

# **PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

## **TABLA DE CONTENIDO**

### **IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA**

#### **JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA**

La fundamentación teórica del programa

#### **ENFOQUE CONCEPTUAL Y CONTEXTUAL DEL PROGRAMA**

#### **RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA.**

#### **PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DEL PROGRAMA**

#### **LOS PROPÓSITOS DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA, LAS COMPETENCIAS Y LOS PERFILES DEFINIDOS**

Propósito de formación del programa

Competencias

Perfiles del nutricionista dietista

#### **CONTENIDO CURRICULARES**

Plan General de Estudios representado en créditos académicos

Componente de Interdisciplinariedad del programa

Estrategias de Flexibilización para el desarrollo del programa

Los lineamientos pedagógicos y didácticos adoptados en la institución según la metodología y modalidad del programa.

#### **INSTRUCTIVO DE PRÁCTICAS PARA EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

#### **PRÁCTICA VS PERFILES**

#### **EL NUTRICIONISTA DIETISTA EGRESADO DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ORIENTE**

## IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

|  |  |
|--|--|
| <b>Origen del Programa:</b>            | Nuevo  |
| <b>Institución</b>                     | Universidad Católica de Oriente  |
| <b>Nombre del Programa</b>             | Nutrición y Dietética  |
| <b>Título a otorgar</b>                | Nutricionista Dietista   |
| <b>Ubicación del Programa</b>          | Campus Universitario, cra 46 No 40 B 50, Rionegro, Antioquia, Colombia |
| <b>Nivel de formación</b>              | Profesional  |
| <b>Nivel del Programa</b>              | Pregrado   |
| <b>Metodología</b>                     | Presencial   |
| <b>Duración</b>                        | Ocho semestres académicos  |
| <b>Área de Conocimiento Principal</b>  | Ciencias de la Salud   |
| <b>Área de Conocimiento secundaria</b> | Nutrición y dietética  |
| <b>Norma Interna de Creación</b>       | Acuerdo  |
| <b>Número de Norma</b>                 | CD 011   |
| <b>Fecha de la Norma</b>               | 30 de agosto del 2012  |
| <b>Instancia que expide la Norma</b>   | Consejo Directivo  |
| <b>Número de créditos académicos</b>   | 166  |
| <b>Periodicidad de la admisión</b>     | Semestral  |
| <b>Código SNIES</b>                    |  |

## JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

La nutrición y la dietética están vinculadas a diversas dicotomías que conducen a la desarticulación y articulación de los conceptos, procesos, acciones y resultados relacionados con la alimentación y la nutrición en las diferentes culturas que se proyectan directa o indirectamente al individuo y constituyen una línea de complementariedad, a los procesos psicológicos y sociales de una población.

La profesión de nutrición y dietética se acredita por estándares de calidad, madurados a lo largo de la historia, cuyo mejoramiento se ha logrado a la luz de lineamientos regionales, nacionales e internacionales, que se articulan a las necesidades de las poblaciones y que dan cuenta de la formación de profesionales integrales, quienes se han convertido en referentes de credibilidad en los ámbitos sociales que representan. Desde sus inicios, la profesión ha contado con personajes clave en su estructuración, precisamente en algunos trabajos de reseña sobre sus albores, se describe su nacimiento en Argentina en 1933. Desde este momento la profesión ha tenido múltiples matices, todos ellos encaminados al bienestar de la población.

En el desarrollo académico y científico la profesión, tiene como referentes importantes los encuentros significativos que han dejado su impronta para darle una marca de seriedad y compromiso. Encuentros, que han logrado diferentes consensos para el desarrollo profesional desde la academia y la práctica en el ámbito social. En cuanto a la academia, existen lineamientos aportados por la Federación Latinoamericana de Asociaciones Académicas de Nutrición y Dietética- FLASANYD, los cuales tienden a proveer un marco

para el desarrollo y evaluación de los programas, con una tendencia a construir elementos comunes, de tal manera que las Escuelas cuenten con ejes temáticos sin coartar la creatividad, libertad y flexibilidad necesaria para educar profesionales consecuentes con los cambios teóricos, tecnológicos y culturales, motivados por las transformaciones de la problemática alimentario-nutricional proyectada para el primer quinquenio del siglo XXI. (FLASANYD, Perú, 1996), la cual no ha tenido cambios significativos siete años más tarde.

Hasta el año 2003, existían en el país ocho Programas Académicos de formación para Nutricionista–Dietista, los cuales presentan diferentes modelos pedagógicos, y Curriculares, así como de duración en años, pero con importantes consensos en torno a las necesidades de formación. Así pues, para la fecha se identificaron los siguientes programas:

**Tabla No 1. Programas de Nutrición y Dietética a Nivel Nacional<sup>1</sup>**

| <u>Institución (IES)</u>  | <u>Departamento</u> | <u>Municipio</u> | <u>Nivel Académico</u> | <u>Estado Programa</u> | <u>Condición de Calidad</u> |
|---|---------------------|------------------|------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <a href="#">Universidad de Antioquia</a>                                | Antioquia           | Turbo            | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |
| <a href="#">Universidad del Atlántico</a>                               | Atlántico           | Barranquilla     | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |
| <a href="#">Universidad de Pamplona</a>                                 | Norte De Santander  | Pamplona         | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |
| <a href="#">Universidad de Antioquia</a>                                | Antioquia           | Medellín         | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |
| <a href="#">Universidad Metropolitana</a>                               | Atlántico           | Barranquilla     | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |
| <a href="#">Universidad del Sinu - Elias Bechara Zainum - Unisinu -</a> | Bolívar             | Cartagena        | Pregrado               | Activo                 | Registro Calificado         |

La profesión del nutricionista dietista, a nivel internacional posee un conjunto de aspectos importantes que involucran su desempeño en diversos ámbitos de la sociedad, por tal motivo y teniendo en cuenta solo un ejemplo desde el estados americanos, se relacionan los programas universitarios de: Chile, Guatemala, México, Texas, Argentina, Guadalajara, ente otros, los cuales siguen parámetros de acción determinados por países europeos, en donde la labor del Nutricionista Dietista se enmarca en el concepto de la tridimensionalidad. En este orden de ideas la tridimensionalidad de la nutrición parte de la concepción *Biopsicosocial* del individuo, el cual tiene en cuenta diversos aspectos los cuales articulan las siguientes dimensiones de la nutrición: “la dimensión biológica, como un proceso indispensable para el mantenimiento de la vida; la dimensión social en el que intervienen factores culturales tales como la religión, educación y hábitos alimentarios, así como factores económicos; y la dimensión ambiental en la que se menciona la importancia de la sustentabilidad de alimentos y la utilización de cultivos como fuente de energía como

<sup>1</sup> Sistema Nacional de Información. Programas Académicos. [Sitio en Internet]. Disponible en <http://snies.mineducacion.gov.co/ConsultaSnies/ConsultaSnies/consultarInfoProgramasAcademicos.jsp?metodologia=01&d=49781-s=0&codProg=&nombreIes=&nivelFormacion=06&d=49781-o=2&programa=&id=&area=&condicionCalidad=02&municipio=&codIes=&nbc=446&departamento=&Submit=Buscar+programa&departamentoL=&nivel=01>. Acceso el 27 de Abril de 2012.

medidas que no solo apoyan el aspecto nutricional de las poblaciones sino que también contribuyen a la conservación del medio ambiente”<sup>2</sup>.

En el ámbito internacional la transdisciplinariedad del enfoque nutricional, se encuentra sustentado desde el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), ya que ha sido considerado un componente constitutivo del desarrollo humano. Así pues, aspectos integradores de la nutrición y la dietética se ciñen al alcance de indicadores importantes a nivel mundial, como es el caso del logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), que pretenden proteger los grupos vulnerables como la primera infancia y el vínculo entre la adecuada nutrición y el bienestar de los niños y niñas del mundo al erradicar el hambre y la desnutrición; y combatir, especialmente las deficiencias de micronutrientes.

## **LA FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DEL PROGRAMA**

La orientación del Nutricionista Dietista de la Universidad Católica de Oriente, pretende seguir los lineamientos de las organizaciones reconocidas y con gran influencia en temas de alimentación, nutrición y dietética, en el ámbito internacional y de las Américas. Lo anterior se argumenta, por ser estas entidades, los referentes a seguir desde lo normativo y estatutario, hasta la aplicación de las directrices basadas en el conocimiento serio de expertos y que se convierten en las medidas concretas a lograr según procedimiento y con grupos poblacionales específicos:

**FAO** (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). La FAO pretende, alcanzar la seguridad alimentaria para todos, y asegurar que las personas tengan acceso regular a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable. El mandato de la FAO consiste en mejorar la nutrición, aumentar la productividad agrícola, elevar el nivel de vida de la población rural y contribuir al crecimiento de la economía mundial.<sup>3</sup>

**OMS** (organización Mundial de la Salud). La finalidad de la Organización Mundial de la Salud es alcanzar para todos los pueblos, el grado más alto posible de salud.<sup>4</sup>

La OMS relaciona la nutrición como uno de los “ pilares de la salud y el desarrollo. En personas de todas las edades una nutrición mejor permite reforzar el sistema inmunitario, contraer menos enfermedades y gozar de una salud más robusta. Los niños sanos aprenden mejor. La gente sana es más fuerte, más productiva y está en mejores condiciones de romper el ciclo de pobreza y desarrollar al máximo su potencial.”<sup>5</sup>

