de aprendizaje. Indiscutiblemente, las nuevas tecnologías de la comunicación y de información han propiciado el cambio no sólo de los fines de la educación en todos sus niveles sino también en sus procesos, métodos de enseñanza y formas de aprendizaje, el programa usa las diferentes herramientas tecnológicas establecidas en la institución para el proceso de enseñanza-aprendizaje, bases de datos, redes, repositorios, los softwares y los demás recursos tecnológicos para el desarrollo de las actividades que garanticen el desarrollo pedagógico y la conectividad entre la comunidad académica.

4. PROCESOS MISIONALES Y SU ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

4.1. Investigación, Extensión y proyección Social

La cultura investigativa y la formación en investigación que presenta el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se evidencia mediante el plan de estudio del Programa, en donde se distinguen los cursos relacionados directamente con su formación investigativa.

De acuerdo a la estructura curricular del Programa, la investigación es uno de sus ejes transversales, en el cual se desarrollan cursos específicos relacionados con el quehacer investigativo; estos cursos tienen el propósito fundamental de promover la capacidad investigativa e innovadora de los maestrandos.

Los cursos que tratan del ámbito investigativo a lo largo del desarrollo del Programa son:

- Seminario Investigativo 1: Proceso de Investigación para la Formulación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Seminario Investigativo 2: Planificación de Proyectos en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Seminario Investigativo 3: Desarrollo del Trabajo de Grado I.
- Seminario Investigativo 4: Desarrollo del Trabajo de Grado II, en los semestres 1, 2, 3 y 4 respectivamente, todo con una asignación de créditos 3 en cada una de las asignaturas

El trabajo de grado incluye estrategias para incorporar los resultados de la investigación al quehacer formativo, tales como las actividades de Trabajo de Grado, desarrolladas en los semestres 3º, 4º del Programa, a través de los Seminarios Investigativos I y II. En este sentido, todos los maestrandos del Programa deben presentar una propuesta, Proyecto e Informe Final de Investigación en los respectivos semestres, siendo esto desarrollado como un requisito para optar al título de Magíster en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Además, al momento de formular la propuesta los estudiantes cuentan con un director y un codirector (opcional), quienes generalmente son docentes adscritos al Programa y orientan el proceso investigativo de los maestrandos para el desarrollo de los documentos entregables en cada etapa del proceso (Propuesta, Proyecto e Informe Final).

Durante el proceso de investigación formativa se realiza el acompañamiento del progreso de los maestrandos en el desarrollo de estas actividades mediante la revisión por parte de jurados evaluadores. El proceso de investigación formativa culmina con la sustentación del Informe Final, la presentación del documento impreso, el cual es destinado a su almacenamiento en el repositorio de la Biblioteca de la Universidad del Atlántico para posterior consulta.

4.1.1. Movilidad académica

El programa ofrece un trabajo académico a los maestrandos en créditos académicos que también es una opción de flexibilidad, que permite la movilidad de maestrandos, la homologación de créditos académicos cursados en nuestro país o en el exterior. Es decir, la distribución de las acciones académicas de la Maestría en SAN, se ajusta al Decreto No. 1295 de 20 de abril de 2010, por la cual se establece el crédito académico, como mecanismo de evaluación de calidad, para efectos de facilitar la movilidad nacional e internacional de los maestrandos y egresados y la flexibilidad curricular entre otros aspectos, en función de las competencias académicas que el programa desarrolla.

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 permiten evidenciar, entre otros, los resultados de aprendizaje previstos y las posibilidades de movilidad nacional e internacional de los maestrandos. Para el desarrollo de los resultados de aprendizaje, la Institución, 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 maestrando.

4.1.2. Pasantías.

El Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional gestionará una relación constante, cooperativa y permanente con la Oficina de Relaciones Internacionales e Interinstitucionales, ORII con el propósito de incentivar a los estudiantes y profesores a participar de este tipo de experiencias, que no sólo enriquecen su vida profesional, sino también aspectos personales, culturales y curriculares de los mismos.

La maestría en seguridad alimentaria y nutricional apoya la posibilidad que sus maestrandos realicen movilidades académicas en otras universidades y/o estancias como estudiantes visitantes, tanto nacionales como internacionales, la finalidad es que ellos puedan interactuar en contextos que le permitan ampliar sus conocimientos, su visión y tener una experiencia intercultural.

