

**PROPUESTA PARA EL REDISEÑO CURRICULAR
PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**Esp. YOMAIRA PATRICIA YÉPEZ CAICEDO
M.Sc. YUDY ANA CABRERA ORDOÑEZ
N.D. MIRIAM ADRIANA HABRAN ESTEBAN**

**UNIVERSIDAD MARIANA
DIPLOMADO REDISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS
SAN JUAN DE PASTO
2014**

CONTENIDO

Pág.

1.	ANÁLISIS DE CONTEXTO	3
1.1.	ESTADO ACTUAL DE LA EDUCACION EN EL ÁREA DEL PROGRAMA, EN LOS ÁMBITOS NACIONAL E INTERNACIONAL	3
1.2.	NECESIDADES DEL PAÍS Y LA REGIÓN DONDE SE DESARROLLA EL PROGRAMA.....	18
2.	MISIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	28
3.	VISIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	29
4.	PERFILES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA.....	30
4.1.	PERFIL DE INGRESO DEL ASPIRANTE A NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	30
4.2.	PERFIL DE EGRESO DEL NUTRICIONISTA-DIETÉTISTA.....	31
4.3.	PERFIL OCUPACIONAL DEL NUTRICIONISTA-DIETÉTISTA.....	33
5.	CURRÍCULO DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	35
5.1.	MACROPROBLEMA DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	35
5.2.	FORMULACIÓN DE COMPETENCIAS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	36
5.3.	ÁREAS, MÓDULOS, CURSOS, CRÉDITOS E INTENSIDAD HORARIA PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	44
5.4.	PLAN DE ESTUDIOS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	47
5.5.	EJEMPLO DE DESAGREGACIÓN DE SABERES PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.....	48
5.6.	EJEMPLO DE MICROCURRICULOS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTIC	49

PROPUESTA PARA EL REDISEÑO CURRICULAR DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. ANÁLISIS DE CONTEXTO

1.1. ESTADO ACTUAL DE LA EDUCACION EN EL ÁREA DEL PROGRAMA, EN LOS ÁMBITOS NACIONAL E INTERNACIONAL

La nutrición debe tratarse como elemento necesario, no sólo en los aspectos de recuperación y rehabilitación de enfermos, sino también, y en forma aún más importante, en el fomento de la salud y prevención de la enfermedad, tanto individual como colectivamente. Este enfoque de la ciencia de la nutrición es necesario, porque los adelantos científicos, tecnológicos y sociales que han hecho posible la estructura de las comunidades actuales, hacen también imperativo prestar mayor atención a los factores de complejidad que determinan su alimentación adecuada. Por otra parte, estos mismos adelantos, particularmente los de las ciencias médicas, han reducido en forma considerable las cifras de mortalidad, y el resultado ha sido el rápido crecimiento de la población que exige aumento constante de la producción alimentaria de calidad óptima¹.

La ciencia de la nutrición es muy reciente, ya que hace apenas 200 años de las primeras observaciones de Lavoisier en Francia. Los estudios científicos de la nutrición en el siglo XIX pasan de Francia a Alemania y quedan establecidos los principios fundamentales del concepto energético de la nutrición. A partir de 1750 se identifican diversos eventos científicos que aportaron al desarrollo de la

¹CUEVAS GUAJARDO, L.; MARTINEZ CORREA, J.L. e GUILLEN CADENA, D.M.. Importancia de la nutrición en el plan de estudios de enfermería de la FESI UNAM. *Enferm. glob.* [online]. 2009, n.16, pp. 0-0. ISSN 1695-6141.

nutrición, tales como el descubrimiento de las vitaminas, por el Bioquímico polaco Casimir Funk quien lo planteó en 1912, la invención de las conservas en 1807, en 1860 la aparición de la primera cocina de hierro que modifica la cocción y procesamiento de los alimentos, en 1922 Bantín y Best descubren la insulina entre otros.

En 1877 aparece la primera Dietista americana, pero es hasta 1899 que se define el “perfil del Dietista”. La Asociación Americana de Dietistas (ADA), se establece en Ohio en 1927 y en la actualidad cuenta con cerca de 70,000 miembros siendo la agrupación de profesionales de nutrición y alimentación más grande de EUA y el mundo. En esta fecha también comienza el estudio de la Dietética y la Nutrición en América y Europa, implementándose la Carrera de Dietista a nivel universitario.

Alrededor de 1947 se da la creación de organismos internacionales como la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas (FAO), el United Nations Children’s Fund (UNICEF) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) que gracias a la experiencia en Europa se dan a la tarea de organizar misiones de apoyo a los países en vías de desarrollo que periódicamente padecían de hambruna generalizadas.

.Desde esas fechas se han creado muchas organizaciones involucradas en la concentración de recursos humanos capacitados en el área de la nutrición, que sean capaces de abordar problemas de tipo alimentario y nutricional, así como proveer información científica sólida en materia de alimentación, nutrición y seguridad alimentaria, entre otras, a periodistas, profesionales de la salud, educadores, trabajadores del gobierno y consumidores. Entre algunas de estas organizaciones están:

- American Dietetic Association
- American Society for Nutritional Sciences

- American Society for Clinical Nutrition
- Center for Science in the Public Interest
- Institute of Food Technologists (IFT)
- International Food Information Council (IFIC)
- International Union of Nutritional Sciences
- The Nutrition Society
- The British Nutrition Foundation
- The British Dietetic Association
- International Life Science Institute (ILSI)

Estas necesidades y movimientos mundiales inciden en los países para que en las escuelas de enseñanza superior, se aborden los principales problemas de la Salud Pública generados en el proceso alimentario nutricional, incluyendo en sus currículos la enseñanza de la Nutrición y Dietética, para formar profesionales que sean capaces de dar solución a estos problemas, sustentado en la normatividad internacional:

En la Convención por los derechos del Niño, Art. 24 y 27, se estipula²:

- El derecho humano a una alimentación adecuada incluye:
- El derecho a no pasar hambre.
- El derecho a un acceso seguro de agua potable.
- El derecho a un acceso a recursos, incluyendo recursos eléctricos para cocinar.
- El derecho a un alto estándar de salud mental y física.
- El mundo ha reconocido que los derechos humanos son universales, indivisibles, interconectados, e interdependientes. Los siguientes derechos humanos son indispensables para que el derechos a la alimentación sea completamente realizado:

²1989 Convención Internacional sobre los Derechos del Niño

- El derecho a trabajar y recibir salarios que contribuyan a un estándar de vida adecuado.
- El derecho a un medio ambiente sano y seguro.
- El derecho a no ser discriminados por motivos de sexo, raza, o cualquier otra condición.
- El derecho a la igualdad entre hombre y mujer.
- El derecho de los niños a un ambiente apropiado para un desarrollo físico y mental.
- El derecho a una educación y acceso a la información.
- El derecho a un seguro social.
- El derecho al desarrollo.
- El derecho a la paz.
- El derecho a disfrutar de los beneficios del progreso científico.

El día Mundial de la Alimentación se celebra el 16 de Octubre, aniversario de la fundación de la FAO (organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), habiendo sido celebrado por primera vez en 1981. A partir de esa fecha y a nivel mundial se llama a la humanidad a reflexionar sobre la alimentación y nutrición de nuestros pueblos de modo de lograr un reconocimiento de la alimentación adecuada como un derecho humano universal.

Desde estos aspectos, a nivel universitario se da inicio a los estudios de la dietética a partir de 1927 en América y Europa. Se funda en 1945 el Departamento de Nutrición y Dietética de la Universidad de King's College en Londres en Queen Elizabeth's College, como el primer Departamento de Nutrición en Europa, desde esta fecha ha jugado un papel de liderazgo en la formación de pre grado y postgrado a alumnos ingleses y extranjeros, en nutrición, dietética, investigación en nutrición y consultoría a departamentos gubernamentales, agencias internacionales, a la industria y al sector salud.

En los Estados Unidos de Norteamérica (EUA) en 1923, se discutió por primera vez, planes para el estudio de la dietética, en 1924 se introdujo por Ruth Wheeler PhD., las especificaciones mínimas para los cursos de dietética. En 1927, se aprobó la “Guía para los Estándares de los Cursos en Dietética en Hospitales”, por la ADA. En 1947, 1955 y 1958 se aprobaron los planes I, II y III respectivamente, para los estándares para entrar a los Internados para obtener la certificación como Dietista Registrado. En 1962, se inició el primer Programa de Pregrado Coordinado, como un programa acreditado. En 1974 se aprobaron los programas enfocados a la formación de Dietistas Técnicos.

En EUA existen un gran número de universidades y escuelas de educación superior que forman profesionales en el área de la alimentación y la nutrición, como la Escuela de Ciencias y Políticas de la Nutrición de la Universidad de Tufts, fue establecida en 1981 con la misión de reunir a científicos biomédicos, sociales, políticos y del comportamiento, para llevar a cabo investigación y programas de educación y de servicio a la comunidad para mejorar la salud nutrimental y el bienestar de la población alrededor del mundo. Ofrecen programas de pregrado y posgrado en las ciencias biológicas y sociales, así como programas de entrenamiento especializado a médicos que persiguen doctorados en nutrición humana y para egresados de las Licenciaturas en Nutrición (Bachelor Degrees), que quieren lograr su certificación como Dietistas Registrados (Registered Dietitians). En EUA la educación de los profesionales de la nutrición y la acreditación de las instituciones formadoras de recursos humanos se lleva a cabo de tres maneras, que deben de cubrir un mínimo de conocimientos, aptitudes y competencias profesionales de acuerdo a un perfil señalado por la institución encargada. En este caso la ADA a través de la Comisión Acreditadora para la Educación en Dietética (Commission on Accreditation/Approval for Dietetics Education CAADE), se reconoce como el cuerpo acreditador de Programas Coordinados de Bachillerato y Pregrado en Dietética, Internados pos bachillerato en Dietética y programas didácticos de Técnicos Dietistas.