---

<sup>2</sup> [Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal Nepal. \[Sitio en Internet\]. Disponible en <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=46912242010> Acceso el 1 de noviembre de 2011.](http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=46912242010)

<sup>3</sup> Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. En: <http://www.fao.org/about/es/>

<sup>4</sup> Constitución de la Organización Mundial de la Salud <http://apps.who.int/gb/bd/PDF/bd47/SP/constitucion-sp.pdf>

<sup>5</sup> <http://www.who.int/nutrition/es/>

**OPS** (Organización Panamericana de la Salud) Es un organismo internacional de salud pública con casi 110 años de experiencia dedicados a mejorar la salud y las condiciones de vida de los pueblos de las Américas. Goza de reconocimiento internacional como parte del Sistema de las Naciones Unidas, y actúa como Oficina Regional para las Américas de la Organización Mundial de la Salud. Dentro del Sistema Interamericano, es el organismo especializado en salud.<sup>6</sup>

**UNICEF** (Fondo de Naciones Unidas para la Infancia ) La UNICEF enfoca su trabajo en los derechos de los niños y niñas de varios países (190) del mundo, desde su infancia hasta la adolescencia. Todas las acciones que realiza y apoya están basadas en el enfoque de Derechos Humanos. Desde esta aproximación, los planes, políticas y procesos que se adelantan, están anclados en un sistema de derechos y obligaciones establecidas por el derecho internacional.<sup>7</sup>

En Colombia la UNICEF demuestra que las causas de la vulneración del derecho a la alimentación son múltiples y se relacionan con las condiciones económicas y sociales de la población, la política agroalimentaria nacional y las situaciones de violencia. La pobreza y la inequitativa distribución del ingreso, el desempleo y subempleo, el bajo nivel educativo de algunas familias, los estilos de vida no saludables, la baja autonomía de las mujeres y el ambiente insalubre, así como los procesos migratorios y conflictos sociales son algunos de los factores que contribuyen a la vulneración del derecho a la alimentación.<sup>8</sup>

**INCAP** (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá),

El INCAP orientará sus funciones al desarrollo de la Iniciativa Centroamericana de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como estrategia para combatir los efectos de la pobreza y promover el desarrollo humano, adoptada por el Consejo de Ministros de Salud del área y aprobada por los Presidentes de Centroamérica en la XIV Reunión de Presidentes.

Áreas y ejes de trabajo: Desnutrición proteico energética, Enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, Nutrición y micronutrientes, formación y desarrollo de recursos humanos en SAN, Vigilancia, Monitoreo y evaluación.

**Instituto Nacional de Nutrición de México Salvador Zubiran. ,**

El Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán es un organismo público descentralizado con domicilio en la Ciudad de México, Distrito Federal, creado el 3 de diciembre de 1987. Es una institución nacional de salud que tiene como misión realizar investigación, docencia y asistencia de alta calidad, con seguridad, honestidad, responsabilidad y compromiso social.

---

<sup>6</sup> [http://new.paho.org/col/index.php?option=com\\_content&view=article&id=24&Itemid=122](http://new.paho.org/col/index.php?option=com_content&view=article&id=24&Itemid=122)

<sup>7</sup> <http://www.unicef.com.co/>

<sup>8</sup> <http://www.unicef.com.co/situacion-de-la-infancia/nutricion/>

Desde sus inicios, la institución aborda problemas biomédicos de significación nacional, principalmente aquellos que están vinculados con la nutrición del pueblo, perfilándose como un importante ente que formula actividades, procedimientos, políticas, normas y sistemas, entorno a las ciencias medicas y a la nutrición<sup>9</sup>.

**CFNI** (Instituto de Nutrición del Caribe),

El Instituto Caribeño de Alimentación y Nutrición es un centro especializado del sistema OMS y la OPS establecido en el año 1967 para forjar una alianza regional en aras de atender y resolver los problemas nutricionales de los países del Caribe.

El CFNI se ha propuesto lograr la seguridad alimentaria de todos los países del Caribe, y un estado nutricional óptimo, a través de la colaboración entre las naciones del área, en aras de exponer, describir, administrar y prevenir los problemas nutricionales clave de la zona de influencia, e incrementar la capacidad de las autoridades para suministrar servicios nutricionales efectivos.<sup>10</sup>

**INTA** (Instituto de Nutrición de Ciencia y Tecnología de Chile),

Es la institución de educación superior más antigua del país y una de las de mayor prestigio y tradición de América Latina, como lo prueban diferentes reconocimientos nacionales e internacionales.

En el año 1974, INTA logró a nivel de gobierno, la creación del Consejo Nacional para la Alimentación y Nutrición (CONPAN), organismo de gobierno, que coordinaba a los diferentes ministerios involucrados en los problemas de nutrición y alimentación del país. A través de él, INTA pudo implementar las diversas intervenciones diseñadas, para las áreas de nutrición, salud pública, educación, producción de alimentos y saneamiento ambiental. Ellas se han mantenido y perfeccionado a través de diversos gobiernos, permitiendo sorprendentes cambios en la situación nutricional de la población, comprobables por los indicadores biomédicos, de salud y nutrición, que ya alcanzan a valores semejantes a los de países desarrollados.

América Latina, tras Estados Unidos y Canadá, ha sido una de las primeras regiones que ha establecido normas nutricionales para la población.

## **ENFOQUE CONCEPTUAL Y CONTEXTUAL DEL PROGRAMA**

En la agenda mundial la salud, es un tema que se ha instalado como un debate de política exterior; en la búsqueda de lograr la transformación positiva, de los indicadores en salud, es indispensable contar con recurso humano formado, pues se constituye en el eje central de las prácticas sanitarias. La formación de profesionales para el sector salud debe responder a las grandes transformaciones generadas por las reformas en salud de los países, en su mayoría resultado de los acuerdos internacionales que comprometen a los gobiernos en el mejoramiento de coberturas y en la calidad de la prestación de los servicios.

---

<sup>9</sup> <http://portaltransparencia.gob.mx/pdf/122261.pdf>

<sup>10</sup> <http://www.nutricionclinica.sld.cu/Vinculos/QuienEsCFNI.htm>

Sin embargo, en la Quinta Semana Mundial de los Trabajadores de la Salud, celebrada en México en el año 2000, la OMS lo manifiesta que aún existe un amplio déficit de personal sanitario, médicos, enfermeros, odontólogos, nutricionistas etc. y el número de profesionales preparados idóneamente para asumir los retos del mejoramiento de la salud, de tal forma que se afecten significativamente los determinantes de la salud, se prevenga la enfermedad y se promueva la salud no ha cambiado significativamente (OMS) (Organización Mundial de la Salud, s.f.).

La Agenda de Salud Sostenible para las Américas 2018-2030 (CSP29/6), es una respuesta del sector salud, a los compromisos asumidos por los Estados Miembros de la OPS en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. En esta agenda se plantean 11 objetivos, articulados a los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El tercer objetivo de la Agenda de Salud Sostenible para las Américas 2018-2030, plantea el fortalecimiento de la gestión y el desarrollo de los recursos humanos para la atención integral en salud. La tercera meta, de este objetivo, para el 2030 se refiere a la calidad de la formación de los profesionales de salud en colaboración con el sector de educación.

En esta misma agenda, el objetivo 9, se propone la reducción de la morbilidad, la discapacidad y la mortalidad por enfermedades no transmisibles, traumatismos, violencia y trastornos de salud mental y el propósito es reducir la carga de las enfermedades no transmisibles, incluidas las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas, la diabetes y los trastornos de salud mental, así como la discapacidad, la violencia y los traumatismos. Una de sus metas se refiere a la contribución para poner fin a todas las formas de malnutrición, con una proyección a 2025, del cumplimiento de las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los menores de 5 años, así como, identificar y satisfacer las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas, los lactantes y las personas mayores. <https://es.slideshare.net/OPSColombia/agenda-de-salud-de-las-americas>. Consultada en diciembre de 2018.

El informe de expertos realizado por la FAO y la OMS sobre dieta, nutrición, y prevención de enfermedades crónicas, propone que tanto los componentes del régimen alimentario como la actividad física alcanzan niveles compatibles con la buena salud y la prevención de las principales enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición, entre ellas la cardiopatía coronaria y la hipertensión, el cáncer, la diabetes, la obesidad, las fracturas por osteoporosis y las enfermedades dentales. En el informe se declara que las enfermedades crónicas son prevenibles y que la adecuada orientación en la alimentación y nutrición es esencial para reducir las tasas de fallecimiento y discapacidad por enfermedades crónicas.

En Colombia la política de seguridad alimentaria y nutricional tiene como objetivo garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

Para ello establece las siguientes líneas de acción:

- Suministro de alimentos y desarrollo de mercados.
- Impulso a las formas asociativas y acceso a factores productivo.
- Garantía de acceso a los Alimentos.

- Protección de la salud y la nutrición.
- Investigación científica y tecnológica.
- Fortalecimiento de capacidades humanas.

La Política está dirigida a toda la población colombiana, especialmente a los grupos de población más vulnerables, como los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos); los niños, las mujeres gestantes y las madres en lactancia, y los grupos de personas y campesino de más bajos recursos. <https://plataformacelac.org/politica/99> consultada en Dic de 2018.