4.1.3. Proyectos de impacto en la sociedad

La relación con el sector externo en la Universidad del Atlántico, son concebidas principalmente a través de la extensión y proyección social, funciones que garantizan la presencia de la Institución en la sociedad. Entre las actividades que se desarrollan en la Universidad del Atlántico, se destacan el ejercicio profesional de sus egresados, las investigaciones, las asesorías y consultorías, los trabajos directos con la comunidad. En el Proyecto Educativo Institucional – PEI se plantea la extensión “como un sistema que se articula orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de las Facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académicos y productivos del orden nacional e internacional”. En este sentido, las facultades y sus programas dinamizan al interior de la institución los procesos de extensión y proyección social.

Los objetivos de los procesos de extensión y proyección social son a saber:

a. Reconocer la extensión y proyección social como compromiso misional de la Universidad del Atlántico, la cual, en su condición de institución de educación superior oficial, debe poner al servicio de la sociedad su acervo de conocimientos, su infraestructura y el capital humano del personal docente, mediante la prestación de los servicios científicos y tecnológicos apropiados, pertinentes y viables para el desarrollo integral y sostenible de la región Caribe.

- b. Comprometerse con la formulación de políticas y estrategias para cumplir con excelencia su compromiso social de desarrollar programas y proyectos que contribuyan al mejoramiento de las condiciones reales del medio social, mediante la vinculación de profesores y estudiantes a los procesos de formación y potenciación del talento humano y de transferencia e intercambio del conocimiento.
- c. Propiciar en el Departamento del Atlántico, con proyección a la región Caribe, una formación humanística que estimule la reflexión, la autocrítica y la construcción de una conciencia colectiva que promueva eficazmente el aprendizaje de los principios y valores de la participación ciudadana y de la ética de la convivencia pacífica.
- d. Aplicar críticamente las ciencias, las tecnologías, las técnicas, la filosofía y las artes para valorar, enriquecer, fomentar y contribuir a la conservación del patrimonio natural, ambiental y cultural de la Costa Atlántica, en especial y de la nación en general.
- e. Impulsar la modernización de la producción y la competitividad de la Región Caribe mediante las transferencias de tecnologías y el apoyo a procesos de emprendimiento, innovación, incubación y consolidación de empresas.

El programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional apunta a la aplicación de las políticas institucionales para su relación con el sector externo, con una mirada internacional, nacional, regional y local. En tal sentido, se apropia del interés por estrechar vínculos con la sociedad, las empresas, organismos del Estado, y egresados, para atender sus expectativas, necesidades, problemas e incertidumbres presentes y futuros desde la academia.

Desde esta perspectiva, el programa impulsa la puesta en marcha de este fin, es decir, el acercamiento con el sector externo, valiéndose de:

- 1. El trabajo de grado que realizan los maestrandos aplicados a comunidades, las empresas donde laboran o a partir de los distintos grupos de investigación que apoyan al programa.
 - Desde la oficina egresados.
 - Convenios interadministrativos.
 - Convenios de cooperación.
 - Cursos, Diplomados, seminarios.
 - Consultorías.

La relación con el sector externo en la Universidad del Atlántico, son concebidas principalmente a través de la extensión y proyección social, funciones que garantizan la presencia de la Institución en la sociedad. Entre las actividades que se desarrollan en la Universidad del Atlántico, se destacan el ejercicio profesional de sus egresados, las investigaciones, las asesorías y consultorías, los trabajos directos con la comunidad, las prácticas profesionales de los maestrandos y las actividades culturales. En el Proyecto Educativo Institucional – PEI se plantea la extensión “como un sistema que se articula

orgánicamente en el ámbito interno con los programas de extensión y proyección social de las Facultades y en el ámbito externo con los actores sociales y las instituciones públicas y privadas de los sectores académicos y productivos del orden nacional e internacional”. En este sentido, las facultades y sus programas dinamizan al interior de la institución los procesos de extensión y proyección social.

Igualmente, el Acuerdo Superior 000002 de 16 de febrero de 2009, establece la extensión y proyección social como una función esencial de la Universidad como parte de su compromiso para contribuir al desarrollo económico, social, cultural, científico, político, tecnológico y artístico de la región Caribe y del país. Ello implica una relación directa y constante con los sectores sociales para liderar y gestionar procesos que conduzcan a la solución de las problemáticas del entorno.

Con la formalización e implementación de los convenios con las Instituciones de salud, entidades de cooperación institucional y empresas del sector agroalimentario, se ha fortalecido el proceso misional de Extensión y Proyección Social y la relación entre el programa y el sector externo.