En Latinoamérica la profesión de Nutricionista Dietista nace en Argentina en 1933, producto de la labor del profesor Pedro Escudero, creador y primer director del Instituto Nacional de la Nutrición, de la Escuela Nacional de Dietistas y del Curso de Médicos Dietólogos en la Universidad de Buenos Aires.

Las Escuelas creadas en América Latina hasta el año 1966, siguieron el esquema diseñada por Escudero, el cual se orientaba hacia la dietética hospitalaria. Sin embargo, a esta fecha la salud pública había avanzado de manera importante, instaurándose como uno de los principios básicos para la educación en salud, la consideración fundamental de que una buena salud no es posible sin una buena alimentación. Con este nuevo paradigma la Organización Panamericana de la Salud, vincula a la Dra. Bertlyn Bosley como asesora en el área de la nutrición, quien tiene a cargo la reestructuración de las distintas Escuelas de Dietética existentes en América Latina. (OPS, 1983).

A partir de la primera cohorte de Nutricionistas formadas (o) desde la óptica de la salud pública se organizan, entre 1966 y 1973 respectivamente, la I y II Conferencias sobre Adiestramiento de Nutricionistas Dietistas de Salud Pública, que derivaron en decisiones trascendentales para la formación del Nutricionista Dietista Latinoamericano.

En 1980, la Organización Panamericana de la Salud crea en el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá – INCAP, el Programa Regional de Educación en Nutrición, con funciones de Oficina Asesora de las Escuelas de Nutrición y Dietética. Dicha Oficina, lleva a cabo en 1983 un balance que da cuenta de un enorme crecimiento de las Escuelas de Nutrición en América Latina, donde se pasa de 19 escuelas en 1965 a 62 en 1983. Según este balance, Brasil es el país latinoamericano de mayor crecimiento, con 24 escuelas nuevas en ese lapso, siguiéndole México con 6.

En 1996, en el marco del X Congreso de la Confederación Latinoamericana de Nutricionistas Dietistas, CONFELANYD, se lleva a cabo la reunión de la Federación Latinoamericana de Asociaciones Académicas de Nutrición y Dietética FLASANYD, en la cual se analiza el perfil profesional del Nutricionista de cara al siglo XXI, se proponen y discuten modificaciones al currículo y se hacen recomendaciones para la formación académica.

En la II Reunión de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos de Nutrición y Dietética (OPS, Washington. 1974) se dieron orientaciones para la formación de un profesional de Nutrición de nivel universitario, por un tiempo no inferior a cuatro (4) años, con perfil para atender servicios institucionales para individuos sanos y enfermos, con conocimientos en el campo de la salud pública para hacer más eficientes sus funciones.

Posteriormente, en el taller organizado por FLASANYD/CONFELANYD en Santiago de Chile (1989), se le da mucha importancia a la recomendación explícita de la III Reunión CEPANDAL (1977), para que las Escuelas de formación en Nutrición y Dietética revisen cuidadosamente las prácticas académicas en lo que respecta a su orientación pedagógica y aplicabilidad, así como a un impulso de las prácticas profesionales; prácticas que deben ser cuidadosamente planificadas, seleccionado instituciones públicas o privadas, así como industrias alimentarias que permitan a los estudiantes desarrollar objetivos concretos y proyectos de formación específicos.

En 1992, FLASANYD se reunió en La Paz (Bolivia) con dos objetivos específicos: por una parte, legitimar su institucionalización y ratificar su propósito de promover el perfeccionamiento de la formación de Nutricionista Dietista Latinoamericano, y por otra, para fortalecer los compromisos adquiridos en la IV Reunión de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina, realizada en San Juan de Puerto Rico en 1991.

Entre los compromisos más importantes se cuentan la constitución de FLASANYD, la formación de redes de escuelas de nutrición de la región para lograr cooperación e integración, así como la necesidad de darle seguimiento a los planes de desarrollo para la década de los 90 siglo XX, La puesta en marcha de las anteriores acciones permitiría dar luces a la formación del Nutricionista Dietista en América Latina y su proyección hacia el año 2000.

Entre las instituciones que destacan en la formación de nutriólogos se encuentra el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), de la Universidad de Chile que también ha actuado como un centro asociado de la Universidad de las Naciones Unidas.

El INTA fue creado en 1954 a partir de un laboratorio de investigaciones Pediátricas del hospital Arriarán de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile. En 1972 dio origen al Departamento de Nutrición y Tecnología de los Alimentos y en 1976 finalmente se transformó en un Instituto. El INTA es un organismo interdisciplinario de investigación, docencia y extensión, que otorgan asesoría a instituciones públicas, empresas privadas y los gobiernos de Chile y el resto de los Países de América Latina.

En 1966 en Caracas, Venezuela, fue celebrada la Primera Conferencia sobre “Adiestramiento de Nutricionistas - Dietistas en Salud Pública”. En dicha conferencia se especificaron las funciones y normas técnicas que debían cumplirse en la formación de estos profesionales, como consecuencia de las propuestas establecidas, las escuelas participantes modificaron sus currículos y presentaron los resultados de estas modificaciones en la II Conferencia, celebrada en Sao Paulo en el año de 1973. En esa reunión se aprobó la creación de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina (CEPANDAL). La OPS en 1976 realizó en América Latina un estudio a través de un

cuestionario que contestaron 94% de las escuelas de Nutrición y Dietética. Entonces, se comprobó que 87% de los planes de estudio de las escuelas cumplían las recomendaciones contenidas en el Plan Mínimo de la CEPANDAL.

En Bolivia: El programa de Nutrición, inicia en el año de 1964 en la Escuela dependiente del Ministerio de Salud, gracias a la iniciativa del Ministerio de Salud, durando 2 años, después de los cuales se clausura por falta de financiamiento, en el año de 1967 la Universidad Mayor de San Andrés consigue la creación de la carrera de Nutrición a nivel universitario y es hasta el año de 1970 que se crea la Escuela de Nutrición y Dietética, anexa a la Facultad de Medicina. Entre sus objetivos generales destaca la formación de profesionales con amplias capacidades intelectuales y técnicas en el campo de la Nutrición con idoneidad física, cultural y ética con conciencia crítica y dominio del manejo de instrumentos teóricos, metodológicos y prácticos que respondan a las necesidades de transformación y desarrollo Regional y Nacional. Igualmente, en 1988 la FAO publicó la segunda edición de Enseñanza de la nutrición en agricultura. “Un enfoque multidisciplinario. Pautas para escuelas de América Latina”, con la finalidad de promover la incorporación de la enseñanza de la nutrición en las escuelas aerotécnicas y carreras agropecuarias de nivel universitario.

En Venezuela: Existen 3 Escuelas de Nutrición y Dietética adscritas a las Facultades de Medicina de la Universidad Central de Venezuela fundada en 1950; la Universidad de Zulia fundada en 1968 y la Universidad de Los Andes inicia en 1971. Los programas de estudio de las tres escuelas están organizados en cinco áreas: Ciencias Básicas, Ciencias de la Nutrición y Alimentación, Ciencias Sociales y Económicas, Ciencias Pedagógicas y Ciencias de la Salud Pública. El porcentaje de nutricionistas dietistas que ejercen y desempeñan funciones profesionales aproximadamente son: 50 % Asistencial, 20% Salud Pública, 15 % Docencia, y 15 % de otros. Algunas funciones del Nutricionistas están siendo desarrolladas por otros profesionales, ya que en este país la Ley del Ejercicio Profesional aún no ha sido

sancionada por el Congreso de la República, por lo que no hay una Ley del Ejercicio profesional que ampare las funciones del Nutricionista.

En México: El Dr. José Quintín Olascoaga Moncada, es considerado el pionero de la Dietología en México. Su interés por la nutrición se inició en 1934, año en que formó parte de una Comisión en la Misión Cultural Urbana de la Secretaría de Educación Pública. En 1935 ingresó al Hospital General de México, como Jefe de la sección de Investigación de la alimentación popular. El Departamento de Salubridad inicia en 1936 la enseñanza de la Nutriología preparando al personal para las encuestas de alimentación que realizaba la sección de investigación de la alimentación popular. En 1940 participó activamente en la organización de la llamada “Encuesta de Alimentación y Nutrición”; esta fue una recopilación de los datos que los Departamentos de Salud de los Estados de la República enviaron al Departamento de Salubridad Pública; siendo éste el primer intento de organizar la información existente en materia de alimentación y nutrición para contar con un diagnóstico nacional.

El Departamento de Ciencias de la Nutrición y de los Alimentos de la Universidad Iberoamericana (ahora plantel Santa Fe) fue constituido en el año de 1972 y alberga la primera Licenciatura en Nutrición del país. Actualmente el Departamento desarrolla, además de la actividad de docencia, un programa de investigación tanto en nutrición como en alimentos. La Facultad de Salud Pública y Nutrición de la Universidad Autónoma de Nuevo León, ofrece desde hace más de veinte años la carrera de Licenciado en Nutrición y cuenta hasta la fecha con más de mil egresados, quienes se han integrado de diversas maneras al equipo de profesionales de la salud, abriendo grandes perspectivas de desarrollo.

A nivel Nacional en Colombia la Carrera de Nutrición y Dietética en comparación con la Medicina, la Odontología y la Enfermería es una disciplina de constitución reciente, con una evolución de apenas medio siglo. Adicionalmente, la Nutrición no

surge en el país, acompañada de la tradición del quehacer como la Enfermería, sino ligada al abordaje de la problemática de la malnutrición, debiendo lograr su propia ruta de diferenciación de la Medicina en el contexto de la salud pública, y de la Enfermería en la especificidad de la dietética, mediante la construcción de su propio estatus disciplinar.