La región del Oriente Antioqueño está conformada por veintitrés municipios, organizados en cuatro subregiones: Altiplano, Embalses, Bosques y Páramos; cada subregión está conformada por un grupo de municipios y según el DANE<sup>11</sup>, para el 2011, el número de habitantes fue de 3.309.622, y en el 2015 de 3.494.079. Como puede observarse, el crecimiento de la población en cuatro años ha sido significativo, especialmente en el Altiplano, donde se identifican diversos fenómenos progresivos en las últimas décadas del siglo XX hasta la fecha. De estas transformaciones sobresalen: la conexión Medellín-Bogotá, el funcionamiento del Aeropuerto Internacional José María Córdoba, el Sistema de Embalses para las empresas hidroeléctricas, el desplazamiento de la industria del área metropolitana, al cinturón de la autopista Medellín-Bogotá, el desplazamiento voluntario de población desde Medellín y sus alrededores (Valle de Aburrá) hacia los municipios del altiplano principalmente y el desplazamiento forzado de la población civil como resultado tanto del conflicto armado, como de la transformación de la vocación económica de la región.

Estos fenómenos, han generado cambios importantes en la estructura demográfica de la población, lo cual se confirma con los estimativos del DANE<sup>12</sup>, sobre el incremento promedio de población en los 6 principales municipios del Oriente Antioqueño, que, según sus proyecciones, aumentarían de 2015 al 2020 en 12%, como consecuencia de los diversos acontecimientos que acompañan el proceso de desarrollo económico. Igualmente, cambios en los hábitos y costumbres de los habitantes, como resultado de sus formas de asumir las transformaciones originadas por los mega- proyectos y su influencia en la cotidianidad de la vida de los habitantes de la región.

Las demandas de atención en salud son también un efecto generado por la situación descrita y se presentan nuevas ofertas de servicios de salud, especialmente en el segundo y tercer nivel de complejidad de los servicios de salud. Es así como, la llegada del Hospital San Vicente Fundación, el crecimiento de la Clínica SOMER, el Hospital San Juan de Dios con los servicios de segundo nivel de complejidad y su alianza con la multinacional SERVIUCIS, se constituyen en una demanda de profesionales de la salud, con proyecto de vida en la región y, para garantizar su permanencia, es conveniente ofrecer oportunidades de bienestar y mejoramiento permanente en todas las dimensiones del desarrollo humano,

---

<sup>11</sup> <https://www.dane.gov.co/files/censos/libroCenso2005nacional.pdf>

<sup>12</sup> [http://sige.dane.gov.co/atlasestadistico/Pdf/Tomo\\_I\\_Demografico.pdf](http://sige.dane.gov.co/atlasestadistico/Pdf/Tomo_I_Demografico.pdf)

ya que en la medida que el profesional adquiere pertenencia por las organizaciones de la región, logrará potenciar su contribución al desarrollo organizacional y regional.

En el Municipio de Rionegro, el sector servicios se perfila como un importante renglón de la economía para atender a toda la Región, debido a la generación de nuevos asentamientos industriales y económicos significativos para el territorio y en el plan de desarrollo municipal se plantea la necesidad de impactar en el aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles como la Hipertensión Arterial, la obesidad y otras, cuyas causas están relacionadas con los inadecuados hábitos alimentarios y nutricionales. Comportamiento que es similar en los otros municipios de la región. Lo que afecta no sólo la calidad de vida de los habitantes, sino también la productividad de las empresas y de los negocios. Igualmente, incrementa los costos del sistema de salud, cuyo resultado se refleja en el aumento en las tasas de morbilidad y mortalidad.

Para lograr el impacto esperado, es fundamental reconocer la importancia de los profesionales de la salud en la prevención de complicaciones de las enfermedades crónicas para disminuir la discapacidad y mortalidad prematura de las personas que ya tienen la enfermedad. Por tanto, se precisa también de la atención a pacientes que requieren servicios, de mediano y alto nivel de complejidad y por ende se genera un aumento de la demanda de nutricionistas capacitados para el desempeño profesional específicamente en el área clínica. El profesional de nutrición y dietética es un actor clave en los procesos de promoción de la salud y prevención de la enfermedad en los diversos escenarios donde las personas viven su cotidianidad, así como en los contextos donde se ofrecen los servicios de curación y rehabilitación.

La formación en nutrición y dietética dota de capacidades al profesional para orientar a la sociedad actual en lo relacionado con los efectos de la dieta y la nutrición y fomenta hábitos de alimentación y estilos de vida saludable, para la prevención de las enfermedades crónicas en todos los grupos poblacionales. Además, es conveniente reconocer las necesidades de las personas que, sufren complicaciones graves por las enfermedades crónicas y que, por su condición delicada de salud, requieren ser atendidas en instituciones de tercero y cuarto nivel de complejidad. Sumado a esto, es relevante la demanda de servicios de salud en unidades de cuidado intensivo e intermedio que aumenta por la accidentalidad y la violencia.

### **RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA.**

En el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica de Oriente, se reconocen como rasgos distintivos, el enfoque Bio-Psico-Social como aspecto integrador entre las áreas de formación específica. Este enfoque, une las particularidades psicológicas y culturales de las personas y las comunidades, a los procesos biológicos relacionados con la nutrición; la influencia de las emociones, las relaciones familiares y sociales en las diferentes condiciones alimentarias y nutricionales, serán tenidas en cuenta para la formación del futuro profesional de Nutrición y Dietética.

El Nutricionista Dietista egresado de la Universidad Católica de Oriente, será un profesional sensible a la problemática individual de las personas y las comunidades, donde actuara como orientador humanístico y crítico de los aspectos cotidianos de la vida del sujeto, para dar respuestas o puntos de mediación entre lo emocional, familiar y laboral sobre la ingestión y digestión de alimentos, de tal manera que con actitud empática, interviene en mejorar el estado nutricional de la población.

## **PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DEL PROGRAMA**

### **MISIÓN**

El programa de **Nutrición y Dietética** de la **Universidad Católica de Oriente**, tiene como misión la formación integral de profesionales con sentido de servicio, solidaridad y respeto por el ser humano y la naturaleza; con un enfoque diferencial desde la perspectiva bio-psico-social. Capaz de formular y gestionar programas y proyectos relacionados con la promoción de hábitos alimentarios y nutricionales y la prevención de la enfermedad a nivel regional, nacional e internacional. Un profesional que contribuye a mejorar de las condiciones de vida del ser humano a través de la investigación y la actualización científica.

### **VISIÓN**

En el 2020 el Programa **Nutrición y Dietética** de la **Universidad Católica de Oriente**, será reconocido en el ámbito nacional e Internacional como un programa acreditado y articulado con la nueva sociedad del conocimiento. Sus egresados se destacarán por su capacidad para gestionar las áreas de: Nutrición Clínica, Nutrición Pública, Servicios Alimentación, Industria e Investigación; con enfoque humanista y compromiso ético en la solución de los problemas de salud, alimentación y nutrición de los diferentes grupos poblacionales. Su liderazgo y capacidad de trabajo en equipo, con profesionales de su propia área y de otras áreas, le permitirá el desarrollo de métodos y técnicas para asumir los retos del nuevo milenio.

## **LOS PROPÓSITOS DE FORMACIÓN DEL PROGRAMA, LAS COMPETENCIAS Y LOS PERFILES DEFINIDOS**

### **Propósito de formación del programa**

El propósito de formación del programa de Nutrición y Dietética, se encuentra regulado a partir de la Ley 1164 de octubre 3 de 2007, por la cual se dictan disposiciones en materia del Talento Humano en Salud.

Acorde con la presente Ley: Los profesionales autorizados para ejercer en el área de la salud, deben estar acreditados por una institución de educación superior legalmente reconocida, la cual otorgue el título conforme a los términos señalados en la Ley 30 de 1992, o la norma que la modifique adicione o sustituya.

El propósito de formación de las profesiones del área de la salud, están dirigidas a brindar atención integral en salud, que cumplan y demuestren a través de su estructura curricular y laboral, competencias para brindar atención en salud en los procesos de promoción, prevención, tratamiento, rehabilitación y paliación.

Los profesionales de la salud tienen la responsabilidad permanente de la autorregulación, entendida como el conjunto concertado de acciones necesarias para tomar a su cargo la tarea de regular la conducta y actividades profesionales derivadas de su ejercicio, la cual debe desarrollarse teniendo en cuenta los siguientes criterios:<sup>13</sup>

- a) La actitud profesional responsable que permita la adopción de una conducta ética para mayor beneficio de los usuarios.
- b) La competencia profesional que asigne calidad en la atención prestada a los usuarios.
- c) El criterio de racionalización del gasto en salud dado que los recursos son bienes limitados y de beneficio social.
- d) El mantenimiento de la pertinencia clínica y uso racional de la tecnología con base en el autocontrol y la generación de prácticas y guías y/o protocolos de atención en salud comúnmente aceptadas.
- e) La actuación de las sociedades científicas, universidades, asociaciones de facultades, en la expedición de guías y normas de atención integral.

### **Competencias**

La Resolución # 2772 de 2003 del Ministerio de Educación Nacional, por medio de la cual se definen las características específicas de calidad para los programas de pregrado en Ciencias de la Salud, establece para el programa de pregrado de formación académica profesional en Nutrición y Dietética las siguientes competencias:

- Formulación de políticas y gerencia de programas y proyectos en alimentación y nutrición humana.
- Intervención en la solución de problemas alimentarios y nutricionales.
- Investigación en el campo de la nutrición y la dietética.
- Participar en equipos interdisciplinarios.
- Asesoría en programas y proyectos de alimentación y nutrición en instituciones públicas y privadas.
- Diseño, evaluación y asesoría en mensajes educativos en alimentación y nutrición para medios de comunicación
- Proponer y desarrollar programas de formación y de capacitación.
- Gerenciar Servicios de Alimentación, que pertenecen al sector comercial (Hotelería y Turismo)

---

<sup>13</sup> Ley 1164 de 2007. Capítulo V: Del desempeño del talento humano en salud. Artículo 26.

