

PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA 2023

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, EXACTAS Y NATURALES

**PROGRAMA ACADÉMICO NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA, PEP**

**UNIVERSIDAD LIBRE SECCIONAL PEREIRA
2023**

Tabla De Contenido

	TABLA DE CONTENIDO	Pág.
1	INTRODUCCIÓN	5
2	IDENTIDAD INSTITUCIONAL	5
2.1	MISIÓN	6
2.2	VISIÓN	7
2.3	PRINCIPIOS	7
2.4	VALORES INSTITUCIONALES	8
3.	REFERENTE HISTÓRICO DEL PROGRAMA	9
4.	MARCO LEGAL DEL PROGRAMA	10
5.	JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	12
5.1	DEMANDAS SOCIALES EN EL CAMPO DE CONOCIMIENTO	12
5.2	OFERTA DE PROGRAMAS EN EL CAMPO DE ESTUDIO Y MEDIO LABORAL	15
6.	IDENTIDAD DEL PROGRAMA	19
6.1	MISIÓN DEL PROGRAMA	19
6.2	VISIÓN DEL PROGRAMA	20
6.3	PRINCIPIOS DEL PROGRAMA	20
6.4	PERSPECTIVA TEÓRICA/EPISTEMOLÓGICA O CAMPO DE CONOCIMIENTO	21
7.	OBJETIVOS DEL PROGRAMA	22
7.1	OBJETIVO GENERAL	22
7.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	23
8.	PERFILES	23
8.1	PERFIL DE INGRESO	24
8.2	PERFIL DEL ESTUDIANTE	25
8.3	PERFIL DEL DOCENTE	25

8.4	PERFIL DE EGRESO	26
9.	MODELO PEDAGÓGICO	27
9.1	MODELO PEDAGÓGICO INSTITUCIONAL	28
10.	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS	31
10.1	PROCESO DE DEFINICIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE	31
10.2	RESULTADOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS Y ESPECÍFICOS	32
10.3	RAE DEL PROGRAMA	36
10.4	EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS	38
11.	ASPECTOS CURRICULARES	39
11.1	COMPETENCIAS GENÉRICAS DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	39
11.2	RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA	42
11.3	ESTRUCTURA CURRICULAR	43
11.4	PLAN DE ESTUDIOS (EN CRÉDITOS ACADÉMICOS)	45
11.5	INTERDISCIPLINARIEDAD	50
11.5.1	INTERDISCIPLINARIEDAD DESDE EL CURRÍCULO	50
11.5.2	INTERDISCIPLINARIEDAD EN LA INVESTIGACIÓN	50
11.5.3	INTERDISCIPLINARIEDAD DESDE LA PROYECCIÓN SOCIAL	53
11.6	ESTRATEGIAS DE FLEXIBILIZACIÓN E INTERNACIONALIZACIÓN PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA	53
11.6.1	FLEXIBILIZACIÓN E INTERNACIONALIZACIÓN DESDE EL CURRÍCULO	53
11.7	ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	57
11.8	OPCIONES DE GRADO	59
12	INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y/O CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL	60
12.1	INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA	62
12.2	LINEAS DE INVESTIGACIÓN	64
12.3	GRUPOS DE INVESTIGACIÓN	65
13	PROYECCIÓN SOCIAL	66
13.1	APORTE DEL PROGRAMA A LA PROYECCIÓN SOCIAL	66

13.2	PRÁCTICAS	69
14	INTERNACIONALIZACIÓN	70
14.1	INTERNACIONALIZACIÓN DEL PROGRAMA	70
14.2	LENGUA EXTRANJERA	71
15	EGRESADOS	72
16	AUTOEVALUACIÓN Y AUTOREGULACIÓN	73
17	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	75