El primer programa en aparecer en el panorama nacional es el de la Escuela de Dietistas de la Pontificia Universidad Javeriana en el año 1952, al que siguió la aparición de otros programas en las universidades del Atlántico (1965), Industrial de Santander (1963), Nacional de Colombia (1965), Antioquia (1965), Metropolitana de Barranquilla (1975), Católica de Manizales (1991) y de Pamplona (en etapa de organización). Estos programas, exceptuando el de la Universidad Católica, se encuentran vigentes en la actualidad.

El plan de estudios de la carrera de Nutrición en el ámbito nacional, desde su origen, ha sufrido cambios en diferentes momentos, pero puede decirse que ha evolucionado a través de tres grandes etapas:

La primera de ellas se fundamenta sobre la base de un currículo en el cual se da una tensión eminentemente dialéctica entre dos énfasis: uno con un importante desarrollo inicial ligado a la formación de 3 años en torno a la dieta terapia, entendida como la profesionalización de los servicios de dietética hospitalaria; y otro, fundamentado en la organización curricular para hacer frente a los grandes retos de la salud pública que giraban, en ese momento histórico, alrededor de los problemas nutricionales, asociados al déficit proteico calórico de la población colombiana.

La segunda, es un poca más compleja y su hito histórico se manifiesta en 1971, cuando se plantea curricularmente la necesidad de formar profesionales, desde le paradigma cientificista del momento, es decir, capaces de desempeñar un papel de

liderazgo en el desarrollo e implementación de programas de promoción, prevención, recuperación y tratamiento de patologías concomitantes con los problemas nutricionales, al igual que contribuir en el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Por esta época la dinámica nacional se encontraba ad portas de los grandes cambios que contextualizaron la preocupación por un énfasis curricular en salud y nutrición desde la atención primaria, que inspiró en gran parte de la organización del Sistema Nacional de Salud en 1975 y, posteriormente, durante la década de los 80, la consideración de la Nutrición y la Seguridad alimentaria como parte de la agenda pública por cuenta del Plan de Alimentación y Nutrición y del Programa de Desarrollo Rural Integrado DRI-PAN.

Una mirada a los currículos de la época, permite afirmar que a pesar de los argumentos, la estructura del programa mantiene sus pilares en torno a las ciencias básicas, la clínica y la salud pública, en un tránsito de simple a lo complejo; en una lógica del conocimiento que parte de lo particular a lo general y que, por ello, desborda en las prácticas de tiempo completo en hospitales (clínica y servicios de alimentación) y en la nutrición enfocada desde a la salud pública.

La tercera etapa, tiene un desarrollo a la luz de las reformas tanto en el ámbito nacional como del ámbito universitario. En el contexto nacional, cambios importantes como los impulsados por la constitución de 1991 y la posterior expedición e implementación de la Ley 100 (1993 – 1997), como expresión de las modificaciones radicales en las políticas de salud, han motivado a los docentes a reflexionar sobre la adecuación del currículo a las nuevas circunstancias y a los escenarios de formación.

Los lineamientos para la formación del nutricionista dietista en Colombia, se basaron en las recomendaciones de la primera y segunda Conferencias de Adiestramiento

del Nutricionista Dietista en América Latina, con planes de estudio que comprendían ocho semestres teórico – prácticos y los dos últimos eminentemente prácticos.

En las Características Curriculares hay una marcada diferenciación en cuanto a denominación de las asignaturas, ejes curriculares y de formación. Sin embargo, al analizar la descripción de cada uno de los elementos del currículo se encuentra que, si bien hay diferencias, existen componentes curriculares -en especial frente a lo temático-, que se podrían denominar como un núcleo común.

Las mayores diferencias se encuentran entre los programas de ocho y diez semestres y tiene que ver con las características, filosofía e intereses particulares de cada Universidad.

La Universidad de Antioquia, por ejemplo, divide el currículo en dos ejes: uno, de formación científica y, otro, de formación ética, desarrollo personal y cívico-social. En el primero, hay un importante componente de asignaturas ligadas a la investigación y, en el segundo, un componente de estética y nutrición que no aparece en otros programas. Adicionalmente, aparecen en el currículo una serie de asignaturas con énfasis en la formación gerencial y de análisis de contexto, con especial orientación hacia la seguridad alimentaria.

La Universidad Javeriana divide su currículo en tres etapas: la primera, de adaptación al medio universitario; la segunda, de conocimiento profundo en ciencias básicas - componente muy fuerte en el currículo especialmente en intensidad-; y la tercera denominada de formación profesional agrupada en las siguientes áreas de formación profesional: Nutrición y ciclo vital, Clínica, Alimentos, Administración de servicios de alimentación y Nutrición comunitaria.

La Universidad del Atlántico estructura el currículo en dos grandes ejes: uno de Fundamentación teórica, que cubre del primero al séptimo semestre, con un importante énfasis en asignaturas de análisis de contexto y salud pública como

desarrollo colombiano y epidemiología. El segundo eje tiene que ver con la formación investigativa, que inicia en quinto semestre, y se articula con los tres semestres finales donde se reparte el tiempo entre el componente práctico del currículo y la realización del trabajo de grado.

La Universidad Católica de Manizales, organizó el currículo en núcleos temáticos y Problemáticos, para un total de 9, designados así: Núcleo 1, 2 y 3 ciencias de la Alimentación y nutrición humana, Núcleo 4 , 5 y 6 desarrollo social y humano e inicio de la metodología de investigación; Núcleo 7 asignaturas de servicios e idiomas, Núcleo 8 políticas de alimentación y nutrición y Núcleo 9 práctica integral, donde caben destacar tres semestres asignados a ésta, dos en prácticas profesionales y el décimo denominado práctica de énfasis, escogida libremente por los estudiantes según intereses y proyección profesional.

La Universidad Nacional de Colombia tiene el currículo estructurado en torno a dos componentes: el nuclear y el flexible. Dentro del componente nuclear hay 8 asignaturas básicas y 14 profesionales para un total de 22 asignaturas. En el componente flexible, 3 cursos de contexto, 3 cursos de electivas y dos niveles de líneas de profundización y 2 niveles de trabajo de grado. Las prácticas de las asignaturas relacionadas con la profesión inician desde el segundo semestre con una integración teórico-práctica hasta el octavo, lo cual implica que no se tengan semestres exclusivos para prácticas sino que se articulen con lo teórico y. En los dos últimos semestres, se desarrollan las líneas de profundización y se inicia el trabajo de grado.

La Universidad Industrial de Santander plantea una distribución curricular en grupos de asignaturas organizadas en las siguientes áreas: Área básica, Fundamentación científica, Nutrición normal, Nutrición clínica, Alimentos, Salud pública, y Áreas de apoyo sociales y de administración. Los dos últimos semestres están completamente dedicados a las prácticas denominadas prácticas integradas de

nivel I y II. Una característica importante de este currículo es que no presenta asignaturas específicas de formación en investigación y no plantea el trabajo de grado como parte de los requisitos parciales para el pregrado, integrando en cambio varias asignaturas de contexto y análisis de problemática como desarrollo rural y salud comunitaria, así como un componente fuerte de formación en epidemiología y estadística en nutrición.

Por último la Universidad Metropolitana presenta un desarrollo curricular acorde con la propuesta pedagógica de la Universidad en su conjunto, organizado en tres estructuras: la Bioestructura, con tres niveles que incluye las asignaturas básicas, y fundamentación, así como las asignaturas de Nutrición Humana Básica y algunos elementos de Salud Pública; la psicoestructura que incluye las asignaturas de desarrollo social y humano en tres niveles; y la socio estructura desarrollada en seis niveles fundamentada en conceptos de antropología, sociología, bioética, educación nutricional y políticas del desarrollo. Los semestres séptimo y octavo corresponden a las prácticas estudiantiles universitarias. Presentan como actividades transversales la formación en investigación y elementos de gestión.

En el país se han realizado cuatro estudios del perfil ocupacional del Nutricionista – Dietista. En 1988, ACODIN con el auspicio de OPS/OMS, lleva a cabo el Estudio del Recurso Humano del Nutricionista-Dietista en Colombia; más adelante ACOFANUD, en 1991, realiza la actualización del Perfil Ocupacional del Nutricionista Dietista Colombiano; y en el 2002, la Universidad de Antioquia lleva a cabo el estudio sobre las Características Ocupacionales del Nutricionista Dietista y Satisfacción con la Profesión, de los egresados de la Universidades de Antioquia, Nacional e Industrial de Santander, cuyos resultados están en proceso de publicación. El último estudio fue realizado nuevamente por la Asociación de Facultades de Nutrición ACOFANUD, en el año 2013.

A nivel regional: En el Departamento de Nariño, no existen programas académicos de Nutrición-Dietética, siendo la Universidad Mariana, la primera que ofrece este programa, actualmente con cinco semestres, orientando la formación profesional por competencias, según los lineamientos Institucionales.

1.2. NECESIDADES DEL PAÍS Y LA REGIÓN DONDE SE DESARROLLA EL PROGRAMA.

La Nutrición y desarrollo se constituye en un reto mundial, a pesar de que a nivel mundial se han reducido tanto la proporción como el número absoluto de personas crónicamente desnutridas, el hambre y la malnutrición siguen siendo los problemas más devastadores que aquejan a los pobres del mundo. La desnutrición puede ocasionar retrasos en el crecimiento y en el desarrollo, reducir la actividad física, menoscabar la resistencia a las infecciones, acrecentar la morbilidad, y llevar a la invalidez y a la muerte. Las enfermedades no transmisibles constituyen una pesada carga económica para los sistemas de salud y acarrear grandes costos para la sociedad.

La OMS, en su documento “La Estrategia Global de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud” presenta un análisis y propuestas para implementar medidas de prevención basadas en la nutrición y la actividad física para controlar las enfermedades crónicas no trasmisibles (ENT), que son responsables del 56% de las muertes y del 46% de las enfermedades a nivel global.

La meta de la estrategia Global de la OMS³ es mejorar la salud pública a través de una nutrición saludable y la actividad física.