El programa ha definido mecanismos para identificar y analizar experiencias concretas para abordar académicamente problemas que se enfrentan en la comunidad o en su entorno, están relacionados los trabajos realizados por los egresados y de los maestrandos del programa durante los años 2015-2021.

La Maestría en SAN, responde al proceso reflexivo y dinámico que hoy instruye a la academia y que en la Universidad del Atlántico atiende al PEI, en la vinculación con el sector productivo, a través del conocimiento, discusión y solución a la realidad social.

Así mismo, el currículo está construido para interactuar tanto en el contexto académico como con el contexto social de tal manera que el maestrando profundiza, entiende, comprende y aplica frente a la sociedad.

El Programa, a través de la extensión y proyección social, y la relación con el sector externo, se proyecta con las consultorías, la participación en eventos científicos y las alianzas con las instituciones de salud y la industria agroalimentaria, constituyendo las herramientas que generan el insumo necesario para que el educando y el profesional se proyecte proactivamente como agente de cambio en un entorno real y dinámico.

4.1.4. Articulación con la investigación

El Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional ha definido un plan de actividades de carácter académico que permiten la interacción con el sector productivo, debido en la aplicación de los conocimientos en los trabajos de grado y en los acercamientos de interacción proyectados para el programa, se ha tenido en cuenta el sector externo, de

manera que tanto maestrandos y profesores puedan aportar al programa sus experiencias y resultados de los trabajos de campo en investigación.

La Universidad del Atlántico, a través de la Facultad de Nutrición y Dietética, ha logrado valiosos convenios que hacen realidad la proyección social y que están a disposición del Programa de Maestría en SAN, permitiendo que los maestrandos puedan tomar las distintas problemáticas como objeto de su trabajo de grado, trasladándolas al aula. Actualmente el programa está liderando el convenio específico con la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional de Colombia y el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional donde los maestrandos realizarían pasantías, seminarios, investigaciones o cursos en campos complementarios coadyuvando al fortalecimiento de la inter y transdisciplinariedad de su currículo, las cartas de intención y convenio en borrador.

En cuanto a la proyección de la investigación en el programa, se ha previsto fortalecer esta función a través de la participación estudiantil en programas de innovación, emprendimiento y creatividad, elaboración de trabajos de aula de carácter investigativo como ponencias, artículos y demás, gestionar los recursos requeridos para la implementación y puesta en marcha del laboratorio de investigaciones, proyectos de investigación tanto del programa como de la facultad.

4.1.5. Articulación con los egresados.

La Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, preocupada en aportar servicios académicos-científicos en el bienestar de la sociedad, y enfocando las necesidades económicas, sociales y productivas del entorno y de la región Caribe colombiana, desarrolla sus programas comprometiendo tanto a profesores como maestrandos y egresados a la integración con la sociedad.

Por lo anterior es creado el Comité de Proyección Social de la Facultad de Nutrición y Dietética, el cual está al servicio del Programa de la Maestría, cuyo objetivo principal es el de mantener la relación de la Facultad con su entorno, teniendo en cuenta las políticas y propuestas de Ciencia y Tecnología del país y la región, las alianzas estratégicas entre la Universidad, el sector productivo y la competitividad del mercado, haciendo énfasis en los proyectos de educación continuada, proyecto de vínculo con el sector productivo, proyecto de egresados y proyecto relación interinstitucional. Desde esta perspectiva, el programa impulsa la puesta en marcha de este fin, es decir, el acercamiento con el sector externo, valiéndose de:

1. El trabajo de grado que realizan los maestrandos aplicados a comunidades, las empresas donde laboran o a partir de los distintos grupos de investigación que apoyan al programa. Desde la oficina egresados.

- Convenios interadministrativos.
- Convenios de cooperación.
- Cursos, Diplomados, seminarios.
- Consultorías.

Con la formalización e implementación de los convenios con las Instituciones de salud, entidades de cooperación institucional y empresas del sector agroalimentario, se ha fortalecido el proceso misional de Extensión y Proyección Social y la relación entre el programa y el sector externo.

El programa ha definido mecanismos para identificar y analizar experiencias concretas para abordar académicamente problemas que se enfrentan en la comunidad o en su entorno, están relacionados los trabajos realizados por los egresados y de los maestrandos del programa durante los años 2015-2021. De igual manera el Programa ha realizado servicios de capacitaciones con el sector externo, con empresa privada, como la capacitación del talento humano en los estándares de calidad a la atención a la primera infancia, donde se capacitaron a más de 500 personas.