INDICE DE TABLAS

	Lista de Tablas	Pág.
Tabla 1.	Oferta internacional	15
Tabla 2.	Características de los programas académicos de Nutrición y Dietética en Colombia	16
Tabla 3.	Identificación del Programa de Nutrición y Dietética Unilibre	18
Tabla 4.	Resultado de aprendizaje esperados del programa	31
Tabla 5.	Resultados de aprendizaje en cada nivel	35
Tabla 6.	Distribución de créditos académicos en los ciclos básico y profesional del Programa de Nutrición y Dietética	43
Tabla 7.	Distribución de los créditos académicos en los componentes de formación del Programa de Nutrición y Dietética y número de horas/semestre	43
Tabla 8.	Plan de estudios y créditos académicos por semestre	44
Tabla 9.	Oferta de electivas	54
Tabla 10.	Asignaturas Optativas del Programa	55
Tabla 11.	Macrolíneas de investigación nacionales	62
Tabla 12.	Líneas de investigación Facultad de Ciencias de la Salud, Naturales y Exactas (Pereira, Cali, Barranquilla)	63
Tabla 13.	Líneas de Investigación Programa de Nutrición y Dietética	63
Tabla 14.	Líneas de Investigación, ejes temáticos/ grupo NUTRIOMA	63
Tabla 15.	Semilleros del Programa	64
Tabla 16.	Niveles para lenguas extranjeras MCER	69

INDICE DE GRÁFICAS

	Lista de Gráficas	Pág.
Gráfica 1	Modelo de formación Unilibrista	27
Gráfica 2	Esquema del Modelo Pedagógico	30

Gráfica 3	Componentes y ciclos de formación en la Universidad Libre	42
Gráfica 4	Mapa de Procesos Universidad Libre	53
Gráfica 5	Estructura organizacional de Investigación en el Programa	61

1. INTRODUCCIÓN

El documento PEP del programa de Nutrición y Dietética, tiene como propósito, constituirse en una herramienta que sirva de guía para la planeación administrativa y académica del programa, perfilando su misión y su visión con elementos orientadores de su desarrollo. Así mismo, establece elementos que generen procesos de mejoramiento continuo y que permitan retroalimentar y repensar el camino que debe recorrer el mismo ajustándose permanentemente a los continuos cambios que presenta el entorno.

Para esta segunda versión del PEP, se tuvieron en cuenta todas las revisiones y ajustes realizados entre el 2018 y el 2021 en reuniones periódicas y permanentes de los docentes del programa, con estudiantes y personal administrativo de la Facultad de Ciencias de la Salud.

La base de la mayoría de estas modificaciones es el decreto 1330 del 2019 y la resolución 021795 de 2020. Entre los cambios más importantes, se resalta la *modificación del perfil de egreso, la redistribución temática de los micro currículos, la elaboración de los Resultados de aprendizaje (RAE) general del programa, específicos, de prácticas y de cada una de las asignaturas.*

Adicionalmente en los aspectos justificación, investigación, proyección social e internacionalización también se incluyen modificaciones en esta versión PEP generados no solo por los cambios de normatividad sino por las drásticas modificaciones del entorno (pandemia y confinamiento), que obligó a cambios en los procesos pedagógicos.

2.IDENTIDAD INSTITUCIONAL

La identidad institucional se evidencia tanto en la Misión y la Visión Institucional - Acuerdo No. 01 de junio 12 de 1997, por medio del cual se adopta el texto de la Misión y Visión de la Universidad, como en los principios y valores institucionales - Acuerdo No.04 de octubre 6 de 2014, por el cual se actualiza el Proyecto Educativo Institucional de la Universidad Libre-.

Se transcriben los textos que deben incorporarse en el PEP y tomarse como referentes del Programa.

2.1. Misión

La Universidad Libre como conciencia crítica del país y de la época, recreadora de los conocimientos científicos y tecnológicos, proyectados hacia la formación integral de un egresado acorde con las necesidades fundamentales de la sociedad hace suyo el compromiso de:

- Proveer los sectores dirigentes de la sociedad.
- Propender por la identidad de la nacionalidad colombiana, respetando la diversidad cultural, regional y étnica del país.
- Procurar la preservación del Medio Ambiente y el Equilibrio de los Recursos Naturales, alineado con la Política Ambiental Institucional “integra una educación basada en el desarrollo sostenible y la responsabilidad social, lo cual favorece las interacciones socioambientales de la comunidad educativa con su entorno”. Inculca en toda la comunidad Unilibrista el espíritu de pertenencia.
- Ser espacio de formación de personas democráticas, pluralistas, tolerantes y cultoras de la diferencia.

2.2. Visión

La Universidad Libre, es una corporación de educación privada, la cual propende por la construcción permanente de un mejor país y de una sociedad democrática, pluralista y tolerante, e impulsa el desarrollo sostenible, iluminada por los principios filosóficos y éticos de su fundador, con liderazgo en los procesos de investigación, ciencia, tecnología y solución pacífica de los conflictos.

