



PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA

AUTOEVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CALIDAD
DE LOS PROGRAMAS DE PREGRADO

Nutrición y Dietética

PEP

PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA

AUTOEVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS
PROGRAMAS DE PREGRADO

Nutrición y Dietética



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

IGNACIO MANTILLA PRADA

Rector

JUAN MANUEL TEJEIRO

Vicerrector Académico

LUIS EDUARDO GALLEGO VEGA

Director Nacional de Programas de Pregrado

DIEGO FERNANDO HERNÁNDEZ

Vicerrector Sede Bogotá

GERARDO RODRÍGUEZ NIÑO

Director Académico Sede Bogotá

CUERPO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE MEDICINA

Raúl Esteban Sastre Cifuentes

Decano

Ariel Iván Ruiz Parra

Vicedecano Académico

Javier Hernando Eslava Schmalbach

Vicedecano de Investigación y Extensión

Doris Ramírez de Peña

Directora de Bienestar

Edgar Cortés Reyes

Secretario Académico

Comité Asesor del Programa de Nutrición y Dietética:

Sonia Liliana Pertuz Cruz

Directora Área Curricular Alimentación y Nutrición Humana

Coordinadora Académica Carrera de Nutrición y Dietética

Melier Edilia Vargas Zárate

Directora de Departamento (2012)

Jhon Jairo Bejarano Roncancio

Director Departamento Nutrición Humana (2013-2014)

Lilia Lizarda Lancheros

Representante de Docentes

Ginna Marcela Rodríguez Casallas

Representante Estudiantil

Fotografía de la portada:

Departamento de Nutrición Humana – Facultad de Medicina

Universidad Nacional de Colombia – Sede Bogotá

Contenido

A. IDENTIDAD DEL PROGRAMA	7
A.1 Información General	7
A.2 Reseña histórica	7
B. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA	11
B.1 Objetivos del Programa	12
B.2 Perfil del Aspirante y del Egresado	14
B.3 Prospectiva del Programa	16
C. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA CURRICULAR	18
C.1 Lineamientos básicos para la formación de estudiantes de pregrado	18
C.2 Organización de la Estructura – Plan de Estudios	18
C.3 Desarrollo Curricular	26
C.4 Actualización del Currículo	31
C.5 Estrategias Pedagógicas	32
D. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO	35
D.1 Movilidad académica	35
D.2 Prácticas y Pasantías	37
D.3 Articulación con la Investigación	42
D.4 Articulación con los Egresados	45
E. APOYO A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO	47
E.1 Organización Administrativa	47
E.2 Docentes	49
E.3 Recursos Físicos y de apoyo a la Docencia	50
BIBLIOGRAFÍA	53
CONTACTO	54
Anexo 1. Normatividad Vigente	55
Anexo 2. Características de las Asignaturas disciplinares profesionales ofertadas por el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia.	59

Contenido Tablas

Tabla 1. Hechos relevantes en el desarrollo del programa de Nutrición y dietética de la Universidad Nacional de Colombia	9
Tabla 2. Estructura del Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética	21
Tabla 3. Malla Curricular del Programa de Pregrado	25
Tabla 4. Agrupaciones o ejes temáticos definidos para la estructuración de los componentes de fundamentación y disciplinar profesional del programa de Nutrición y Dietética	26

Tabla 5.	Definición de los objetivos de formación de las agrupaciones del componente de fundamentación y su relación con las competencias profesionales del programa	27
Tabla 6.	Definición de los objetivos de formación de las agrupaciones del componente disciplinar y su relación con las competencias profesionales	28
Tabla 7.	Competencias genéricas y específicas a desarrollar en los procesos de formación del profesional en nutrición en Colombia	29
Tabla 8.	Competencias comunes a ser desarrolladas por programas de la salud en Colombia. Prueba Saber Pro. ICFES. 2011	31
Tabla 9.	Articulación con el medio en el componente de extensión	41
Tabla 10.	Articulación con la Investigación	43
Tabla 11.	Ejemplares en la Biblioteca Central, la Hemeroteca y la Biblioteca de la Facultad	52

Siglas y Acrónimos

ACODÍN	Asociación Colombiana de Nutricionistas Dietistas
ANDUN	Asociación de Egresados de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia
CIAT	Centro Internacional de Agricultura Tropical
CISAN	Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional
COLCIENCIAS	Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación
CSU	Consejo Superior Universitario
DRI	Desarrollo Rural Integrado
ECAES	Exámenes de Calidad de la Educación Superior
ENSIN	Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia
EPS	Entidad Prestadora de Salud
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
ICTA	Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Nacional de Colombia
ND	Nutricionista Dietista
OBSAN	Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia
OMS	Organización Mundial de la Salud
ONU	Organización de las Naciones Unidas
PAN	Plan de Alimentación y Nutrición
PUBLINDEX	Índice Bibliográfico Nacional
SIGA	Sistema Integrado de Gestión Académica Administrativa
SINAB	Sistema Nacional de Bibliotecas de la Universidad Nacional de Colombia
SISVAN	Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional

A. IDENTIDAD DEL PROGRAMA

A.1 Información general

Nombre del Programa:	Nutrición y Dietética
Nivel de formación:	Profesional - Pregrado
Título que otorga:	Nutricionista Dietista
Fecha de creación:	1965
Sede:	Bogotá
Código SNIES:	10
Créditos:	158
Jornada:	Diurna - Presencial
Primera promoción:	Diciembre de 1966
Egresados (a Marzo de 2013):	28 Licenciadas en Nutrición y Dietética 2.393

A.2 Reseña Histórica

El programa curricular de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia surgió a mediados del siglo XX, en un esfuerzo nacional por resolver los problemas de desnutrición como uno de los principales flagelos que aquejaban a la población colombiana. Desde el primer quinquenio de la década iniciada en 1940 el Estado colombiano, en asocio con organismos supranacionales, empezó a crear instituciones, entre ellas el Instituto Nacional de Nutrición en 1947. Dichos entes actuarían sobre las enfermedades carenciales y adelantarían los trabajos fundacionales en el país en áreas como la nutrición comunitaria, la bromatología y la educación nutricional.

A inicios de los años 60 se dio un fortalecimiento del Instituto que llevó a la ampliación de su objeto, Ley 14 de 1963, enfocándolo también hacia la formación de personal capaz de coadyuvar a solventar las problemáticas nutricionales de la población colombiana, en asocio con diversos entes académicos y consultivos nacionales e internacionales. Para 1963, la Universidad Nacional de Colombia organizó el primer Curso universitario de Nutrición, desde una aproximación propia de la salud pública.

Paralelamente el Primer seminario sobre Nutrición en Salud Pública, realizado por la Universidad Nacional (1962), analizó el problema de la desnutrición en Colombia, cuyo origen se relacionó con factores sociales, económicos y educacionales. La Escuela de Salud Pública de la Universidad Nacional siguiendo las recomendaciones del seminario mencionado, organizó y desarrolló en 1963, el primer año de un Curso Universitario de Nutrición orientado hacia la educación alimentaria y nutricional de la comunidad. Paso seguido, la Universidad oficializó la creación del programa de Nutrición y Dietética a través del acuerdo 07 de 1965 del Consejo Superior, llevándola a formar parte de la Facultad de Medicina e imprimiéndole un énfasis en Nutrición Comunitaria.

De allí es posible plantear que el surgimiento del programa implicó un marcado énfasis en la resolución de los problemas nutricionales que afectaban a la población desde una mirada propia de las intervenciones colectivas pero que a su vez tenía como correlato una estructura curricular dual que se repartía entre la dietoterapia y su objeto individual hospitalario y la nutrición pública, heredera de una tradición de intervenciones colectivas sobre problemas comunitarios específicos, intentando responder a una demanda en aumento de los profesionales en todas las áreas de la nutrición y la dietética.

En 1971 el currículo se estructuró acogiendo el modelo de Atención Primaria en Salud; en la década de los 80, se complementó con los conceptos de Seguridad Alimentaria y Nutricional esbozados en el Plan de Alimentación y Nutrición (PAN) y en el Programa de Desarrollo Rural Integrado (DRI); el plan de estudios modificado enfatiza la teoría y la práctica clínica así como la salud pública y la intervención colectiva. En 1981 se modifica el título otorgado, de Licenciado en Nutrición y Dietética a Nutricionista Dietista.

A inicios de la década de los 90, se configura una nueva reforma curricular, basada en la innovación tecnológica, pedagógica y científica del contexto internacional y en los cambios institucionales en el país, impulsados por la promulgación de la nueva constitución y la nueva ley de salud, ley 100 de 1993. En este contexto nace un Plan Curricular que se concreta en 1993 y que se caracteriza por la inclusión de la flexibilidad y la implementación de pedagogías intensivas en el proceso formativo.

Ya a finales de la década e inicios del nuevo siglo, considerando los aspectos incluidos en el proceso de autoevaluación del programa adelantado en dicho periodo, se realizó una propuesta participativa de reforma, liderada por la Dirección de Carrera y apoyada por los docentes del Departamento. La reflexión académica fue amplia entre los años 2006 y 2007, en consecuencia se repensaron los ejes estructurales del plan de estudios: la misión, la visión, los ejes ordenadores, el avance de los pares académicos nacionales e internacionales, los modelos pedagógicos, las herramientas didácticas utilizadas, el alcance y profundidad de los contenidos, la duración de las asignaturas y la intensidad de los semestres, entre otros aspectos¹.

En el segundo semestre del 2007 y principios del 2008 las directivas del programa formulan el modelo Sistema Integrado de Gestión Académica Administrativa – SIGA, que partía del principio de asumir al equipo de docentes del Departamento como una autoridad relevante, con suficiencia en el campo de alimentación y nutrición humana². Se proponía el trabajo centrado en cuatro macroproyectos, a saber: Redefinición y realización progresiva del campo de estudios en Alimentación y Nutrición Humana, Reforma académica centrada en autonomía interdependiente, Fortalecimiento de capacidades (profesorales y estudiantiles) en gestión académica, Integración universitaria y social. El modelo aportaba algunos elementos pedagógicos y prospectivos novedosos que se consideraron en la propuesta final de reforma.

Pese a esto no será sino hasta algunos años después que logrará concretarse la reforma al Plan de Estudios, enmarcada en la reforma académica universitaria del año 2007 (Acuer-

1 Coordinación Académica Nutrición y Dietética. Propuesta de reforma curricular 2006-2007.

2 Forero, Oscar. 2008. Diseño del Sistema de Gestión Académica – Administrativa en el Campo de Alimentación y Nutrición Humana para el contexto latinoamericano y colombiano.

do 033 del Consejo Superior Universitario³). La implementación de la reforma curricular ocurre efectivamente en el año 2009, reglamentada por el Acuerdo número 197 de 2008 del Consejo Académico y por la Resolución 005 de 2009 de Consejo de Facultad, luego el acuerdo 001 de 2011, el acuerdo 092 del 14 de Junio de 2012 y el acuerdo 180 del 24 de Enero de 2013 del Consejo de Facultad y en las cuales se especificaban los créditos, las agrupaciones y las asignaturas del nuevo plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética, adscrito a la Facultad de Medicina. En el año 2011, mediante la Resolución 6801, el Ministerio de Educación Nacional, concede al programa la Renovación de la Acreditación, como programa de alta calidad, por un periodo de cuatro años.

En los últimos dos años el programa se ha enfocado en adaptar su dinámica al nuevo régimen legal (Anexo 1) y normativo de la Universidad y ha adelantado procesos de autoevaluación permanente y ajuste que se tradujeron en la ampliación de las prácticas académicas y en la consolidación de énfasis profesionales mediante la oferta de optativas de profundización (Acuerdo 092 de 2012). Así mismo, se realizan procesos de análisis y evaluación curricular permanente cuyo propósito fundamental es mantener al programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia como pionero en el país. Como resultado, se han generado diversos actos normativos, el último de ellos corresponde al Acuerdo 238 del 5 de Diciembre de 2013 del Consejo de Facultad de Medicina, “por el cual se modifica el plan de estudios del Programa Curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia y se deroga el Acuerdo 180 del 24 de enero de 2013 y el Acuerdo 092 del 14 de Junio de 2012 del Consejo de Facultad”.

Los hechos más relevantes en la construcción y en la evolución del Programa se resumen en la siguiente tabla.

Tabla 1. Hechos relevantes en el desarrollo del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia

1965	La Universidad Nacional de Colombia mediante el acuerdo 07 de 1965 del Consejo Superior Universitario crea en la Facultad de Medicina, la Carrera de Nutrición y Dietética. El título otorgado es el de Licenciado en Nutrición y Dietética.
1971	Se realiza la primera reestructuración del currículo acogiendo el modelo de atención primaria en salud.
1980	Se acogen los lineamientos de la Reforma a la Educación Superior (Ley 80 de 1980). El título se modifica de Licenciado en Nutrición y Dietética a Nutricionista Dietista.
1993	Reforma curricular, basada en la innovación tecnológica, pedagógica y científica del contexto internacional y en los cambios institucionales en el país, consagrados en la nueva constitución y en la Ley 100 de 1993.
2005	Realización del proceso de autoevaluación del programa conducente a Acreditación como programa de Alta Calidad.
2006	El Ministerio de Educación Nacional otorga la acreditación de calidad al Programa por un periodo de cuatro años, mediante la resolución No. 6679 de octubre 30 de 2006.

³ Dicho Acuerdo establece los lineamientos básicos para el proceso de formación de los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia a través de sus programas curriculares. Los principios que los rigen son: excelencia académica, formación integral, contextualización, internacionalización, formación investigativa, interdisciplinariedad, flexibilidad y gestión para el mejoramiento académico. Así mismo se crea el concepto de Área Curricular, como el conjunto de programas curriculares afines que pueden ser agrupados porque sus referentes epistemológicos pertenecen a un área común del conocimiento. Para nuestro caso, Área Curricular en Alimentación y Nutrición Humana.

2008	Finaliza el proceso de reforma curricular con la adaptación del plan de estudios al Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario y que se basa en principios de excelencia académica, interdisciplinariedad, flexibilidad e internacionalización.
2011	Renovación de la Acreditación de calidad del Programa mediante la Resolución 6801, el Ministerio de Educación Nacional por un periodo de cuatro años.
2012	Se modifica la estructura del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, y se deroga el Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico.
2012	Ajuste al plan de estudios consistente en la ampliación de las prácticas académicas y en la consolidación de énfasis profesionales mediante la oferta de optativas de profundización (Acuerdo 092 de 2012).
2013	Ajuste al plan de estudios. (Acuerdo 180 del 24 de Enero de 2013 de CF)
2013	Ajuste al plan de estudios. (Acuerdo 238 del 5 de Diciembre de 2013 de CF)

B. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

El reconocimiento mundial de la importancia de la alimentación y la nutrición en la garantía del derecho a la seguridad alimentaria y nutricional, en la promoción de la salud, en la prevención de la enfermedad y en el tratamiento de las enfermedades ha llevado a reclamar la participación de los nutricionistas dietistas (ND) en diferentes escenarios; es así como actualmente el profesional ND ha trascendido a la esfera política participando en el desarrollo de políticas públicas, gestionando y desarrollando planes y programas de nutrición en comunidades con problemas alimentarios y nutricionales.

En todos los campos de acción profesional del ND es evidente la necesidad de investigación. Los Objetivos del Milenio, trazados por la ONU⁴ relevan el papel del ND y alientan el monitoreo permanente de las condiciones nutricionales de la población colombiana, identificadas plenamente en las Encuestas Nacionales de Alimentación y Nutrición (ENSIN 2005, 2010) desarrolladas con el apoyo de los ND y con asesoría de docentes del programa de Nutrición y Dietética. La desnutrición en menores de cinco años, el sobrepeso y la anemia, se perfilan como los principales problemas nutricionales, los cuales podrán ser superados con políticas públicas encaminadas a erradicar la pobreza, garantizar el derecho a una alimentación adecuada en cantidad y calidad y el derecho a gozar de un ambiente saludable que propicie la recreación y la actividad física. Las líneas de investigación trazadas por el Grupo de investigación en Equidad y Seguridad Alimentaria y Nutricional buscan contribuir a éste propósito. Del mismo modo, los programas de asistencia alimentaria a grupos vulnerables de la población responden a la necesidad de mejorar las condiciones nutricionales, el rendimiento intelectual de los escolares y la calidad de vida de los beneficiarios. La línea de investigación del Grupo análisis y evaluación de planes, programas y proyectos de asistencia social y de alimentación y nutricional se encamina en el estudio y la resolución de tales problemas.

El incremento de la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles, cuyo origen radica en la pobreza y en la desigualdad social, en la desnutrición de las madres gestantes y de los niños lactantes y en la malnutrición de niños, adolescentes y adultos, es otro desafío para la salud pública. Las secuelas de estas enfermedades deterioran la calidad de vida de los afectados y sus familias, cobran la vida de tres de cada cinco personas en todo el mundo y causan grandes perjuicios socioeconómicos en todos los países, especialmente en los países en desarrollo (ONU-2011). Por su importancia en la salud pública este tema es objeto de investigación de la línea Nutrición Humana y Enfermedades Crónicas. La Organización Mundial de la Salud (OMS) junto con otros organismos internacionales permanentemente convocan a las instituciones de salud y de educación a trazar programas y acciones que promuevan y conserven la salud de la población; la línea de investigación sobre alimentación y promoción de la salud contempla estos aspectos.

Las líneas de investigación enunciadas anteriormente están inscritas en la Agenda de Conocimiento Salud y Vida de la Facultad de Medicina y responden a las apremiantes necesidades del país y del mundo, desde una perspectiva que releva la Atención Primaria en Salud asumiendo una aproximación integral que se ajusta a los intereses de las políticas públicas específicas del

4 Organización Mundial de la Salud. Contenido electrónico consultado el 12 de marzo de 2013, disponible en: http://www.who.int/topics/millennium_development_goals/es/

contexto colombiano. De igual manera, puesto que el objeto de estudio del Programa de Nutrición y Dietética se ha estructurado en relación con todo lo que involucra el proceso alimentario del ser humano, dándole importancia a la articulación entre la academia y el ámbito social local y nacional en el que un nutricionista egresado se puede vincular; se podría hablar de esta articulación como el impacto social de la labor de sus estudiantes, docentes y egresados. Este impacto en el medio se evidencia en el trabajo desarrollado en 45 años de labor⁵.

Finalmente es importante destacar que el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional es altamente valorado por ser parte del esta Institución, la cual es reconocida en el primer lugar, entre las Universidades Colombianas, por variables como los posgrados ofertados, el número de grupos de investigación clasificados por COLCIENCIAS y el número de revistas indexadas categorizadas en Publiindex (Sapiens Research Group), por su trayectoria académica y por el alto número de escenarios que propician la interdisciplinariedad de sus estudiantes. En lo específico, los estudiantes del programa han sido reconocidos en pruebas de Estado como ECAES y el desempeño, en la mayor parte de los casos, se cataloga en las categorías altas y muy altas. Por su parte, los empleadores reconocen la competencia académica, la integralidad y la calidad en el desempeño de nuestros egresados.

B.1 Objetivos del programa

Objetivo General

Formar profesionales de alto nivel académico, con sentido analítico y crítico, capaces de actuar creativamente en los campos de la alimentación y la nutrición teniendo en cuenta el contexto en el cual les corresponde actuar⁶.

De este modo el objetivo del Plan de Estudios responde a la Misión institucional al fomentar la formación de profesionales en nutrición y dietética competentes y socialmente responsables, capaces de fortalecer la respuesta institucional ante las diversas problemáticas relacionadas con su área que aquejan al país y brindando herramientas para la consolidación de una nación multicultural, incluyente y en la que sus ciudadanos alcancen mayores niveles de bienestar. De igual forma, el objetivo planteado se suma a la Visión institucional de la Universidad la cual busca en un horizonte temporal de mediano plazo, fijado en el año 2017, constituirse en una institución que marque los derroteros académicos e investigativos en la región de América Latina y el Caribe, afianzando su liderazgo nacional y construyendo nación desde el fortalecimiento de la capacidad crítica y propositiva de los miembros de su comunidad académica.

Misión del programa

Asesorar y direccionar la solución de problemas en el campo de alimentación y nutrición, teniendo en cuenta los campos sociales políticos, culturales, económicos y ambientales

⁵ Informe de Autoevaluación del Programa de Nutrición y Dietética – Universidad Nacional de Colombia, 2010. Página 31

⁶ Acuerdo 38 de 2012 del Consejo Académico – Universidad Nacional de Colombia.

del país consolidando una unidad académica y liderando la formación de talentos humanos integrales en el campo de la alimentación y nutrición con un alto sentido de identidad profesional, sensibilidad social y responsabilidad en este campo.

Visión del programa

Contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población colombiana aportando elementos técnico-científicos para el desarrollo de la ciencia de los alimentos y la nutrición, que desde la academia permitan mejorar las condiciones de la alimentación, nutrición y salud como derechos fundamentales, en el ámbito público y privado con criterios universales, éticos y políticos acordes con la función social de una universidad pública comprometida con el desarrollo del país.

Desde sus inicios, la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad ha planteado sus derroteros en correspondencia con la misión, visión y objetivos universitarios. De tal modo, puede plantearse que el Programa corresponde a la misión institucional en la medida en que ha ejercido una posición de liderazgo para el desarrollo disciplinario a nivel nacional tratando de adecuarse a los requerimientos y necesidades de la Institución y del país. Se ajusta a la finalidad de formación de ciudadanía enmarcada en la búsqueda de la democracia y la tolerancia, que denote compromiso social y fomente los deberes civiles y el respeto por los derechos humanos.