5. APOYO ADMINISTRATIVO INSTITUCIONAL A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO

La Universidad del Atlántico posee una experiencia nacional y un marco referencial de la educación superior que apoya y sustenta la necesidad de una formación integral del estudiante en los diferentes programas académicos que la institución ofrece. Esta formación es soportada en la Ley 30 de 1992, Ley General 115 de 1994, Decreto 1075 de 2015 y Decreto 1330 de 2019, del Ministerio de Educación Nacional. La enseñanza en la Universidad del Atlántico tiene como principios establecidos en el PEI, promover la creación el desarrollo y la adaptación del conocimiento en beneficio del crecimiento humano y científico y la reafirmación de los valores de la nacionalidad, en su diversidad étnica y cultural.

En el caso del programa de Maestría en SAN, se combina la formación humana con la profesional, para alcanzar la formación integral del maestrando; lo cual supone, el uso de métodos pedagógicos que formen magísteres de Seguridad Alimentaria y Nutricional que aprendan a aprender y a emprender. En cuanto al Programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, esta se fundamenta en las conceptualizaciones de la alimentación y nutrición y su relación desde la perspectiva de los contextos socioeconómicos, culturales y geográficos y su aplicación de manera individual y colectiva.

5.1. Docentes

El Decreto del Ministerio de Educación 1330 de 2019 se complementa con la implementación de los resultados de aprendizaje, que evidencian el cumplimiento de lo aprendido por el maestrando, coadyuvando al docente a alinear los logros establecidos para el proceso de enseñanza-aprendizaje y los alcances que se establecen al final de la formación, en términos de saberes y competencias.

El sistema de evaluación tiene un carácter integral y se realiza sobre las actividades de docencia, investigación, extensión y proyección social, académicas - administrativas e informes de autoevaluación del docente. Para la selección de los docentes, se tendrán en cuenta las normas institucionales consignadas en el Acuerdo Superior 000006 de 20 de mayo de 2010. Estatuto Docente.

De acuerdo en lo estipulado en los Artículos 12 (numeral 1) y 13, el docente del programa de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional se seleccionará mediante una convocatoria abierta, la cual se divulgará a través de la página web de la Universidad (www.uniatlántico.edu.co) y por medios de comunicación escritos externos. De acuerdo a las necesidades de las áreas de formación, se especificará el perfil del docente apropiado, para el cumplimiento de las actividades académicas. Este perfil, será recomendado por el Comité Curricular, siendo aprobado por el Consejo de Facultad. Con relación a las condiciones de ingreso, permanencia, promoción y desvinculación de acuerdo con las categorías y dedicaciones de la carrera profesoral universitaria, se harán de acuerdo a lo establecido en el Capítulo III del mismo Estatuto.

El plan de formación para los docentes de la maestría se llevará a cabo por lo establecido en el Programa de Desarrollo Docente de la Universidad, Resolución Académica 00004 de 31 de marzo de 2009, Artículo 4. A continuación en la tabla 4 se expresan el nivel de formación, tipo de contratación y cursos desarrollados por los docentes del programa.

Ilustración 2. Profesores del programa Seguridad Alimentaria y Nutricional.



Tabla 5. Nivel de formación, tipo de contratación, área curricular y cursos a desarrollar de los docentes del Programa en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

| No | Docente | Nivel de formación | Periodo de Vinculación | Tipo de Vinculación | Área Curricular | Cursos a Desarrollar | Créditos | Horas Presenciales |
|----|-------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|-----------------|--|----------|--------------------|
| 1 | Martha Lúgía Ospina Hernández | Magíster | 2021-1 | TC | Humanística | SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DESDE LA PERSPECTIVA DEL DESARROLLO HUMANO. | 1 | 12 |
| 2 | Adriano Díez | Doctor | 2021-1 | TC | Electivo | ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD II. CAMBIO CLIMÁTICO, MIGRACIONES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. | 1 | 12 |
| 3 | Sandra Gómez Aguirre. | Magíster | 2021-1 | TC | Administrativa | EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN DE POLÍTICAS, PLANES Y PROGRAMAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. | 2 | 24 |
| 4 | Aleyda Parra Castillo | Magíster | 2021-1 | TCO | Electivo | ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN I. PREVENCIÓN DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS PARA LA SAN | 1 | 12 |
| 5 | Angie Meléndez Serrano | Magíster | 2021-1 | TC | Electivo | ELECTIVA DE PROFUNDIZACIÓN II. GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTO | 1 | 12 |
| 6 | Norleyn Navas Guzmán | Magíster | 2021-1 | HC | Electivo | ELECTIVA DE COMPLEMENTARIEDAD I. EPIDEMIOLOGIA Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA | 1 | 12 |
| 7 | Royman Arenas | Magíster | 2021-1 | HC | Básica | DETERMINANTES SOCIALES DE LA SALUD | 1 | 12 |
| 8 | Mariela Borda Pérez | Magíster | 2021-1 | HC | Investigativa | SEMINARIO INVESTIGATIVO I. PROCESO DE INVESTIGACIÓN PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Y SEMINARIO INVESTIGATIVO 3: DESARROLLO DEL TRABAJO DE GRADO | 3 3 | 36 15 |
| 9 | Yamile Herrera Fuentes | Magíster | 2021-1 | HC | Básica | SISTEMA DE VIGILANCIA Y MEDICIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL | 1 | 12 |
| 10 | Juan Felipe Bermúdez | Magíster | 2021-1 | HC | Básica | APOYO ALIMENTARIO, NUTRICIONAL Y SANITARIO EN SITUACIONES DE DESASTRES | 2 | 24 |
| 11 | Lyda Mora Cubillos | Doctora | 2021-1 | HC | Básica | FORMULACIÓN Y GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL | 3 | 36 |