El programa de Nutrición y Dietética nace respondiendo a la creciente necesidad de abordar problemáticas de orden nutricional en la región, entregando a la sociedad talento humano con capacidad resolutiva y creativa, capaz de integrar los avances tecnológicos de punta en beneficio de las personas.

2.3. Principios

Los Estatutos de la Universidad Libre señalan “La universidad se rige por los principios de las libertades de cátedra, examen y aprendizaje, de universalidad, pluralismo ideológico, moralidad, igualdad, fraternidad, democracia, excelencia académica y desarrollo sostenible.” (Universidad Libre, 1994)

El Proyecto Educativo Institucional define los principios así:

- ✓ **Libertad de cátedra:** posibilidad del profesor de diseñar y establecer los ejercicios, instrucciones, simulaciones y herramientas de apoyo, que medirán el aprendizaje, para facilitar los hábitos y adquisición de destreza por parte de los estudiantes en la búsqueda, selección, tratamiento y aplicación de la información y el conocimiento.
- ✓ **Examen:** capacidad de juzgar el valor de las ideas, soluciones y métodos con el fin de retroalimentar y facilitar el mejoramiento continuo.
- ✓ **Aprendizaje:** proceso activo y creativo, que implica el análisis cognoscitivo, la interacción con las ideas existentes en la estructura mental y la reformulación del aprendizaje. Es decir, la capacidad del estudiante para adquirir y modificar el conocimiento, habilidades, estrategias, actitudes y conductas.
- ✓ **Universalidad:** capacidad de trascender a parcialidad, la dualidad, la identificación limitada para así lograr la convergencia integral de saberes.
- ✓ **Pluralismo ideológico:** aceptación y tolerancia de la existencia de diferentes posiciones o pensamientos, mediante el reconocimiento de la diversidad.
- ✓ **Moralidad:** conjunto de reglas, normas o prescripciones de comportamiento que nos permiten distinguir lo bueno de lo malo, teniendo como criterio la perfección humana.
- ✓ **Igualdad:** todos los miembros de la comunidad Unilibrista tienen los mismos derechos, oportunidades y posibilidades para el acceso equitativo de los mismos.
- ✓ **Fraternidad:** relación de afecto, respeto y confianza existente entre los miembros de la comunidad Unilibrista.
- ✓ **Democracia:** es decir la organización política de la Institución, donde todos los miembros de la comunidad Unilibrista participan en la toma de decisiones mediante la elección y seguimiento de las acciones desarrolladas por sus representantes, favoreciendo así el ejercicio de los derechos de libertad y participación.
- ✓ **Excelencia académica:** resultado de una formación fundamentada en la cultura de calidad, en la que se integran las tendencias educativas de innovación, humanismo, flexibilidad, pertinencia, interdisciplinariedad y pensamiento crítico, reflexivo y prospectivo, es decir, que la excelencia académica en la Universidad Libre comprende las diferentes dimensiones del proceso educativo.
- **Desarrollo sostenible:** capacidad de cumplir los requerimientos vigentes sin comprometer recursos y posibilidades de las futuras generaciones. En este sentido, la Universidad Libre serán un agente de cambio, promotor de acciones sociales y políticas a favor de la sostenibilidad, demostrando su compromiso con los principios y la práctica de la protección del medio ambiente.

Estos principios institucionales deberán ser reflejados de manera transversal en el currículo del programa.

2.4 Valores Institucionales

El Proyecto Educativo Institucional menciona “La Universidad Libre es una escuela dedicada por completo a la formación de hombres y mujeres que trabajan por la construcción de una sociedad más justa, incluyente y participativa. El buen Unilibrista debe caracterizarse en su ser y actuar por poseer y promover los valores como:

- **Humanista:** comprende y valora las experiencias de la cultura de los pueblos. Asimila el acervo intelectual de las naciones en el marco de la democracia. Cultiva las letras, las artes y la diversidad de las producciones del talento humano para integrarlas a su proyecto de vida.
- **Honesto:** vive con transparencia. Refleja en sus actos la transparencia y honestidad, llevando muy alto grado el sentido de la amistad en congruencia con los compromisos adquiridos. Es una persona respetable.
- **Tolerante:** expresa respeto por las libertades individuales y la dignidad humana como valores supremos; asume actitud incluyente en cada una de sus palabras y sus actos. Es paciente y sabe escuchar. Se muestra ajeno a los sectarismos y fundamentalismos. Promueve el pluralismo ideológico y el diálogo civilizado y dialéctico en medio de las diferencias.
- **Justo:** actúa siempre de manera equitativa y ecuánime. Según la recta razón da a cada uno en la medida de sus posibilidades, guiado por el sentido de la justicia. Genera espacios de inclusión social.
- **Discreto:** medita con prudencia el alcance de sus palabras y decisiones que se refleja en su quehacer diario, principalmente en sus acciones y aún en sus gestos, sin desmedro del respeto a una sana confidencialidad, que asegura siempre el secreto y la reserva profesional.
- **Solidario:** trabaja de manera solícita en favor de las causas sociales, con altruismo y generosidad. Convoca a la acción y al cambio. Emprende proyectos y empresas que responden a las necesidades urgentes de los sectores más vulnerables de la sociedad. Se preocupa por alcanzar un desarrollo sostenible.
- **Creativo:** orienta sus acciones a ofrecer soluciones a los problemas del entorno con actitud crítica y propositiva. Es innovador y emprendedor. Desarrolla su capacidad de invención para la evolución científica en la permanente búsqueda de una mejor calidad debida, haciendo gala de su imaginación y sentido estético.
- **Líder:** dirige su energía a materializar cada uno de los sueños y las metas de las comunidades que representa. Transforma dinámicamente pensamientos en acciones. Asume, vive y realiza con pasión cada proyecto, porque ama las cosas que elige y hace en todos los momentos de la vida.
- **Crítico:** expresa con claridad y carácter sus posiciones. Defiende sus tesis con entereza y sólidos argumentos; pues se ha nutrido de la pluralidad de las expresiones humanas. Sabe sentar sus puntos de vista y los hace valer.

- **Ético:** reflexiona sobre el alcance de sus acciones de acuerdo con los valores del humanismo. Respeto las reglas para una sana convivencia en el marco de la democracia, en una perspectiva pluralista e incluyente, siempre en búsqueda del bien común y del servicio social.” (Universidad Libre, 2014)

3. REFERENTE HISTÓRICO DEL PROGRAMA

La Universidad Libre abrió sus puertas a la sociedad colombiana el 13 de febrero de 1923 en la ciudad de Bogotá, para darle vida al ideario social de sus fundadores los Generales Rafael Uribe Uribe y Benjamín Herrera Cortés.

Desde su fundación, la Universidad Libre, mantiene el ideario y principios que inspiraron su creación y ha extendido su cobertura con calidad y excelencia académica en diversas regiones del país (Barranquilla, Bogotá, Cali, Cartagena, Cúcuta, Pereira y Socorro).

Más de cinco décadas de historia marcan la presencia de la Universidad Libre en la ciudad de Pereira y más de dos décadas, el inicio de la facultad de enfermería, que con la llegada del programa de Nutrición y Dietética como respuesta a una necesidad sentida en la región de varios años atrás, en 2017 paso a ser Facultad de Ciencias de la Salud.

El programa de Nutrición y Dietética llega como el único programa en la Universidad Libre y el único desde su creación en la región del eje cafetero hasta el momento. Sin embargo, la Universidad cuenta con facultades de Salud en sus sedes Barranquilla y Cali con programas como medicina, enfermería, microbiología, psicología, instrumentación quirúrgica, entre otros.

4. MARCO LEGAL DEL PROGRAMA

Además de lo contemplado en la Constitución Política de la República de Colombia en lo concerniente a la salud como derecho y como servicio, la legislación colombiana contempla el siguiente referente jurídico para la normatización de los programas académicos de Nutrición y Dietética a ofrecerse en el país y para el desempeño profesional del mismo:

– **Leyes:**

- LEY 30 DE 1992. (diciembre 28). Por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior.
- Ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética.
- Ley 9 de 1979 Por la cual se dictan medidas sanitarias.

- Ley 1438 de 2011, por medio de la cual se reforma el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones
- Ley 100 de 1.994. por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones.
- Ley número 1122 de 2007. Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones
- Ley 1164 de 2007: Por la cual se dictan disposiciones en materia del Talento Humano en Salud
- Ley 0050 de 1981: Por la cual se crea el Servicio Social Obligatorio en todo el territorio nacional.
- Ley 1188 de 2008. Por la cual se regula el registro calificado de programas de educación superior y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1355 de 2009. Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.
- Ley 1429 de 2010. Por la cual se expide la ley de formalización y generación del empleo.