De igual manera, tal como lo expone la misión de la Universidad y la normatividad formativa (Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario), el Programa de Nutrición y Dietética está abierto a todas las corrientes del pensamiento científico y áreas de desempeño que se desarrollan en la nutrición, pues su objetivo principal es: “Formar profesionales de alto nivel académico, con sentido analítico y crítico, capaces de actuar creativamente en los campos de la alimentación y la nutrición teniendo en cuenta el contexto en el cual les corresponde actuar”.⁷

Además el programa es coherente con los fines de la Universidad en cuanto a su compromiso en la formación de profesionales sobre una base científica, ética y humanística, dotándolos de una conciencia crítica, que les permite actuar responsablemente frente a los requerimientos y tendencias del mundo contemporáneo y de las problemáticas del país en el campo de la alimentación y nutrición, que, por su naturaleza, demanda profesionales particularmente sensibles y capaces de responder a las necesidades humanas.⁸

7 Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico “Por el cual se modifica la estructura del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, para ajustarse al Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario, Artículo 2).

8 Autoevaluación, 2005.

B.2 Perfil del Aspirante y del Egresado

Perfil del Aspirante

Las áreas de conocimientos que estructuran la Carrera de Nutrición y Dietética exigen que el aspirante muestre habilidades para las ciencias biológicas y sociales; destreza para las matemáticas básicas y el manejo de programas de informática; también que tenga pericia para el desarrollo de habilidades comunicativas y disposición para el trabajo con individuos sanos y enfermos y con comunidades e instituciones. Así mismo, requiere disposición para el trabajo en equipo con profesionales de diferentes disciplinas, autoridades y miembros de comunidades; el programa exige deseo permanente de actualización e inquietud por la búsqueda y construcción de conocimiento y compromiso social para contribuir a solucionar los problemas alimentarios y nutricionales de la población colombiana.

Perfil del Egresado

El perfil está acorde con la capacidad que tiene el egresado para desempeñarse competentemente en el panorama laboral, académico e investigativo actual, delimitando unas competencias profesionales, a saber:

- Conocer, interpretar y analizar los problemas alimentarios y nutricionales considerando su multicausalidad, con una visión integradora desde lo biológico, social, económico y político.
- Evaluar la situación alimentaria y nutricional del individuo y de la comunidad en condición de salud o enfermedad.
- Proponer y gestionar políticas públicas, planes y programas que respondan a la situación alimentaria y nutricional del individuo y la comunidad
- Aplicar las herramientas básicas de investigación en los diferentes campos de desempeño profesional.⁹

Al completar el Plan de Estudios del Programa Curricular de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia, el estudiante debe estar en capacidad de:

- Comprender la complejidad del proceso alimentario y nutricional para que, con un enfoque integral, actúe frente a determinada situación alimentaria y nutricional en diferentes contextos.
- Organizar y gestionar procesos alrededor de la alimentación en grupos poblacionales e institucionales.

⁹ <http://www.medicina.unal.edu.co/>

- Desarrollar el proceso de cuidado nutricional, desde la determinación del riesgo hasta la evaluación, en individuos sanos y enfermos a través de las diferentes etapas del ciclo vital.
- Participar y aportar en estudios interdisciplinarios de problemas alimentarios y nutricionales colombianos, que respondan a las necesidades sentidas.
- Difundir el conocimiento y dar a conocer la importancia de la aplicación de prácticas alimentarias adecuadas que eleven el nivel de bienestar de la población¹⁰.

La carrera de Nutrición y Dietética abarca varios campos de conocimiento que hacen posible un amplio desempeño laboral. En 1999 un estudio realizado por la comisión del ejercicio profesional (ACODIN, 1999) identificó que los principales campos de desempeño laboral estaban relacionados con la nutrición y alimentación normal y clínica, nutrición comunitaria, servicios de alimentación y alimentos. Actualmente dichos campos se han ampliado. A continuación se citan algunas de las características de estos campos de conocimiento y acción, sumando los avances recientes y las posibilidades de desempeño profesional conexas:

- **Nutrición Clínica:** En este campo el profesional tiene los conocimientos, las habilidades y los valores éticos para desarrollar el proceso de cuidado nutricional de individuos enfermos en el área de pediatría y de adultos. Contempla la aplicación del conocimiento teórico de las ciencias fisiológicas y bioquímicas así como de la dietética y la nutrición y de las competencias para la atención de individuos enfermos ambulatorios y hospitalizados, lo cual le permite trabajar interdisciplinariamente con el equipo de salud; elaborar y aplicar protocolos que garanticen la eficiencia del tratamiento nutricional; comunicarse asertivamente con pacientes, familiares y personal de salud y, aplicar procesos administrativos que garanticen la calidad del servicio y de la institución de salud. En este campo, los egresados pueden desempeñarse liderando la atención nutricional especializada en programas específicos de atención en salud, participando en grupos de soporte nutricional, en proyectos de investigación y planeando y desarrollando programas de prevención en salud y de educación en alimentación y nutrición.
- **Nutrición Pública:** en este campo el nutricionista dietista está en capacidad de construir diagnósticos y líneas de base en salud, nutrición y seguridad alimentaria; realizar la vigilancia del estado nutricional de las poblaciones y coordinar los SISVAN locales; realizar el análisis de la situación nutricional desde la perspectiva de la antropología alimentaria y proponer acciones e intervenciones en los programas agroalimentarios dirigidos a comunidades específicas; participar activamente en la planificación, desarrollo y evaluación de programas de salud, nutrición y seguridad alimentaria; realizar los programas de educación alimentaria y nutricional; liderar las acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad; coordinar la formulación de políticas, planes, programas y

10 Coordinación Académica Nutrición y Dietética. Documento de caracterización del programa. 2008.

proyectos en nutrición, salud y seguridad alimentaria y participar y desarrollar estudios de epidemiología nutricional tanto institucionales como poblacionales.

- **Administración de Servicios de Alimentos:** El nutricionista dietista aplica herramientas de manejo de los recursos empresariales como talento humano y conceptos financieros, técnicos y regulatorios para la administración de servicios de alimentación a colectividades sanas y enfermas en diferentes contextos como hospitales, industrias, instituciones, centros educativos y comunitarios. Su objetivo es suministrar una alimentación saludable con adecuadas características sensoriales, que cubra las necesidades de energía y nutrientes y que cumpla con la normatividad establecida. En este campo los egresados pueden dirigir, planear, desarrollar, evaluar e implementar procesos administrativos y gerenciales y participar en procesos de contratación e interventoría de proyectos en alimentación, en lo público y lo privado, aplicando los sistemas de gestión de la calidad y las normas correspondientes, para consolidar el bienestar de las poblaciones desde una alimentación y nutrición de alta calidad.
- **Alimentos:** Los profesionales en Nutrición y Dietética aplican sus conocimientos de ciencia de los alimentos en la realización de asesoría a la industria de alimentos en el desarrollo de nuevos productos alimenticios con características nutricionales especiales y/o con adición de componentes que les confieran propiedades de salud; rotulado y etiquetado nutricional, definición de tamaños de porción, lineamientos de orientación al consumidor. De igual manera el profesional puede asesorar a las Entidades públicas en la elaboración de los lineamientos técnicos y desarrollo de alimentos que van a ser suministrados en el marco de programas sociales de asistencia alimentaria que tienen por objeto superar deficiencias nutricionales que se configuran como problemas de salud pública. El Nutricionista Dietista puede apoyar procesos de fortificación de alimentos y participar en la definición de lineamientos para garantizar el consumo de alimentos nutritivos, sanos y seguros.
- **Nutrición Humana Básica:** En este campo los profesionales aplican los métodos de valoración nutricional; determinan las necesidades nutricionales y elaboran planes de alimentación para individuos sanos de diferentes grupos de edad, para personas en condiciones fisiológicas especiales como aquellas físicamente activas, deportivas, gestantes y lactantes; estructuran y desarrollan programas de educación alimentaria y nutricional.

B.3 Prospectiva del Programa

El programa de pregrado de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia se consolidará como un programa acreditado en calidad, propendiendo por ser el mejor del país. Mediante la formación universitaria de Nutricionistas Dietistas con amplio conocimiento de su profesión, sentido analítico y ético contribuirá al mejoramiento de la calidad de vida de la población colombiana y de las condiciones de alimentación, nutrición y salud como derechos fundamentales, en el ámbito público y privado con criterios universales,

éticos y políticos acordes con la función social de una universidad pública comprometida con el desarrollo del país.

Los docentes del programa serán reconocidos por su liderazgo y participación en el desarrollo de procesos de docencia, investigación y extensión específicamente por su búsqueda de la excelencia docente, por su labor en la creación y participación en grupos de investigación reconocidos en nutrición humana y por el impacto de los proyectos de extensión que adelantarán en diversos escenarios de gestión como localidades, municipios, alcaldías, hospitales e instituciones de carácter público o privado. Los estudiantes sobresaldrán por su buen desempeño académico, formación integral, sentido de pertinencia y responsabilidad social.

Los egresados se caracterizarán por su calidad ética y profesional, compromiso y deseo de permanente actualización. Ellos lograrán integrarse efectivamente en los procesos conducentes a la autoevaluación y el mejoramiento continuo en sus campos de desempeño profesional y lograrán proyectarse laboralmente en los procesos adelantados por sus empleadores o en sus propios proyectos de emprendimiento.

Al 2015 el programa se posicionará como el mejor del país gracias a los aspectos previamente mencionados. Debido a su participación activa en la construcción del modelo de Hospital Universitario de la Facultad se fortalecerán las prácticas de los estudiantes en el área clínica; gracias al compromiso social y de acción pública adelantada en el área de Nutrición Pública y reflejado, entre otras, en el trabajo de investigación y extensión solidaria del OBSAN como un escenario de debate académico en Seguridad Alimentaria y Nutricional, se ampliará el impacto en la nutrición pública que ha caracterizado al programa desde sus inicios; en el campo de ciencia de alimentos, la habilitación y dotación de los laboratorios de Alimentos y Antropometría favorecerán la consolidación de escenarios para la docencia y la investigación que favorezcan de manera integral los procesos formativos e investigativos propios de esta academia.

El programa adelantará el proceso de Acreditación Internacional involucrando los desarrollos alcanzados en procesos de movilidad nacional e internacional tanto de docentes como de estudiantes y la consolidación de trayectorias de formación entre el pregrado y el posgrado.

C. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA CURRICULAR

C.1 Lineamientos básicos para la formación de estudiantes de pregrado

Los lineamientos básicos que rigen el programa de Nutrición y Dietética, así como los demás programas académicos de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia, corresponden a los lineamientos básicos expuestos en el Acuerdo 033 de 2007, expedido por el Consejo Superior Universitario, es decir, el fomento de la excelencia académica, a través de la promoción de una cultura de excelencia académica, la formación integral, centrándose no solamente en los aspectos técnicos que competen a su programa sino propiciando un contexto en el que los valores democráticos, el fortalecimiento de los derechos individuales y colectivos, la libertad de expresión, pensamiento y cultura, que estructuran una vivencia académica que permita tener herramientas para la construcción de sociedad y la vida en comunidad; el aprendizaje y aplicación contextual del conocimiento, la internacionalización, que ha favorecido las opciones de intercambio entre estudiantes y egresados enriqueciendo la experiencia académica de los estudiantes y docentes; la formación investigativa, la cual hace parte de los pilares que sustentan los campos profesionales de la formación en nutrición y alimentación, la interdisciplinariedad y la flexibilidad, que se han convertido en condición *sine qua non* en el proceso formativo del departamento. La gestión hacia el mejoramiento académico, reflejada en los procesos de reforma, acreditación y autoevaluación adelantados en los últimos años, es la mejor evidencia del compromiso constante en este último aspecto.

El proceso de desarrollo de una experticia propia en nutrición y dietética favorece en los estudiantes del programa, la ampliación de sus capacidades para responder de una manera profesional a los retos que la sociedad en general les convoca a enfrentar permitiéndoles brindar respuestas apropiadas, creativas e innovadoras, como lo plantea el mencionado acuerdo que favorecen su desempeño y el desarrollo desde los niveles personales hasta sociales. De esta manera las asignaturas del componente de formación, agrupadas en los componentes de fundamentación, formación disciplinar o profesional y de libre elección, expuestas en el siguiente acápite, se enfocan a la consecución de estos lineamientos.

C.2 Organización de la Estructura - Plan de Estudios

El Acuerdo 033 de 2007 planteó que todos los programas curriculares de pregrado, incluyendo el de Nutrición y Dietética, adoptaran un modelo curricular abierto, desplegado y en "Z" que posibilitara a los estudiantes el desarrollo de procesos de formación altamente flexibles, la construcción de trayectorias curriculares y su formación integral. Así mismo, privilegió la interdisciplinariedad como un compromiso dentro de los procesos de formación de los estudiantes, teniendo en cuenta que "la sociedad demanda hoy en día que la Universidad desarrolle sus funciones misionales articulando diferentes perspectivas disciplinarias a partir de la comunicación de ideas, conceptos, metodologías, procedimientos experimentales, exploraciones de campo e inserción en los procesos sociales. La interdisciplinariedad es, al mismo tiempo, una vía de integración de la comunidad universitaria,

dado que promueve el trabajo en equipo y las relaciones entre sus diversas dependencias y de éstas con otras instituciones”¹¹

En concordancia, el Programa de Nutrición y Dietética ha adoptado el principio de interdisciplinariedad en su nuevo Plan de Estudios, teniendo entre sus objetivos el de “participar y aportar en estudios interdisciplinarios de problemas alimentarios y nutricionales colombianos, que respondan a las necesidades sentidas”. Para tal fin, las prácticas académicas se constituyen en escenarios privilegiados, en los que estudiantes y docentes del Programa pueden interactuar con profesionales de otras disciplinas en contextos, electivas y asignaturas de posgrado donde se tiene contacto directo con los problemas relacionados con el objeto de estudio de la profesión.

La flexibilidad es otro de los principios rectores de los procesos de formación de estudiantes en la Universidad Nacional de Colombia, según lo estipulado en el Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario (Artículo 1, numeral 7). En el ámbito curricular propiamente dicho, la flexibilidad está reglamentada por el mencionado Acuerdo (Artículo 9, Parágrafo 1) así: “Todos los componentes deberán ofrecer opciones de flexibilidad para que el estudiante construya su propia trayectoria de formación a partir de sus aspiraciones e intereses específicos. Cada programa curricular determinará el mínimo de créditos académicos de los... componentes, necesarios para cumplir con los objetivos de formación. El componente de libre elección corresponderá a un mínimo del 20% del total de créditos del programa curricular”. El estudiante tiene posibilidad de optar por asignaturas de fundamentación y profesionales según sus intereses, de elegir entre una amplia oferta de electivas y contextos que integran el componente de libre elección y de decidir sus trayectorias de formación.

Finalmente, cabe resaltar, que estudiantes con alto rendimiento académico, tienen la posibilidad de obtener un grado con doble titulación atendiendo lo establecido en el Acuerdo 033: “los programas curriculares de pregrado estimularán la doble titulación aprovechando la flexibilidad y las múltiples posibilidades de formación. De esta manera, un estudiante podrá obtener dos títulos de la Universidad Nacional, o uno de la Universidad Nacional de Colombia y otro de una universidad nacional o internacional con la que se tenga convenio”. En este sentido el programa ha facilitado que algunos de sus estudiantes hayan tramitado e iniciado estudios en programas adscritos a las Facultades de Medicina y Ciencias.

En el contexto de la reforma académica, la Universidad adoptó el sistema de créditos académicos para promover una mayor flexibilidad en la formación universitaria, así como para facilitar la homologación y la movilidad entre programas curriculares nacionales e internacionales. Atendiendo a estos lineamientos, el Programa se acogió al sistema de créditos que rige desde 2009 en el Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico y el Acuerdo 001 de 2011 del Consejo de la Facultad de Medicina. Este último acuerdo fue modificado por el Acuerdo 092 de 2012 (Acta 20 del 14 de junio) del Consejo de la Facultad de Medicina y ratificado por el Acuerdo 038 de 2012 (Acta 05 del 25 de mayo) “Por el cual se modifica la estructura del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la Fa-

¹¹ Acuerdo 033 de 2007, Artículo 1, numeral 6.

cultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, y se deroga el Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico”

El Plan de Estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética, de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá, de la Universidad Nacional de Colombia, tiene un total de 158 créditos exigidos¹² que se distribuyen, de conformidad con lo estipulado en el Acuerdo 238 del 5 de diciembre de 2013 del Consejo de Facultad de Medicina, y se caracterizan así:

- **Componente de fundamentación**¹³: Treinta y ocho (38) créditos exigidos, de los cuales el estudiante deberá aprobar veinticinco (25) créditos correspondientes a asignaturas obligatorias y trece (13) créditos correspondientes a asignaturas optativas. Este componente representa el 24% del total de los créditos del programa y tiene por objeto brindar la base teórica y práctica para su comprensión y aplicación futura en el componente disciplinar.
- **Componente disciplinar o profesional**: Ochenta y ocho (88) créditos exigidos, de los cuales el estudiante deberá aprobar ochenta y tres (83) créditos correspondientes a asignaturas obligatorias y cinco (5) créditos correspondientes a asignaturas optativas. Este componente representa el 56% del total de los créditos del programa y tiene por objeto profundizar en el estudio del campo del conocimiento y desarrollar todas las habilidades y destrezas propias de la profesión.
- **Componente de libre elección**: Treinta y dos (32) créditos exigidos, que corresponden al 20% del total de créditos del plan de estudios y que permiten al estudiante explorar múltiples contextos y campos del conocimiento.

Los componentes de fundamentación y disciplinar se encuentran conformados por agrupaciones o líneas temáticas centrales de formación para el futuro profesional en Nutrición y Dietética¹⁴. Éstas a su vez se encuentran conformadas por asignaturas obligatorias y no obligatorias u optativas. Los créditos, agrupaciones y asignaturas de los componentes de Fundamentación y de Formación Disciplinar o Profesional del Plan de Estudios, se especifican en la Tabla 2:

12 A los programas curriculares que exijan entre 106 y 180 créditos se les estima una duración aproximada entre ocho y diez periodos académicos. Un crédito es la unidad que mide el tiempo que el estudiante requiere para cumplir a cabalidad los objetivos de formación de cada asignatura y equivale a 48 horas de trabajo del estudiante. Éste incluye las actividades presenciales que se desarrollan en las aulas con el profesor, las actividades con orientación docente realizadas fuera de las aulas y las actividades autónomas llevadas a cabo por el estudiante; además de prácticas, preparación de exámenes y todas aquellas que sean necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje. El número de horas presenciales depende de la asignatura y de la metodología empleada.

13 “Un plan de estudios de pregrado consta de tres componentes de formación: el componente de fundamentación, el de formación disciplinar o profesional y el componente de libre elección. Los dos primeros componentes reúnen asignaturas de la misma área o de la misma temática en *agrupaciones* conformadas por asignaturas obligatorias y no obligatorias. Las no obligatorias se llaman optativas.” (Vicerrectoría Académica 2011. Asignaturas, actividades académicas y créditos, en la Universidad Nacional de Colombia. P 5).

14 Las agrupaciones consideran aspectos, temáticas, habilidades, destrezas, actitudes que deben desarrollarse en los estudiantes durante su proceso de formación.