Fuente: Elaboración propia a partir de la Guía para la elaboración de documento maestro de registro calificado del Ministerio Nacional de Educac

5.2. Recursos físicos y apoyo a la docencia

La Universidad del Atlántico garantiza una infraestructura física en aulas, biblioteca, auditorios, laboratorios y espacios para la enseñanza, el aprendizaje y el bienestar universitario, de acuerdo con la naturaleza de los programas académicos, considerando la modalidad de formación, la metodología y las estrategias pedagógicas, las actividades docentes, investigativas, administrativas y de proyección social y el número de estudiantes y profesores previstos para el desarrollo del programa. La institución acredita que la infraestructura inmobiliaria propuesta cumple las normas de uso del suelo autorizado de conformidad con las disposiciones locales del municipio en cuya jurisdicción se desarrollará el programa.

Para el desarrollo del Programa, este cuenta con el campus universitario en la sede norte, las oficinas administrativas de la Decanatura de Nutrición y Dietética se encuentran ubicadas en el Bloque A, así como la Sala de Profesores y oficinas de los coordinadores en el mismo bloque. En cuanto a los salones de clase, cuenta con el Bloque H donde están ubicados los espacios para el desarrollo de los programas de postgrados de la Universidad del Atlántico.

Asimismo, en el resto de la Ciudadela Universitaria se cuenta con acceso a zonas verdes, plazoletas, polideportivo (“Unidad Deportiva Ciudadela Universitaria”) para distintas disciplinas (fútbol, béisbol, natación, atletismo, baloncesto, voleibol, fútbol de salón, tenis de mesa, artes marciales, levantamiento de pesas, microfútbol), parqueaderos, zonas de esparcimiento y cultura, biblioteca, salas de cómputo, cafeterías y auditorios

Para los recursos bibliográficos digitales disponibles para el programa, se cuenta con libros, revistas, artículos, audios, reportes, códigos, decretos, etc. También, se destacan los libros, revistas y números/issues, de acuerdo con el recurso suscrito o en demostración, como un consolidado de bibliografía adecuada para el programa, considerando los recursos multidisciplinarios aplicables y los específicos. Cabe destacar que la biblioteca digital de la Universidad del Atlántico cuenta con recursos multidisciplinarios y de conocimiento transversal, como lo son las bases de datos relacionadas a la normatividad nacional e internacional a través de plataformas como LEYEX.INFO, CODIGOSLEYEX, VLEX y con recursos especializados en diversas áreas del conocimiento.

la Oficina de Informática en aras de brindar a todo el personal del campus una conectividad transparente hacia la Red Nacional de Tecnología Avanzada RENATA, realizó un nuevo diseño de la infraestructura inalámbrica brindando el mejor acceso de los usuarios a las redes de alta velocidad dentro de la universidad, mejorando la calidad de sus labores cotidianas. Lo anterior constituye una conexión a internet estable, libre y seguro, capaz de establecer conexión permanente desde cualquier punto de acceso a internet en medio Wireless. Actualmente se tiene un 90% de cobertura Wireless dentro del Campus.