- Asesoría a las escuelas gastronómicas y deportivas, a los centros de belleza y de acondicionamiento físico y a las empresas de alimentos y nutrimentos.

Los profesionales del área de la salud, deben ser competentes para brindar atención integral en salud procesos de promoción, prevención, tratamiento, rehabilitación y paliación.

### **Perfiles del nutricionista dietista**

El nutricionista dietista de la UCO, esta orientado a lograr el desarrollo de los **perfiles** a continuación descritos:

**Nutrición Pública** “La nutrición pública, tiene como función determinar la magnitud y gravedad de los problemas alimentarios y nutricionales de la población y analizar sus determinantes; concertar acciones en procura del bienestar nutricional con la sociedad civil, el sector privado y con el gobierno; analizar las políticas y programas que tiene como objetivo mejorar las condiciones ambientales, la injusticia social y las condiciones de vida; propender porque los individuos adopten hábitos alimentarios saludables y porque ejerzan un mejor control sobre su salud” <sup>14</sup>, además de investigar y analizar la influencia alimentaria y nutricional de los colectivos humanos, participar en los programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad y Conformar equipos interdisciplinarios relacionados a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) dentro del marco de la salud pública y la nutrición comunitaria.

Funciones específicas de la nutrición pública<sup>15</sup>:

#### Desarrollo y participación en estudios de intervención y del estado nutricional

- Analizar de los fenómenos alimentarios y nutricionales de los colectivos humanos que repercuten en el bienestar social.
- Diseñar y ejecutar el impacto de las políticas públicas en alimentación y nutrición.
- Diseñar, validar y analizar encuestas de investigación que dé cuenta de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SA) de los poblados.
- Participar en la elaboración de protocolos de estudio e intervención.
- Formar encuestadores.
- Elaborar y seleccionar el material de soporte para la recolección de información Alimentaria y Nutricional.
- Realizar seguimiento al trabajo de campo.
- Atender a la vigilancia nutricional de colectivos vulnerables (primera infancia, escolares, ancianos, mujeres embarazadas, población de riesgo...)
- Participar en análisis, presentación de resultados y recomendaciones nutricionales.

---

<sup>14</sup>Cita de cita: Beaudry M, Hamelin AM, Delisle H. Public nutrition: an emerging paradigm. Can J Public Health. 2004;95:375-7. [Sitio en Internet]. Disponible <http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/6.pdf>. Acceso el 26 de febrero de 2012.

<sup>15</sup> Ibid 1.

Comunicación y educación en alimentación y nutrición Formar profesionales del área de la salud, especialmente los encargados de Atención Primaria, en temas de alimentación, nutrición y dietética, así como grupos de especialidades (diabetes, hipertensión, oncología, UCI neonatal, enfermedades renales...).

- Formación continuada de profesionales que no hacen parte del área de la salud, pero con responsabilidad informativa hacia la población (educadores, trabajadores sociales, responsables de comedores colectivos, promotoras de salud, juntas de acción comunal, grupos sociales, medios de comunicación).
- Realizar:
  - Cursos sobre alimentación, nutrición y dietética organizados por diversas entidades o instituciones públicas y privadas.
  - Acciones informativas o formativas en centros escolares, asociaciones de padres de familia, asociaciones culturales, centros cívicos, juntas de acción comunal, asociaciones de enfermos.
  - Diseño de material informativo/educativo para distintos sectores de la población.
  - Participar en los medios de comunicación (prensa, radio, televisión, Internet...).

Elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso Coordinar y participar en grupos de trabajo para concertar recomendaciones nutricionales destinadas a la población general o a grupos específicos de individuos sanos o enfermos.

- Colaborar en la planificación de políticas alimentarias y nutricionales en el marco de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Coordinar, elaborar, distribuir y realizar el seguimiento de protocolos dietéticos para los diferentes grupos poblacionales.

Intervención en programas de nutrición comunitaria Participar en el análisis, planificación, intervención y evaluación de programas de alimentación y nutrición en:

*Área de salud:* unidades de salud pública, asistencia primaria, centros hospitalarios...

*Área de educación:* guarderías, Hogares comunitarios, jardines infantiles, escuelas, colegios, universidades...

*Área de justicia:* centros penitenciarios, centros de acogida o de atención a la infancia y la juventud, centros de rehabilitación e integración social.

*Área de bienestar social:* centros geriátricos y de discapacitados, comedores sociales.

Relaciones con organismos internacionales Participar en el diseño de las políticas alimentarias nutricionales del país (a nivel municipal, regional y departamental).

- Realizar intervenciones en alimentación y nutrición en los sectores que necesitan impacto nutricional (programas nacionales, colaboración con ONG,...).
- Ser miembro activo en acciones relacionadas con emergencias y catástrofes a nivel mundial.

- Estar presente en los foros internacionales que velan por la alimentación y nutrición humana (OMS, FAO, Consejo de Europa,...).

**Gerencia en los Servicios de Alimentación** El profesional en nutrición participa en la gestión, administración y en la organización, de los servicios de alimentación, así como en la dirección del talento humano; a la luz de la teoría general de sistemas, en donde tiene como responsabilidad la coordinación y la logística de los siguientes subsistemas: mercadeo del servicio de alimentación, financiero, recibo almacenamiento y despacho, producción, servicio, control de calidad, control de la seguridad, control de costos y contratación del servicio de alimentación. Igualmente capacita al personal del servicio de alimentación en materia de seguridad alimentaria, planifica menús y valora el equilibrio nutricional de la oferta alimentaria.

El Nutricionista en Gerencia en los Servicios de Alimentación desarrolla funciones tales como:

- Gerenciar servicios de alimentación públicos y privados.
- Participar en la coordinación, organización y desarrollo del servicio de alimentación.
- Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria.
- Establecer planes de capacitación para la formación de los manipuladores de alimentos.
- Elaborar, analizar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales.
- Diseñar la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura y velar por su cumplimiento.
- Elaborar, instaurar y evaluar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Elaborar el presupuesto destinado a la alimentación, con base a la minuta patrón.
- Planificar la compra en los puntos de distribución establecidos de acuerdo a estándares de calidad.
- Coordinar, controlar, verificar y supervisar la calidad en los subsistemas del servicio de alimentación.
- Formar al personal en alimentación saludable, nutrición y dietética, técnicas culinarias y aplicación de nuevas tecnologías.
- Mantener buena relación con los distintos profesionales implicados en el sistema del servicio de alimentación.

**Nutricionista Dietista en la industria de alimentos** El profesional de nutrición es un punto referencial para la industria de alimentos ya que impulsa, asesora y desarrolla nuevos productos. Además, es el encargado de hacer efectiva la normatividad vigente relacionada a las etiquetas nutricionales, las cuales deben informar sobre el aporte de macro y micronutrientes, kilocalorías por porción, posibles efectos colaterales en la ingesta del producto, entre otros.

## Funciones:

- Asesorar en temas alimentarios y de composición nutricional, en el desarrollo de productos.
- Actuar de enlace entre el departamento de *marketing* y el departamento de investigación, desarrollo e innovación
- Impartir formación en materia de alimentación y nutrición al personal de la empresa.
- Participar en el desarrollo de productos:
- Planificar y valorar la composición nutricional y las características organolépticas de los productos alimentarios.
- Asesorar y verificar el etiquetado nutricional de los productos alimentarios.
- Participar en la elaboración de informes científicotécnicos sobre los productos alimentarios.
- Colaborar con el departamento de *marketing* en:
  - El desarrollo de informes que apoyen la promoción del producto en el mercado.
  - El asesoramiento sobre el correcto mensaje a transmitir al consumidor.
  - La participación en la red comercial del producto alimentario.
  - Colaborar con el departamento de investigación, desarrollo e innovación
  - Actuar como informador nutricional de los profesionales de la salud.
  - Participar en el servicio de atención al consumidor.
  - Elaborar material de soporte informativo para el consumidor

**Nutrición Deportiva** El profesional en esta área está relacionado directamente con las “ciencias aplicadas al deporte y a la actividad física, cuyo objetivo es la Implementación de los principios nutricionales para mejorar la composición corporal, las reservas de energía y de nutrientes, las habilidades biomecánicas, aumentar el control psicológico, permitir una adecuada recuperación y maximizar las funciones fisiológicas esenciales para conseguir un rendimiento óptimo y un excelente estado de salud de los deportistas”<sup>16</sup>

- Diseñar planes nutricionales óptimos para individuos de diferentes especialidades deportivas, después de la evaluación y diagnóstico antropométrico, alimentario y psicosocial.
- Analizar los sistemas energéticos, la bioquímica y la fisiología del deportista en relación a la actividad física.

---

<sup>16</sup>La Nutrición Deportiva. [Sitio en Internet]. Disponible en <http://www.coldeportes.gov.co/coldeportes/index.php?idcategoria=37393>. Acceso el 29 de febrero de 2012.