Tabla 2. Estructura del plan de estudios del Programa de Nutrición y Dietética**COMPONENTE DE FUNDAMENTACIÓN**

Agrupación: Ciencias Biológicas					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2015788	Morfología	4	SI		
2015787	Microbiología	2	SI	Laboratorio Microbiología	Correoquisito
2015786	Laboratorio Microbiología	2	SI	Microbiología	Correoquisito
2015785	Fisiopatología	5	SI	Nutrición materno infantil	Prerrequisito
1000041	Química Básica	3	SI	Laboratorio Química Básica	Correoquisito
2015782	Laboratorio Química Básica	2	SI	Química Básica	Correoquisito
1000042	Bioquímica Básica	3	NO	Química Básica	Prerrequisito
				Laboratorio Bioquímica Básica	Correoquisito
1000043	Laboratorio Bioquímica Básica	2	NO	Bioquímica Básica	Correoquisito
2017983	Bioquímica I	4	NO	Química Básica	Prerrequisito
				Laboratorio Química Básica	Prerrequisito
1000009	Biología General	3	NO		
1000010	Biología Molecular y Celular	3	NO		
2025569	Fisiología general	4	NO		

Créditos exigidos en la agrupación Ciencias Biológicas: **VEINTICINCO (25)**

Agrupación: Ciencias Sociales y Humanas					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2017881	Fundamentos de Psicología	4	NO		
2017366	Fundamentos de Antropología	3	NO		
2015249	Introducción a la Sociología	3	NO		
2016149	Comunicación oral y escrita	3	NO		
2018012	Salud y sociedad	2	NO		

Créditos exigidos en la agrupación Ciencias Sociales y Humanas: **TRES (3)**

Agrupación: Ciencias Exactas y Naturales					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
1000012	Bioestadística Fundamental	3	SI		

Créditos exigidos en la agrupación Ciencias Exactas y Naturales: **TRES (3)**

Agrupación: Bases de Pensamiento Científico					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2015759	Fundamentos de investigación	3	NO	Epidemiología nutricional I	
2018005	Metodología de la investigación	3	NO		
2025539	Comunicación científica	3	NO		

Créditos exigidos en la agrupación Bases de Pensamiento Científico: **TRES (3)**

Agrupación: Administración y Gestión					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2016007	Fundamentos de administración	4	SI		

Créditos exigidos en la agrupación Administración y Gestión: **CUATRO (4)**

COMPONENTE DE FORMACIÓN DISCIPLINAR Y PROFESIONAL

Agrupación: Introducción a la Nutrición y Dietética					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2021550	Introducción a la Nutrición y Dietética	3	SI		

Créditos exigidos en la agrupación Introducción a la Nutrición y Dietética: **TRES (3)**

Agrupación: Alimentación y Nutrición Normal					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2025487	Bases fisiológicas de la Nutrición	4	SI	Introducción a la Nutrición y a la Dietética	Prerrequisito
2021977	Evaluación del Estado Nutricional	3	SI	Bioquímica I o Bioquímica Básica Laboratorio de Bioquímica Básica	Prerrequisito
2021978	Nutrición Materno Infantil	4	SI	Evaluación del Estado nutricional	Prerrequisito
2015775	Nutrición del Adulto	3	SI	Nutrición Materno Infantil	Prerrequisito

Créditos exigidos en la agrupación Alimentación y Nutrición Normal: **CATORCE (14)**

Agrupación: Alimentación y Nutrición Pública					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2015754	Antropología Alimentaria	3	SI	Haber cursado y aprobado tres créditos exigidos en la agrupación Ciencias Sociales y Humanas	Prerrequisito

Agrupación: Alimentación y Nutrición Pública					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2015765	Educación Alimentaria y Nutricional I	3	SI	Nutrición Materno Infantil	Prerrequisito
2025505	Sistema Agroalimentario	3	SI	Antropología Alimentaria	Prerrequisito
2025499	Nutrición Pública	4	SI	Epidemiología Nutricional I	Prerrequisito
2025500	Epidemiología Nutricional I	3	SI	Sistema Agroalimentario	Correoquisito

Créditos exigidos en la agrupación Alimentación y Nutrición Pública: **DIECISEIS (16)**

Agrupación: Alimentación y Nutrición en condición de Enfermedad					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2025492	Nutrición Clínica Materno Infantil	3	SI	Fisiopatología	Prerrequisito
				Nutrición Materno Infantil	Prerrequisito
2025502	Nutrición Clínica Adulto	3	SI	Fisiopatología	Prerrequisito
				Nutrición del Adulto	Prerrequisito

Créditos exigidos en la agrupación Alimentación y Nutrición en Condición de Enfermedad: **SEIS (6)**

Agrupación: Administración de Servicios de Alimentación					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2025489	Gerencia de Servicios de Alimentación y Nutrición	6	SI	Fundamentos de Administración	Prerrequisito
				Nutrición del Adulto	Prerrequisito

Créditos exigidos en la agrupación Administración de Servicios de Alimentación: **SEIS (6)**

Agrupación: Ciencia de Alimentos aplicada a la Nutrición Humana					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correoquisito	
				Nombre	Requisitos
2015790	Ciencia de Alimentos I	4	SI	Introducción a la Nutrición y Dietética	Prerrequisito
				Química Básica	Prerrequisito
				Laboratorio de Ciencia de Alimentos I	Correoquisito
2015920	Laboratorio de Ciencia de Alimentos I	2	SI	Ciencia de Alimentos I	Correoquisito
2015789	Ciencia de Alimentos II	4	SI	Ciencias de Alimentos I	Prerrequisito
				Laboratorio de Ciencia de Alimentos II	Correoquisito
2015921	Laboratorio de Ciencia de Alimentos II	2	SI	Ciencia de Alimentos II	Correoquisito

Créditos exigidos en la agrupación Ciencia de Alimentos Aplicada a la Nutrición Humana: **DOCE (12)**

Agrupación: Prácticas Académicas					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correquisito	
				Nombre	Requisitos
2025504	Práctica de Servicios de Alimentación y Nutrición.	6	SI	Gerencia de Servicios de Alimentación y Nutrición	Prerrequisito
				Práctica de Nutrición Clínica Materno Infantil	Correquisito
2025495	Práctica de Nutrición Clínica Materno Infantil	3	SI	Nutrición Clínica Materno Infantil	Prerrequisito
				Práctica de Servicios de Alimentación y Nutrición	Correquisito
2025497	Práctica de Nutrición Clínica Adultos	3	SI	Nutrición Clínica Adultos	Prerrequisito
				Práctica de Nutrición Pública	Correquisito
2025496	Práctica de Nutrición Pública	6	SI	Nutrición Publica	Prerrequisito
				Práctica de Nutrición Clínica Adultos	Correquisito

Créditos exigidos en la agrupación Prácticas Académicas: **DIECIOCHO (18)**

Agrupación: Asignaturas Optativas de Profundización				
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Requisitos
2025494	Política Pública en Seguridad Alimentaria y Nutricional	5	NO	Haber cursado la asignatura de Epidemiología Nutricional I
2025486	Alimentos y Nutrición Humana	5	NO	
2025490	Gerencia Integral de Servicios de Alimentación y Nutrición	5	NO	
2025491	Nutrición Clínica Aplicada Materno Infantil	5	NO	
2025498	Temas en Nutrición Clínica del Adulto	5	NO	
2025488	Epidemiología Nutricional II	5	NO	
2025493	Nutrición y Actividad Física	5	NO	
2025507	Promoción de la Salud	5	NO	
2025501	Educación Alimentaria y Nutricional II	5	NO	
2026179	Avances en Micronutrientes	5	NO	

Créditos exigidos en la agrupación Asignaturas Optativas de Profundización: **CINCO (5)**

Trabajo de Grado					
Código	Nombre de la Asignatura	Créditos	Obligatoria	Asignatura Prerrequisito/ Correquisito	
				Nombre	Requisitos
2015756	Trabajo de Grado	8	NO	Haber aprobado 18 créditos de la agrupación prácticas académicas	Prerrequisito
2015288	Trabajo de Grado - Asignaturas de Posgrado	8	NO	Haber aprobado 18 créditos de la agrupación prácticas académicas	Prerrequisito

Créditos exigidos en Trabajo de Grado: **OCHO (8)**

En consecuencia el Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética exige que el estudiante curse y apruebe 32 créditos (20% del total) correspondientes a asignaturas de libre elección, entre las que se cuentan contextos, cátedras de facultad o sede, asignaturas de posgrado o de otros programas curriculares de pregrado de la Universidad o de otras instituciones con las cuales se tenga los convenios. Además, con respecto a los créditos correspondientes a asignaturas optativas el componente de fundamentación contempla 13 y el disciplinar/profesional, 5 créditos. En suma, 50 de los 158 créditos exigidos (32%) en el Plan de Estudios del Programa corresponden a asignaturas que brindan flexibilidad (optativas y/o de libre elección). En este sentido también es de anotar que, de las 56 asignaturas que figuran actualmente en el Plan de Estudios, 16 no tienen prerrequisitos ni correquisitos, condición que posibilita que cada estudiante decida y adelante trayectorias de formación, incluso hasta un nivel de posgrado.¹⁵ La oferta de asignaturas optativas es revisada anualmente y puede ser modificada por el Consejo de Facultad, con previa solicitud del Comité Asesor del Programa, teniendo en cuenta en dichas modificaciones el mejoramiento en el nivel de flexibilidad del plan de estudios y la articulación con otros planes de estudio de la Universidad. El inglés se definió como la lengua extranjera por ser fundamental para la formación disciplinar de los estudiantes del programa curricular. Los estudiantes deben acreditar un nivel de suficiencia B1.

Las modalidades de Trabajo de grado para los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá incluyen: Trabajos investigativos, Prácticas de extensión y Asignaturas de posgrado.

El plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética, al igual que todos los demás programas de pregrado que oferta la Universidad, es representado en una malla curricular que se define como un diagrama o grafo de cada una de las temáticas, agrupaciones y asignaturas obligatorias y optativas, así como sus relaciones espaciales y temporales. Dicho modelo gráfico permite que se visualice cada asignatura de manera autocontenida en sus características tales como: denominación, a qué componente y a qué agrupación pertenece, número de créditos, horas de trabajo presencial y horas de trabajo independiente requerido y si es obligatoria u optativa.

La malla curricular del programa se presenta en la tabla 3.

15 (Autoevaluación 2010, Acuerdo 092 de 2012)



Nombre del Estudiante

Documento de Identidad

Código

Semestre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
2015788	2017983			2015754	2015785	2025492	2025495	2025497	2015756
Morfología	Bioquímica Básica	Optativa- Ciencias Biológicas	Antropología Alimentaria	Fisiopatología	Nutrición Clínica Materno Infantil	Práctica de nutrición clínica materno infantil	Práctica de nutrición clínica adultos	Trabajo de Grado	
4	4	3	3	5	3	3	3	8	
1000041	1000012	201977	2016007	2015775	2025489	2025504	2025496	Optativa- Asignaturas Optativas Profundización	
Química Básica	Bioestadística Fundamental	Evaluación del Estado Nutricional	Fundamentos de administración	Nutrición del adulto	Gerencia de Servicios de Alimentación y Nutrición	Práctica de servicios de alimentación y nutrición	Práctica de nutrición pública	5	
3	3	3	4	3	6	6	6		
2015782	2015790	2015789	201978	2025505	2025502		Optativa- Bases del Pensamiento Científico		
Laboratorio de Química Básica	Ciencia de Alimentos I	Ciencia de Alimentos II	Nutrición materno infantil	Sistema agroalimentario	Nutrición Clínica Adulto	3			
2	4	4	4	3	3				
2021550	2015920	2015921	2015787	2015765	2025499				
Introducción a la Nutrición y a la Dietética	Laboratorio de Ciencia de Alimentos I	Laboratorio de Ciencia de Alimentos II	Microbiología	Educación alimentaria y nutricional I	Nutrición Pública				
3	2	2	2	3	4				
	1000043	2025487	2015786	2025500					
Optativa- Ciencias Sociales y Humanas	Laboratorio de Bioquímica Básica	Bases fisiológicas de la nutrición	Laboratorio Microbiología	Epidemiología nutricional I					
3	2	4	2	3					
Total Créditos	15	16	15	17	16	12	9	13	

Código Inglés I

3

Código Inglés II

3

Código Inglés III

3

Código Inglés IV

3

Fundamentación	Obligatorio 25	Total 38
	Optativo 13	
Disciplinar	Obligatorio 83	Total 88
	Optativo 5	
Libre Elección	Obligatorio 32	Total 32
Total Programa	158	

Convenciones

Idiomas	Libre Elección	Componente de Fundamentación	Componente Disciplinar
---------	----------------	------------------------------	------------------------

Código de la Asignatura

Nombre de la Asignatura

Número de Créditos

Color Componente

Código Optativa

Período y Calificaciones obtenidas

Libre Elección

32



Ciencias Biológicas

Créditos	
Exigidos	25
Obligatorios	18
Optativos	7

Código	Créd.	Nombre
● 2015788	4	Morfología
● 2015787	2	Microbiología
● 2015786	2	Laboratorio Microbiología
● 2015785	5	Fisiopatología
● 1000041	3	Química Básica
● 2015782	2	Laboratorio Química Básica
● 1000042	3	Bioquímica Básica
● 1000043	2	Laboratorio Bioquímica Básica
● 2017983	4	Bioquímica I
● 1000009	3	Biología General
● 1000010	3	Biología Molecular y Celular
● 2025569	4	Fisiología general

Ciencias Sociales y Humanas

Créditos	
Exigidos	3
Obligatorios	0
Optativos	3

Código	Créd.	Nombre
● 2017881	4	Fundamentos de Psicología
● 2017366	3	Fundamentos de antropología
● 2015249	3	Introducción a la sociología
● 2016149	3	Comunicación oral y escrita
● 2018012	2	Salud y sociedad

Ciencias Exactas y Naturales

Créditos	
Exigidos	3
Obligatorios	3
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 1000012	3	Bioestadística Fundamental

Bases de Pensamiento Científico

Créditos	
Exigidos	3
Obligatorios	0
Optativos	3

Código	Créd.	Nombre
● 2015759	3	Fundamentos de investigación
● 2018005	3	Metodología de la investigación
● 2025539	3	Comunicación científica

Administración y Gestión

Créditos	
Exigidos	4
Obligatorios	4
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2016007	4	Fundamentos de administración

Introducción a la Nutrición y Dietética

Créditos	
Exigidos	3
Obligatorios	3
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2021550	3	Introducción a la Nutrición y Dietética

Alimentación y Nutrición Normal

Créditos	
Exigidos	14
Obligatorios	14
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2025487	4	Bases fisiológicas de la nutrición
● 2021977	3	Evaluación del Estado Nutricional
● 2021978	4	Nutrición materno infantil
● 2015775	3	Nutrición del adulto

Alimentación y Nutrición Pública

Créditos	
Exigidos	16
Obligatorios	16
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2015754	3	Antropología Alimentaria
● 2015765	3	Educación alimentaria y nutricional I
● 2025505	3	Sistema agroalimentario
● 2025499	4	Nutrición Pública
● 2025500	3	Epidemiología nutricional I

Alimentación y Nutrición en Condición de Enfermedad

Créditos	
Exigidos	6
Obligatorios	6
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2025492	3	Nutrición Clínica Materno Infantil
● 2025502	3	Nutrición Clínica Adulto

Administración de Servicios de Alimentación

Créditos	
Exigidos	6
Obligatorios	6
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2025489	6	Gerencia de Servicios de Alimentación y Nutrición

Ciencias de Alimentos Aplicada a la Nutrición Humana

Créditos	
Exigidos	12
Obligatorios	12
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2015790	4	Ciencia de Alimentos I
● 2015920	2	Laboratorio de Ciencia de Alimentos I
● 2015789	4	Ciencia de alimentos II
● 2015921	2	Laboratorio de Ciencia de Alimentos II

Prácticas Académicas

Créditos	
Exigidos	18
Obligatorios	18
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2025504	6	Práctica de Servicios de alimentación y nutrición
● 2025495	3	Práctica de nutrición clínica materno infantil
● 2025497	3	Práctica de nutrición clínica adultos
● 2025496	6	Práctica de nutrición pública

Asignaturas Optativas de Profundización

Créditos	
Exigidos	5
Obligatorios	0
Optativos	5

Código	Créd.	Nombre
● 2025494	5	Política Pública en Seguridad Alimentaria y Nutricional
● 2025486	5	Alimentos y Nutrición Humana
● 2025490	5	Gerencia Integral de Servicios de Alimentación y Nutrición
● 2025491	5	Nutrición Clínica Aplicada Materno Infantil
● 2025498	5	Temas en Nutrición Clínica del Adulto
● 2025488	5	Epidemiología Nutricional II
● 2025493	5	Nutrición y Actividad Física
● 2025507	5	Promoción de la Salud
● 2025501	5	Educación Alimentaria y Nutricional II
● 2026179	5	Avances en micronutrientes

Trabajo de Grado

Créditos	
Exigidos	8
Obligatorios	8
Optativos	0

Código	Créd.	Nombre
● 2015756	8	Trabajo de Grado
● 2015288	-	* Opción de grado: Asignaturas posgrado

Nutrición y Dietética

C.3 Desarrollo Curricular

El desarrollo curricular ha estado íntimamente articulado a los procesos de análisis y auto-evaluación permanente del programa en relación con el estado actual de la profesión y la situación alimentaria y nutricional del país, procesos de reforma curricular institucionales y de renovación de acreditación ante el Ministerio de Educación Nacional. Así mismo, el programa ha considerado los procesos de caracterización del perfil de los profesionales del país, realizados en su mayoría, por la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética y ha propendido por trascender de un enfoque de formación altamente instrumentalizado a uno de formación que posibilite la formación de profesionales nutricionistas dietistas capaces de tener liderar y desarrollar acciones en nutrición y dietética y de ocupar posiciones decisorias en las instituciones públicas y privadas vinculadas con el quehacer de su profesión.

Las estrategias curriculares del programa han involucrado la realización de sesiones de análisis de las asignaturas en aspectos tales como el grado de cumplimiento de los objetivos de formación, las metodologías, las secuencias temáticas, la proporcionalidad entre la presencialidad y el trabajo autónomo independiente, contenidos previos requeridos, relación entre asignaturas teóricas y asignaturas prácticas, enfoques, entre otros. Como consecuencia el currículo planteado en el 2008 se ha venido ajustando progresivamente hasta llegar a la versión más reciente de su plan de estudios (Acuerdo 092 de 2012) y de la dinámica curricular propiamente dicha.

Diseño de la Estructura Curricular

El diseño de la estructura del programa consideró las intencionales curriculares definidas en aspectos tales como la misión, la visión, los objetivos del programa y las competencias profesionales.

Como se mencionó previamente, tanto el componente de fundamentación como disciplinar se encuentran conformados por las llamadas agrupaciones a las cuales se les asigna un valor de participación en créditos obligatorios y optativos exigidos por el programa. (Tabla 4)

Tabla 4. Agrupaciones o ejes temáticos definidos para la estructuración de los componentes de fundamentación y disciplinar profesional del programa de Nutrición y Dietética

Nombre de la Agrupación	Créditos obligatorios	Créditos optativos	Total de créditos exigidos
COMPONENTE DE FUNDAMENTACIÓN			
Ciencias biológicas	18	7	25
Ciencias sociales y humanas	0	3	3
Ciencias exactas y naturales	3	0	3
Bases de pensamiento científico	0	3	3
Administración y gestión	4	0	4
Subtotal	25	13	38

Nombre de la Agrupación	Créditos obligatorios	Créditos optativos	Total de créditos exigidos
COMPONENTE DISCIPLINAR PROFESIONAL			
Introducción a la nutrición y dietética	3	0	3
Alimentación y nutrición normal	14	0	14
Alimentación y nutrición pública	16	0	16
Alimentación y nutrición en condición de enfermedad	6	0	6
Administración de servicios de alimentación	6	0	6
Ciencia de alimentos aplicada a la nutrición humana	12	0	12
Prácticas académicas	18	0	18
Asignaturas optativas de profundización	0	5	5
Trabajo de Grado	8	0	8
Subtotal	83	5	88

Para cada una de las agrupaciones se definieron objetivos de formación específicos y se relacionaron con las competencias específicas definidas para egresados del programa. Tablas 5 y 6.

Tabla 5. Definición de los objetivos de formación de las agrupaciones del componente de fundamentación y su relación con las competencias profesionales del programa

Agrupación	Objetivo de Formación	Competencia a la que contribuye (1,2,3,4,5)*
Ciencias biológicas	Aportar los conceptos biológicos requeridos para la comprensión de los procesos de alimentación y nutrición propios del desarrollo del individuo en el ciclo vital humano en estados de salud y enfermedad.	1,2
Ciencias sociales y humanas	Aportar elementos para la comprensión del comportamiento humano con relación a las prácticas alimentarias, el desarrollo económico, calidad de vida en el contexto sociocultural.	3,4
Ciencias exactas y naturales	Aportar elementos conceptuales de análisis cuantitativo, interpretación estadística y fundamentación epidemiológica.	1,2,3,4
Bases de pensamiento científico	Favorecer el desarrollo del pensamiento lógico y analítico para su aplicación en todas las áreas de formación.	1,2,3,5
Administración y gestión	Proporcionar los principios básicos de la administración que faciliten la comprensión de la dinámica organizacional.	3 y 4

* **Competencia 1.** Conocer, interpretar y analizar los problemas alimentarios y nutricionales considerando su multicausalidad, con una visión integradora desde lo biológico, social, económico y político.

* **Competencia 2.** Evaluar la situación alimentaria y nutricional del individuo y de la comunidad en condición de salud o enfermedad.

* **Competencia 3.** Proponer y gestionar políticas públicas, planes y programas que respondan a la situación alimentaria y nutricional del individuo y la comunidad

* **Competencia 4.** Ser agente de cambio en la formación de hábitos alimentarios saludables y contribuir a la preservación de la cultura alimentaria colombiana

* **Competencia 5.** Aplicar las herramientas básicas de investigación en los diferentes campos de desempeño profesional.