– **Decretos:**

- Decreto 2006 de 2008: Por el cual se crea la Comisión Intersectorial para el Talento Humano en Salud.
- Decreto 2376 de 2010: Por medio del cual se regula la relación docencia - servicio para los programas de formación de talento humano del área de la salud.
- Decreto 1730 de 2008: Por medio del cual se reglamentan los mecanismos de escogencia de los representantes al Consejo Nacional de Talento Humano en Salud.
- Decreto 860 de 2008: por medio del cual se dictan medidas transitorias para la autorización del ejercicio del talento humano en salud.
- Decreto 1295 de 2010 Por el cual se reglamenta el registro calificado de que trata la Ley 1188 de 2008 y la oferta y desarrollo de programas académicos de educación superior.
- Decreto 0190 de 1996: Por el cual se dictan normas que reglamentan la relación Docente-Asistencial en el Sistema General de Seguridad Social en Salud.
- Decreto 1875 de 1994: Por el cual se reglamenta el registro de títulos en salud expedidos por instituciones de educación superior.
- Decreto 1397 de 1992: Por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para

lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones.

- Decreto 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979
- Decreto 1330 del 2019: Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 - Único Reglamentario del Sector Educación.
- Decreto 780 de 2016: Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social.

- **Resoluciones del Ministerio de Salud y Ministerio de la Protección Social**

- Resolución 2772 de 2003 Por la cual se definen las características específicas de calidad para los programas de pregrado en Ciencias de la Salud.
- Resolución 1043 de 2006. Por la cual se establecen las condiciones que deben cumplir los Prestadores de Servicios de Salud para habilitar sus servicios e implementar el componente de auditoría para el mejoramiento de la calidad de la atención y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 288 de 2008. Por la cual se establece reglamento técnico sobre requisitos de rotulado y etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Resolución 1536 de 2010. Por la cual se establece la organización y funcionamiento del Observatorio del Talento Humano en Salud en Colombia.
- Resolución número 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2121 de 2010 Por la cual se adoptan los patrones de crecimiento publicados por la Organización Mundial de la Salud –OMS- en el 2006 y 2007 para los niños, niñas y adolescentes de 0 a 18 años de edad y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 5549 de 2010 Por medio de la cual se reglamenta parcialmente el decreto 4192 de 2010.
- Resolución 0378 de 2012 Por medio de la cual se deroga la resolución 765 de 2010, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 021795 de 2020 Por la cual se establecen los parámetros de autoevaluación, verificación y evaluación de las condiciones de de calidad de programa reglamentadas en el Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 1330 de 2019, para la obtención, modificación y renovación del registro calificado

- **Códigos:**
 - Código de Ética 1999 elaborado por la comisión del ejercicio profesional en nutrición

5. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

5.1. Demandas sociales en el campo de conocimiento

La Nutrición es uno de los temas de mayor estudio y desarrollo en los últimos tiempos, está clara su importancia para la salud y el desarrollo humano en todas las etapas de la vida y, por ende, de su incidencia en el desarrollo de los pueblos; al ser una ciencia relativamente joven, ha venido evolucionando sus enfoques y, sin lugar a duda, nos dejan retos para el futuro.

Durante los siglos XVIII y XIX, el interés en temas de nutrición estuvo centrado en los estudios de calorimetría y en los macronutrientes (proteínas, grasas e hidratos de carbono) (Covian F, Mosquera G. 1982). Algunas de las investigaciones llevadas a cabo sobre la pelagra, a finales del siglo XIX y primer tercio del XX, resultaron modelos de investigación nutricional epidemiológica que merecen ser recordados (Goldberger, 1996).

Las décadas centrales del siglo XX se caracterizaron por la importancia que se otorgó a las formas graves de desnutrición tipo marasmo y kwashiorkor, que se asociaban a elevadas cifras de mortalidad. A partir de los años setenta se inició una nueva etapa en la evolución de los problemas nutricionales en el mundo, y con ella la aparición de nuevas incertidumbres e interrogantes (Bengoa, 2003).

En las formas de desnutrición que aún hoy prevalecen en los países en desarrollo, coexisten signos de cronicidad con secuelas de desnutriciones anteriores. Se trataría de una etapa de transición, donde las carencias vitamínicas (salvo la de la vitamina A) perderán protagonismo, y donde se hablará mucho menos del Kwashiorkor para empezar a hablar en los foros internacionales de «desnutrición crónica», de micronutrientes y de enfermedades crónico- degenerativas, debido al subconsumo alimentario (Bengoa, 2003).