La Estrategia Global sobre Dieta, Actividad Física y Salud fue solicitada por los Estados miembros de la OMS en una resolución de la Asamblea Mundial en 2002 para un enfrentamiento integrado de Enfermedades No Transmisibles (ENT),

³En mayo de 2004, la aprobó la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. Asamblea Mundial, 57» Asamblea Mundial de la Salud (Mayo de 2002, resolución WHA55.23) y la correspondiente Resolución aprobatoria (WHA57.17).

estrategia se adoptó formalmente en mayo de 2004 y proporciona a los países un rango de opciones de políticas globales para enfrentar los principales riesgos responsables de la pesada y creciente carga de las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT): la dieta no saludable y la inactividad física.

En mayo del 2004, se aprobó la Estrategia Mundial de la Organización Mundial de la Salud sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud. Asamblea Mundial 57. Asamblea Mundial de la Salud, en la cual se establece la meta general de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud es promover y proteger la salud orientando la creación de un entorno favorable para la adopción de medidas sostenibles a nivel individual, comunitario, nacional y mundial, que, en conjunto, den lugar a una reducción de la morbilidad y la mortalidad asociadas a una alimentación poco sana y a la falta de actividad física.

Esas medidas contribuyen al logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio de las Naciones Unidas y llevan aparejado un gran potencial para obtener beneficios de salud pública en todo el mundo.

La Estrategia Mundial de la OMS tiene cuatro objetivos principales:

1. Reducir los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles (ENT) asociados a un régimen alimentario poco sano y a la falta de actividad física mediante una acción de salud pública esencial y medida de promoción de la salud y prevención de la morbilidad.
2. Promover la conciencia y el conocimiento generales acerca de la influencia del régimen alimentario y de la actividad física en la salud, así como del potencial positivo de las intervenciones de prevención.
3. Fomentar el establecimiento, el fortalecimiento y la aplicación de políticas y planes de acción mundiales, regionales, nacionales y comunitarios encaminados a mejorar las dietas y aumentar la actividad física, que sena

sostenibles, integrales y hagan participar activamente a todos los sectores, con conclusión de la sociedad civil, el sector privado y los medios de difusión.

4. Seguir de cerca los datos científicos y los principales efectos sobre el régimen alimentario y la actividad física; respaldar las investigaciones sobre una amplia variedad de esferas pertinentes, incluida la evaluación de las intervenciones; y fortalecer los recursos humanos que se necesiten en este terreno para mejorar y mantener la salud.

Es posible diseñar y realizar intervenciones eficaces para posibilitar que las personas vivan más y lleven una vida más sana, reducir las desigualdades y promover el desarrollo. Si se moviliza plenamente el potencial de las principales partes interesadas, esa visión podrá pasar a ser una realidad para toda la población en todos los países. Los cuidados y prácticas de alimentación adecuados requieren tiempo atención y apoyo para ayudar a los niños y otras personas que quizá no estén en condiciones de cuidarse solas es necesario utilizar los recursos de manera eficiente la enseñanza nutricional puede constituir un instrumento apropiado y eficaz para prevenir y resolver los problemas nutricionales de hecho en general es posible obtener mejoras en la nutrición proporcionando una adecuada enseñanza a las mujeres.

Ahora bien, Colombia no es ajena a todo este panorama. Así lo sustenta la Encuesta nacional de la situación nutricional en Colombia (ENSIN), la cual muestra importantes problemas en relación con la situación nutricional y alimentaria de la población, dentro de las cuales se destaca como un problema crítico la anemia nutricional en los diversos grupos poblacionales estudiados. La encuesta reportó que de los hogares colombianos integrados por personas menores de 18 años, el 40,6% se clasificó en inseguridad alimentaria; el 12,6% de los niños de 6 a 9 años tiene retraso en crecimiento y es mayor en hombres (14,5%) que en la mujeres (10,6%); en el nivel 1 del SISBEN Es de 19%.

Además, el 1,1% de los niños y niñas colombianos entre 5 y 9 años presenta desnutrición aguda (bajo peso para la estatura) y los departamentos con mayor prevalencia en delgadez en niños y jóvenes de 10 a 17 años son, en su orden: Córdoba (15,1%), Atlántico (12,4%), Bolívar, Magdalena, Norte de Santander, Cesar, Sucre y Huila.

Estos departamentos son los que también presentan mayores prevalencias de déficit en la ingesta de proteínas y calcio, y constituyen la subregión que presenta la mayor prevalencia de anemia (49%) de los niños y niñas de 5 a 12 años.

El retraso en crecimiento en niños y jóvenes de 10 a 17 años se presenta en prevalencias más altas en los departamentos de Nariño, La Guajira, Boyacá, Cauca, Vaupés, Amazonas, Sucre, Magdalena, Tolima, Caquetá, Putumayo, Norte de Santander y Cesar. Estos departamentos presentan asimismo las más altas prevalencias de déficit en la ingesta de proteínas y calcio. Sin duda, este grupo poblacional desarrolla actividades de educación que seguramente se verán truncadas por la falta de una alimentación adecuada y variada, que aporte los nutrientes que se requieren en esa etapa de la vida. Ante este panorama son varios los desafíos que el PMA nos invita a encarar, entre tantos otros retos:

- Aunar esfuerzos entre los múltiples actores y organizaciones interesados en reducir la desnutrición, a fin de evitar la dispersión en demasiadas instituciones y programas diferentes, lo cual conlleva la no materialización de las propuestas.
- Concienciar a las personas que padecen desnutrición, dado que esta es a menudo imperceptible y quienes la sufren no están conscientes de sus futuras implicaciones.
- Crear sistemas de vigilancia nutricional y de herramientas eficaces y efectivas que permitan a los gobiernos la identificación geográfica de las áreas con alta prevalencia de desnutrición y entender los factores determinantes de los problemas de alimentación y/o nutrición que allí se presentan.

- Establecer mecanismos que permitan comprobar que se ha cumplido con los objetivos y que los programas están teniendo el impacto esperado. Frecuentemente, debido a las limitaciones por insuficiencia de recursos técnicos y financieros, y a causa de los diversos enfoques metodológicos, los sistemas de seguimiento y evaluación e la región no tiene la capacidad de generar la información necesaria para una adecuada evaluación de la eficiencia, efectividad y sostenible de estas intervenciones. Aun en los casos en que estos sistemas y evaluaciones logran producir un análisis de los resultados asociados a estos programas con base a la evidencia, las lecciones aprendidas en estos ejercicios no son incorporadas en forma sistemática al proceso de formulación de nuevos o mejores programas.
- Aprender de la experiencia de otros, pues los esfuerzos de los expertos y encargados de formular políticas en la región se ven restringidos por la falta de oportunidades para aprender de otros, lo que resulta frecuentemente en que países que tienen graves problemas desconocer la existencia de experiencias exitosas.

Partiendo desde las bases más elementales contempladas desde la misma Constitución Política y en los tratados o convenios internacionales de Derechos Humanos ratificados por Colombia donde se incluye la Alimentación como uno de los derechos fundamentales de todo ser humano y que reconocen el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, se ratifica la necesidad de unir esfuerzos conjuntamente con el Estado y la familia para contribuir a garantizar el mejoramiento de una seguridad alimentaria universal y sustentable para nuestra población. Es así como la Nutrición ha sido considerada como un elemento necesario, no solo en la prevención de enfermedades sino en la promoción y fomento de la salud tanto individual como colectiva para el alcance de los objetivos sociales, económicos y humanos de los gobiernos.

Pues bien, este panorama nos coloca de cara a una grave situación de salud pública, de interés creciente en el mundo y en América Latina y el Caribe. Es posible encontrar soluciones duraderas para los problemas nutricionales mediante esfuerzos concertados por reducir las desigualdades sociales y la pobreza, causa fundamental de la malnutrición. A fin de asegurar la eficacia de las intervenciones en materia de nutrición, es necesario tener en cuenta las políticas generales y sectoriales de desarrollo, ya que es posible que un programa destinado a mejorar la alimentación, la salud o la atención sanitaria, por más que su ejecución se exitosa, no consiga producir efectos apreciables si el contexto general en que se aplica no es favorable a la nutrición. Para ello, se requiere de profesionales especializados en el área de la Alimentación y Nutrición capaces de participar en cada uno de los fenómenos que afectan la situación nutricional de una comunidad o de un individuo, como herramienta fundamental de participación en la consecución de las metas propuestas por los diferentes Estados y en especial de nuestro país y particularmente de nuestro Departamento.

El perfil epidemiológico que caracteriza a Colombia y sus actuales reformas en salud demandan una mayor participación de los profesionales en la promoción de la salud, por lo que se requiere un profesional formado acorde con las necesidades del contexto, para lograr un abordaje holístico del ser humano, que potencialice el liderazgo y trascienda los modelos biomédicos centrado en la enfermedad y su tratamiento⁴.

Son muchos los desaciertos que pueden tenerse en los programas de educación en salud y nutrición; algunos de ellos son de tipo metodológico y por imprecisión en la formulación de los objetivos y de los mensajes, actitud autoritaria del educador, desconocimiento del contexto, inadecuadas estrategias para la enseñanza y

⁴RESTREPO MESA, Sandra Lucía. La promoción de la salud y sus aportes a la educación en alimentación y nutrición. *Invest. educ. enferm* [online]. 2005, vol.23, n.1, pp. 110-117. ISSN 0120-5307.

ausencia de la evaluación. Años atrás, la educación para la salud consistía básicamente en distribuir información y dirigir mensajes a la población con la esperanza de que estas medidas de algún modo, trajeran cambios en las costumbres de individuos y colectivos. Con el transcurrir de los años se ha hecho cada vez más evidente que para hacer efectiva la educación en salud, se requieren diversas estrategias que trasciendan la información.