Tabla 6. Definición de los objetivos de formación de las agrupaciones del componente disciplinar y su relación con las competencias profesionales

Agrupación	Objetivo de Formación	Competencia a la que contribuye
Introducción a la nutrición y dietética	Ambientar en torno a los diferentes campos de acción del profesional en Nutrición y Dietética y sobre los diferentes aspectos relacionados con la Nutrición como ciencia y profesión.	1
Alimentación y nutrición normal	Aportar e integrar los elementos conceptuales que posibiliten la comprensión de los procesos de alimentación y nutrición propios del desarrollo del individuo en el ciclo vital humano y la evaluación del estado nutricional de individuos sanos, y enfermedad	1,2,4
Alimentación y nutrición pública	<p>Construir argumentos y estrategias de análisis de los componentes del sistema alimentario y nutricional y sus determinantes en individuos y colectivos, que permitan establecer alternativas para la solución de problemas alimentarios y nutricionales.</p> <p>Adquirir conocimientos, habilidades y destrezas en la planificación de programas y actividades de educación en alimentación y nutrición para individuos y grupos, tendientes a mejorar su condición de salud y nutrición.*</p>	1,2,3,4
Alimentación y nutrición en condición de enfermedad	<p>Identificar las alteraciones metabólicas y fisiológicas, factores de riesgo nutricional y su relación con la terapia nutricional de individuos enfermos.</p> <p>Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar el estado nutricional de individuos enfermos</p>	3,4
Administración de servicios de alimentación	Aportar elementos y aplicar metodologías para la administración y gerencia de servicios de alimentación	3,4
Ciencia de alimentos aplicada a la nutrición humana	Proporcionar al estudiante la estructura básica del conocimiento de la composición de los alimentos y de factores que determinan su modificación así como favorecer el desarrollo de habilidades y destrezas para el diseño de pruebas experimentales con alimentos con el fin de aportar elementos que le permitan soportar lineamientos de acción en diferentes campos del ejercicio profesional.	1,2,3,4,5
Prácticas académicas	Aportar elementos prácticos, propiciar el trabajo interdisciplinario y crear escenarios para la consolidación de la formación profesional.	1,2,3,4,5
Asignaturas optativas de profundización	Consolidar la formación en áreas específicas de la formación que posibiliten profundizar y adquirir habilidades y destrezas propias de la profesión.	1,2,5
Trabajo de Grado	Fomentar la autonomía en la realización de trabajos científicos, científico-técnicos y de creación propios de su disciplina o profesión. Para la planeación del trabajo de grado, los programas de pregrado podrán incluir en el plan de estudios asignaturas tales como seminarios de investigación o prácticas académicas, prácticas de investigación y creación.	5

Definición de Asignaturas al interior de cada una de las agrupaciones

La definición de las asignaturas al interior de cada una de las agrupaciones se desarrolló mediante la identificación y organización priorizada de temáticas que dieran respuesta a los objetivos del programa y a las competencias planteadas. A partir de dicha actividad se construyeron y caracterizaron las asignaturas mediante la definición de sus objetivos de aprendizaje, tipología, créditos, carácter, estrategias metodológicas, contenidos y bibliografía. Dicha información se consignó en formatos de asignaturas denominados *programa–asignatura o syllabus* que corresponden al soporte de los programas calendario que son presentados a los estudiantes que van a cursar la asignatura en cada período académico¹⁶.

Los programas de las asignaturas de nivelación y de los componentes de fundamentación y de libre elección fueron elaborados por un equipo de profesores que tienen o han tenido a su cargo esta asignatura o por un grupo de profesores idóneos en el área de conocimiento de ésta. Dichos programas han sido objeto de ajuste en contenidos y metodologías conforme se han identificado elementos a modificar procesos de evaluación adelantados por estudiantes y docentes al finalizar cada período académico.

Los programas de las asignaturas del componente Disciplinar o profesional han sido definidos por los docentes del Departamento de Nutrición Humana. Para las asignaturas que integran este componente, el grupo docente acordó la inclusión de elementos académicos y metodológicos comunes que promovieran el desarrollo de las siguientes competencias genéricas en forma transversal: capacidad de elaborar textos científicos bien redactados, compromiso ético y social, capacidad lectora en segundo idioma, capacidad de trabajar en equipo, capacidad de manejar sistemas de información, bases de datos y desarrollar procesos de búsqueda sistemática de información. Así mismo, el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia no sólo ha participado de manera activa en procesos convocados por la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética, sino que ha promovido la consideración de las competencias genéricas y específicas del profesional en los procesos de actualización y desarrollo de las asignaturas propias del plan. (Tabla 7)

Tabla 7. Competencias genéricas y específicas a desarrollar en los procesos de formación del profesional en nutrición en Colombia¹⁷

Competencias Genéricas	Competencias Específicas
Compromiso ético	V1. Aplicar los conocimientos de las ciencias básicas en la intervención alimentaria y nutricional del individuo y grupos poblacionales.
Compromiso con la calidad	V2. Diseñar, aplicar y evaluar las guías alimentarias que respondan a los requerimientos y recomendaciones nutricionales de los diferentes grupos poblacionales y al perfil epidemiológico.

¹⁶ Hacia el 2012 el programa adelantó el proceso de inclusión de la información de las asignaturas disciplinares en el Sistema de Información Académica.

¹⁷ Última redefinición de competencias específicas. Consejo de Directoras. Abril 24 y 25 de 2008. Reunión Junta Directiva Febrero 15- 23 de 2009.

Competencias Genéricas	Competencias Específicas
Capacidad de aplicar conocimientos	V3. Evaluar y diagnosticar el estado nutricional del individuo sano y enfermo.
Capacidad de aprender y actualizarse	V4. Prescribir planes alimentarios y nutricionales en las diferentes etapas del proceso vital que respondan a las características fisiológicas de individuos y grupos poblacionales teniendo en cuenta sus estilos de vida, cultura alimentaria y las condiciones socioeconómicas.
Responsabilidad social y compromiso	V5. Brindar atención alimentaria y nutricional a deportistas.
Capacidad de tomar decisiones	V6. Evaluar patrones de ingesta de alimentos en grupos poblacionales.
Conocimiento en el área de formación	V7. Prescribir y evaluar el tratamiento nutricional del paciente de acuerdo con el diagnóstico nutricional y el estado de salud, interactuando con el equipo interdisciplinario.
Capacidad de trabajar en equipo	V8. Realizar consejería y educación alimentaria y nutricional a individuos y grupos.
Capacidad de comunicarse en forma oral y escrita	V9. Asesorar y liderar la prescripción del soporte nutricional especializado y su monitoreo como integrante del equipo interdisciplinario.
Capacidad de crítica y autocrítica	V10. Diseñar y evaluar listas de intercambio y protocolos de manejo nutricional para diferentes patologías.
Capacidad de investigar y actualizarse	V11. Diagnosticar la situación alimentaria y nutricional de grupos poblacionales.
Capacidad de formular y gestionar proyectos	V12. Diseñar la minuta patrón y planificar ciclos de menú para colectividades sanas y enfermas.
Capacidad para actuar en nuevas situaciones	V13. Asesorar el diseño y planificación en los servicios de alimentación.
Habilidad en el uso de tecnologías	V14. Planificar y evaluar programas de capacitación en manipulación de alimentos y calidad nutricional de acuerdo a la normatividad vigente.
Valoración y respeto por la diversidad	V15. Implementar sistemas de calidad nutricional, organoléptica, alimentaria, higiénico-sanitaria durante los procesos de transformación del alimento.
Habilidad para organizar y planificar el tiempo	V16. Diseñar especificaciones técnicas para pliegos de condiciones en aspectos dietéticos, nutricionales y alimentarios para la contratación de un servicio de alimentación.
Capacidad de comunicarse en segundo idioma	V17. Realizar interventoría técnica de los servicios de alimentación
Capacidad de motivar y conducir hacia meta	V18. Gerenciar servicios de alimentación y nutrición.
Habilidad en el manejo de relaciones interpersonales	V19. Asesorar el componente nutricional en el desarrollo de productos alimenticios.
Habilidad para trabajar en contextos internacionales	V20. Interpretar información sobre la composición química y nutricional de los alimentos y los factores que afectan el valor nutritivo y la inocuidad.
Habilidad para el trabajo interdisciplinario	V21. Diseñar y desarrollar sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional.
Capacidad de liderar procesos	V22. Participar en la formulación de políticas públicas en alimentación y nutricional.

En los últimos dos años, en el marco de los procesos de Evaluación de la Calidad de la Educación Superior y de la definición de las competencias genéricas y de las competencias comunes en salud, objeto de evaluación, por las pruebas Saber pro, se han analizado y ampliado temáticas específicas del currículo en las agrupaciones de Alimentación y Nutrición Pública y bases del pensamiento científico. Tabla 8.

Tabla 8. Competencias comunes a ser desarrolladas por programas de la salud en Colombia. Prueba Saber Pro. ICFES. 2011

Módulo de Atención en salud a la persona, el paciente y la comunidad Salud pública	Módulo de promoción de la salud y prevención de la enfermedad
Reconoce los determinantes de la salud relacionados con el perfil de salud del individuo, la familia y la comunidad.	Selecciona las acciones de promoción de la salud de acuerdo con las necesidades identificadas, las características de la población y el evento de interés en salud pública que se esté interviniendo.
Aplica los conocimientos de los determinantes de la salud en la selección de acciones de intervención de las condiciones potencialmente modificables del individuo, la familia y la comunidad.	Determina las acciones de promoción de la salud, en situaciones concretas en la salud de los trabajadores.
Identifica los componentes de la atención primaria en salud.	Identifica factores de riesgos y protectores de eventos específicos, en situaciones concretas.
Selecciona acciones de diagnóstico, programación, ejecución y evaluación en atención primaria en salud.	Plantea estrategias de prevención de la enfermedad de acuerdo con situaciones específicas
Aplica la normatividad nacional vigente en las acciones implementadas en Salud Pública.	Identifica los procedimientos de la técnica aséptica de acuerdo con protocolos y estándares universales establecidos.
Aplica los acuerdos internacionales suscritos por el Estado colombiano en las acciones implementadas en Salud Pública.	Identifica los procedimientos de la técnica aséptica de acuerdo con protocolos y estándares universales establecidos.
Aplica los elementos del proceso de sistematización para la organización de la Información en salud.	Capacidad de proponer y formular una investigación.
Comprende la información relacionada con la salud de las poblaciones para la priorización de acciones	

Competencias tomadas de las guías de referencia y módulos -Examen saber pro 2013

Las asignaturas disciplinares creadas y modificadas por el programa tienen definidos los objetivos de aprendizaje, las competencias que buscan desarrollar en los estudiantes, sus contenidos y la estrategias metodológicas que van a aplicar. Esta condición posibilita no sólo un seguimiento permanente del proceso sino que facilita los procesos de evaluación y retroalimentación. (Ver Anexo 2).

C.4 Actualización del Currículo

En el Capítulo VI del Acuerdo 033 de 2007 del CSU se estipulan los mecanismos para el seguimiento, la evaluación y el mejoramiento continuo de los procesos y logros de cada

programa curricular. Además, se cuenta con documentos que concentran la política central de la Universidad en materia de autoevaluación y con documentos que contienen las políticas institucionales en materia de referentes académicos externos, nacionales e internacionales, para la revisión y actualización de los planes de estudio.

Desde su implementación en el 2009 el plan de estudios se ha ajustado obedeciendo a procesos de evaluación permanente que se han realizado periodo tras periodo con estudiantes, docentes, egresados y empleadores. Los cambios se han efectuado en redistribución del número de créditos entre las agrupaciones, la creación de prácticas académicas, la creación de nuevas optativas profesionales, la redefinición de prerrequisitos y correquisitos, el ajuste de contenidos y la modificación de secuencias curriculares.¹⁸

Posterior al proceso de autoevaluación y con base en análisis aportados por CNA, pares evaluadores, docentes, estudiantes y empleadores se construyó una propuesta concertada de modificación del plan de estudios. Con la aprobación del Acuerdo 038 de 2012 del Consejo Académico del 25 de mayo de 2012 y con el acuerdo 094 de Consejo de Facultad se formaliza dicha propuesta. Los principales ajustes realizados corresponden a la ampliación de la oferta de asignaturas optativas en el componente de fundamentación tales como Fisiología General, Comunicación Científica, Ética y Bioética; Fortalecimiento de la formación en el enfoque de atención primaria: promoción de la salud, introducción de contenidos orientados al desarrollo de competencias comunes en salud y cambio en la denominación de algunas asignaturas disciplinares.

Para el seguimiento y actualización del programa curricular se ha definido la realización de procesos de autoevaluación semestral liderados por la Dirección de Área Curricular aunado a la realización de debates y reflexiones académicas en torno a los problemas de alimentación y nutrición a nivel del país y de región, el estado actual de la profesión, metodologías de la enseñanza de la profesión, entre otros. Este proceso se adelantará apoyado por la herramienta que actualmente desarrolla la Vicerrectoría Académica y las aplicaciones tales como las referentes a creación y modificación de asignaturas.

C.5 Estrategias pedagógicas

Como parte de la permanente búsqueda de excelencia académica que le es propia a la Universidad Nacional de Colombia, el Acuerdo 033 de 2007 les asigna a ella y a sus programas curriculares la tarea de introducir “nuevas prácticas que estimulen el desarrollo de la capacidad de enseñanza y aprendizaje, de crítica e innovación, de trabajo en equipo, de actitudes solidarias, de responsabilidad individual y colectiva, para el bienestar de la comunidad”.¹⁹

En cada asignatura, el docente emplea metodologías de enseñanza acordes con la naturaleza de los temas tratados, sin perder de vista que el conocimiento se construye de

18 Resolución 225 y 325 de 2009 del Consejo de Facultad de Medicina.

19 Artículo 1, numeral 1.

manera conjunta con su grupo de estudiantes. De acuerdo con lo anterior, el 100% de las asignaturas del Programa incorpora diferentes metodologías en su desarrollo. Las más comunes son: clases magistrales, talleres, lecturas complementarias, laboratorios, seminarios investigativos, análisis de lecturas, trabajos escritos, presentaciones orales, análisis de casos clínicos, discusiones de grupo, salidas de campo, club de revistas, visitas guiadas, conversatorios, elaboración de ensayos y reseñas, archivos de prensa, actividades lúdicas y análisis de películas, prácticas clínicas y prácticas institucionales.

El empleo de diversas metodologías de enseñanza varía, en función de factores como el número de estudiantes y del nivel de formación previa de cada grupo. En este sentido, cabe señalar que el número de estudiantes del Programa es en promedio de 45 en los cursos correspondientes a las asignaturas iniciales y básicas disciplinares, lo cual dificulta el empleo de pedagogías intensivas que favorezcan la promoción del trabajo autónomo al estudiante. En las optativas de Profundización, en las asignaturas del énfasis profesional y en el trabajo de grado es posible emplear modelos pedagógicos de tipo constructivista y realizar un acompañamiento más cercano al estudiante, debido a que se cuenta con números reducidos de estudiantes en cada uno de los cursos.

Cada docente en sus asignaturas cuenta con criterios de seguimiento al trabajo de los estudiantes, tales como puntualidad en la entrega de trabajos escritos, profundidad y calidad del trabajo realizado, trabajo en equipo, entre otros aspectos. Por ello, desde un primer momento los docentes en su totalidad establecen, el tipo, alcance, forma de realización y de evaluación de los trabajos propuestos. Se implementan estrategias como la articulación entre los trabajos planteados para un semestre académico y un incremento progresivo en el nivel de complejidad de los mismos, o la presentación de avances al docente para asegurar la calidad final de los productos académicos proyectados.²⁰

Si bien es cierto no existe un documento que plasme las reflexiones escritas respecto a los procesos pedagógicos, en el documento de reforma del programa de Nutrición y Dietética de 1993 se menciona que en razón al contexto en el cual se inicia el programa de formación del Nutricionista Dietista en la Universidad Nacional, el modelo pedagógico adoptado ha tenido una orientación profesional, estructurado en base a perfiles que priorizaban la adquisición de habilidades y destrezas necesarias para el abordaje de problemas alimentarios nutricionales específicos. Desde la creación de la carrera y especialmente después de la reforma de 1993, los docentes han desarrollado procesos pedagógicos y metodológicos que permiten al estudiante adquirir y apropiarse de los conocimientos necesarios para desempeñarse en el respectivo campo profesional.

Aunque los modelos predominantes han sido de tipo *transmisionista o tradicional y conductivista*, en los cuales se asume que el estudiante es un ser pasivo que recibe todo el conjunto de conocimientos y que el docente es el que posee todo el conocimiento y enseña al que *no sabe*, es decir, *al alumno*, desde comienzos de los años noventa y a raíz de la reforma curricular instaurada en la universidad a la luz del Acuerdo 14 del 1990, se inició un proceso de reflexión

en las diferentes áreas de trabajo docente, logrando el convencimiento sobre la necesidad de un cambio de paradigma con las denominadas *pedagogías intensivas*, entendidas no sólo como una reducción en el tiempo presencial del estudiante, sino como una manera de facilitar que el estudiante adquiera hábitos que lo capaciten para tomar decisiones y sea él, el protagonista de su formación, permitiéndole aprovechar al máximo el tiempo de trabajo, como una oportunidad de lograr que la *no presencialidad* incentive y motive el trabajo autónomo.

El componente flexible del plan de estudios ha sido un aspecto muy importante debido a las modalidades ofrecidas: cursos electivos, de contexto y las líneas de profundización, así como la incursión en una modalidad nueva para docentes y estudiantes como es la del trabajo de grado. Por otra parte los docentes del Departamento han tenido la oportunidad de trabajar interáreas e interdisciplinariamente en la organización, desarrollo y coordinación de cursos de contexto. Las líneas de profundización, han abierto un espacio de investigación y de reflexión frente a algunas temáticas que son de interés particular del estudiante y que requieren disciplina y compromiso del educando para la adquisición e interiorización del conocimiento.

Los cambios y evolución que el plan de estudios ha experimentado tanto en el componente nuclear como en el flexible, han influido para ir motivando la transición del modelo tradicional hacia un modelo más dinámico que algunos autores denominan *constructivista*, en el cual el estudiante es el generador del conocimiento, identificando y trabajando sobre lo que quiere aprender, adquiriendo el docente la función de orientador que acompaña el proceso y propicia los instrumentos para que se construya el conocimiento a partir de un saber previo. Este modelo se relaciona estrechamente con el modelo de aprendizaje por logros y el más reciente modelo, denominado de *competencias*, es decir, trabajar sobre el saber, el saber ser y el saber hacer. Este modelo pedagógico de trabajo se ha podido incorporar poco a poco en las diferentes asignaturas, iniciando con las de carácter básico y enfatizándose en las prácticas que involucran grupos pequeños o medianos de práctica clínica, comunitaria y de servicios de alimentación.

Con el fin de determinar los modelos pedagógicos que al 2004 se venían empleando en las diferentes áreas se procedió a la realización de una encuesta tanto a docentes como a estudiantes. Al analizar la información obtenida se observa el empleo de un heteromodelo resultado principalmente de la combinación del modelo conductista y constructivista en las áreas de Alimentos, Nutrición clínica, Salud Pública y Administración de servicios de alimentos. En el área básica los estudiantes consideran que el heteromodelo corresponde a la combinación del tradicional con el conductista. Sin embargo, los resultados permiten visualizar la permanencia, aunque en menor proporción, del modelo tradicional o academicista en todas las áreas. La encuesta diligenciada por los docentes coincide con la actual aplicación de un heteromodelo donde predominan los modelos conductista y constructivista y un mínimo empleo del academicista.

No obstante el interés expresado por el cuerpo docente, el programa se ha visto limitado para realizar acciones tendientes a transformar las modalidades pedagógicas utilizadas en las diferentes asignaturas, debido especialmente a la falta de recursos económicos para la capacitación de los docentes en estos aspectos.

D. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

D.1 Movilidad académica

La internacionalización se contempla como uno de los principios de formación en la Universidad, según el Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario: “Este principio promueve la incorporación y reconocimiento de los docentes, los estudiantes, la institución y sus programas académicos con los movimientos científicos, tecnológicos, artísticos y culturales que se producen en el ámbito nacional e internacional, al tiempo que valora los saberes locales como factores de nuestra diversidad cultural que deben aportar a la construcción del saber universal”²¹.

En este sentido, el Plan Global de Desarrollo 2010-2012 incluyó la línea de acción Internacionalización, en la que se enmarcan los programas Internacionalización de la generación, apropiación y transferencia de conocimiento; Fortalecimiento de la gestión internacional e interinstitucional, y Movilidad e intercambio profesoral y estudiantil. La Oficina de Relaciones Internacionales e Interinstitucionales (ORI) es la oficina de apoyo a toda la comunidad académica que fomenta la cooperación internacional y, en general, el proceso de internacionalización de la institución. La ORI desarrolla líneas de trabajo encaminadas a la apertura de la Universidad, incentivando el intercambio académico con instituciones nacionales e internacionales. Sus objetivos están orientados a la identificación, divulgación y aprovechamiento de las oportunidades que ofrecen las entidades, programas y redes de cooperación académica, así como al seguimiento y a la evaluación de los convenios, acuerdos y acciones interinstitucionales que apuntan a la internacionalización del devenir universitario.

Con más 619 convenios vigentes, que se distribuyen en 362 nacionales y 257 internacionales, la Universidad mantiene una movilidad académica notable en la cual participa activamente la comunidad del Departamento de Nutrición Humana. De estos convenios, los internacionales son en su mayoría con universidades y están orientados a propiciar el intercambio académico, sea científico, tecnológico, técnico o artístico, mediante la participación en posgrados, investigaciones conjuntas, pasantías cortas para cursos y coloquios, etc. Los convenios nacionales, por su parte, además de compartir esta orientación académica, cuentan con suscripciones en alcaldías, asociaciones y cajas de compensación con el fin de desarrollar proyectos sociales, agropecuarios y ambientales en los sectores de salud y educación, recreación, deporte y fortalecimiento institucional.

Por su parte, el Consejo de la Facultad de Medicina aprobó en 2006 la Resolución 313 (Acta 48 del 30 de noviembre), mediante la cual adoptó la propuesta presentada por la administración, relacionada con el apoyo económico para la movilidad de profesores y estudiantes investigadores con rubro presupuestal definido y asignado anualmente. La reglamentación fue desarrollada por la Dirección de Bienestar de Facultad. También, con miras a estimular la internacionalización de la Facultad, dicho Consejo reglamentó el apoyo a profesores visitantes, definiendo su manejo y financiación a través de la Resolución 379 del 15 de noviembre de 2007.

21 Artículo 1, numeral 4.

Con miras a la optimización de la internacionalización del Departamento de Nutrición Humana, el Comité Asesor del Departamento ha venido consolidando desde el 2008 el Proyecto de Internacionalización, el cual ha avanzado en la definición de sus lineamientos generales y en la construcción del banco de convenios internacionales vigentes, que aún sigue ampliándose, posibilitando la apertura de las fronteras para los estudiantes del Programa de Nutrición y Dietética que deseen cursar asignaturas o pasantías en el exterior.