- Calcular las necesidades de macro y micronutrientes de los individuos físicamente activos.
- Actualización y evaluación de complementos, suplementos y ayudas ergogénicas para deportistas.

Interpretación, aplicación y análisis de la composición corporal, a través de indicadores antropométricos para deportistas

**Nutrición Clínica** La nutrición clínica se fundamenta en diferentes disciplinas básicas y aplicadas las cuales son el soporte para la evaluación y atención nutricional después del diagnóstico médico, a partir de las necesidades fisiológicas, patológicas, preferencias personales, socioeconómicas, religiosas y culturales.

El Nutricionista Dietista Clínico desarrolla las siguientes funciones:

- Participar de forma general en la organización, desarrollo y evaluación de las actividades relacionadas con la nutrición y la dietética de la institución de salud.
- Establecer mecanismos de acción relacionados con lo nutricional en los diferentes ámbitos clínicos.
- Elaborar el manual de dietas hospitalarias estandarizadas.
- Participar en los programas de formación continuada.
- Intervenir en las distintas modalidades de soporte nutricional.
- Coordinar las comisiones hospitalarias relacionadas con la alimentación, la nutrición y la dietética.
- Supervisar, coordinar y administrar el Servicio de Alimentación Hospitalario.
- Elaborar protocolos y guías para la evaluación, tratamiento, evolución y seguimiento nutricional, de los pacientes.
- Coordinar la estrategia IAMI (Instituciones Amigas de la mujer y de la Infancia), articulada a la estrategia AIEPI (Atención Integral de las Enfermedades Prevalentes de la Infancia Institucional).
- Realizar la historia dietética del enfermo para evaluar las ingestas previas a su hospitalización, identificando los efectos negativos en sus hábitos alimentarios, teniendo como base un diagnóstico patología- alimentación relacionado.
- Valorar el estado nutricional del enfermo.
- Calcular las necesidades nutricionales del paciente.
- Participar en la elaboración de un plan de intervención individual según su patología y la prescripción nutricional.
- Plantear el tratamiento nutricional especializado en pacientes críticos, con soporte nutricional enteral y parenteral.
- Transcribir a términos alimentarios la prescripción nutricional, teniendo en cuenta los nutrientes importantes para su recuperación.
- Informar al enfermo y a sus familiares el tipo de dieta prescrita, sus características, las prohibiciones y recomendaciones alimentarias y nutricionales.
- Realizar la monitorización y el seguimiento nutricional y dietético del paciente.
- Comunicar al personal de planta las características de la dieta establecida.

- Estar enterado de los procesos de aceptación, tolerancia y rechazo del plan alimentario y nutricional de cada uno de sus pacientes, a través de la información impartida por personal asistencial.
- Realizar seguimiento a los pacientes dados de alta por la institución, como mecanismo de verificación en el cumplimiento de la dieta prescrita, así como instaurar cambios en el plan alimentario de acuerdo con la evolución del paciente.
- Intervenir en las rondas médicas.
- Elaborar informes de forma detallada sobre la dieta o pauta nutricional de alta, asesorar al paciente y familiares.
- Planificar los posibles controles posteriores en consultas externas o en asistencia primaria.
- Impulsar grupos de estudios y elaboración de trabajos de investigación.
- Llevar a cabo la coordinación de criterios en los temas relacionados con la nutrición y la dietética.
- Elaborar los protocolos de intervención nutricional.
- Ser responsable de la formación continuada del personal de salud y del servicio de alimentación en temas específicos relacionados a la nutrición y dietética.
- Colaborar en otros programas de soporte (atención a la mujer, programa prenatal, crecimiento y desarrollo, grupo de diabetes, hipertensión, oncología, UCI neonatal, enfermedades renales...).

**Nutricionista Dietista Investigador** Está capacitado para integrarse en un equipo multidisciplinar de investigación y desarrollo, contribuyendo al conocimiento y potenciando la actualización e intervención en el área de la alimentación, la nutrición y la salud.

- Coordinar y apoyar grupos de investigación en alimentación, nutrición y la dietética, en los diversos campos interdisciplinarios, liderando de manera especial el enfoque de la Nutrición: Pública, Clínica, de Gerencia en los Servicios de Alimentación, el área deportiva, la industria de alimentos, entre otros.
- Resolver, como nutricionista-dietista-investigador, cuanto competa a la alimentación del ser humano, respondiendo así a las preguntas que cada día se hace la sociedad.
- Difundir en diversos medios los resultados de la investigación en los diferentes ámbitos en que el nutricionista dietista participa.
- Realizar tareas de investigación en algunos de los siguientes ámbitos:
  - Clínicas y hospitales
    - Universidades y centros de investigación
    - Industria alimentaria y farmacéutica
    - Salud pública y nutrición comunitaria
    - Actividad física y deporte
    - Sociedad, cultura y antropología
    - Gestión y *marketing*
    - Restaurantes, Hotelería y Turismo

- Centros de belleza y cirugía estéticas

## **CONTENIDO CURRICULARES**

### **Plan General de Estudios representado en créditos académicos**

Los créditos tienen como propósitos:

“Fomentar la autonomía del estudiante para elegir actividades formativas que respondan de modo directo a sus intereses y a sus motivaciones personales, fomentar la producción y el acceso a diferentes tipos de aprendizaje flexible, ajustar el ritmo del proceso de formación a las diferencias individuales de los estudiantes y promover diferentes rutas de acceso a la formación profesional, facilitando de esta manera la movilidad estudiantil tanto a nivel intra como interinstitucional”<sup>17</sup>.

De conformidad con el Decreto 1295 de 2010, artículos 11 y 12 del Ministerio de Educación Nacional, mediante el cual define los créditos académicos como. “ la unidad de medida del trabajo académico para expresar todas las actividades que hacen parte del plan de estudios que deben cumplir los estudiantes.

Un crédito académico equivale a cuarenta y ocho (48) horas de trabajo académico del estudiante, que comprende las horas con acompañamiento directo del docente y las horas de trabajo independiente que el estudiante debe dedicar a la realización de actividades de estudio, prácticas u otras que sean necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje....”,

El trabajo presencial corresponde al tiempo de permanencia del estudiante en el aula, el laboratorio o el sitio de prácticas, conocido en la Universidad Católica de Oriente como Acompañamiento Directo del Docente (ADD). Durante este tiempo el estudiante puede atender una actividad pedagógica como la clase magistral, participar en una discusión, trabajar con una guía en un taller o realizando una práctica supervisada por un profesor, un instructor o un profesional del programa del sitio de práctica.

Se entiende por Tiempo de Trabajo Independiente del Estudiante (TIE) la actividad académica desescolarizada que éste realiza, orientado por el profesor, un guía o un tutor para complementar su proceso de aprendizaje.

De conformidad con la definición de los créditos académicos, el Programa de Nutrición y Dietética tiene en cuenta los siguientes aspectos:

El número de créditos de la actividad académica del estudiante se expresa en números enteros.

En cada curso se ha establecido el número de horas con acompañamiento directo del

---

<sup>17</sup> Díaz Villa, Mario. Flexibilidad Curricular. Conferencia. 2002

docente y el número de horas de trabajo independiente que se desarrollan por cada hora de trabajo presencial.

Se ha establecido que cada hora presencial (ADD) implica, por lo menos, dos horas adicionales de trabajo independiente del estudiante (TIE).

“Las asignaturas que conforman el plan de estudios de cada programa académico pueden ser: Institucionales, Básicas, Específicas y Electivas.

**Asignaturas Institucionales:** Son las que orientan la filosofía de la universidad y deben ser cursadas por todos los estudiantes. Son susceptibles de realizarse mediante curso dirigido o intensivo.

**Asignaturas Básicas:** son las asignaturas propias del programa y deben ser cursadas por todos los estudiantes. Son susceptibles de realizarse mediante curso dirigido o intensivo.

**Asignaturas Específicas:** Son las asignaturas que hacen relación al objeto propio del conocimiento del programa y que responden a la intencionalidad formativa.

**Asignaturas Electivas:** Son las asignaturas que el estudiante puede elegir libremente dentro del grupo de asignaturas a las cuales se les asigna esa calidad. Una vez matriculadas por los estudiantes se vuelven obligatorias. Pueden ser: Electivas Generales o Electivas de Profundización”<sup>18</sup>.

Las asignaturas electivas son una expresión importante de la flexibilidad del Plan de Estudios porque fomentan la autonomía del estudiante para elegir actividades formativas que respondan de modo directo a sus intereses y motivaciones especiales, garantizando la producción y acceso a diferentes tipos de experiencias de aprendizaje flexible.

---

<sup>18</sup> Reglamento Estudiantil de Pregrado. Universidad Católica de Oriente. Capítulo VIII, Artículo 32.