La educación convencional en nutrición y alimentación parece no ser pertinente cuando se fundamenta sólo en concepciones teóricas, sin tener en cuenta el contexto, la cultura y los comportamientos humanos, lo que en muchos casos genera pérdida de recursos, desperdicio de tiempo y baja productividad e impacto de las intervenciones.

Por ello, la Universidad Mariana le apunta a la promoción de la salud. La Carta de Ottawa plantea cinco áreas fundamentales para la promoción de la salud: construcción de políticas públicas saludables, mejoramiento de los entornos o ambientes, fortalecimiento de la participación social, desarrollo de actitudes personales y reorientación de los servicios, áreas que para su desarrollo requieren que se trasciendan los modelos higienistas que dieron origen a la promoción de la salud⁵. La Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud⁶, conciben la promoción de la salud como la suma de acciones de la población, los servicios, las autoridades sanitarias y otros sectores sociales y productivos, encaminadas a mejorar las condiciones de salud individual y colectiva.

Particularmente nuestro Departamento de Nariño es un Departamento aislado del resto del País, con dificultades enormes de Desnutrición en menores de 5 años, tal

⁵ Restrepo H. ¿Qué es la promoción de la salud? En: Cátedra abierta. Reforma de los servicios de salud en el mundo. Universidad de Antioquia. Facultad de Medicina 1999; (13): 12-20

⁶ Epp J. Lograr la salud para todos: un marco para la promoción de la salud. En: La promoción de la salud: Una antología. Washington: OPS, OMS; 1996. pp. 25-36 (Publicación científica; N° 557).

como se evidenció en el Plan Estratégico Instituto Departamental de Salud de Nariño, relacionado con el Diagnostico General de su Situación de salud:

El departamento de Nariño a pesar de los significativos adelantos que en las últimas dos décadas ha logrado en el campo de la salud en particular y el desarrollo social en general, todavía sigue presentando un perfil mórbido más cercano a los indicadores de atraso que a los de desarrollo poblacional, es así como entre sus primeras causas de morbilidad en la consulta externa, las enfermedades infecciosas ocupan los primeros lugares, la IRA y la EDA y el parasitismo intestinal se hacen evidentes afectando especialmente a la población infantil. Las enfermedades propias del desarrollo (crónicas o degenerativas) únicamente se ven reflejadas en los casos de hipertensión esencial que ocupa el quinto puesto, más frecuente en mujeres y en grupos etéreos mayores de 15 años.

Por su parte la alta mortalidad infantil, (tasa de 45.20 x 1000 nv) y dentro de ella la mortalidad neonatal que se relaciona directamente con los determinantes causales anteriormente mencionados, (especialmente la desnutrición materna dentro del binomio madre-hijo) es otro componente significativo dentro del perfil epidemiológico del Departamento; aquí inciden otras causas específicas importantes como la desnutrición, las enfermedades infecciosas y parasitarias causantes de las enfermedades diarreicas agudas, y en algunos casos la baja cobertura de las acciones contra las enfermedades inmunoprevenibles como la infección respiratoria aguda por Haemophilus influenza o el tétanos neonatal.

La FAO conjuntamente con otros organismos está empeñada en mejorar las condiciones nutricionales de las poblaciones y promover estilos de vida y de alimentación sanos. Existe plena conciencia institucional que esto requerirá muchos esfuerzos y acciones específicas, como el desarrollo de programas e intervenciones de educación en nutrición, que conjuntamente con otras acciones mejoren los niveles de nutrición existentes. La capacitación de los recursos humanos en nuevos

enfoques y metodologías desarrollados, deberá necesariamente ser considerada, dando prioridad a los países donde los recursos humanos en nutrición son más escasos y se requiera un refuerzo en su formación.

Por último se debe mencionar el rol importante que tienen la decisión y apoyo políticos en la implementación de programas educativos en los países; así como acciones eficaces para la reducción de la pobreza, que en muchos países en desarrollo, es actualmente una de las principales condicionantes de los bajos niveles de nutrición y salud encontrados.

Según lo reportado por el Observatorio Laboral del Ministerio de Educación 2001-2008, el programa de Nutrición cuenta con la siguiente información:

Graduados de programas relacionados con ciencias de la salud por nivel de formación (pregrado).

NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO	TÉCNICA	TECNOLÓGICA	UNIVERSITARIA
BACTERIOLOGÍA	301	262	7.036
ENFERMERÍA	880	0	16.544
INSTRUMENTACIÓN QUIRÚRGICA	635	164	4.417
MEDICINA	132	839	22.378
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	0	0	1.777
ODONTOLOGÍA	163	373	10.799
OPTOMETRÍA Y OTROS PROGRAMAS DE CIENCIAS DE LA SALUD	0	0	1.666
SALUD PÚBLICA	579	951	2.578
TERAPIAS	22	0	14.382
TOTAL	2.712	2.589	81.577

Fuente: Observatorio Laboral MEN

Con la anterior información la Universidad Mariana y el Programa de Nutrición y Dietética se particularizaran por la formación integral del Ser Humano, tanto desde el currículo, como el desarrollo de procesos internos de crecimiento y realización humana; busca la interacción pedagógica que involucre al educando y al educador en un proceso de construcción humana y cristiana, el educando es formado como persona, ciudadano y profesional a partir de una pedagogía del amor desde los preceptos de María Inmaculada y de la responsabilidad centrada en la espiritualidad de San Francisco y la Madre Caridad Brader

Dentro de las aulas de la Universidad Mariana el desarrollo del espíritu crítico, creativo y el aprendizaje autónomo (desde los procesos de cognición, meta cognición y transferencia), prepara al educando para el desarrollo integral que sus competencias y procesos personales de crecimiento y desarrollo de competencias aptas para el ejercicio profesional.

Para desarrollar una pedagogía adecuada a los anteriores preceptos Marianos, los programas académicos de la Universidad, han encontrado en una aproximación al enfoque Constructivista, desde la espiritualidad y el humanismo cristiano, la respuesta adecuada para la aplicación de teorías y prácticas que estructuren saberes significativos a partir de la definición de conceptos claros; de esta forma el grupo de trabajo, para la generación del programa de Nutrición-Dietética abstrae el constructivismo dentro de su metodología pedagógica de la siguiente manera:

El corte constructivista del programa de Nutrición y Dietética tiene como objetivo general inculcar en el educando la noción de “aprender a aprender” y en el educador la posibilidad de “enseñar a pensar y a aprender”. El profesional de la Universidad Mariana de la ciudad de Pasto, intervendrá en la Orientación nutricional no únicamente en los tipos y cantidades de alimentos que una persona puede consumir, si no profundizar en las razones de consumo de determinados alimentos, la influencia del entorno en el apetito y la disposición del individuo para cambiar su dieta, esto se puede llevar a la práctica, muchas veces las personas requieren soluciones pequeñas, en vez de hacer cambios drásticos en su estilo de alimentación a través la educación para la salud, abarcando aspectos tales como la promoción de una alimentación sana y equilibrada, una vivienda higiénica y funcional, fomento de la actividad física, acceso a fuentes de recreación, práctica del descanso reparador, así como la ampliación de la cultura sobre la salud.

2. MISIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana contribuye a la formación de profesionales con excelencia académica, actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.

3. VISIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana será reconocido por el impacto y el compromiso social que generen sus egresados, por su calidad académica y su espíritu investigativo, emprendedor e innovador que le permite participar en la solución de problemas relacionados con la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana.

4. PERFILES DEL NUTRICIONISTA DIETISTA

4.1. PERFIL DE INGRESO DEL ASPIRANTE A NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PRUEBA	ASPECTOS TENIDOS EN CUENTA	VALORACIÓN
Pruebas de estado	Con valoración mínima de 40 en: Biología Química Sociales Matemáticas Lenguaje	50%
Entrevista	Área familiar Área motivacional Área académica Área personal	10%
Prueba de conocimiento	Conocimientos específicos relacionados con la disciplina: Biología Química Matemáticas Lenguaje Inglés	20%
Prueba psicotécnica	Prueba 16PF Prueba Valanti	20%

Rasgos de personalidad

- Gusto por las ciencias químico-biológicas.
- Interés en el área de salud, nutrición y alimentos.
- Interés por ayudar a los demás en el mejoramiento de su calidad de vida, especialmente en aspectos relacionados con la nutrición y la alimentación.
- Liderazgo, abierto al cambio, proactivo.

Conocimientos generales

- Conocimientos básicos de química y bioquímica.
- Conocimientos básicos de biología
- Conocimientos básicos en una segunda lengua.
- Conocimientos básicos en herramientas informáticas

Habilidades, capacidades y aptitudes

- Habilidades para la comunicación oral y escrita.
- Hábito por la lectura.
- Facilidad para establecer relaciones interpersonales.
- Inclinação por el trabajo multidisciplinario.

4.2. PERFIL DE EGRESO DEL NUTRICIONISTA-DIETÉTISTA

El Nutricionista – Dietista egresado de la Universidad Mariana de acuerdo con la Resolución No. 2772 de noviembre 13 de 2003 del Ministerio de Educación de la República de Colombia es un profesional con formación universitaria, actitud científica, crítica, analítica, compromiso social y liderazgo en capacidad de desempeñarse en las siguientes áreas:

Nutrición Normal y Clínica:

- Estudia, investiga y aplica la ciencia de los alimentos y la nutrición en la alimentación del ser humano.
- Brinda atención nutricional a individuos sanos o enfermos y a colectividades mediante el diagnóstico del estado nutricional, la elaboración, planeación y evaluación del plan dietario, en todas las etapas fisiológicas del ciclo vital del ser humano.
- Participa en programas de atención nutricional especial a pacientes con soporte enteral y parenteral.
- Participa en la construcción de programas de educación alimentaria y nutricional en la promoción y prevención de la salud en individuos y colectividades en instituciones públicas y privadas del área de la salud.