En los últimos años se observa un creciente interés por acceder a los convenios que posibilitan la movilidad estudiantil tanto a nivel nacional como internacional. En los últimos cuatro semestres, tres estudiantes han aplicado a procesos para movilidad internacional y cinco para movilidad en universidades nacionales mediante el Convenio SIGUEME. De la misma manera, se ha propiciado el aumento de visitantes nacionales e internacionales que han nutrido diversas temáticas y discusiones académicas entre docentes y estudiantes, e igualmente, varios docentes del Programa han hecho parte de eventos internacionales en las diversas áreas de la nutrición y la dietética, lo cual ha redundado en un constante ejercicio de actualización, confrontación y actualización de los conocimientos impartidos.

A nivel nacional vale la pena mencionar que, desde el inicio del Programa, los Docentes del Departamento han participado como consultores y expertos en diferentes procesos relacionados con la alimentación y nutrición de la población colombiana, con entidades como el Ministerio de la Protección Social, la Secretaria Distrital de Salud, el Programa Mundial de Alimentos, el Banco Mundial de Alimentos, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, entre otros.

En términos generales, la Universidad y el Departamento le han brindado al Programa la posibilidad de ampliar de manera firme sus vínculos interinstitucionales a todo nivel, brindando una mayor oferta académica y práctica que dote de mejores herramientas tanto a estudiantes como a docentes, en un mundo cada vez más interrelacionado e interdependiente. Estas ventajas se verán reflejadas en oportunidades futuras en el ámbito laboral y en una fundamentación investigativa mucho más sólida para los estudiantes, que servirá como insumo para la continuación de estudios de carácter posgradual.²²

A nivel nacional, los estudiantes vinculados con el programa tienen la oportunidad de adelantar procesos de movilidad académica con las instituciones que cuentan con convenios vigentes con la Universidad, entre las cuales se encuentran seis universidades nacionales y numerosas universidades internacionales en México, Chile, Argentina, Estados Unidos, Turquía y Brasil, entre otras.

Cabe mencionar que el programa ha aumentado los procesos de movilidad estudiantil en los últimos años, de modo tal que se han adelantado movildades salientes con la Universidad de Buenos Aires, la Universidad de Sao Paulo, San Luis de Potosí, la Universidad de Guadalajara y unas movildades entrantes procedentes de la Universidad de McGill en Canadá y San Luis de Potosí. Así mismo, algunos estudiantes han cursado asignaturas del componente de Libre elección en la Universidad de los Andes.²²

22 Autoevaluación 2010 p. 79-81.

D.2 Prácticas y pasantías

El programa estructuralmente propicia que los estudiantes se incorporen en procesos de articulación directa con el medio. Entre los mecanismos mediante los cuales se propicia esta relación se tienen: la existencia de asignaturas de carácter práctico en el componente de formación disciplinar-profesional, la realización de prácticas y pasantías en dichas asignaturas con acompañamiento de los docentes, la existencia de convenios que contemplan la realización de procesos en el nivel nacional, la vinculación de estudiantes en proyectos de extensión de carácter social que el Departamento ejecuta y que se regulan por el marco normativo vigente en la Universidad en materia académica²³ y de extensión. En este aspecto se destaca el reconocimiento del impacto favorable de la actividad del Programa por parte de instituciones públicas y privadas.

La Universidad Nacional de Colombia ha incorporado dentro de su misión, visión y objetivos institucionales la internacionalización como método de mejoramiento de la calidad de la educación y como respuesta de la globalización. La facultad de Medicina, ha establecido como una de sus áreas misionales la *“Educación de Calidad: modernización e internacionalización académica”*. El Departamento de Nutrición, en su plan de desarrollo 2007-2017 estableció como objetivo *“propiciar la internacionalización del Departamento de Nutrición y de los programas de pregrado y posgrado”*²⁴.

Acorde con este último y a corto plazo, los planes de acción han considerado la internacionalización como una estrategia fundamental para la cual se han estipulado tres líneas de acción, las cuales se presentan a continuación: Consolidación de convenios con Instituciones Internacionales, la participación en redes académicas y la promoción de movilidad docente y estudiantil con programas internacionales.

En cuanto a las pasantías los docentes manifestaron interés de adelantar algunas en temas como:

- Servicios de Alimentación y Bienestar Laboral
- Educación en Alimentación y Nutrición
- Nutrición en Salud Pública
- Nutrición Básica Materno-infantil
- Programa de Obesidad
- Nutrición Clínica Adultos: oncología, unidades renales, programas de atención a pacientes diabéticos, programas de atención a gestantes y lactantes, enfermedades crónicas.
- Políticas Públicas y Economía Política vs Seguridad Alimentaria y Nutricional.

23 El Acuerdo 016 de 2011, del Consejo Académico, por el cual se reglamentan los requisitos y procedimientos académicos, la guía de prevención de riesgos y el manejo de emergencias para la realización de las prácticas académicas, de investigación y creación de extensión para los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia.

24 Departamento de Nutrición Humana. Plan de Desarrollo 2007-2017.

Las prácticas, pasantías y salidas de campo académicas, corresponden a las áreas de formación y énfasis disciplinar/profesional del Programa²⁵ y se desarrollan de la siguiente manera:

Área de Servicios de Alimentación. Las prácticas se desarrollan en las asignaturas Gerencia operativa en servicios de alimentación y nutrición y Gerencia integral en servicios de alimentación I y II, para lo cual se seleccionan instituciones teniendo en cuenta criterios tales como el prestigio dentro del área o tema que se busca profundizar, la pertinencia de la actividad a realizar por parte de los estudiantes en relación con los contenidos teóricos que se pretende afianzar, y la presencia de profesionales en nutrición y dietética que apoyen el trabajo de los estudiantes. Así mismo, se plantean y siguen planes de trabajo concertados entre los docentes responsables de las asignaturas y las directivas de las instituciones. Dentro de los apoyos que se plantean para las instituciones, cabe resaltar la labor realizada en los hospitales universitarios en el marco del Proyecto Hospital Universitario, Clínica Carlos Lleras y Hospital de la Misericordia.

De manera complementaria se han desarrollado pasantías que permitieron plantear los lineamientos técnicos para la selección del contratista para el suministro de alimentación en la Clínica Carlos Lleras y los lineamientos para realizar la interventoría al servicio de alimentación. Algunos de los proyectos se han desarrollado en conjunto con los docentes del Área Clínica de Adultos y Pediatría. En el Hospital Universitario Mayor-Méderi se han desarrollado prácticas estudiantiles y pasantías a través de las alianzas realizadas por la Universidad, contribuyendo a la consolidación de proyectos del Departamento de Nutrición de la institución.

Entre los sitios en los cuales se desarrollan prácticas y pasantías en servicios de alimentación pueden citarse: Clínica Cardioinfantil, Clínicas Carlos Lleras, Clínica Country, Clínica del Niño, Clínica Corpas, Clínica la Inmaculada, Clínica Materno Infantil, Hospital Universitario Mayor, Alpina, Centro Administrativo de Avianca, Compensar, Fuerzas Militares, Comedores Escolares en Bogotá, Siemens, Jardín Infantil Universidad Nacional, entre muchos otros.

Área de Nutrición Pública. En este campo se busca fortalecer el desarrollo de los estudiantes en contextos diferentes a la Universidad, que favorezcan su desempeño en diferentes comunidades y ambientes institucionales, en los cuales interactúa de manera transdisciplinar, aplicando los conocimientos teóricos adquiridos durante su proceso de formación académica en la solución de problemáticas relacionadas con las dimensiones y componentes de la seguridad alimentaria y nutricional.

La selección de los sitios de práctica académica para el área en cuestión tiene en cuenta, entre otros criterios, las condiciones de seguridad y salubridad que la institución o comunidad ofrece para los estudiantes, el apoyo institucional que se les brinde, la pertinencia académica del sitio para su formación, la disposición de las autoridades locales y la factibilidad de que los estudiantes puedan desarrollar los procesos previstos en los respectivos programas académicos para cumplir con los objetivos de formación.

²⁵ (véase el documento *Reforma al plan de estudios de Nutrición y Dietética*, pp. 10 y siguientes; y el Acuerdo 032 de 2009 del Consejo Académico, por el cual se modifica el plan de estudios del Programa).

Algunos de los lugares en los cuales se desarrollan prácticas y pasantías son:

Municipio de Facatativá, Municipio de Funza, Municipio de Sibaté, Municipio de Sogamoso, Municipio de Tenjo, Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Hospital del Sur Localidad de Kennedy, Hospital de la Samaritana, Hospital Rafael Uribe Uribe, Hospital San Antonio de Arbeláez, Instituto de Estudios Orinocenses, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), OBUSINGA, Fundación Plan Internacional, Sanatorio de Agua de Dios, Secretaría Distrital de Salud de Bogotá.

Nutrición Clínica Adultos: Corresponden a la asignatura práctica de Nutrición Clínica Adultos, tiene como objetivo aplicar los conocimientos adquiridos en el proceso de atención nutricional de pacientes adultos en diferentes condiciones de enfermedad, desarrollar habilidades que le permitan actuar en el contexto de un hospital y reafirmar los valores éticos, entre otros. Los sitios de práctica son seleccionados teniendo en cuenta los convenios interinstitucionales existentes, el nivel de complejidad, la pertinencia académica, el apoyo institucional y de los profesionales de nutrición y dietética. Las actividades desarrolladas en la práctica son concertadas previamente con las directivas de los hospitales y obedecen a los objetivos de formación; los compromisos adquiridos en contraprestación son de tipo académico y redundan en el beneficio de las partes que conforman la relación Docencia-Servicio. Las prácticas han sido desarrolladas en la Clínica San Pedro Claver, Clínica Carlos Lleras Restrepo, Hospital San Carlos, Clínica Misael Pastrana, Hospital Universitario Mayor Méderi, Hospital Universitario Clínica San Rafael y Hospital de Engativá.

Las pasantías, como modalidad de trabajo de grado, han sido planteadas atendiendo a los principales problemas de salud de la población y a la necesidad de formación de profesionales en áreas específicas de la nutrición clínica; así, los docentes han consolidado pasantía en programas especializados en diabetes tipo 2, enfermedades crónicas, enfermedad renal, cáncer y soporte nutricional. Estas pasantías se han realizado en los hospitales de Engativá, Guatavita y Tenjo; en el programa de Medicina Preventiva de la EPS Sanitas Colombia; en las unidades renales de Fresenius Medical Care y Sanitas; en el Instituto Nacional de Cancerología y en el Hospital Universitario Mayor Méderi; en la Fundación San Carlos, en el Hospital Universitario Clínica San Rafael.

Nutrición Clínica Pediátrica. Comprende las asignaturas teórico-prácticas en el área de Nutrición Clínica Materno Infantil, en las cuales los estudiantes adquieren los conocimientos y habilidades necesarios para realizar el proceso de cuidado nutricional de los niños durante las etapas de la infancia, preescolar y adolescencia, así como de las madres durante la gestación y la lactancia. Estas prácticas se realizan en hospitales como la Fundación Hospital de la Misericordia y el Hospital de Engativá, en el marco de los respectivos convenios. La elección de las áreas de trabajo en los servicios clínicos y programas asistenciales se concerta con las instituciones, teniendo en cuenta necesidades académicas del Programa, necesidades de trabajo en las instituciones y cantidad de estudiantes que adelantan sus prácticas. Se trabaja conjuntamente con los nutricionistas dietistas y con otros profesionales de los hospitales en el contexto de hospital universitario, haciendo el abordaje interdisciplinario de cada caso; se realiza extensión solidaria asistencial en la atención de la

consulta de pediatría del Hospital Materno Infantil y de la madre gestante en el Hospital de Engativá. Igualmente, se desarrollan trabajos de grado en temas de interés para las partes.

Nutrición Básica. Desde el área básica también se realizan acciones de docencia-extensión a través del Programa de Atención Nutricional para Hijos de Estudiantes, en la consulta nutricional que se realiza en el Jardín Infantil de la Universidad, a la cual asisten estudiantes que cursan la asignatura Nutrición materno infantil. A través de este programa se han realizado varios trabajos de grado. De otro lado, se atienden solicitudes de instituciones como colegios, fundaciones, entre otros, que atienden grupos específicos, especialmente de valoración nutricional, lo que permite conjugar la docencia-extensión en la medida en que se les brinda a los estudiantes la oportunidad de poner sus conocimientos en práctica y mejorar sus habilidades en esta área. Otra de las acciones de extensión desde el área Nutrición Básica es la realizada en la asignatura Educación Nutricional I, en la cual se han desarrollado prácticas académicas en el jardín de la Universidad Nacional, hogares infantiles del ICBF y hogares de adultos mayores.²⁶

Sumado a lo anterior debe decirse que el programa también se ha articulado con la sociedad a través del componente de extensión en las modalidades solidarias y de servicios académicos. Esta labor ha permitido ampliar los límites de la acción académica hasta la realización práctica de acciones en política pública, investigación con comunidad y desarrollo de programas sociales estatales que han incidido en el mejoramiento de las condiciones de vida de la población colombiana y en el reconocimiento del programa gracias a su compromiso social y por su aporte para dar respuesta a las problemáticas específicas en nutrición y alimentación que aquejan al país (Tabla 9).

26 Autoevaluación 2010, Pp. 86-91

Tabla 9. Articulación con el medio en el componente de extensión

Tipo de Extensión	Proyectos realizados	Escenarios que demandan Extensión del Programa	Articulaciones puntuales de Estudiantes	Descripción del tipo de actividades desarrolladas por el Estudiante
Solidaria	Escuela de formación de líderes gestores y notificadores locales en seguridad alimentaria y nutricional.	Localidades de Bogotá, Tumaco y Caldas	Mediante el desarrollo de prácticas académicas y pasantías como modalidad de trabajos de grado.	Organización de las comunidades, apoyo institucional a las alcaldías, ICBF, capacitación.
	Canasta Usual de Alimentos	Municipios diferentes Departamentos.	Trabajos de Grado de Pregrado y Postgrado	Procesos de extensión articulados a líneas de investigación del OBSAN
	Creación de observatorios de seguridad alimentaria y nutricional territoriales.	Localidades de Bogotá y municipios de diferentes Departamentos.	Mediante el desarrollo de prácticas académicas y pasantías como modalidad de trabajos de grado.	Organización de las comunidades, apoyo institucional a las alcaldías, ICBF, capacitación.
Servicios académicos	Formulación de Planes de SAN territoriales con participación comunitaria.	Municipios Departamento de Cundinamarca	Mediante el desarrollo de prácticas académicas	Dinamización en las alcaldías para apoyar procesos de participación y organización comunitaria.
	Interventoría a servicios de suministro de alimentación con entidades Distritales, alcaldías locales.	Localidades de Bogotá	Mediante el desarrollo de prácticas académicas y pasantías como modalidad de trabajo de grado.	Diagnósticos de procesos. Auditorías a procesos. Análisis de la calidad de la alimentación según modalidad. Evaluación de condiciones higiénico-sanitarias. Educación alimentaria y nutricional.
			Mediante la vinculación de estudiantes auxiliares.	Apoyo en actividades de tipo técnico y administrativo.

Información requerida para complementación del PEP/ Componente Extensión *2010/2013

D.3 Articulación con la investigación

La Universidad y, específicamente, el Programa de Nutrición y Dietética, han dado un especial énfasis a la complementación de la formación integral de sus estudiantes mediante el fomento del interés por la investigación y el aporte de elementos de fundamentación para la posterior producción académica. En los últimos años se ha promovido la formación en investigación, la conformación de grupos de estudiantes, la participación de los estudiantes en trabajos de grado de tipo investigativo y en los procesos investigativos que lideran los docentes del Departamento. A la fecha, todo egresado del Programa ha tenido por lo menos una experiencia de formación en este campo. Sin embargo, es importante continuar con actividades orientadas hacia el desarrollo de habilidades investigativas enmarcadas dentro del alcance de un programa de pregrado.

La introducción del componente de investigación como un eje transversal del proceso formativo del estudiante fue uno de los propósitos de la reforma académica efectuada en el segundo semestre de 2008. Algunas de las medidas adoptadas para tal fin fueron la inclusión de una agrupación formativa en el componente de fundamentación (Bases del Pensamiento Científico) y la aplicación de metodologías orientadas al desarrollo de habilidades investigativas en cada una de las asignaturas del componente disciplinar. Así mismo, se redefinió el perfil del egresado acorde con la ampliación de las capacidades para el desempeño competente de los profesionales en el panorama laboral, académico e investigativo actual. Una de las competencias profesionales definidas consiste en “aplicar las herramientas básicas de investigación en los diferentes campos de desempeño profesional”.

Por otra parte, es importante mencionar que, alrededor de los grupos de investigación liderados por los docentes del Departamento, se han constituido grupos de estudiantes que han profundizado e investigado en temas específicos de las áreas de Nutrición Clínica, Alimentos, Nutrición Pública, y Servicios de Alimentos y Nutrición, dando lugar a los denominados semilleros de investigación. Como parte del trabajo en las diferentes áreas y disciplinas se han conformado grupos de trabajo, dentro de los cuales se pueden mencionar el Grupo de Promoción de la Salud y el Grupo de Calorimetría, que en su desarrollo contemplan la participación tanto de docentes del Departamento de Nutrición Humana como de estudiantes. Estas iniciativas se han visto desarrolladas y complementadas a través de la realización de trabajos de grado de modalidad investigativa. En la tabla 10 se exponen los principales aspectos de este componente.

Tabla 10. Articulación con la Investigación

Grupo de Investigación	Lineas de Investigación	Temas de Investigación relevantes para el Egresado	Semilleros de Investigación (Articulaciones puntuales de Estudiantes)	Participación en Grupos de Investigación (Articulaciones de Estudiantes)	Descripción del tipo de Actividades desarrolladas por el Estudiante
Alimentación y Nutrición Humana	1. Alimentación y promoción de la salud 2. Nutrición Humana y Enfermedades Crónicas (En estructuración)	PARA LA LINEA 1: - Promoción de salud en diferentes contextos. - Estilos de vida saludable - Educación y comunicación. - Actividad física como estilo de vida saludable.	No	Participación de estudiantes de pregrado y posgrado a través del desarrollo de trabajos de grado y trabajos finales respectivamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión y análisis de literatura. - Análisis estadístico. - Desarrollo de trabajos de grado relacionados con el tema - Elaboración de propuestas de programas o proyectos en el área de la línea de alimentación y promoción de la salud (en el caso específico de estudiantes de la Especialización en Alimentación y Nutrición en Promoción de la Salud.
Equidad y Seguridad Alimentaria y Nutricional	1. Derecho a la seguridad alimentaria y nutricional, 2. Políticas en Seguridad Alimentaria y Nutricional, 3. Tecnologías Diagnósticas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	PARA LA LINEA 1: Experiencias efectivas en la reducción de la inequidad. Pobreza extrema y hambre. Minorías étnicas y poblaciones vulnerables. PARA LA LINEA 2: Determinantes sociales en salud Seguridad alimentaria y nutricional. PARA LA LINEA 3: Tendencias tecnológicas en medición de la seguridad nutricional y alimentaria: Medición, monitoreo, evaluación y sistemas de información en Consumo y Canasta de alimentos.	Hay un semillero por cada línea de investigación. Línea 1: Goce efectivo de derechos: Escuela de gestores en SAN. Línea 2: Semillero Doble Carga Nutricional en Tu-maco. Línea 3: Canasta Básica de Alimentos en Sumpaz.	Articulación con los estudiantes de los Trabajos de grado de Pre y Postgrado vinculados al OBSAN	<ul style="list-style-type: none"> - Recolección de información en campo, participación en actividades formativas en el marco del grupo de investigación - Revisión bibliográfica en bases de datos. - Elaboración de fichas bibliográficas. - Apoyo en la construcción de póster y presentaciones para los seminarios. - Apoyo en la elaboración de los módulos de trabajo. - Revisión de diferentes metodologías de investigación y elaboración de resúmenes. - Realización de ejercicios prácticos. - Revisión de los indicadores utilizados en SAN. - Validación de las fuentes de información de un conjunto de indicadores en SAN. - Revisión bibliográfica métodos de medición de la SAN. - Revisión y Elaboración de instrumentos. - Utilización de herramientas informáticas para análisis

Grupo de Investigación	Lineas de Investigación	Temas de Investigación relevantes para el Egresado	Semilleros de Investigación (Articulaciones puntuales de Estudiantes)	Participación en Grupos de Investigación (Articulaciones de Estudiantes)	Descripción del tipo de Actividades desarrolladas por el Estudiante
Evaluación de planes, programas y proyectos en el campo de la Alimentación y Nutrición humana	<p>1. Aplicación de metodologías de evaluación.</p>	<p>Línea de investigación: Evaluación de programas y proyectos en el campo de la alimentación y nutrición.</p>	<p>Se cuenta con un semillero de investigación para lo cual se realizan Convocatorias periódicas para que se vinculen estudiantes desde los primeros semestres buscando promover la formación de líderes en investigación. Se contemplan dos etapas para el desarrollo del semillero:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Semillero en formación: Etapa en la cual se brindan elementos teóricos básicos de investigación y se potencia el desarrollo de habilidades para el trabajo interdisciplinario, de análisis y argumentación. 2. Semillero en consolidación: Etapa de profundización en áreas o temas específicos de interés del estudiante de acuerdo con los proyectos que se estén ejecutando o se planea ejecutar. 	<p>Desarrollo de trabajos de grado en el marco de proyectos en ejecución o contribuyendo a la construcción de nuevas propuestas. En esta modalidad de trabajos de grado el estudiante participa desarrollando objetivos específicos que le permiten fortalecer sus habilidades en investigación y aportar a los resultados del proyecto en el que participe.</p> <p>Cuando se cuenta con Convocatorias de la Universidad, el grupo de investigación participa haciendo la solicitud respectiva para la vinculación de los estudiantes a los proyectos que se estén desarrollando.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Participar en el proceso de formación de los semilleros de investigación. 2. Realizar la revisión bibliográfica y organización de la misma. 3. Participar en la toma de datos en las actividades de campo que se realicen. 4. Apoyar la digitación de la información recopilada en campo. 5. Consolidar y apoyar el análisis de las bases de datos disponibles y la información que se recopile en campo. 6. Apoyar el análisis de la información generada en el componente nutricional y alimentario. 7. Apoyar la elaboración y presentación de informes. 8. Participar en la presentación de avances de la investigación. 9. Presentar informes periódicos de las actividades ejecutadas.