**PLAN DE ESTUDIO NUTRICION Y DIETETICA**

| MATERIA | DESCRIPCION  | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO               | CAMPO DE FORMACIÓN    |
|---------|--|---------|----------|-------|--|-----|-----|----------|--------------------|-----------------------|
| NDBO111 | Biología, Teoría y Laboratorio                     | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 6   | 12  | 6        | TEÓRICA            | Ciencias Biológicas   |
| NDBO121 | Química Orgánica                                   | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 6   | 12  | 6        | TEORICA            | Ciencias Biológicas   |
| NDH0131 | Psicología Evolutiva                               | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Ciencias Humanísticas |
| NDH0141 | Comunicación y Cultura                             | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Ciencias Humanísticas |
| NDH0151 | Proyecto Humano y Profesional                      | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 2   | 1   | 1        | INSTITUCIONAL      | Ciencias Humanísticas |
| NDI0161 | Informática  | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Fundamentación Básica |
| NDE0171 | Electiva   | 16      | 2-2015   | 1     | 0  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Componente Flexible   |
|         |  |         |          |       |  |     |     |          |                    |                       |
| MATERIA | DESCRIPCION  | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO               | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDB0211 | Morfofisiología                                    | 16      | 2-2015   | 2     | NDBO111<br>NDBO121                                       | 5   | 10  | 5        | TEÓRICA            | Basicas               |
| NDB0221 | Bioquímica de los alimentos                        | 16      | 2-2015   | 2     | NDBO111<br>NDBO121                                       | 5   | 10  | 5        | TEORICA            | Basicas               |
| NDH0231 | Antropología                                       | 16      | 2-2015   | 2     |  | 2   | 1   | 1        | TEÓRICA            | Basicas               |
| NDH0241 | Antropología de los Alimentos.                     | 16      | 2-2015   | 2     |  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Institucionales       |
| NDH0251 | Ética y Fundamentación Ciudadana                   | 16      | 2-2015   | 2     |  | 2   | 1   | 1        | INSTITUCIONAL      | Institucionales       |
| NDH0261 | Epistemología                                      | 16      | 2-2015   | 2     |  | 2   | 4   | 1        | TEÓRICA            | Institucionales       |
| NDP0271 | Introducción a la Nutrición y Dietética            | 16      | 2-2015   | 2     | NDBO111<br>NDBO121<br>Correquisito<br>NDB0211<br>NDB0221 | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDE0281 | Optativa   | 16      | 2-2015   | 2     |  | 32  | 64  | 2        | TEORICA            | Optativa              |
| MATERIA | DESCRIPCION  | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO               | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDB0311 | Microbiología y Parasitología Teoría y Laboratorio | 16      | 2-2015   | 3     | NDB0111  | 4   | 8   | 4        | TEÓRICA            | Ciencias Biológicas   |
| NDB0321 | Bioestadística                                     | 16      | 2-2015   | 3     |  | 2   | 4   | 2        | TEORICA            | Ciencias Biológicas   |
| NDP0331 | Ética y Legislación en Nutrición                   | 16      | 2-2015   | 3     | NDP0271<br>NDH0251                                       | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDH0341 | Cristología  | 16      | 2-2015   | 3     |  | 2   | 1   | 1        | TEÓRICA            | Ciencias Humanísticas |
| NDP0351 | Nutrición Pública                                  | 16      | 2-2015   | 3     | NDP0271  | 3   | 6   | 3        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDP0361 | Bioquímica de la Nutrición                         | 16      | 2-2015   | 3     | NDB0221 -<br>NDB0211                                     | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDP0371 | Gerencia en Nutrición                              | 16      | 2-2015   | 3     | NDP0271  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDE0381 | Electiva   | 16      | 2-2015   | 3     |  | 2   | 4   | 2        | TEORICA            | Electiva              |
| MATERIA | DESCRIPCION  | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO               | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDH0411 | Familia  | 16      | 2-2015   | 4     |  | 2   | 1   | 1        | INSTITUCIONAL      | Ciencias Humanísticas |
| NDP0421 | Seguridad Alimentaria y Nutricional                | 16      | 2-2015   | 4     | NDP0351<br>NDP0331<br>NDP0371                            | 6   | 12  | 6        | TEÓRICA - PRACTICA | Profesional           |
| NDP0431 | Seminario de Investigación I                       | 16      | 2-2015   | 4     |  | 2   | 4   | 2        | TEORICA            | Profesional           |
| NDP0441 | Lácteos y Quesos                                   | 16      | 2-2015   | 4     | NDP0271<br>NDP0361<br>NDP0331<br>NDB0311                 | 4   | 8   | 4        | TEÓRICA - PRACTICA | Profesional           |
| NDP0451 | Proteína de Origen Animal                          | 16      | 2-2015   | 4     | NDP0271<br>NDP0361<br>NDP0331<br>NDB0311                 | 4   | 8   | 4        | TEÓRICA - PRACTICA | Profesional           |
| NDP0461 | Alimentos de Origen Vegetal                        | 16      | 2-2015   | 4     | NDP0271<br>NDP0361<br>NDP0331<br>NDB0311                 | 4   | 8   | 4        | TEÓRICA - PRACTICA | Profesional           |
| NDP0471 | Epidemiología de la Nutrición                      | 16      | 2-2015   | 4     | NDB0321  | 3   | 6   | 3        | TEÓRICA            | Profesional           |
| NDE0481 | Electiva   | 16      | 2-2015   | 4     |  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA            | Electiva              |

| MATERIA | DESCRIPCION   | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO             | CAMPO DE FORMACIÓN    |
|---------|---|---------|----------|-------|--|-----|-----|----------|------------------|-----------------------|
| NDP0511 | Gestión de Proyectos  | 16      | 2-2015   | 5     | NDP0371                                    | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Profesional           |
| NDP0521 | Terapia Alimentaria y Nutricional del Niño                        | 16      | 2-2015   | 5     | NDP0421<br>NDP0441<br>NDP0451<br>NDP0461   | 8   | 16  | 8        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0531 | Gestión de Servicios de Alimentación                              | 16      | 2-2015   | 5     | NDP0331<br>NDP0371<br>NDP0421              | 6   | 12  | 6        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0541 | Antropometría y Sistemas de Información                           | 16      | 2-2015   | 5     | <b>Correquisito:</b><br>NDP0521            | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Profesional           |
| NDP0551 | Seminario de Investigación II                                     | 16      | 2-2015   | 5     | NDP0431                                    | 2   | 4   | 2        | TOERICA          | Profesional           |
| NDE0561 | Electiva  | 16      | 2-2015   | 5     |  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Componente Flexible   |
| MATERIA | DESCRIPCION   | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO             | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDH0611 | Bioética  | 16      | 2-2015   | 6     | NDP0331                                    | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Ciencias Humanísticas |
| NDP0621 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adolescente                 | 16      | 2-2015   | 6     | NDP0521                                    | 2   | 4   | 2        | TEORICA          | Profesional           |
| NDP0631 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adulto I                    | 16      | 2-2015   | 6     | NDP0541<br>G60NDP 0521                     | 6   | 12  | 6        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0641 | Terapia Alimentaria y Nutricional de la Mujer Gestante y Lactante | 16      | 2-2015   | 6     | <b>Correquisito</b><br>NDP0631             | 6   | 12  | 6        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0651 | Nutrición y alimentación del Deportista I                         | 16      | 2-2015   | 6     | <b>Correquisito:</b><br>NDP0631            | 2   | 4   | 2        | TEORICA          | Profesional           |
| NDE0661 | Electiva  | 16      | 2-2015   | 6     |  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Componente Flexible   |
| MATERIA | DESCRIPCION   | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO             | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDP0711 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adulto II                   | 16      | 2-2015   | 7     | NDP0631                                    | 8   | 16  | 8        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0721 | Nutrición y alimentación del Deportista II                        | 16      | 2-2015   | 7     | NDP0651<br><b>Correquisito:</b><br>NDP0711 | 8   | 16  | 8        | TEORICA-PRACTICA | Profesional           |
| NDP0731 | Seminario de Investigación III                                    | 16      | 2-2015   | 7     | NDP0551                                    | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Profesional           |
| NDE0741 | Electiva  | 16      | 2-2015   | 7     |  | 2   | 4   | 2        | TEÓRICA          | Componente Flexible   |
| MATERIA | DESCRIPCION   | SEMANAS | SEMESTRE | NIVEL | NP   | ADD | TIE | CRÉDITOS | TIPO             | CAMPO DE FORMACIÓN    |
| NDP0811 | Practica Profesional  | 16      | 2-2015   | 8     | <b>TODAS</b>                               | 20  | 40  | 20       | PRACTICA         | Profesional           |

## **Componente de Interdisciplinariedad del programa**

El Componente de Interdisciplinariedad del programa, se evidencia en los diversos escenarios donde se desempeña el Nutricionista Dietista, fundamentado en el enfoque interdisciplinario y tridimensional, como elemento base de los procesos de formación, en el trabajo en equipo con áreas complementarias, en el intercambio de saberes para el desarrollo de un producto y en el ámbito laboral teniendo en cuenta su amplio campo de acción: alimentario, ambiental, clínico, social, industrial, investigación, deportivo y comportamental.

El profesional en Nutrición y Dietética ha de articular la teoría a la realidad del contexto social. Desde la perspectiva interdisciplinar integra lo aprendido y con otras disciplinas, identifica la problemática social y propone nuevas alternativas de solución.

En consecuencia, el CONPES<sup>19</sup> define la profesión del Nutricionista Dietista, a partir del enfoque de la Seguridad alimentaria y nutricional, como actor que contribuye a la calidad de vida de la población de un país, y tiene en cuenta los aspectos de la macroeconomía, la política, la salud, la educación, la cultura, el medio ambiente, la alimentación y la nutrición; perspectivas que deben ser intervenidos desde enfoques intersectoriales e interdisciplinarios en distintos ámbitos: individual, familiar, local, nacional e internacional. En tal sentido, se reconoce que la formación del Nutricionista Dietista requiere fortalezas en los componentes transdisciplinar e interdisciplinar.