Nutrición Comunitaria

- Diagnostica la situación alimentaria y nutricional de las comunidades
- Participa en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y

nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social ya sea a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos del milenio.

- Participa en la construcción, desarrollo y evaluación de planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país.
- Planea, desarrolla y evalúa programas y estrategias de educación alimentaria y nutricional para la población.

Servicios de alimentación

- Administra servicios de alimentación institucionales y comerciales acordes con el marco legal vigente.
- Planea, desarrolla, controla y evalúa procesos y procedimientos de servicios de alimentación, asegurando la calidad de los mismos.
- Participa y colabora en la elaboración de pliego de condiciones para licitaciones de contratación de servicios de alimentación
- Planifica los ciclos de minutas para servicios de alimentación orientada a la satisfacción de las necesidades fisiológicas y nutricionales del consumidor, establece la estandarización de recetas y su actualización permanente.

Ciencia de los alimentos

- Orienta la producción, comercialización e industrialización de alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales de la población.
- Contribuye en la innovación de procesos y formulación de nuevos productos alimentarios dirigidos a la prevención de patologías relacionadas con la alimentación y/o al mejoramiento de las condiciones de salud de los consumidores garantizando la calidad e inocuidad en sus procesos.
- Investiga y aplica técnicas para el desarrollo y transformación de alimentos que contribuyan a subsanar los problemas nutricionales de la población.

- Participa en el análisis nutricional y control de calidad de alimentos industrializados.

4.3. PERFIL OCUPACIONAL DEL NUTRICIONISTA-DIETÉTISTA

Como respuesta a la evolución de las necesidades e intereses de la población, el avance de la ciencia y la tecnología entre otros, el Nutricionista Dietista incursiona en la elaboración de proyectos de investigación en materia de salud, alimentación y nutrición, diseño de perfiles epidemiológicos nutricionales, industria de alimentos, laboratorios de productos nutricionales y farmacéuticos, asesorías, interventorías, en Instituciones de Educación Superior, en la innovación y Desarrollo del espíritu empresarial, todas ellas mediante la aplicación de altos principios éticos y valores en su accionar profesional.

El Nutricionista – Dietista de la Universidad Mariana podrá desempeñarse de forma individual o como integrante de un equipo interdisciplinario tanto en el sector público como en el privado en los campos:

Nutrición Normal y Clínica: Haciendo parte del equipo de trabajo de instituciones hospitalarias, Entidades Promotoras de Salud (EPS), Instituciones Prestadoras de Servicios (IPS), consultorios y centros médicos, atención domiciliaria, centros de estética y clubes recreativos.

Salud Pública y Nutrición Comunitaria: Hace parte del equipo de trabajo de las Empresas Sociales del Estado (E.S.E) y en diferentes niveles y sectores de Entidades gubernamentales y no gubernamentales, ya sea a nivel regional, nacional e internacional.

Servicios de Alimentación: Lidera procesos administrativos en servicios alimentarios públicos y privados y en servicios de alimentación comercial y no comercial.

Ciencia y Tecnología de Alimentos: Hace parte del equipo interdisciplinario de las empresas agropecuarias, industria alimentaria, sistemas de control de calidad de alimentos, consultoría, marketing alimentario y/o laboratorios farmacéuticos.

Actividad Física y Deporte: Se desempeña en instituciones, asociaciones y clubes deportivos, con la asesoría a deportistas de alto rendimiento, o disciplinas.

Docencia, Investigación y Extensión: Forma parte del equipo docente de Universidades, Centros de Formación Técnica, Instituciones de Educación e Investigación en Salud y Nutrición, Instituciones o Centros de investigación.

5. CURRÍCULO DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

5.1. MACROPROBLEMA DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

¿Cómo se puede contribuir desde el perfil profesional del nutricionista dietista, en el abordaje y solución de las problemáticas alimentarias y nutricionales existentes en la población, la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad de acuerdo a políticas de seguridad alimentaria y las nuevas tendencias en el perfil epidemiológico, realizando integración de los servicios alimentarios y las ciencias de los alimentos como estrategias relacionadas con la promoción de estilos de vida saludables?.

5.2. FORMULACIÓN DE COMPETENCIAS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
INSTITUCIONAL: Contribuir en la formación de personas con espíritu humano cristiano, comprometidas con los principios fundamentales de la disciplina.	HUMANIDADES: Ejercer la disciplina con compromiso y responsabilidad ética y social en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión; tanto de individuos como colectividades, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, las características socio culturales y económicas y los derechos humanos.	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar el pensamiento crítico creativo, analítico y argumentativo sobre el ser, el conocer y el quehacer del ser humano, desde la apropiación de los principales referentes teóricos y conceptuales de la filosofía, propiciando una visión holística de la realidad y la comprensión de los grandes interrogantes del ser humano. - Capacidad para trabajar en un contexto profesional, ético y legal identificando y respondiendo a dilemas y temas éticos o morales en su práctica diaria, desde el modelo Franciscano y de María Inmaculada. - Actuar ética y responsablemente en el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética, asumiendo una actitud favorable hacia el trabajo, dirigido al individuo, familia y comunidad para interpretar objetivamente la problemática relacionada 	<ul style="list-style-type: none"> - Pensamiento filosófico - Humanismo cristiano - Bioética - Desarrollo humano

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
		con la Alimentación y Nutrición y contribuir a su solución, para mejorar la calidad de vida de las personas y comunidades	
DISCIPLINAR: Articular a la formación profesional los conceptos y metodologías de las ciencias básicas que aportan elementos esenciales para el estudio del ser humano en un contexto de interdisciplinariedad	SEGUNDA LENGUA: Emplear eficazmente una segunda lengua a nivel oral y escrito en múltiples contextos de desempeño.	<ul style="list-style-type: none"> - Usar correctamente los recursos formales de la segunda lengua en la formación de mensajes significativos. - Integrar correctamente las destrezas léxicas, fonológicas, sintácticas y ortográficas en situaciones comunicativas reales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inglés fase I - Inglés fase II - Inglés fase III
	ESPÍRITU EMPRESARIAL: Implementar herramientas de las ciencias administrativas en la formulación, ejecución y evaluación de proyectos dirigidos a la creación de empresa y encaminados a la promoción, prevención, y tratamiento del paciente, la familia y la comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los principios básicos de la economía que soportan la sociedad a través de los cuales se administran sus recursos y se satisfacen las necesidades de una manera eficaz. - Identificar oportunidades de creación de bienes o servicios desde la óptica disciplinar, teniendo en cuenta las necesidades y expectativas de la población. - Desarrollar propuestas orientadas a la creación de empresas que suplan necesidades de la población desde la óptica disciplinar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Economía Alimentaria y Nutricional - Pilares del espíritu empresarial - Gestión y gerencia empresarial

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
	NUEVAS TECNOLOGÍAS: Aplicar adecuadamente los sistemas de información en el desempeño académico y profesional.	<ul style="list-style-type: none"> - Manejar herramientas tecnológicas y equipos según los procedimientos previstos técnicamente dentro del desempeño académico y profesional. - Utilizar las herramientas informáticas para el desarrollo de proyectos y actividades en el campo ocupacional. 	<ul style="list-style-type: none"> - Informática básica - Informática aplicada
	CIENCIAS MATEMÁTICAS: Manejar las herramientas fundamentales de análisis, cálculo, medición y estimación del mundo natural y social que facilitan una comprensión más precisa de los problemas alimentarios y nutricionales.	<ul style="list-style-type: none"> - Efectuar correctamente la recolección de información, así como la codificación, manipulación, almacenamiento y tratamiento de esta información - Dominar la terminología propia de algún ámbito en el que sea necesaria la aplicación de modelos y métodos estadísticos o de investigación operativa para resolver problemas reales. - Formular y resolver problemas reales de toma de decisiones con base en la información recolectada y analizada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bioestadística - Epidemiología
	FORMACIÓN INVESTIGATIVA: Desarrollar procesos investigativos con rigor científico relacionados con la salud, alimentación y nutrición humana.	<ul style="list-style-type: none"> - Establecer la interrelación entre la ciencia, la tecnología, la sociedad y el ambiente en contextos 	<ul style="list-style-type: none"> - Lectoescritura - Epistemología general - Epistemología específica

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
		<p>históricos y sociales específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fundamentar opiniones sobre los impactos de la ciencia y la tecnología en su vida cotidiana, asumiendo consideraciones éticas. - Identificar problemas, formula preguntas de carácter científico y plantea las hipótesis necesarias para responderlas. - Obtener, registrar y sistematizar la información para responder a preguntas de carácter científico, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes. - Contrastar los resultados obtenidos en una investigación o experimento con hipótesis previas y comunica sus conclusiones. - Generar nuevos conocimientos desde la rigurosidad del método científico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Procesos investigativos - Seminario de investigación - Trabajo de investigación
PROFESIONAL: Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la	NUTRICIÓN HUMANA: Realizar atención nutricional de individuos sanos y enfermos en los diferentes ciclos de vida y condiciones con base en indicadores clínicos, bioquímicos, físicos, antropométricos y alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> - Comprender las bases metabólicas de la enfermedad, asociando el papel bioquímico de la dieta según la edad, el nivel de actividad, el estado fisiológico y los factores 	<ul style="list-style-type: none"> - Introducción a la Nutrición y Dietética - Valoración del estado nutricional - Farmacología de la Nutrición - Bioquímica nutricional

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.		<p>socioculturales en la valoración del estado nutricional del individuo o de la comunidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos y enfermos - Prescribir planes alimentarios y nutricionales teniendo en cuenta la estimación de requerimientos nutricionales, según su etapa fisiológica y estado patológico. - Prescribir el soporte nutricional enteral o parenteral de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la patología. - Realizar orientación nutricional sobre el plan dietario a implementar. - Realizar evaluación y seguimiento de la atención nutricional realizada. - Actuar profesionalmente en coherencia con las necesidades y características de la población colombiana, a partir de los objetivos del sistema de salud y en cumplimiento de los 	<ul style="list-style-type: none"> - Nutrición Aplicada - Educación y evaluación Nutricional - Microbiología y Parasitología - Nutrición y Deporte - Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano teoría - Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano práctica - Nutrición normal y terapéutica materno infantil teoría - Nutrición normal y terapéutica materno infantil práctica - Soporte Nutricional Especial