D.4 Articulación con los egresados

En los últimos años la Universidad ha realizado un esfuerzo notorio para mantener comunicación con sus ex alumnos, el cual nació con el Acuerdo 040 de 2005 del Consejo Superior Universitario, por medio del cual se creó el Programa de Egresados de la Universidad Nacional de Colombia. Hasta entonces, cualquier iniciativa en esa dirección había sido usualmente la respuesta a una necesidad identificada por un departamento o programa académico. Recientemente, mediante el Acuerdo 14 del Consejo Superior Universitario se reestructura el programa de egresados, y por último mediante la Resolución RG26 de 2012 de Rectoría, se reglamenta los servicios y beneficios que ofrece la Universidad Nacional a sus egresados a través del Programa de Egresados.

En consecuencia, el contacto con los egresados ha mejorado notablemente, con la creación de un Sistema Virtual Nacional de Registro de Egresados y un portafolio de servicios para los mismos —que incluye acceso a las bibliotecas y a diversas instancias de la Universidad, descuentos en actividades académicas, correo electrónico, carnet y acceso a información sobre oportunidades laborales, entre otros—. De este modo, acorde con las políticas universitarias que han incentivado la vinculación de la Universidad con sus egresados, a la fecha se dispone de una base de datos con 2253 egresados del Programa de Nutrición y Dietética, egresados desde 1967.

De otra parte, los egresados de la Universidad Nacional crearon el 1987, la Asociación de ex-alumnos de Nutrición y Dietética —ANDUN— con personería jurídica 644 del 25 de noviembre de 1987; actualmente cuenta con más de 150 asociados activos de los cuales mantiene registro actualizado. Existe un vínculo estrecho entre la Asociación y el Programa de Nutrición; el Comité Asesor de Carrera cuenta con un delegado quien participa activamente en los procesos relacionados con la actualización y proyección del Programa Curricular; conjuntamente celebran el día del nutricionista, la realización de encuentros de Egresados y Estudiantes de Nutrición y Dietética; promueven la actualización para los egresados en temas relacionados con la profesión, estimulan a los futuros profesionales para que formen parte de la Asociación y difunden las oportunidades laborales para los egresados.

Es importante resaltar la participación activa de los egresados, delegados por ANDUN, en el Comité Asesor de Carrera y en los procesos de reforma Académica, renovación de la Acreditación y autoevaluación permanente del programa. Para favorecer la vinculación de los egresados con la asociación y con la Universidad en general, cuando un estudiante está próximo a graduarse se le informa sobre el programa de egresados de la Universidad, así como de la existencia, misión y fines de ANDUN y se le remite a la Comisión del Ejercicio Profesional para que tramite su tarjeta profesional y tenga acceso a temas de interés en el ejercicio profesional: código de ética de la profesión, asociaciones, manual tarifario, entre otros.

El Departamento de Nutrición Humana se ha caracterizado por reconocer los méritos y los logros de sus exalumnos; desde esta perspectiva, los egresados son invitados a compartir con los estudiantes sus experiencias y conocimientos y a vincularse como docentes ocasionales o como docentes ad-honren en las prácticas académicas. Así mismo, y en respuesta a sus demandas de formación, desde hace cinco años, se ofrece la Especialización en Pro-

moción de la Salud desde la Alimentación y la Nutrición y el Observatorio de Alimentación y Nutrición –OBSAN- ha ofertado diplomados, congresos nacionales e internacionales en el tema de seguridad alimentaria y nutricional. Los planes de acción del Departamento de Nutrición Humana y de la Dirección del Área Curricular de Nutrición Humana contemplan la oferta de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional.

En los últimos años la Universidad ha impulsado la realización de proyectos de extensión, con los cuales el Programa de Nutrición ha tenido gran participación en el marco de la realización de programas de alimentación distritales y nacionales, en la ejecución de procesos nutricionales a nivel nacional y en la elaboración de Documentos técnicos de referencia para el país. En estos escenarios se ha privilegiado la vinculación de los egresados del programa.

De acuerdo con la información existente en las bases de datos de ANDUN y con las encuestas realizadas a egresados y empleadores, se podría decir que la mayoría de egresados se encuentra laborando en su área de formación. Con la encuesta se constató que la totalidad de quienes respondieron se encontraba laborando en nutrición, casi un 66% de los entrevistados reportó ser empleado, el 23% trabajador independiente y un poco más del 11% se mueve en estas dos condiciones. Para el Programa ha sido muy satisfactorio que, además de esta alta vinculación de los egresados con el ámbito laboral, los empleadores reportan un elevado nivel de satisfacción referente a la calidad del trabajo realizado por los egresados del Programa gracias a la organización del trabajo y los conocimientos teóricos y prácticos que los profesionales ejecutan, entre otros aspectos. Así, se puede decir que los profesionales en Nutrición y Dietética que egresan de la Universidad Nacional de Colombia tienen una amplia demanda en el creciente mercado laboral relacionado.

En el informe de la encuesta a empleadores se observa la percepción positiva respecto a los egresados formados en el Programa, quienes son calificados como “excelentes profesionales, altamente calificados, que tienen capacidad de liderazgo en el análisis y en la investigación, profesionales con iniciativa y óptima capacidad de trabajo”²⁷. En este informe también se reportan los beneficios que obtienen las empresas a partir de la incorporación de los nutricionistas de la Universidad, sin embargo, recomiendan mejorar dos aspectos puntuales: manejo de lengua extranjera y optimización del trabajo en equipo; en estos dos ya se ha venido trabajando a nivel de Programa y Universidad.

Por otra parte, los egresados se sienten satisfechos con la calidad de la formación recibida y, en la encuesta realizada, casi el 25% calificó como excelente la calidad del Programa, mientras el 55.56% le dio una calificación de bueno y el porcentaje restante le dio una valoración menor. Sobre este punto debe recalarse el papel que jugó la crítica a algunos aspectos de la infraestructura del Programa, aspecto que, como ya se ha planteado, sigue mejorándose gracias a las inversiones realizadas y proyectadas.²⁸

El plan de mejoramiento (2011-2015) proyecta la realización de jornadas de actualización y cursos de formación continua para sus egresados como una estrategia continua de articulación.

27 Coordinación académica de Nutrición y Dietética. Encuesta a empleadores, 2010.

28 Autoevaluación, 2010.

E. APOYO A LA GESTIÓN DEL CURRÍCULO

E.1 Organización Administrativa

La organización y administración de la Universidad Nacional está definida en el Estatuto General, Acuerdo 11 de 2005 del Consejo Superior Universitario. En el Artículo 12 de este Acuerdo se define que “la Universidad estará organizada académica y administrativamente en tres niveles de dirección y organización:

Nivel Nacional

- Consejo Superior Universitario
- Rectoría
- Consejo Académico
- Vicerrectorías Académica, General, de Investigación y sus dependencias
- Gerencia Nacional Financiera y Administrativa y sus dependencias
- Secretaría General y sus dependencias
- Comité de Vicerrectores

Nivel de Sede

- Consejo de Sede
- Vicerrectoría de Sede y sus dependencias
- Secretaría de Sede y sus dependencias
- Institutos de Investigación de Sede
- Centros de Sede
- Comité Académico Administrativo de Sede de Presencia Nacional
- Dirección de Sede de Presencia Nacional

Nivel de Facultad

- Consejo de Facultad
- Decanatura y sus dependencias
- Unidades Académicas Básicas (Departamentos, Institutos y Centros)
- Áreas Curriculares”.

El Artículo 41 del Acuerdo citado define un Programa como “el conjunto de actividades académicas orientadas a la formación del estudiante y conducente a la obtención de un título”. También se estipula que “en cada Facultad funcionará con carácter permanente un Comité de Directores de Programas Curriculares como instancia consultiva y asesora del Consejo de Facultad”. Teniendo en cuenta esto, cada programa curricular tiene su director, así mismo tiene un Comité Asesor integrado por miembros del personal académico, estudiantes y egresados del respectivo programa, los cuales son designados de acuerdo con la reglamentación que expida el Consejo de Facultad.

En los ámbitos académico y administrativo, la Facultad es la instancia en la que confluyen las disciplinas con mayor afinidad. El Estatuto General de la Universidad atribuye al Consejo de Facultad, entre otras, la función de “proponer la creación, modificación o supresión de programas curriculares²⁹. Además, mediante el Acuerdo 031 de 2008 del Consejo Superior Universitario se adopta la estructura de la Facultad de Medicina. En él, se estipula que “funcionará con carácter permanente un Comité de Directores(as) de Áreas Curriculares como instancia consultiva y asesora del Consejo de Facultad en lo relativo a los programas curriculares. Concurrirán a él el vicedecano(a) académico y los directores(as) de las áreas curriculares.³⁰

En este orden de ideas, el Programa de Nutrición y Dietética tiene un director de Área Curricular que es un profesor de planta de la Universidad quien se apoya del Comité Asesor de Carrera, el cual está conformado por: la coordinadora académica, un representante de los profesores del programa, el Director del Departamento de Nutrición Humana, el representante estudiantil y el representante de egresados propuesto por la asociación de egresados ANDUN, agremiaciones profesionales o asamblea de egresados, el cual deberá ser designado por el Consejo de Facultad. Adicionalmente, el Programa de Nutrición y Dietética tiene una secretaría que apoya administrativamente la labor del coordinador del Programa.

El programa de pregrado ha contado con el apoyo logístico del programa de Especialización en Alimentación y Nutrición en promoción de la salud. Es conveniente mencionar, que las actividades de extensión realizadas por profesores del Departamento de Nutrición han sido especialmente fructíferas en los últimos años y ello ha contribuido en términos de recursos, en la medida en que en los proyectos dejan recursos a la Universidad y al Fondo común de la Facultad. Por otro lado, los recursos de la Universidad son administrados a diferentes niveles:

- A nivel central de la Universidad: Consejo Superior Universitario (aprueba el presupuesto general de la Universidad), el Rector y los Vicerrectores generales, el Consejo Académico; cada una de estas dependencias cuenta con equipos administrativos de apoyo para el manejo y administración de los recursos.
- A nivel de sede (en este caso a nivel de la sede de Bogotá): el Consejo de Sede, la Vicerrectoría de Sede y el apoyo de las distintas dependencias de la sede.

29 Artículo 35, numeral 3

30 Artículo 16. (Autoevaluación 2010).

- A nivel de Facultad (en este caso la Facultad de Medicina): el Consejo de Facultad, la Decanatura, las Vicedecanaturas, la Unidad Administrativa de la Facultad.
- A nivel de Departamento (en este caso el Departamento de Nutrición): el Claustro de Profesores del Director del Departamento

E.2 Docentes

El Capítulo III del Decreto Extraordinario 1210 de 1993 fija la siguiente clasificación del personal académico de la Universidad:

- Profesores universitarios de carrera, en las categorías de instructor asistente, instructor asociado, profesor auxiliar, profesor asistente, profesor asociado y profesor titular; en las dedicaciones de cátedra, medio tiempo, tiempo completo y dedicación exclusiva.
- Expertos.
- Profesores visitantes, especiales y ocasionales.
- Profesores ad-honorem.

Semestralmente el programa vincula docentes de todas las categorías y dedicaciones con el fin de cumplir con la oferta de asignaturas a los estudiantes inscritos.

El proceso de reforma académica y la forma en que se ha estructurado el nuevo plan de estudios³¹, conduce a que docentes que desarrollan el programa académico no necesariamente pertenecen al área que ofrece el programa curricular, sino a áreas diversas, con las que el programa puede establecer un diálogo interdisciplinar. En este sentido el Programa de Nutrición y Dietética es desarrollado por Docentes del Departamento de Nutrición Humana, pero también de profesores externos adscritos a Unidades Académicas Básicas de la Universidad tales como ocupación Humana, Medicina Interna, Ciencias Fisiológicas, Morfología, Instituto de Investigaciones Clínicas, Antropología, Psicología, Sociología, Lingüística, Biología, Matemáticas, Bioestadística, Farmacia, Instituto de Ciencia y tecnología de alimentos, Comunicación Humana, Enfermería, Escuela de Administración y Economía entre muchos otros.

La participación de docentes externos es mayoritaria para el desarrollo de los cursos de nivelación, el componente de Fundamentación y el componente de Libre elección. Se estima que por lo menos 58 docentes de la Universidad apoyan semestralmente el programa. El Departamento de Nutrición Humana cuenta actualmente con 18 profesores adscritos, de los cuales 13 ostentan la categoría de profesor asociado y cuatro la de profesor asistente; 13 tienen dedicación de tiempo completo al Programa de Nutrición, tres tienen dedicación de cátedra y una tiene dedicación exclusiva. Todos los docentes adelantan o poseen

31 Con la reforma curricular el plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética fue modificado en varios aspectos, entre otros, en la ampliación en el número de asignaturas que lo conforman. Se aumentó el número de asignaturas reales ofertadas de 32 a 67.

formación posgraduada en áreas afines con el campo de la alimentación y nutrición humana. El nivel de formación de los docentes se desglosa así: Una docente con título doctoral, 12 docentes con título de maestría, tres candidatos a magíster. Los docentes adscritos al Departamento de Nutrición Humana asumen la mayor parte de las asignaturas de carácter disciplinar.

Los docentes del Departamento han sido merecedores de distinciones y reconocimiento en el ejercicio de labores de docencia e investigación. Tradicionalmente participan, como representantes de la Universidad, en Comités Técnicos y Académicos en temas de alta relevancia en el campo de la alimentación y nutrición tales como el Comité de Micronutrientes del Ministerio de Salud, Colombia Food, Alianza por la Salud Pública - Secretaría Distrital de Salud, el Consorcio Interamericano de Universidades y Centros de Formación de Personal en Educación para la Salud y Promoción de la Salud. CIUEPS, la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética ACOFANUD, la Asociación Colombiana de Nutrición Clínica y la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional – CISAN, entre otros. De igual manera integran redes académicas como la Red de profesionales en Gestión Humana, la Red de Determinantes Sociales de la Salud: REDET, la Red Latinoamericana de Agroecología, la Red Iberoamericana de Biotecnología, entre otras. Finalmente algunos docentes son miembros de comunidades científicas como la Sociedad Latinoamericana de Nutrición, la Asociación Colombiana de Nutrición Clínica, entre otros.

E.3 Recursos físicos y de apoyo a la docencia

La Universidad Nacional de Colombia cuenta con recursos que son de acceso general a toda la comunidad académica cuenta con salas centrales, zonas recreativas, cafeterías, auditorios, y comparten diversos eventos artísticos y culturales. Para el desarrollo de clases, comparten áreas en diversos edificios de la sede Bogotá³². La Facultad de Medicina se ubica en el edificio 471 del campus universitario, el cual tiene 15.750 m² cuadrados de construcción. El edificio cuenta con 5 auditorios y 23 aulas de clase que se usan fundamentalmente para el componente disciplinar, para el componente electivo y algunas asignaturas de fundamentación los estudiantes tienen accesos a facilidades de otras facultades.

Es evidente el proceso de mejoramiento que se ha venido dando respecto a los espacios físicos, lo cual se une a las múltiples posibilidades que presta la Universidad en recursos como laboratorios que son usados por varios programas y el Centro Agropecuario, donde los estudiantes pueden realizar prácticas académicas. Adicionalmente, el departamento de nutrición ha abierto varios espacios académicos como la sala de Educación Alimentaria y Nutricional, sala de calorimetría, oficina del OBSAN y la oficina de la especialización; y ha adquirido equipos de alta calidad que apoyan las labores de investigación y extensión como el osmómetro y el calorímetro. Los estudiantes disponen de equipos de cómputo dispuestos en la moderna sala de sistemas de la facultad.

³² Es el conjunto de Facultades e Institutos de investigación más importante del país y el Campus urbano más grande de la ciudad con 125 edificaciones, 17 declaradas patrimonio cultural de la Nación http://www.bogota.unal.edu.co/fcm/Informacion_General/Instalaciones-146

El laboratorio de alimentos y nutrición se constituye en el espacio donde se realizan la mayor parte de las prácticas académicas de las asignaturas del pregrado de las Agrupaciones Ciencia de los Alimentos y Nutrición Humana. El laboratorio cuenta con equipos tales como refractómetro, microscopio, viscosímetro, balanzas mecánicas, digitales y electrónicas, y un osmómetro, de adquisición reciente.

La compra de materiales y menaje para las prácticas es insuficiente y por tanto se está tramitando su compra ante la Decanatura. El Consejo de Facultad del 4 de mayo de 2010 aprobó la intervención del laboratorio para su adecuación, equipamiento y modernización. Se proyecta para tal fin la inversión de 600 millones de pesos y el apoyo con parte de la financiación por cuenta de Vicerrectoría de Sede. En el momento actual se gestiona la inclusión del proyecto en el plan de desarrollo de la Facultad para su realización.

Los estudiantes del programa desarrollan, de manera adicional, prácticas formativas en los laboratorios de química y microbiología de la facultad de ciencias, plantas de procesamiento del Instituto de Ciencia y Tecnología de alimentos –ICTA–, laboratorio de ciencias fisiológicas y bioquímica de la Facultad de Medicina. Se cuenta con varios equipos para la docencia dentro de los cuales se incluyen balanzas pesa personas, tallímetros, calibradores, adipómetros, balanzas de campo, video cámara, impedanciómetro, calorímetros entre otros. Adicionalmente se cuenta con equipos de video beam, portátiles y proyectores que se utilizan diariamente para las actividades de docencia.³³

Bibliotecas, bases de datos y demás recursos bibliográficos

A nivel institucional, el Sistema Nacional de Bibliotecas (SINAB) de la Universidad se encarga del manejo de los recursos bibliográficos. El manejo de este Sistema depende del Comité del SINAB, integrado por la Dirección Nacional de Bibliotecas y las dependencias responsables de las bibliotecas en cada una de las sedes. Los lineamientos generales sobre adquisición de recursos bibliográficos se encuentran consignados en el documento *Política para la gestión de colecciones y recursos bibliográficos del Sistema Nacional de Bibliotecas. Universidad Nacional de Colombia.*

El Programa de Nutrición y Dietética se ve directamente beneficiado por las siguientes bases de datos en línea relacionadas con el área de Ciencias de la Salud, Ciencias Agrarias y Ciencias Básicas:

- DYNAMED
- EBMR — Evidence Based Medicine Review
- HINARI — Health InterNetwork
- MEDLINE (with full text)
- MICROMEDEX

33 Autoevaluación 2010. Pp110-111

- OVID — BOOKS
- OVID — Journals@Ovid
- OVID — Primal Pictures
- PubMed

En la siguiente tabla se muestra el número de títulos y ejemplares existentes en la Biblioteca Central de la Sede Bogotá, en la Hemeroteca y en la Biblioteca de la Facultad de Medicina, por tipo de publicación:

Tabla 11. Ejemplares en la Biblioteca Central, la Hemeroteca y la Biblioteca de la Facultad

Ubicación	Audiovisual, gráfico o digital		Libros y monografías		Publicaciones seriadas		Total	
	Títulos	Ejemplares	Títulos	Ejemplares	Títulos	Ejemplares	Títulos	Ejemplares
B. Central	1170	5701	89464	183009	3458	3832	94092	192542
Medicina			35	89	6772	12382	6807	12471
Hemeroteca	399	910	11626	17627	282970	309425	294995	327962

En el año 2007 la Oficina de Investigación de la Decanatura de la Facultad solicitó a los programas curriculares información sobre material bibliográfico requerido y, posteriormente, gestionó ante la Dirección de Bibliotecas de la Sede Bogotá la compra de 157 títulos.³⁴ En la actualidad se encuentra en trámite la suscripción a dos revistas científicas y la compra de textos especializados.