La Universidad cuenta con un sistema LMS integrado al sistema académico-administrativo ACADEMUSOFT, para los procesos de enseñanza de cursos virtuales. El sistema está basado en Moodle, que opera bajo la Plataforma SICVI-567, la cual es una integración entre Academusoft y Moodle que permite un control exhaustivo de todas las tareas necesarias para poder gestionar un centro de formación, evaluación y gestión, tanto desde el punto de vista del administrador, como del profesor y del estudiante; sin embargo, esta aplicación es poco usada por el programa de maestría en SAN.

La Universidad del Atlántico garantiza una infraestructura física en aulas, biblioteca, auditorios, laboratorios y espacios para la enseñanza, el aprendizaje y el bienestar universitario, de acuerdo con la naturaleza de los programas académicos, considerando la modalidad de formación, la metodología y las estrategias pedagógicas, las actividades docentes, investigativas, administrativas y de proyección social y el número de estudiantes y profesores previstos para el desarrollo del programa. La institución acredita que la infraestructura inmobiliaria propuesta cumple las normas de uso del suelo autorizado de conformidad con las disposiciones locales del municipio en cuya jurisdicción se desarrollará el programa.

Ilustración 3. Aulas de clases programa Seguridad Alimentaria y Nutricional



Fuente: El programa.

6. EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA

Consciente del impacto social que tiene el programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional, este se acoge a orientaciones pedagógicas definidas en la Universidad, según el Acuerdo No 010 (1989), en el cual se señalan principios y valores que orientan y determinan el quehacer formativo, estos son: Principios: autonomía y autorregulación universitaria, libertad de enseñanza, investigación y cátedra, universalidad de saberes dentro de la diversidad cultural existente, democracia, participación, igualdad, responsabilidad social, asociación y excelencia. Valores: Autonomía personal, libertad de pensamiento, de conciencia y de organización, reconocimiento de diferencias, respeto al otro y al libre desarrollo de personalidad

La evaluación del programa es un proceso de seguimiento y control permanente y progresivo, debido a la continua autorregulación y de la información que esta proporciona legitimando los logros, objetivos del programa, se plantean y acometen otros nuevos.

Los criterios y procedimientos para la revisión de los Sistemas de Evaluación Académica del programa están referenciados en la Resolución Rectoral 002770 26 de marzo de 2015, que reglamenta los comités curriculares en los programas académicos de la Universidad del Atlántico y se refleja el Artículo tercero (numeral 2) que explica las funciones de este comité.

El recorrido por este documento presenta aspectos que definen y describen el programa, tales como, relevancia académica a través de las tendencias de la educación, del currículo y la profesión; pertinencia y propósitos; organización y estrategia curricular; procesos misionales y articulación con el medio (investigación, extensión y proyección social, movilidad académica, y egresados); apoyo administrativo institucional a la gestión curricular y, autoevaluación y autorregulación del programa.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Proyecto Educativo Institucional (PEI). Universidad del Atlántico (2010).
2. Proyecto Educativo del Programa (PEP). Facultad de Nutrición y Dietética. Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
3. Acuerdo No 010 (1989). Universidad del Atlántico.
4. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Resolución Número 6755 de 2014
5. Acuerdo 002 de 3 de junio de 2003. Universidad del Atlántico.
6. República de Colombia. Departamento Nacional de Planeación. CONPES 113, 2007
7. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2005 (ENSIN)
8. Acuerdo Superior 000005 de 9 de julio de 2009. Universidad del Atlántico.
9. Resolución Académica 000001 de 12 de febrero de 2010. Universidad del Atlántico.
10. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto No. 1295 de 20 de abril de 2010
11. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Ley 1188 de 25 de abril de 2008
12. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto Ministerial 1001 del 3 de abril de 2006
13. Acuerdo 0002 del 3 de julio de 2003. Universidad del Atlántico.
14. Acuerdo Superior No. 000003 de 2 de junio de 2016. Universidad del Atlántico.
15. Acuerdo Superior 000005 de 9 de julio de 2009. Universidad del Atlántico.
16. Resolución Académica 000001 de 12 de febrero de 2010. Universidad del Atlántico.
17. Enfoque pedagógico Emergente, Integrador e Interdisciplinar (2021). Universidad del Atlántico.
18. Autoevaluación Programa de Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional (2020) Universidad del Atlántico.
19. Resolución Académica 00004 de 31 de marzo de 2009. Universidad del Atlántico.
20. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Resolución 21795 noviembre de 2020
21. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Ley 30 de 1992.
22. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Ley General 115 de 1994.
23. República de Colombia. Ministerio de Educación Nacional. Decreto 1075 de 2015.



Universidad
del Atlántico