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
		principios que rigen el desempeño del profesional.	
	NUTRICIÓN COMUNITARIA: Participar en el diseño de estudios poblacionales, promoción, ejecución y seguimiento de políticas, planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición en diferentes niveles y sectores de desarrollo económico y social ya sea a nivel regional, nacional e internacional, en concordancia con las metas trazadas para el alcance de los objetivos del milenio.	<ul style="list-style-type: none"> - Construir, desarrollar y evaluar planes, programas y políticas de alimentación y nutrición del país. - Diagnosticar el estado nutricional de grupos poblacionales con base en indicadores de acuerdo a directrices nacionales e internacionales. - Evaluar hábitos alimentarios y necesidades nutricionales específicas de grupos poblacionales. - Establecer objetivos metas y prioridades de intervención poblacional, con base en necesidades alimentarias y nutricionales. - Promover la educación alimentaria y nutrición teniendo en cuenta las diferencias étnico – cultural del contexto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Situación Nutricional - Cultura alimentaria y educación en Salud - Promoción de la Salud - Seguridad Alimentaria y Nutricional - Nutrición salud pública
	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: Administrar servicios de alimentación para colectividades sanas o enfermas, en instituciones públicas o privadas, aplicando herramientas de la ciencia de la alimentación y nutrición, en la gestión de procesos que incidan positivamente en el estado nutricional de la población, en la promoción de la salud y	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar diagnóstico del funcionamiento del servicio de alimentación, teniendo en cuenta el talento humano, procesos, recurso físico, financiero y tecnológico acorde a la normatividad vigente de buenas prácticas de manufactura, para 	<ul style="list-style-type: none"> - Producción de Alimentos - Servicios de Alimentación - Administración de Servicios Alimentarios

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
	prevención de la enfermedad de acuerdo a las políticas de seguridad alimentaria y nutricional.	<p>establecer sistemas de mejoramiento continuo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborar menús y ciclos de menús normales y terapéuticos con el respectivo análisis nutricional y estandarización de su preparación. - Evaluar la calidad nutricional o sensorial de los menús ofrecidos en los servicios de alimentación para los diferentes grupos de edad. - Formular y desarrollar programas de capacitación en manipulación de alimentos, alimentación saludable y técnicas dietéticas de acuerdo a la normatividad vigente. - Dirigir los procesos de adquisición, almacenamiento, conservación, procesamiento y distribución los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente - Planear, ejecutar, verificar y evaluar el componente técnico de los procesos de licitación de servicios de alimentación. 	
	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS: Desarrollar y analizar nutricionalmente productos alimentarios saludables	<ul style="list-style-type: none"> - Formular, estandarizar y desarrollar productos alimentarios. 	<ul style="list-style-type: none"> - Composición de Alimentos - Bioquímica de alimentos - Bromatología

ÁREAS COMPETENCIAS DE PRIMER ORDEN	COMPONENTES COMPETENCIAS DE SEGUNDO ORDEN	CURSOS COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN	ESPACIOS ACADÉMICOS
	orientados al consumo humano, aplicando la legislación nacional e internacional.	<ul style="list-style-type: none"> - Diseñar e implementar procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria. - Analizar nutricional, bromatológica, fisicoquímica y sensorialmente productos alimentos. - Gestionar iniciativas de emprendimiento en el área de alimentos desde los parámetros alimentarios y nutricionales en beneficio de la población. 	<ul style="list-style-type: none"> - Microbiología de Alimentos - Higiene y Control de alimentos - Tecnología frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas - Tecnología de lácteos - Tecnología de carnes
ÁREA ELECTIVA: Complementar la formación profesional, a través de elementos de actualización permanente disciplinar e interdisciplinar.	GENERAL Fortalecer la formación interdisciplinar que aporte al crecimiento profesional y personal del educando.	<ul style="list-style-type: none"> - Articularse con otras disciplinas para posibilitar el trabajo en equipo. - Desarrollar habilidades - Complementar el saber específico con el aporte de otras áreas. 	Electivas generales VI, VII, VIII, IX: <ul style="list-style-type: none"> - Las ofrecidas por la institución
	ESPECÍFICA: Profundizar a partir de los intereses del educando, en la temática o campo específico de conocimiento ligado al desarrollo profesional.	<ul style="list-style-type: none"> - 	Electivas específicas VII, VIII, IX en: <ul style="list-style-type: none"> - Nutrición humana - Nutrición comunitaria - Servicios de alimentación - Ciencia de los Alimentos

5.3. ÁREAS, MÓDULOS, CURSOS, CRÉDITOS E INTENSIDAD HORARIA PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ÁREAS DE FORMACIÓN	MÓDULO	CURSO	CRÉDITOS	TRABAJO PRESENCIAL CON ACOMPAÑAMIENTO	TRABAJO INDEPENDIENTE	SEMESTRE
Institucional	Humanidades	Pensamiento Filosófico	2	64	32	I
		Humanismo Cristiano	2	64	32	II
		Bioética	2	64	32	III
		Desarrollo Humano	1	32	16	IV
Disciplinar	Segunda Lengua	Inglés fase I	2	64	32	IV
		Inglés fase II	2	64	32	V
		Inglés fase III	2	64	32	VI
	Espíritu Empresarial	Economía Alimentaria y Nutricional	2	64	32	I
		Pilares del espíritu empresarial	1	32	16	VI
		Gestión y gerencia empresarial	1	32	16	VII
	Nuevas Tecnologías	Informática básica	1	32	16	I
		Informática aplicada	1	32	16	II
	Ciencias Matemáticas	Bioestadística	2	64	32	II
		Epidemiología	2	64	32	III
	Formación Investigativa	Lectoescritura	2	64	32	I
		Epistemología general	2	64	32	IV
		Epistemología específica	2	64	32	V
		Procesos investigativos	2	64	32	VI
		Seminario de investigación	2	64	32	VII
		Trabajo de investigación	2	64	32	VIII
Profesional	Nutrición Humana	Introducción a la Nutrición y Dietética	3	96	48	II
		Valoración del estado nutricional	2	64	32	II

ÁREAS DE FORMACIÓN	MÓDULO	CURSO	CRÉDITOS	TRABAJO PRESENCIAL CON ACOMPAÑAMIENTO	TRABAJO INDEPENDIENTE	SEMESTRE
		Farmacología de la Nutrición	2	64	32	III
		Bioquímica nutricional	3	96	48	III
		Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano teoría	3	96	48	IV
		Dietoterapia	3	96	48	IV
		Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano práctica	5	160	80	V
		Educación y evaluación Nutricional	3	96	48	V
		Nutrición normal y terapéutica materno infantil teoría	3	96	48	VI
		Nutrición normal y terapéutica materno infantil práctica	5	160	80	VII
		Nutrición y Deporte	2	64	62	VII
		Soporte Nutricional Especial	1	32	16	VIII
		Práctica integrada I	8	256	128	VIII
		Práctica integrada II	12	384	192	IX
	Nutrición Comunitaria	Salud y Nutrición	1	32	16	I
		Cultura alimentaria y educación en Salud	2	64	32	II
		Promoción de la Salud	2	64	32	III
		Seguridad Alimentaria y Nutricional	1	32	16	IV
		Nutrición salud pública	2	64	32	V
	Servicios De Alimentación	Producción de Alimentos	1	32	16	I
		Servicios de Alimentación	3	96	48	V
		Administración de Servicios Alimentarios	2	64	32	VI

ÁREAS DE FORMACIÓN	MÓDULO	CURSO	CRÉDITOS	TRABAJO PRESENCIAL CON ACOMPAÑAMIENTO	TRABAJO INDEPENDIENTE	SEMESTRE
	Ciencia De Los Alimentos	Composición de Alimentos	2	64	32	I
		Bioquímica de alimentos	2	64	32	II
		Bromatología	2	64	32	III
		Microbiología de Alimentos	2	64	32	IV
		Higiene y Control de alimentos	1	32	16	V
		Tecnología frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas	3	96	48	VI
		Tecnología de lácteos	2	64	32	VII
		Tecnología de carnes	2	64	32	VIII
Electivas	General	Electiva de general I	2	64	32	VI
		Electiva de general I	2	64	32	VII
		Electiva de general I	2	64	32	VIII
		Electiva de general I	2	64	32	IX
	Profundización	Electiva de profundización I	2	64	32	VII
		Electiva de profundización II	2	64	32	VIII
		Electiva de profundización III	2	64	32	IX