34 Autoevaluación 2010

Bibliografía

- Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética. ACOFANUD. (2004) Formación del recurso humano en Nutrición y Dietética. Bases para la formulación de políticas. Medellín. Colombia.
- Universidad Nacional de Colombia. Consejo Superior Universitario. Acuerdo 033 de 2007.
- Chacón, B, Ruíz, D. (2007). Historia de la formación del Nutricionista Dietista en Colombia. Revista de la Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Coordinación Académica ND (2005). Documento de Autoevaluación del Programa. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Dirección de Área Curricular Nutrición y Alimentación Humana. (2008). Proyecto Educativo Institucional Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Dirección de Área Curricular Nutrición y Alimentación Humana. (2008). Documento de Caracterización del programa de Nutrición y Dietética. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética. ACOFANUD. (2009) Última redefinición de competencias específicas. Consejo de Directoras. Abril 24 y 25 de 2008. Reunión Junta Directiva Febrero 15- 23 de 2009.
- Dirección de Área Curricular Nutrición y Alimentación Humana. (2010). Autoevaluación del Programa. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.
- ASCOFAME. (2011). Diseño y elaboración de las especificaciones de una prueba de competencias comunes en el área de la salud para los nuevos exámenes de estado ICFES SABER PRO. Bogotá.
- Vicerrectoría Académica. (2011). Asignaturas, actividades académicas y créditos, en la Universidad Nacional de Colombia. Universidad Nacional, febrero de 2011. Bogotá.
- Pertuz C. (2012). La formación de nutricionistas dietistas en la Universidad Nacional de Colombia en el Contexto de la reforma curricular del año 2008. -Antecedentes, proyecciones y retos curriculares- Revista Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. Vol 60, No 1 (2012): Suplemento. Bogotá.
- Icfes. (2013-1). Guías. Módulo de Atención en salud a la persona, el paciente y la comunidad. Salud pública.
- Icfes. (2013-1). Guías. Módulo de promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

Contacto

Dirección: Carrera 30 N0. 45-03, Edificio 471, Oficina 545

Conmutador: (57) (1) 316 5000 ext. 15112 - 15130

Directo: (57) (1) 316 5486

Correo electrónico: coocurnud_fmbog@unal.edu.co

Bogotá, Colombia, Sur América

Anexo 1. Normatividad Vigente

Normatividad Vigente	
Acuerdo 033 de 2007 (Acta 11 del 26 de noviembre) (CSU)	Por el cual se establecen los lineamientos básicos para el proceso de formación de los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia a través de sus programas curriculares
Acuerdo número 032 de 2009 (acta 04 del 29 de mayo) (CA)	Por el cual se modifica la estructura del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, para ajustarse al acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario
Acuerdo Número 008 de 2008 (acta número 03 del 15 de Abril) (CSU)	Por el cual se adopta el Estatuto Estudiantil de la Universidad Nacional de Colombia en sus disposiciones académicas
Resolución 022 de 2011 (6 de Abril) Derogada por art. 21, Acuerdo Consejo Académico 026 de 2012	Por la cual se deroga la Resolución 242 de 2009 de la Vicerrectoría Académica y se definen los criterios para la reglamentación de la asignatura Trabajo de Grado de los programas de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo 034 de 2008 (Acta 13 del 11 de noviembre de 2008) (CSU)	Por el cual se adicionan los artículos 8 y 9 del acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario (Definición y objetivos de la formación de pregrado)
Acuerdo 035 de 2008 (Acta 13 del 11 de noviembre) (CSU)	Por el cual se dictan disposiciones relacionadas con el requisito de grado de demostrar la suficiencia en idioma inglés con énfasis en comprensión de lectura
Resolución 055 de 2009 (Acta 06 del 24 de junio) (CSU)	Por la cual se reglamentan la doble titulación en pregrado en la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo 037 de 2009 (Acta 012 del 20 de octubre) (CSU)	Por el cual se adiciona un párrafo al artículo 44 del Estatuto Estudiantil (Nivelación, carga mínima y PAPA)
Acuerdo 035 de 2009 (Acta 11 del 15 de septiembre) (CSU)	Por el cual se establecen los procesos para la creación, apertura, modificación y supresión de programas curriculares y la apertura, modificación, suspensión, supresión, oferta por cooperación académica y oferta por convenio interinstitucional de sus planes de estudio
Acuerdo número 035 de 2003 (Acta número 8 del 3 de diciembre de 2003) (CA)	Por el cual se expide el Reglamento sobre Propiedad Intelectual en la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo número 014 de 2008 (Acta número 08 del 29 de agosto de 2008) (CA)	Por el cual se adopta el Plan de Transición para los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia al Estatuto Estudiantil en sus disposiciones académicas, Acuerdo 008 de 2008 del Consejo Superior Universitario
Acuerdo 031 de 2008 (Acta 13 del 11 de noviembre) (CSU)	Por el cual se adopta la estructura y organización de la Facultad de Medicina, Sede Bogotá
Acuerdo número 024 de 2009 (Acta número 03 del 17 de abril) (CA)	Por el cual se reglamenta el aplazamiento de matrícula inicial para los admitidos a algún programa curricular de pregrado o posgrado de la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo número 026 de 2009 (Acta número 03 del 17 de abril) (CA)	Por el cual se reglamentan los traslados de los estudiantes de pregrado y posgrado de un programa curricular a otro en la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo número 070 de 2009 (Acta número 08 del 09 de octubre) (CA)	Por el cual se Reglamentan algunos Estímulos y Distinciones para los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia
Acuerdo número 025 de 2008 (Acta 011 del 2 y 3 de octubre) (CSU)	Por el cual se deroga el Acuerdo 37 de 1983 del Consejo Superior Universitario y se reglamenta el otorgamiento de becas a los estudiantes de programas de pregrado con los mejores promedios en la Universidad Nacional de Colombia

Normatividad Vigente	
Acuerdo número 197 de 2008 (Acta número 11 del 27 de noviembre) (CA)	Por el cual se modifica la estructura del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, para ajustarse al acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario
Acuerdo número 025 de 2009 (Acta número 03 del 17 de abril) (CA)	Por el cual se reglamenta la admisión automática a los programas curriculares de posgrado de los estudiantes de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia
Resolución número 37 de 2010 (15 de enero de 2010) (Rectoría)	Por la cual se reglamentan la clasificación, inscripción y calificación de los estudiantes con necesidades de nivelación en matemáticas, lecto-escritura y suficiencia en idioma extranjero y se deroga la Resolución 469 de 2009
Resolución número 469 de 2009 (03 de abril de 2009) (Rectoría)	Por la cual se reglamentan la inscripción y la calificación de los estudiantes con necesidades de nivelación en matemáticas, lecto-escritura, lengua extranjera y otras áreas de conocimiento
Resolución número 850 (19 de junio de 2008) (Rectoría)	Por la cual se reglamentan los procesos de identificación, inscripción y calificación de los estudiantes admitidos a la Universidad Nacional de Colombia con necesidades de nivelación en habilidades propias de matemáticas, lecto-escritura e inglés, para una adecuada inserción en el medio universitario
Resolución número 121 (02 de febrero de 2010) (Rectoría)	Por la cual se reglamentan algunos estímulos y distinciones para los estudiantes de la Universidad Nacional de Colombia, diferentes a los reglamentados en el acuerdo 070 de 2009 del Consejo Académico
Resolución número 978 (06 de julio de 2009) (Rectoría)	Por la cual se reglamenta el procedimiento para la aplicación de exenciones de pago otorgadas por incentivo, distinciones y estímulos académicos
Resolución número 123 (2 de febrero de 2010) (Rectoría)	Por la cual se reglamenta la transición en términos de cursos de nivelación en matemáticas y/o lecto-escritura para los estudiantes que cursaron nivelación durante los periodos 2009-01 y 2009-02, con base en la resolución 1037 de 2010 de rectoría
Resolución 235 de 2009 (Vicerrectoría académica)	Por la cual se reglamenta la admisión de exalumnos de la Universidad Nacional de Colombia
Resolución 236 de 2009 (Vicerrectoría académica)	Por la cual se reglamenta la admisión a los programas de pregrado de la Universidad Nacional de Colombia
Resolución 249 de 2009 (Vicerrectoría Académica)	Por la cual se aprueban las equivalencias para las asignaturas ofrecidas por las Sedes de presencia nacional dentro del Programa Especial de Admisión y Movilidad Académica -PEAMA- en la etapa inicial
Resolución 279 de 2009 (Vicerrectoría académica)	Por la cual se definen asuntos relacionados con las pruebas de validación
Resolución número 179 (25 de junio de 2009) (CF)	Por la cual se reglamenta el acuerdo 031 de 2008 del Consejo Superior Universitario por el cual se adoptó la estructura y organización de la facultad de Medicina, sede Bogotá
Acuerdo número 7 de 1965 (Enero 28, Acta número 3) (CSU)	Por el cual se crea la carrera de Nutrición y Dietética en la facultad de Ciencias de la Salud
Acuerdo número 31 (Acta 05 de 2003) (CS)	Por el cual se aprueban cambios curriculares en el Plan de Estudios del programa de Nutrición y Dietética, y se compilan todas las modificaciones introducidas después de expedido el último Acuerdo de creación o reestructuración del programa, en la facultad de Medicina de la Sede Bogotá
Resolución número 6679 (30 de octubre de 2006) (MEN)	Por medio de la cual se otorga la acreditación voluntaria al programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia

Normatividad Vigente	
Resolución número 025 de 2010 (CF)	Por la cual se especifican los créditos, las agrupaciones y las asignaturas del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, para adaptarse al Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario
Resolución número 325 de 2009 (CF)	Por la cual se especifican los créditos, las agrupaciones y las asignaturas del plan de estudios del programa curricular de Nutrición y Dietética de la facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia, para adaptarse al Acuerdo 033 de 2007 del Consejo Superior Universitario
Acuerdo 092 de 2012	"Por el cual se modifica el plan de estudios del Programa Curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia"
Acuerdo 180 de 2013 (CF)	"Por el cual se modifica parcialmente el Acuerdo 092 del 14 de Junio de 2012 del Consejo de Facultad"
Acuerdo 238 de 2013 (CF)	"Por el cual se modifica el plan de estudios del Programa Curricular de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá de la Universidad Nacional de Colombia y se deroga el Acuerdo 180 del 24 de enero de 2013 y el Acuerdo 092 del 14 de Junio de 2012 del Consejo de Facultad"

Anexo 2. Características de las Asignaturas disciplinares profesionales ofertadas por el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Nacional de Colombia

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Agrupación Introducción a la Nutrición y Dietética			
Introducción a la nutrición y dietética	Ambientar al estudiante con los diferentes campos de acción del profesional en Nutrición y Dietética y sobre los diferentes aspectos relacionados con la Nutrición como ciencia y profesión	Seminarios investigativos, trabajos de grupo, talleres, mesa redonda, revisiones bibliográficas.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de conocer la historia de la nutrición como ciencia y como profesión e identificar el rol del profesional en nutrición en diferentes contextos y campos. - Capacidad de identificar la terminología básica relacionada con la alimentación y nutrición, principios de alimentación saludable y uso de herramientas propias de la profesión. - Capacidad de identificar los principales nutrientes así como sus características específicas tales como funciones principales, alimentos fuentes, proceso de absorción y su relación con la salud.
Agrupación alimentación y nutrición normal			
Bases fisiológicas de la nutrición	Estudiar los procesos fisiológicos que determinan las bases de la nutrición humana en relación con la ingesta, digestión, absorción y metabolismo de nutrientes, y las necesidades energéticas y de macronutrientes y micronutrientes.	Clases magistrales, revisiones sistemáticas de información, talleres y seminarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de entender y explicar el proceso nutricional y metabólico. - Capacidad de estimar las necesidades de energía y nutrientes de individuos sanos.
Evaluación del Estado Nutricional	Aplicar los conceptos básicos sobre evaluación del estado nutricional con el fin de interpretar y analizar los diferentes indicadores así como las variables que intervienen en este estado.	Clases magistrales, ejercicios de clase, valoraciones antropométricas, talleres.	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad en la toma de medidas antropométricas. - Capacidad de identificar e interpretar indicadores del estado nutricional (antropométricos, clínicos, bioquímicos, de ingesta dietética y socioeconómicos).
Nutrición Materno Infantil	Adquirir y aplicar los conocimientos sobre manejo nutricional integral del niño recién nacido, lactante, preescolar, escolar y adolescente, así como de la mujer gestante y lactante.	Desarrollo de talleres y casos de aplicación, participación en consulta nutricional dirigida a niños sanos.	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad en la aplicación del proceso de cuidado nutricional en niños, adolescentes y mujeres gestantes o lactantes sanos. - Habilidad en la evaluación del estado nutricional de niños, adolescentes y mujeres gestantes sanos. - Habilidad en la planeación de la alimentación en niños, adolescentes, mujeres gestantes y lactantes sanos.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Nutrición del adulto	Al finalizar esta asignatura se espera que el estudiante se apropie de los conocimientos y desarrolle las habilidades necesarias para realizar el proceso de atención nutricional del adulto y el anciano.	Realización de clases magistrales, seminarios investigativos, clubs de revistas, laboratorios, prácticas de atención nutricional.	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidades en la atención nutricional del adulto, del anciano, del deportista, del vegetariano y de la Familia. - Habilidades en la elaboración de planes de alimentación para individuos sanos. - Habilidades en la búsqueda de información y presentación de Clubs de revistas.
Agrupación Alimentación y Nutrición Pública			
Antropología Alimentaria	Estimular la reflexión sobre el papel de la cultura en la alimentación humana a partir de una perspectiva antropológica, aplicando herramientas conceptuales y prácticas que faciliten la comprensión social y cultural de la problemática alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> - Clases - Seminario sustentadas en la lectura de bibliografía. - Revisión de investigaciones en el campo de la antropología alimentaria. - Presentaciones orales sobre temas previamente acordados. - Búsqueda y observación de audiovisuales. - Realización de una muestra cultural alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para analizar e interpretar los factores culturales existentes en los problemas alimentarios. - Comprender el rol del nutricionista como parte de equipos interdisciplinarios que abordan la alimentación como eje de actuación. - Evaluar las implicaciones de las políticas en el cambio de los hábitos alimentarios en la población. - Capacidad para considerar los elementos culturales relacionados con la alimentación en los procesos de educación, formulación y planeación de acciones para comunidades sanas y /o enfermas.
Educación alimentaria y nutricional I	Al finalizar esta asignatura se espera que el estudiante se apropie de los conocimientos básicos de la educación alimentaria y nutricional y desarrolle las habilidades necesarias para realizar procesos educativos y desarrollar material didáctico a nivel de individuos sanos.	<p>Actividades de reflexión y aplicación de conocimientos, elaboración de material didáctico y participación en el programa de Universidad Saludable.</p> <p>Análisis de datos estadísticos, elaboración de escritos sobre la información analizada, salidas de campo, elaboración de artículos sobre temáticas alimentarias, revisión de legislación, análisis documental, elaboración de ensayos críticos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidades comunicativas. - Habilidades en realización de educación alimentaria a individuos sanos. - Habilidades en desarrollar material didáctico,
Sistema agroalimentario	Brindar los elementos teóricos y prácticos necesarios para una aproximación al análisis de la situación agroalimentaria colombiana desde los factores determinantes		<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para analizar e interpretar la multicausalidad de los problemas alimentarios desde una perspectiva de derechos.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Epidemiología Nutricional I	Al finalizar el curso, las y los estudiantes estarán en capacidad de: Comprender, analizar y aplicar los conocimientos específicos de la epidemiología al campo de la nutrición humana a partir de la adquisición de conocimientos necesarios para la vigilancia de la situación alimentaria y nutricional de grupos poblacionales, así como de los componentes de la vigilancia epidemiológica alimentaria y nutricional	<ul style="list-style-type: none"> - Análisis de artículos de alimentación y nutrición que apliquen diseños epidemiológicos orientados a la descripción o etiología de un evento. - Talleres sobre medidas epidemiológicas y uso de herramientas informáticas para registro, análisis y presentación de resultados. - Análisis de sistemas de vigilancia nutricional nacionales e internacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de comprender, analizar y aplicar los conceptos y diseños epidemiológicos generales a estudios en el ámbito de la alimentación y nutrición. - Capacidad de aplicar la vigilancia nutricional como método para disponer de información sobre situación alimentaria y nutricional en grupos de riesgo y población general, y para realizar intervenciones que propendan por el mejoramiento de la malnutrición y el hambre.
Nutrición Pública	Interpretar los conceptos básicos en la nutrición pública y analizar la problemática alimentaria y nutricional desde sus factores y determinantes sociales, culturales, ambientales y de salud en el contexto económico y político.	Talleres y ejercicios en cada uno de los módulos.	<ul style="list-style-type: none"> - Adquisición de conocimientos en: nutrición pública y salud pública. - Capacidad de analizar críticamente la problemática alimentaria y nutricional desde sus factores y determinantes sociales, culturales, ambientales y de salud en el contexto económico y político. - Capacidad de aplicar diversas estrategias de intervención en el campo de la nutrición pública. - Adquisición del conocimiento sobre los procesos y herramientas indispensables para la planificación y evaluación en seguridad alimentaria y nutricional.
Alimentación y nutrición en condición de enfermedad			
Nutrición Clínica Materno Infantil	Iniciar la formación del estudiante de pregrado de Nutrición y Dietética, en el área de desempeño profesional en Nutrición Clínica Materno Infantil; mediante el abordaje teórico en la atención nutricional de la madre y el niño enfermo.	Las temáticas se desarrollarán mediante estrategias pedagógicas como clases magistrales, seminarios investigativos, proyectos, desarrollo de talleres y casos clínicos, lectura y análisis de documentos y artículos científicos en el idioma inglés. La asignatura contempla el desarrollo de módulos de trabajo en el aula virtual para la preparación de tema de clase, revisión de lecturas, presentaciones, casos clínicos y ejercicios de evaluación.	<ul style="list-style-type: none"> - Destrezas en la comprensión del proceso de cuidado nutricional en la atención de las madres gestantes y niños enfermos. - Capacidad para realizar las actividades del proceso de cuidado nutricional: valoración de riesgo, valoración antropométrica, establecer objetivos y desarrollar actividades en el cuidado nutricional relacionadas con prescripción dietaria y soporte nutricional. - Capacidad en la elaboración de planes de alimentación según los protocolos de manejo de patologías más prevalentes en gestantes y niños. - Habilidades en los programas de atención ambulatoria dirigida a gestantes y niños. - Capacidad de desempeñarse como agentes activos en promoción de la lactancia materna y estilos de vida saludable para las madres y los niños.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Nutrición Clínica Adultos	<p>Al finalizar la asignatura el estudiante estará en capacidad de:</p> <p>Evaluar el estado nutricional de individuos enfermos e identificar los factores de riesgo nutricional en individuos enfermos y las alteraciones metabólicas y fisiológicas y su relación con la terapia nutricional de las enfermedades más prevalentes en el adulto.</p> <p>Conocer y aplicar los consensos y las guías clínicas relacionadas con el tratamiento nutricional de las diferentes enfermedades.</p>	<p>Clases magistrales, talleres, análisis de casos, análisis interpretación de documentos científicos, revisión de artículos</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de identificar los factores de riesgo nutricional en individuos enfermos - Capacidad de adquirir los conocimientos necesarios para evaluar el estado nutricional de individuos enfermos - Capacidad de identificar las alteraciones metabólicas y fisiológicas y su relación con la terapia nutricional de las enfermedades más prevalentes en el adulto. - Capacidad de conocer y aplicar los consensos y las guías clínicas relacionadas con el tratamiento nutricional de las diferentes enfermedades. - Habilidad para realizar la lectura crítica y el análisis científico de la literatura en el ámbito clínico para enriquecer el quehacer académico.
Agrupación administración de servicios de alimentación			
Gerencia de Servicios de Alimentación y Nutrición	<p>La asignatura Gerencia de servicios de alimentación y nutrición, propende por el logro de los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrar y aplicar los conocimientos alcanzados hasta el actual nivel de formación, con los de servicios de alimentación, que le permitan al estudiante diseñar y planear un servicio de alimentación en cualquiera de los ámbitos institucional, empresarial o industrial, considerando los aspectos alimentario-nutricionales y la promoción de hábitos saludables. - Desarrollar competencias teóricas para el diagnóstico técnico-administrativo en los Servicios de Alimentación y Nutrición. - Promover la adquisición de habilidades básicas que le permitan orientar la gerencia de los servicios de alimentación y nutrición en diferentes contextos. 	<p>Talleres, seminarios de investigación, elaboración de proyectos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de elaborar diagnósticos técnico-administrativos en los Servicios de Alimentación y Nutrición. - Habilidad para orientar la gerencia de los servicios de alimentación y nutrición en diferentes contextos.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
<p>Agrupación ciencia de alimentos aplicada a la nutrición humana</p> <p>Ciencia de Alimentos I</p>	<p>La asignatura Ciencia de alimentos I tiene por objetivo proporcionar al estudiante la estructura básica del conocimiento del alimento de tal manera que le permita su manejo integral en diferentes campos de aplicación de la nutrición y dietética.</p>	<p>Los conceptos teóricos se desarrollarán mediante actividades tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Talleres - Seminarios investigativos - Revisión de artículos de revistas - Revisión de documentos bibliográficos - Desarrollo de guías - Conferencia magistral - Visitas a industrias de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar conocimientos, aprender y actualizarse en el campo de la ciencia de los alimentos en lo referente a composición, aporte nutricional y modificaciones de alimentos por procesos de aplicación y remoción de calor. - Capacidad de identificar los componentes de los alimentos y su función nutricional y tecnológica - Habilidad para reconocer el efecto de las operaciones de procesamiento y cocción sobre el valor nutritivo de los alimentos. - Capacidad de entender el comportamiento de los alimentos cuando son sometidos a diferentes tratamientos para su preparación y procesamiento. - Capacidad de reconocer las principales características fisicoquímicas y nutricionales de los alimentos - Capacidad de interpretar Resoluciones, Decretos, Normas de la Industria de alimentos.
<p>Laboratorio de Ciencia de Alimentos I</p>	<p>La asignatura tiene como objetivo afianzar los conocimientos revisados en la asignatura teórica Ciencia de alimentos I mediante el desarrollo de prácticas de laboratorio y actividades experimentales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de laboratorio - Actividades experimentales - Talleres aplicados 	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad para desarrollar actividades experimentales en un laboratorio de alimentos, interpretar la información y argumentar los resultados obtenidos. - Conocer las técnicas, los equipos y procedimientos empleados en el manejo de alimentos a nivel experimental. - Habilidad en la estimación de los pesos, volúmenes y tamaños de porción de alimentos de diferente naturaleza. - Capacidad para evaluar el efecto que diferentes condiciones experimentales ejercen sobre las características fisicoquímicas de los alimentos. - Capacidad de reconocer las condiciones a las que pudieron verse sometidos los alimentos y deducción del efecto sobre sus características.
<p>Ciencia de Alimentos II</p>	<p>La asignatura Ciencia de alimentos II tiene por objetivo continuar proporcionando al estudiante la estructura básica del conocimiento del alimento en cuanto a composición química, valor nutricional, modificaciones por cocción o procesamiento, legislación, funcionalidad, sanidad e inocuidad.</p>	<p>Los conceptos teóricos se desarrollarán mediante actividades tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ejercicios aplicados de clase - Actividades de profundización individuales - Revisión de artículos de revistas - Revisión sistemática de documentos bibliográficos. - Conferencia magistral. - Visitas a industrias de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de reconocer las principales características de grupos de alimentos de origen vegetal y animal. - Capacidad de aplicar los conocimientos de ciencia de alimentos en la interpretación de las modificaciones físicas, sensoriales y de composición que sufren los alimentos de origen vegetal y animal tras su procesamiento y cocción. - Capacidad de identificar las principales características de los alimentos funcionales y de sus componentes bioactivos - Capacidad de identificar los peligros y riesgos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos. - Capacidad de interpretar Resoluciones, Decretos, Normas de la Industria de alimentos.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Laboratorio de Ciencia de Alimentos II	La asignatura tiene como objetivo afianzar los conocimientos revisados en la asignatura teórica Ciencia de alimentos I mediante el desarrollo de prácticas de laboratorio y actividades experimentales.	<ul style="list-style-type: none"> - Prácticas de laboratorio - Actividades experimentales - Talleres 	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad en la estimación de peso de los alimentos por procesos de cocción y procesamiento. - Capacidad de establecer el efecto de la cocción y el procesamiento sobre las características nutricionales de alimentos de alto valor nutricional. - Habilidad para desarrollar actividades experimentales en un laboratorio de alimentos, interpretar la información y argumentar los resultados obtenidos. - Habilidad de identificar los peligros y los puntos a controlar en el procesamiento casero e industrial de alimentos de tal manera que se garantice la producción de alimentos sanos y nutritivos.
Agrupación de Prácticas Profesionales			
Práctica de Servicios de alimentación y nutrición.	<p>Desarrollar habilidades para la planeación, dirección, ejecución, verificación y control de los procesos que se desarrollan en el servicio de alimentación tales como planeación de minutas, compras, recepción, almacenamiento, producción y distribución de alimentos; aplicando los conocimientos alcanzados hasta el actual nivel de formación.</p> <p>Adquirir destrezas en la planeación y ejecución de actividades de educación alimentaria y nutricional.</p> <p>Contribuir con el desarrollo del liderazgo y el actuar con ética profesional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión y análisis de la normatividad pertinente. - Análisis de casos - Desarrollo de actividades mediante la Interacción directa con los servicios de alimentación, el personal y los procesos que allí se realizan. - Elaboración de diagnósticos y planes de mejoramiento - Implementación de acciones de mejora con alcance para el estudiante. - Desarrollo de actividades de coordinación para proponer acciones de mejora, socializar estrategias y diseño de material. - Revisión y presentación de temas de profundización parciales y finales. - Socialización de resultados de práctica Talleres, seminarios de investigación, elaboración de proyectos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para el diagnóstico de condiciones higiénico sanitarias de los servicios de alimentación. - Capacidad para plantear acciones de mejora frente a debilidades encontradas en un servicio de alimentación - Capacidad para aplicar los conocimientos sobre la minuta patrón planificación de los ciclos de menús, para colectividades sanas y enfermas. Para este último grupo también se incluye la derivación de dietas. - Capacidad para el manejo de personal en servicios de alimentación de baja complejidad. - Capacidad para analizar la información sobre la composición de las minutas y factores que afectan el valor nutricional, las cualidades sensoriales y la inocuidad para implementar acciones que permitan la satisfacción y protección de los usuarios. - Capacidad para interactuar con equipos interdisciplinarios en la formulación e implementación de acciones para el mejoramiento del servicio. - Habilidad para realizar consejería y educación alimentaria y nutricional a individuos y grupos específicos de acuerdo con el tipo de servicio de alimentación asignado.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
<p>Práctica de nutrición clínica materno infantil</p>	<p>Desarrollar competencias cognitivas, actitudinales y profesionales específicas mediante la adquisición y profundización en la revisión y análisis de la información, aplicación de conocimiento y desarrollo de habilidades en la atención o Proceso de Cuidado Nutricional de niños enfermos, la madre gestante y la madre durante la época de la lactancia.</p>	<p>Componente teórico</p> <p>Metodologías didácticas como aprendizaje basado en problemas, lecturas y análisis de documentos y artículos científicos en el idioma español e inglés, casos clínicos y elaboración de mapas conceptuales.</p> <p>Componente práctico</p> <p>En instituciones hospitalarias Realización de actividades de Cuidado Nutricional en el manejo de las diferentes patologías.</p> <p>La metodología utilizada corresponde a observación y demostración, aprendizaje basado en problemas, portafolio y mapas conceptuales; los alumnos contarán con el acompañamiento del profesor y de acuerdo a las actividades se establecerán niveles de delegación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar los factores de riesgo nutricional en los niños y madres gestantes enfermos hospitalizados. - Identificar, y profundizar los conocimientos sobre los mecanismos fisiopatológicos de las enfermedades más prevalentes de las gestantes y niños. - Desarrollar la habilidad evaluar y diagnosticar el estado nutricional del niño enfermo hospitalizado aplicando los patrones de crecimiento de la normatividad Colombiana y otros métodos de evaluación cuando los anteriores no sean aplicables. - Desarrollar la habilidad evaluar y diagnosticar el estado nutricional de la madre gestante y durante la época de la lactancia. - Aprender a determinar las necesidades de calorías y nutrientes de estos grupos de edad durante el proceso de enfermedad. - Mediante la realización de la anamnesis alimentaria, desarrollar destreza en identificar problemas nutricionales, complementar la valoración nutricional y determinar los patrones de alimentación enfocándolos hacia una adecuada educación nutricional a los pacientes y sus familias. - Identificar las diferentes dietas terapéuticas y fórmulas lácteas utilizadas en el manejo de la madre y el niño enfermos, y adquirir habilidades en la planeación de las mismas. - Adquirir habilidades en el manejo de alimentos, porciones, listas de intercambio, aporte de nutrientes en la elaboración de planes de alimentación en el cuidado del paciente enfermo y al egreso de la hospitalización y en la atención ambulatoria. - Aplicar los conceptos del proceso de cuidado nutricional en la elaboración del plan nutricional, prescripción dietética o soporte nutricional. - Relacionar los conceptos de las enfermedades prevalentes en estos grupos de edad con el efecto sobre el estado nutricional y determinar su manejo dietario. - Prescribir planes dietarios y nutricionales en estos grupos etéreos teniendo en cuenta condiciones patológicas, estilo de vida y factores socioeconómicos. - Identificar procedimientos de valoración de atención y planeación de dietas en niños que asisten a la consulta externa de nutrición y desarrollar habilidad en el proceso. - Adquirir habilidades en la promoción de la lactancia materna y destacarse como agente educador en el cuidado nutricional del niño enfermo. - Contribuir a la aplicación de estándares de manejo hospitalario para la atención nutricional de los pacientes hospitalizados.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Práctica de nutrición clínica adultos	<p>Desarrollar el proceso de cuidado nutricional en individuos enfermos con diferentes patologías, teniendo en cuenta sus condiciones clínicas y su estado nutricional, para lo cual se requiere actuar con criterios científicos, éticos y humanísticos, en el marco del trabajo interdisciplinario con el equipo de salud de las instituciones hospitalarias.</p>	<p>El eje central del aprendizaje es el estudiante quien tiene el compromiso de actuar de manera responsable. El docente es el orientador del proceso.</p> <p>En el contexto hospitalario, se aplican los conocimientos adquiridos en la asignatura teórica "Nutrición Clínica Adultos".</p> <p>Los estudios de caso y las revistas clínicas, así como la interacción directa con el paciente, permiten el logro de los objetivos de formación y la adquisición de las competencias antes mencionadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar los métodos, parámetros e indicadores que permitan evaluar el riesgo nutricional y efectuar la evaluación nutricional completa en adultos con diferentes patologías. - Capacidad de instaurar el tratamiento nutricional indicado teniendo en cuenta las condiciones clínicas y el estado nutricional, con criterios científicos, éticos y humanísticos. - Capacidad de aplicar estrategias de educación alimentaria y nutricional dirigidas a pacientes y familiares y/o cuidadores. - Capacidad de trabajar en forma interdisciplinaria con el equipo de salud de las instituciones hospitalarias.
Práctica de nutrición pública	<p>Desarrollar en los estudiantes habilidades de formulación, gestión, ejecución y evaluación de planes, programas y proyectos de seguridad alimentaria y nutricional, como respuesta a las problemáticas de alimentación nutricional y de salud que afectan la calidad de vida de las poblaciones más vulnerables, teniendo en cuenta contextos territoriales específicos y considerando los marcos políticos y normativos vigentes.</p>	<p>La Metodología se centra en el desarrollo de actividades en el sitio de práctica, con dos procesos, uno ligado a las actividades en los Planes de Acción de las Instituciones con quien se coordina y el otro frente de trabajo es el desarrollo de un proceso transversal a la práctica que permite la continuidad entre las dos rotaciones en el escenario.</p> <p>También se desarrollan actividades específicas que articulan los ejes predefinidos de la práctica, seminarios de apoyo, en temas de coyuntura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para aplicar los conocimientos básicos de las ciencias básicas y sociales en la intervención alimentaria y nutricional, en grupos poblacionales, en situaciones de salud o enfermedad. - Habilidad para diseñar, gestionar y evaluar planes y programas alimentarios y nutricionales en poblaciones y grupos específicos. - Capacidad para evaluar y diagnosticar el estado nutricional y alimentario del individuo sano o enfermo y la situación alimentaria y nutricional de los grupos poblacionales - Capacidad para caracterizar las problemáticas de inseguridad alimentaria y nutricional de los contextos donde se desarrolla la práctica. - Lograr capacidad de análisis de los conceptos de política pública, desarrollo y los principios de la seguridad alimentaria y nutricional en relación con un contexto particular. - Proporcionar herramientas para la gestión de SAN en contextos específicos. - Capacidad para analizar e interpretar la multicausalidad de los problemas alimentarios desde una perspectiva de derechos. - Capacidad para analizar e interpretar los factores culturales existentes en los problemas alimentarios. - Capacidad de comprender el rol del nutricionista como parte de equipos interdisciplinarios que abordan la alimentación como eje de actuación.