## **Estrategias de Flexibilización para el desarrollo del programa**

El componente complementario o flexible del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica de Oriente, se acoge al pensamiento de Días Villa<sup>20</sup>, quien plantea que es indispensable repensar y resignificar la propuesta curricular articulada a temas relativos a la diversidad, la diferencia, los límites, la identidad, la equidad, los problemas de la sociedad del conocimiento, la organización y la estructura institucional, para el desarrollo de currículos flexibles desde la perspectiva de las competencias, por medio de las cuales se dinamizan estructuras y conceptos curriculares como los créditos, los tiempos independientes del estudiante, las temáticas electivas y optativas.

Por medio de las Estrategias de Flexibilización para el desarrollo del programa de Nutrición y Dietética, se pretende atender opciones de diversificación profesional y satisfacer los intereses particulares de los estudiantes; por ello, la malla curricular de la Universidad Católica de Oriente, ofrece las siguientes áreas electivas:

---

<sup>19</sup> Consejo Nacional de Política Económica Social: Conpes Social 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). República de Colombia. 2007

<sup>20</sup> Díaz Villa, Mario (2002) Flexibilidad y educación superior en Colombia. Serie Calidad de la educación Superior. Bogotá: ICFES

Creatividad y Emprendimiento, Nuevas Tecnologías de Información y Comunicación; Los Grupos de Alimentos y sus Funciones; Desarrollo Humano y Salud; Sociología de la Alimentación; Economía de la Alimentación; Elaboración de Suplementos y Complementos; Minutas para Grupos Especiales; Gerencia del Servicio; Semiótica del Cuerpo; Comportamientos y Maneras en la Mesa, Aspectos Psicológicos en la Consulta; Trastornos Alimentarios Contemporáneos.

A demás, el enfoque de la Formación Humanista, de la Universidad Católica de Oriente, crea la necesidad de establecer asignaturas que permiten el trabajo interdisciplinario de los estudiantes; con una amplia adaptación de horarios y en diferentes programas.

De igual forma, el trabajo de grado “podrá realizarse en el marco de los postulados de la flexibilidad curricular, mediante las múltiples formas y variadas estrategias metodológicas siempre y cuando permita afinar las competencias investigativas de los estudiantes aspirantes a egresar”<sup>21</sup>.

Por último y siguiendo los parámetros institucionales, la estrategia de transferencia y reconocimiento de asignaturas, permite la movilidad estudiantil entre los Programas de la Universidad. A continuación se detallan cuales son las asignaturas que permiten la movilidad estudiantil dentro de la universidad:

Las asignaturas de las áreas de formación de **Ciencias Biológicas** (Biología, celular Teoría y Laboratorio. Bioquímica, Teoría y Laboratorio. Morfofisiología, Teoría y Laboratorio. Microbiología y Parasitología Teoría y Laboratorio) se comparten con el programa de Enfermería, psicología y educación física.

**Ciencias Humanísticas:** Psicología Evolutiva, Comunicación y Cultura, Proyecto Humano y Profesional, Antropología, Ética y Fundamentación Ciudadana, Epistemología, Cristología, Familia, Bioética. Se comparte con los programas de Psicología, Comunicación social, facultad de teología y humanidades,

**Fundamentación Básica.** Informática, Bioestadística, Gestión de Proyectos. Se comparte con ingeniería de sistemas, facultad de ciencias de la educación.

La movilidad institucional por fuera de la universidad se inicia desde el tercer semestre cuando los estudiantes comienzan prácticas externas a la universidad y se proyectan a otro tipo de entidad

A continuación se relacionan las practicas por semestre

---

<sup>21</sup> Reglamento Estudiantil de Pregrado. Universidad Católica de Oriente. Capítulo XIII, Artículo 66, Parágrafo 1.

SEMESTRE 3 - Salida en la asignatura de **Nutrición Pública**: 12 horas de trabajo de campo (Ejem. MANA, Barrios y veredas con predominio de Inseguridad Alimentaria y nutricional...). Horas mensuales: 2 horas.

SEMESTRE 4 - Salida en la asignatura de **Seguridad Alimentaria y Nutricional**: 56 horas de trabajo de campo (Ejem. Concivica, hogares comunitarios, fundaciones, restaurantes escolares, centro de bienestar del anciano, comedores comunitarios...). Horas mensuales: 9.4 horas.

- Salida en las asignaturas de **Alimentos de Origen Vegetal, Proteína de origen animal, Lacteos y quesos**: 24 horas de practica en el laboratorio de alimentos. Horas mensuales: 4 horas .

SEMESTRE 5 - Salida en la asignatura de **Antropometria y Sistemas de información**: 6 horas de trabajo de campo (Ejem. Grupos de edad entre: 0-5 años, 5-10 años mana infantil, mayores de 50 años, grupos de la tercera edad). 3 salidas de 2 horas.

- Salida en la asignatura de **Terapia Alimentaria y Nutricional del niño**: 10 horas de trabajo de campo (Ejem. Centro de Recuperación Nutricional Clinico, Centro de Recuperación Nutricional comunitario y UCI neonatos ). 3 salidas de 3.3 horas.

- Salida en la asignatura de **Gestión de Servicios de Alimentacion**: 72 horas de practica (Ejem. Servicio de alimentación Hospitalarios, hoteleros, empresariales...). 3 horas cada 15 días.

SEMESTRE 6 - Salida en la asignatura de **Terapia Alimentaria y Nutricional del Adolescente**: 18 horas de trabajo de campo (Colegios, grupos juveniles...). Horas mensuales: 3 horas.

- Salida en la asignatura de **Terapia Alimentaria y Nutricional de la mujer gestante y lactante**: 36 horas de trabajo de campo (Grupos pretanales de las ESE, IPS, Hogares FAMI...). Horas mensuales: 6 horas.

- Salida en la asignatura de **Terapia Alimentaria y Nutricional del Adulto I**: 24 horas de trabajo de campo (Clinicas, hospitales, IPS...). Horas mensuales: 4 horas.

SEMESTRE 7 - Salida en la asignatura de **Terapia Alimentaria y Nutricional del Adulto II**: 80 horas de trabajo de campo (Clinicas, hospitales, IPS...). Horas mensuales: 13.3 horas..

- Salida en la asignatura de **Nutrición y alimentación del Deportista**: 48 horas de trabajo de campo (Gimnasios, escuelas de futbol, patinaje, natación...). Horas mensuales: 8 horas.

SEMESTRE 8 – Practica profesional en un área especifica de acuerdo a inclinacion del estudiante.

## **Los lineamientos pedagógicos y didácticos adoptados en la institución según la metodología y modalidad del programa.**

El Modelo Pedagógico de la Universidad Católica de Oriente, aprobado por el Consejo Directivo mediante Acuerdo CD-008 del 27 de marzo de 2003, manifiesta ser la imagen o representación del conjunto de relaciones que definen los procesos de formación profesional que se dan en la Institución, asumida ésta en el contexto de lo académico como una Universidad Católica. La cual, en cuanto Universidad es una comunidad académica que, de modo riguroso y crítico, contribuye a la tutela y desarrollo de la dignidad humana y de la herencia cultural mediante la investigación, la enseñanza y los diversos servicios ofrecidos a las comunidades locales, nacionales e internacionales.<sup>22</sup>

La gran labor pedagógica de la Universidad Católica de Oriente es la formación integral de la persona humana a la luz de la antropología cristiana en orden a una respuesta profunda del ser humano a su entorno social, político, económico, cultural y religioso.

El Modelo Pedagógico de la Universidad Católica de Oriente asume a la persona humana como un ser integral. En este sentido, la integralidad, da a entender que el ser humano es una totalidad trascendente y, por lo tanto, una unidad a la que convergen las distintas dimensiones existenciales de lo humano: lo corpóreo, lo espiritual, lo axiológico, lo afectivo, lo cognitivo, lo político, lo cultural, lo económico, entre otras.

El Modelo Pedagógico asume como suyo, el principio universal de la relación indisoluble que existe entre educación, pedagogía, didáctica y desarrollo humano. Desde esta perspectiva, la búsqueda de la formación integral, en la cual se incluyen todas las condiciones que la definen como tal, se torna en tarea de la misma Universidad.

La Universidad asume el aprendizaje desde la orientación cognitivista que tiene como principio: “todo conocimiento es el resultado de la búsqueda y acción real del sujeto sobre el entorno y no puede concebirse como mera transmisión desde fuera, o cualidad inherente de la psique originada en lo interno”.

Desde la perspectiva cognitivista, la preocupación de la enseñanza se centra en la comprensión, transformación, almacenamiento y uso de la información envuelta en la cognición y en la identificación de regularidades de dicho proceso. Lo anterior obliga al análisis de formas de intervención que permitan Mediar en el proceso de construcción del conocimiento

## INSTRUCTIVO DE PRÁCTICAS PARA EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Teniendo como fundamento el adecuado desarrollo de las prácticas académicas en el programa de Nutrición y Dietética, como elemento de formación y orientación Docente/Estudiante, y el óptimo desempeño en los lugares de práctica por parte de los estudiantes en formación, se presenta el siguiente documento, el cual tiene como objetivo orientar en las medidas básicas a tener en cuenta antes, durante y después del desarrollo de la práctica, especialmente en lo referente a la presentación personal.