5.4. PLAN DE ESTUDIOS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ÁREA	COMPONENTE	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO	CUARTO	QUINTO	SEXTO	SÉPTIMO	OCTAVO	NOVENO
Disciplinar	HUMANIDADES	Pensamiento Filosófico (2)	Humanismo Cristiano (2)	Bioética (2)	Desarrollo Humano (1)					
	SEGUNDA LENGUA				Ingles fase I (2)	Ingles Fase II (2)	Inglés Fase III (2)			
	NUEVAS TECNOLOGÍAS	Informática Básica (1)	Informática Aplicada (1)							
	ESPÍRITU EMPRESARIAL	Economía Alimentaria y Nutricional (2)					Pilares Espíritu Empresarial (1)	Gestión y Gerencia Empresarial (1)		
	FORMACIÓN INVESTIGATIVA	Lectoescritura (2)			Epistemología General (2)	Epistemología Específica (2)	Procesos Investigativos (2)	Seminario de Investigación (2)	Trabajo de Investigación (2)	
	CIENCIAS BIOLÓGICAS	Biología Humana (2)								
		Química General (2)	Química Orgánica (2)							
	MORFOLOGÍA		Anatomofisiología (4)	Fisiopatología humana (4)						
Profesional	CIENCIAS MATEMÁTICAS		Bioestadística (2)	Epidemiología (2)						
	NUTRICION humana		Introducción a la Nutrición y Dietética (3)	Farmacología de la Nutrición (2)	Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano teoría (3)	Nutrición normal y terapéutica del adulto y el anciano práctica (5)	Nutrición normal y terapéutica materno infantil teoría (3)	Nutrición normal y terapéutica materno infantil práctica (5)	Soporte Nutricional Especifico (1)	PRACTICA INTEGRADA (12)
			Valoración del estado nutricional (2)	Bioquímica clínica y nutricional (3)	Dietoterapia (3)	Educación y evaluación Nutricional (3)		Nutrición y Deporte (2)	PRACTICA INTEGRADA (8)	
	NUTRICION COMUNITARIA	Salud y Nutrición (1)	Cultura alimentaria y educación en Salud (2)	Promoción de la Salud (2)	Seguridad Alimentaria y Nutricional (1)	Nutrición salud pública (2)				
	Servicios de alimentación	Producción de Alimentos (1)				Servicios de Alimentacion (3)	Administración de Servicios Alimentarios (2)			
	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	Composición de Alimentos (2)	Bioquímica de alimentos (2)	Bromatología (2)	Microbiología de Alimentos (2)	Higiene y Control de alimentos (1)	Tecnología frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas (3)	Tecnología de lácteos (2)	Tecnología de carnes (2)	
Electivas	PROFUNDIZACIÓN						2	2	2	2
	GENERAL						2	2	2	2
TOTALES		16	20	17	14	18	17	16	17	16

5.5. EJEMPLO DE DESAGREGACIÓN DE SABERES PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DESAGREGACION DE SABERES					ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	No. DE CRÉDITOS	PROMEDIO DE HORAS DE TRABAJO SEMANAL	TIEMPO	
ÁREA	CURSOS	SABERES ESPECIFICOS	TEMAS	SUBTEMAS				TRABAJO PRESENCIAL DE APRENDIZAJE	TRABAJO INDEPENDIENTE APRENDIZAJE
ÁREA FORMACION BASICA	Lectura y Escritura Académica	Construcción e interpretación de textos	Habilidades lectoescritoras	Lectura y escritura de textos: argumentativos, informes, artículos, entrevistas, comentarios, reseñas críticas, trabajos de grado.	Foro Talleres de lectoescritura Debate	2	6 (4h con acompañamiento y 2h de trabajo independiente).	64 (4 h/s)	32 (2h/s)
ÁREA DE FORMACIÓN ESPECIFICA	Servicios de	Fundamentos operativos de un servicio de alimentación	Procesos en las áreas de un servicio de alimentación	1. Compras, recepción y almacenamiento de productos 2. Preparaciones preliminares de un servicio de alimentos. 3. Producción de alimentos. 4. Servicio y distribución de alimentos en un servicio.	Clases magistrales Laboratorios. Ilustraciones graficas Lecturas previas	3	96 h	96h	48h

5.6. EJEMPLO DE MICROCURRICULOS PARA EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTIC

1. DATOS GENERALES DEL CURSO					
Facultad	Ciencias de la Salud				
Programa	Nutrición y Dietética				
Área	Profesional				
Componente	Nutrición Comunitaria				
Macrocompetencia	Promover la actitud crítica y analítica con compromiso social y capacidad de liderazgo en las áreas de alimentación, nutrición humana y ciencia de los alimentos para dar respuesta a las necesidades de la población colombiana y a las tendencias sociales, tecnológicas, políticas, económicas y culturales de su entorno.				
Curso	Cultura alimentaria y educación en salud				
Semestre	I				
Periodo Académico	214				
No. de Créditos	2	HTP (Horas de Trabajo Presencial)	64	HTI (Horas de Trabajo Independiente)	32
Perfil del docente	Nutricionista Dietista con dominio del componente.				
Nombre del profesor	Vivian Carolina Tovar				

2. DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACION DEL CURSO (Por qué y para qué se ofrece este curso)

La alimentación para el ser humano es uno de los aspectos más complejos de la cultura. No se trata tan solo de la ingesta y transformación de determinados alimentos sino de un hecho social que está presente tanto en la vida cotidiana como en los principales momentos de su vida social y religiosa. Desde la selección de los alimentos más adecuados, hasta la elección del dónde, cuándo y con quien consumirlos, pasando por su elaboración, las creencias asociadas a determinados alimentos, entre otros, son hechos que vienen determinados por las pautas culturales en las que vive, razones por las cuales en esta asignatura se estudiarán y analizarán los diversos aspectos que conforman la alimentación con el fin de que el estudiante desarrolle la capacidad de comprender la diversidad del comportamiento humano en general, en relación con los distintos sistemas alimentarios que existen en el mundo. Comprender y analizar la realidad social en la que se encuentran inmersos los procesos alimentarios y disponer de las herramientas teóricas sobre los distintos sistemas para su posterior aplicación en la actividad profesional.

3. Competencia(s) de segundo orden (del curso)	Identificar la diversidad del comportamiento humano y la relación con los distintos sistemas alimentarios, relacionados con la realidad social en la que se encuentra inmerso los procesos alimentarios, para su posterior aplicación en su ejercicio profesional.
---	--

4.. COMPETENCIAS DE TERCER ORDEN ¿Que aprendizajes o niveles de competencia debe lograr el estudiante para alcanzar la competencia de segundo orden?
<ul style="list-style-type: none"> • Conocer la diversidad de factores que determinan y condicionan la alimentación.

• Comprender la importancia de la alimentación en la diversidad cultural de la población.
• Informar a la población sobre la alimentación adecuada en su diversidad cultural.

5. CONTENIDOS, METODOS Y ESTRATEGIAS							
APRENDIZAJES Y SABERES (Temas y Subtemas)		PRACTICAS	TIEMPO EN HORAS POR TEMA		ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE	TECNICAS	ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN
			HTP	HTI			
CAPITULO I. Generalidades	1.1 Cultura, hábitos, costumbres.	N.A.	2	2	Activación de los conocimientos previos	Objetivos	Prueba diagnóstica
	1.2. La alimentación como un hecho social	N.A.	2	2	Para potenciar el enlace entre conocimientos previos y la información que se ha de aprender	Analogía	Ensayo
CAPITULO II. La alimentación	1.1. Condicionamientos biológicos de la alimentación humana	N.A.	5	2	Promover una organización más adecuada de la información que se ha de aprender	Mapa conceptual	Quiz

humana, un fenómeno biocultural	1.2. ¿Alimentarse o nutrirse? Relación entre hábitos alimentarios, nutrientes y salud.	N.A.	4	2	Promover una organización más adecuada de la información que se ha de aprender	Mapa conceptual	Quiz
	1.3. La cultura alimentaria (influencia de cultura en la alimentación actual)	N.A.	4	2	Activación de los conocimientos previos	Preguntas orientadoras	Taller
	1.4. Condicionamientos y variabilidad del comportamiento alimentario	N.A.	4	2	Generación de expectativas apropiadas	Lecturas previas	Consulta
					Primera Valoración (Primer corte académico)		
CAPITULO II. La alimentación humana, un	1.5. Factores ecológicos, tecnológicos y económico-políticos	N.A.	4	2	Promover una organización más adecuada de la información que se ha de aprender	Resumen	Quiz
	1.6. Factores ideológicos	N.A.	4	2	Generación de expectativas apropiadas	Lecturas previas	Consulta

fenómeno biocultural							
CAPITULO III. Avances científicos y la alimentación	1.1. La revolución industrial	N.A.	4	2	Promover una organización más adecuada de la información que se ha de aprender	Mapa conceptual	Quiz
	1.2. Impactos de los descubrimientos científicos y del desarrollo tecnológico en la alimentación	N.A.	5	2	Para potenciar el enlace entre conocimientos previos y la información que se ha de aprender	Organizador previo	Taller
	1.3. Dieta Mediterránea	N.A.	4	2	Orientar y mantener la atención	Ilustraciones	Debate
	1.4. Dieta contemporánea	N.A.	4	2	Orientar y mantener la atención	Ilustraciones	Debate
	1.5. Nuevas tendencias en la alimentación	N.A.	5	2	Generación de expectativas apropiadas	Lecturas previas	Consulta
					Segunda Valoración (segundo corte académico)		

CAPITULO III. Avances científicos y la alimentación	1.6. Interés por la dieta y la salud	N.A.	4	2	Para potenciar el enlace entre conocimientos previos y la información que se ha de aprender	Analogía	Quiz
	1.7. Concepto de calidad y aceptabilidad de los alimentos (aprovechamiento biológico)	N.A.	4	2	Generación de expectativas apropiadas	Lecturas previas	Consulta
	1.8 Influencia de la publicidad en el comportamiento alimentario	N.A.	5	2	Activación de los conocimientos previos	Preguntas orientadora s	Trabajo de campo
					Valoración Final		

6. BIBLIOGRAFIA
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
Contreras, J. y García, M. Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona, 2005.
García, M. "La alimentación en el umbral del siglo XXI. Una agenda para la investigación sociocultural en España", 2004.
González Turmo, I. (1996): "Introducción: Modelos ideales y realidad en alimentación".
Garine, I (1993): "La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios", en González Turmo, I. y Romero de Solís, P.: Antropología de la alimentación.
Cruz, J. Alimentación y Cultura. Antropología de la conducta alimentaria. Eunsa, Pamplona. 1991.
Díaz Méndez, C, Gómez Benito C. Alimentación, consumo y salud. Ed, Fundación La Caixa. Barcelona, 2008.
Guías Alimentarias para la población Colombiana Ministerio de Salud. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Representación OPS/OMS Colombia.