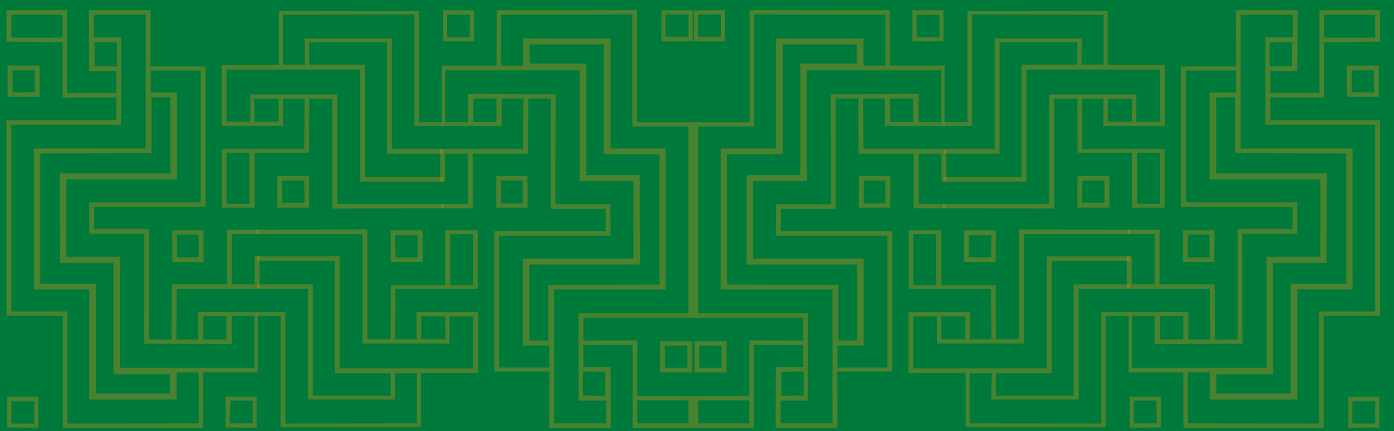
Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Agrupación Optativas de profundización			
Política Pública en Seguridad Alimentaria y Nutricional	<p>Analizar los conceptos y evaluar las políticas públicas formuladas en torno a la Seguridad Alimentaria y Nutricional.</p>	<p>La asignatura desarrolla el componente teórico bajo la metodología de seminario alemán.</p> <p>El componente práctico se desarrolla en contextos reales como las localidades de la Ciudad Bogotá y el D.C.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de análisis de los conceptos de política pública, desarrollo y los principios de la seguridad. - Capacidad de evaluar las implicaciones de las políticas en el cambio de los hábitos alimentarios en la población. - Capacidad para considerar los elementos culturales relacionados con la alimentación en los procesos de educación, formulación y planeación de acciones para comunidades sanas y/o enfermas.
Alimentos y Nutrición Humana	<p>Profundizar en los conocimientos relacionados con composición, características, desarrollo y diseño de alimentos para regímenes especiales.</p>	<p>La temática de la optativa será abordada a través de las siguientes metodologías:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentaciones magistrales - Revisiones bibliográficas - Análisis y discusión de documentos y artículos relacionados con los temas tratados - Mesas redondas - Laboratorios experimentales - Seminarios - Conferencias de invitados 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar la conceptualización en el campo de los alimentos funcionales en el diseño de nuevos productos. - Capacidad de relacionar las principales condiciones fisiológicas y patológicas prevalentes que demandan el desarrollo de alimentos funcionales. - Capacidad de identificar los principales aspectos relacionados con la legislación nacional e internacional que enmarca el desarrollo de alimentos funcionales o para regímenes especiales. - Capacidad de aplicar de manera práctica procesos de formulación de productos diseñados para regímenes especiales. - Capacidad de liderar procesos de desarrollo de nuevos productos en esquemas de trabajo interdisciplinarios.
Gerencia Integral de Servicios de Alimentación y Nutrición	<p>Integrar y aplicar los conocimientos alcanzados hasta el actual nivel de formación, en los servicios de alimentación, que le permitan dimensionar la dirección de los mismos de una forma integral acercando así al futuro profesional nutricionista dietista como una realidad.</p>	<p>Con el apoyo de herramientas didácticas tipo talleres, lecturas y casuística, el estudiante reflexionará sobre los temas del curso y consolidará lo aprendido.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Habilidad para desempeñarse competentemente en la dirección de los servicios de alimentación y Nutrición. - Capacidad de liderar procesos administrativos

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
<p>Nutrición Clínica Aplicada Materno Infantil</p>	<p>Esta asignatura busca que el estudiante amplíe sus conocimientos y fortalezca sus habilidades en la atención nutricional de la gestante, la madre lactante y los niños en condición de enfermedad.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de reconocer y describir el mecanismo fisiopatológico de patologías de complejidad en las gestantes y niños e identificar y aplicar el manejo nutricional correspondiente. - Sensibilidad al trabajo de promoción de la salud y prevención de las enfermedades y complicaciones en las gestantes y niños. - Habilidades comunicativas en la prevención primaria y secundaria de patologías relacionadas con la alteración del estado nutricional en las gestantes y niños. - Habilidad en la atención nutricional del paciente pediátrico crítico a través de diferentes escenarios de práctica hospitalaria. - Creatividad y habilidades educativas a través del desarrollo de materiales educativos sobre EAN para el paciente pediátrico ambulatorio y hospitalizado.
<p>Temas en Nutrición Clínica del Adulto</p>	<p>Afianzar y profundizar en temas de nutrición clínica adulto mediante su estudio basado en la revisión sistemática y el análisis de la evidencia clínica.</p>	<p>Planteamiento de preguntas de investigación y desarrollo de metodología en la búsqueda y selección de información científica. Seminarios sobre temas de debate en nutrición clínica. Estudios de casos clínicos soportados en la evidencia clínica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar la evidencia clínica en el proceso del cuidado nutricional y desarrollar el interés por la investigación y profundización en temas especializados de nutrición clínica. - Habilidades y destrezas en el abordaje nutricional en un área específica del conocimiento de la nutrición clínica.

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Epidemiología Nutricional II	Adquirir y afianzar los conocimientos en temas de actualidad relacionados con la epidemiología nutricional.	<p>La asignatura se desarrolla a través de exposiciones del profesor, ejercicios en clase, trabajos de grupo, ensayos y lecturas dirigidas.</p> <p>Análisis del estado del arte de los principales problemas nutricionales objeto de estudio de la epidemiología.</p> <p>Aplicación del diseño epidemiológico a un problema de alimentación y nutrición derivado del ejercicio de formulación de un proyecto de investigación o intervención.</p> <p>Taller de utilización de software para análisis nutricional y presentación de resultados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de reconocer los problemas de salud pública que han sido objeto de estudio desde la epidemiología. - Capacidad de aplicar el diseño epidemiológico a un problema de alimentación y nutrición derivado del ejercicio de formulación de un proyecto. - Capacidad de analizar el perfil epidemiológico alimentario y nutricional de las Américas y del nivel nacional para la toma de decisiones en salud, alimentación y nutrición. - Capacidad de reconocer diferentes indicadores para el estudio, evaluación, vigilancia y seguimiento en seguridad alimentaria y nutricional. - Capacidad de reconocer la estructura de una encuesta nutricional y su relevancia para la implementación de políticas, planes y programas en salud, alimentación y nutrición. - Capacidad de entender y explicar diferentes orientaciones del abordaje nacional e internacional de la vigilancia alimentaria y nutricional, su utilidad para advertir sobre un problema alimentario y nutricional y facilitar la toma de decisiones hacia la acción. - Habilidad y destreza para el uso de programas de cómputo dirigidos al análisis de datos antropométricos y consumo de alimentos así como para la organización de datos epidemiológicos. - Capacidad de observar y analizar como condición esencial en el ejercicio profesional en el área de la Nutrición Pública.
Nutrición y Actividad Física	Ofrecer a los estudiantes de la Carrera de Nutrición y Dietética interesados en el área temática de Nutrición y Actividad Física un espacio académico para profundizar y practicar conocimientos y experiencias en este campo del desempeño.	<p>Seminarios</p> <p>Valoraciones nutricionales</p> <p>Revisiones documentales</p> <p>Trabajos aplicados en Institutos de Recreación y Deporte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para determinar el gasto energético y las necesidades nutricionales de personas físicamente activas. - Capacidad de valorar, asesorar y desarrollar planes de alimentación para individuos que practiquen la actividad física y/o deportiva

Nombre de la Asignatura	Objetivo general	Estrategias Metodológicas	Competencias específicas desarrolladas
Promoción de la Salud	Adquirir y fortalecer elementos conceptuales de la promoción de la salud para su aplicación en futuros escenarios del desempeño del profesional en nutrición y dietética.	Clase magistral Trabajo de campo	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de identificar las diferencias conceptuales entre el enfoque de promoción de la salud y prevención de la enfermedad desde la alimentación y la nutrición. - Capacidad de proponer estrategias desde la alimentación y nutrición con el fin de favorecer la promoción de la salud y la adquisición de estilos de vida saludables.
Educación Alimentaria y Nutricional II	Afianzar en el estudiante habilidades para la planificación, desarrollo y evaluación de estrategias educativas en alimentación y nutrición, en diferentes contextos de desempeño del profesional nutricionista dietista y con diferentes grupos poblacionales.	<ul style="list-style-type: none"> - Revisión bibliográfica y análisis de la literatura actual sobre comunicación y educación. - Clases magistrales y grupos de discusión. - Talleres de aplicación, validación y evaluación de materiales didácticos y productos comunicacionales de EAN. - Prácticas de EAN en diferentes contextos y grupos poblacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar los conocimientos adquiridos en educación alimentaria y nutricional como componente importante de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad a nivel individual o colectivo. - Habilidad para desempeñarse en procesos educativos y productos comunicacionales en EAN.
Agrupación trabajo de grado			
Trabajo de grado	Fomentar la autonomía en la realización de trabajos científicos, científicos-técnicos y de creación propios de la alimentación y la nutrición.		<ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de aplicar, emplear y desarrollar un trabajo de investigación y/o extensión que proponga alternativas de manejo a un problema determinado de alimentación y/o nutrición.

Compuesto en caracteres Myriad Pro - Formato 21.5 x 28 cm.
Diagramación: Charlie's Impresores Limitada



<http://www.pregrado.unal.edu.co>
Correo electrónico:
dirnalpreg_nal@unal.edu.co
Telefax: (57-1) 3165119 – PBX: 3165000 Ext. 18047
Carrera 45 No. 26-85, Ed. Uriel Gutiérrez, Oficina 511
Bogotá, Colombia