### Indumentaria laboratorio de alimentos:

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| NDP0441 | Lácteos y Quesos            |
| NDP0451 | Proteína de Origen Animal   |
| NDP0461 | Alimentos de Origen Vegetal |

De acuerdo al Decreto 3075 de 1997, en su artículo 15: Practicas Higiénicas y Medidas de Protección, toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso se hace obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.
- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables

Los docentes asignados para acompañar las prácticas académicas serán los encargados de orientar y evaluar la correcta presentación del estudiante en el lugar asignado.

### Práctica clínica

|         |   |
|---------|---|
| NDP0521 | Terapia Alimentaria y Nutricional del Niño        |
| NDP0621 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adolescente |

|         |   |
|---------|---|
| NDP0631 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adulto I                    |
| NDP0641 | Terapia Alimentaria y Nutricional de la Mujer Gestante y Lactante |
| NDP0711 | Terapia alimentaria y Nutricional del Adulto II                   |
| NDP0721 | Nutrición y alimentación del Deportista II                        |

Durante la práctica clínica, es de importancia extremar cuidados para evitar ser agentes de contaminación entre los pacientes, demás personal asistencial, compañeros y docentes

Por lo anterior el estudiante siempre estará en la institución de salud asignada:

- Portando la Bata blanca, con el logo de la UCO en el hombro izquierdo.
- La Bata se debe llevar cerrada con la totalidad de botones utilizados.
- Pantalón clásico. NO jean. NO rotos
- Zapato cómodo, antideslizante. NO tenis.
- Sin escotes, ni accesorios llamativos
- Maquillaje suave
- Uñas cortas y sin esmalte
- Cabello recogido

Siempre después de cada paciente por interconsulta por nutrición, los estudiantes deben lavarse las manos, cumpliendo con la totalidad de pasos estipulados.

Los docentes asignados para acompañar las prácticas académicas serán los encargados de orientar y evaluar la correcta presentación del estudiante en el lugar asignado.

### Práctica con la comunidad

|         |   |
|---------|---|
| NDP0351 | Nutrición Pública                         |
| NDP0421 | Seguridad Alimentaria y Nutricional       |
| NDP0541 | Antropometría y Sistemas de Información   |
| NDP0651 | Nutrición y alimentación del Deportista I |

Durante la práctica en las anteriores asignaturas o aquellas que requieran salida de campo, se solicita:

- Portar la bata blanca
- Pantalón cómodo. Se permite el Jean
- Zapatos cómodos para recorrer grandes extensiones (tennis)
- Sin escotes, ni accesorios llamativos
- Maquillaje suave
- Uñas cortas y sin esmalte
- Cabello recogido

Consideraciones importantes:

- Ningún estudiante se debe presentar a la práctica académica o profesional portando pijama.
- Ningún estudiante se debe presentar a la práctica académica o profesional con escotes o con vestidos insinuadores.
- El docente se encuentra en la capacidad de calificar por presentación personal

## **PRÁCTICA VS PERFILES**

El desarrollo académico para la formación del nutricionista dietista con los perfiles descritos, esta diseñado de manera que el estudiante realice una práctica después de recibir la teoría de las siguientes asignaturas disciplinares, las cuales se complementan con otras asignaturas teóricas disciplinares, el componente básico y humanista.

IV Nivel - Seguridad alimentaria y Nutricional

V Nivel- Gestión de Servicios de alimentación

V Nivel- Terapia Alimentaria y Nutricional del adolescente.

VI Nivel-Terapia Alimentaria y nutricional del niño

VI Nivel-Terapia Alimentaria y Nutricional del Adulto I

VI Nivel-Terapia Alimentaria y Nutricional de la mujer gestante y lactante

VII Nivel -Terapia Alimentaria y Nutricional del Adulto II

VII Nivel- Nutrición y Alimentación del Deportista II

Para estas asignaturas se programan 10 semanas de teoría y 6 semanas de práctica con su respectivo plan de delegación de funciones.

Para el VIII Nivel se propuso la realización de una línea de énfasis o profundización, la cual se define como la opción que se presenta a los estudiantes de fortalecerse en un tópico del pregrado con la elección de un área del saber, propio de su disciplina, después las asignaturas teórico-prácticas que dan fundamento a su decisión.

Con el desarrollo de la práctica de énfasis, se pretende ubicar al estudiante en un ámbito de acción para ampliar la visión del futuro profesional, con la aplicación de los

conocimientos adquiridos durante la formación y el estudio de temas específicos del área donde realiza la práctica; consolidar el desarrollo de las líneas del grupo de investigación de “Atención Primaria en Salud”, para fortalecer los conocimientos y metodologías requeridas en el ejercicio profesional, con el fin de que el estudiante logre un desarrollo competente en la comunidad profesional y se constituya en un interlocutor válido y capaz de actualizarse permanentemente. Por medio de esta práctica el estudiante es responsable del desarrollo de sus competencias de formación con el fin de garantizar el desempeño integral en el área seleccionada. El desarrollo de estas competencias garantiza que el estudiante aprende a aprender y con los elementos básicos recibidos durante la formación y el desarrollo de la práctica de énfasis logra adaptarse a cualquier área de desempeño.

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Católica de Oriente, inicio su desarrollo a partir del mes de junio de 2015, en que le fue otorgado el registro calificado, por la resolución 07823, a la fecha, semestre 02-2018 han ingresado 7 cohortes con un número de estudiantes por cohorte de 30; de los cuales, algunos desertan en el proceso por diversos factores o reprueban algunas asignaturas, lo que los lleva a atrasarse en su malla curricular, lo que genera la acumulación de estudiantes en niveles inferiores.

En esta evolución y crecimiento del programa, se ha incrementado en cada semestre el requerimiento de los campos clínicos, dado que los estudiantes comienzan el proceso de prácticas formativas en el cuarto semestre.

A continuación, se muestra en la tabla una proyección de los estudiantes desde el semestre 01-2019 hasta el semestre 02-2020 y cómo evoluciona su rotación en cada semestre, lo que evidencia así, el requerimiento de los campos clínicos.

| Semestre 01-2019        |    |    |    |    |
|-------------------------|----|----|----|----|
| Cohorte                 | 1  | 2  | 3  | 4  |
| Semestre a cursar       | 8  | 7  | 6  | 5  |
| Cantidad de estudiantes | 11 | 12 | 28 | 20 |
| Semestre 02-2019        |    |    |    |    |
| Cohorte                 | 2  | 3  | 4  | 5  |
| Semestre a cursar       | 8  | 7  | 6  | 5  |
| Cantidad de estudiantes | 12 | 28 | 20 | 25 |
| Semestre 01-2020        |    |    |    |    |
| Cohorte                 | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Semestre a cursar       | 8  | 7  | 6  | 5  |
| Cantidad de estudiantes | 28 | 20 | 25 | 26 |
| Semestre 02-2020        |    |    |    |    |
| Cohorte                 | 4  | 5  | 6  | 7  |
| Semestre a cursar       | 8  | 7  | 6  | 5  |
| Cantidad de estudiantes | 20 | 25 | 26 | 25 |

Como puede observarse, para periodo académico 01-2019, se cuenta con 11 estudiantes que deben desarrollar su práctica de énfasis o profundización y para el semestre 02-2020 serán 20, lo que implica casi el doble del requerimiento. Cabe anotar que cada línea de énfasis o profundización es una profesional y el número estudiantes para esta práctica es de máximo dos por institución.

## **EL NUTRICIONISTA DIETISTA EGRESADO DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ORIENTE**

La profesión de Nutrición y Dietética, concibe al titulado, como experto en la nutrición, salud, alimentación y dietética del hombre en sus dimensiones: biológica, síquica, social y espiritual en interacción con el medio ambiente, actuando dentro del contexto global y ecológico.

El nutricionista dietista egresado de la Universidad Católica de Oriente tiene dentro de su perspectiva la formación holística centrada en el enfoque Bio-psico-social, el cual concibe la profesión, como un entramado de aspectos, no solo relacionados a la salud y enfermedad sino a la influencia de lo cultural, lo psicológico, lo económico y lo familiar.

Por otro lado, el futuro egresado interesado en el enfoque clínico ha de hacer parte del equipo interdisciplinario que laborará en instituciones de salud públicas y privadas, en las áreas asistencial, unidad de cuidados intensivos, unidad de cuidados especiales, en los programas de promoción y prevención, cuidados paliativos, consulta externa entre otros.

A demás, en temas específicos con la profesión, la UCO espera encontrar respuestas a la problemática creciente de aspectos, importantes como:

- La obesidad en todos los grupos poblacionales.
- La desnutrición en niños y niñas menores de 5 años.
- La mitigación de cáncer gástrico y otros tipos de canceres comunes en el altiplano antioqueño.

El Nutricionista Dietista con competencias certificadas por la Universidad Católica de Oriente, podrá ejercer en los escenarios de las áreas clínicas, complementación alimentaria, análisis sensorial, centros de bienestar del anciano, salud pública, educación, industria, estética, investigación, gerencia de servicios de alimentación, deportes, turismo y hotelería. Teniendo como rasgo diferenciador el liderazgo en la consolidación de grupos de estudio, la formulación y ejecución de proyectos laborales y académicos con profesionales de otras áreas, distinguiéndose por su espíritu de solidaridad, buen trabajo en equipo y construcción permanente en el área de investigación. Lo anterior articula, la filosofía institucional y los modelos pedagógicos en que se fundamenta la Universidad Católica de Oriente, los cuales consisten en educar profesionales desde el enfoque de Desarrollo Humano.