Actualmente, casi una de cada tres personas en el mundo batalla con la falta de nutrición adecuada, lo que hace que este sea uno de los problemas más devastadores que enfrenta la comunidad mundial (IFI, 2015). Como una causa importante y subyacente de mortalidad y morbilidad, la malnutrición de micronutrientes afecta a casi dos mil millones de personas en todo el mundo, y se sabe que 161 millones de niños menores de 5 años son demasiado pequeños para su edad (UNICEF, 2016)).

En el más reciente Informe Global de Nutrición de la UNICEF (2016), se encontró que la gran mayoría (88%) de los países estudiados enfrenta una grave carga de

dos o tres formas de desnutrición. Por otro lado, el informe del estado de Inseguridad Alimentaria en el Mundo (2020) hace un llamado para que la nutrición se coloque en el centro de los esfuerzos para terminar con la pobreza, combatir las enfermedades, elevar los estándares educativos y enfrentar el cambio climático (FAO, 2017).

Entre los hallazgos claves se destaca el aumento del sobrepeso, la obesidad, la inseguridad alimentaria, el hambre, la desnutrición infantil; todo, en un mundo donde se desperdician y se pierden alimentos que constituyen 1 de cada 3 calorías producidas. Informes preliminares sostienen que la pandemia de COVID 19, aumentará estas cifras y que por lo tanto está lejos de cumplirse la meta de los ODS para el 2030 (Naciones Unidas, 2016).

De otro lado, la Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria (FIES), fuente de evidencia adicional sobre el estado de la seguridad alimentaria en el mundo, revela a partir de los datos recopilados por la FAO en 2014, 2015 y 2016 en casi 150 países, que, una de cada diez personas en el mundo (9,3%) padece inseguridad alimentaria grave, lo que corresponde a unos 689 millones de personas (FAO, 2017).

Por otro lado, los cambios en los patrones y sistemas alimentarios son una importante causa que ha llevado al aumento en el consumo de alimentos altamente procesados en diversos países del mundo. Estos productos se caracterizan por tener altos niveles de grasas trans, azúcares y sodio alejándose de cualquier concepción de alimento sano, que, por su fácil disposición y acceso, favorecen su consumo en masa. Esta situación da un sentido mayor a la coexistencia de malnutrición por déficit y exceso dentro de los hogares y las comunidades que conforman (FAO, 2017).

Importante señalar el interés creciente y actual sobre cuáles de los componentes de la dieta son biológicamente activos y cómo ellos ejercen su efecto funcional, lo que le ha dado cabida al desarrollo de la nutrigenómica y la nutrigenética (Copka, 2000).

El futuro de la nutrición está asociado con el desarrollo de las políticas mundiales en relación con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que se han visto retrasados hasta 30 años con la presencia de la pandemia; en ese sentido creemos que los enfoques estarán en:

- El desarrollo de nuevas herramientas para la selección de nutrientes bioactivos, nuevos marcadores para definir in vivo la eficacia de los nutrientes además de un mejor conocimiento de la influencia de los polimorfismos genéticos sobre el metabolismo de los nutrientes.
- El mejoramiento de las propiedades nutricionales de los alimentos tanto de origen vegetal como animal y microbiano, será de considerable valor para la salud pública y para la industria de la nutrición (Copka, 2000).

- La sostenibilidad alimentaria del hogar, haciendo énfasis en las huertas caseras.
- Disminución de la producción y comercialización de alimentos con alta densidad calórica y/o su reformulación.
- La Información, comunicación y educación alimentaria y nutricional en hogar, escuelas, colegios y universidades, como elemento de transformación de estilos, modos y hábitos de vida y de alimentación.
- La insistencia de la complementariedad entre nutrición y ejercicio, como mecanismo fundamental para el aumento de la masa muscular como factor protector contra el desarrollo de enfermedades crónicas degenerativas.
- La lucha contra la pandemia del sobrepeso y la obesidad, desde un enfoque integral, donde las políticas públicas en alimentación y nutrición tendrán un nuevo papel.
- El uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación para el tratamiento, el diagnóstico y el seguimiento de los planes alimentarios y nutricionales.
- El aumento de los presupuestos mundiales para la investigación, la innovación y el desarrollo en alimentación y nutrición, como alternativa para la búsqueda de soluciones a las problemáticas crecientes en el área.
- El desarrollo de las ciencias ómicas ofreciendo la posibilidad de abordar la nutrición personalizada con fundamento en la genética del individuo y sus diferencias metabólicas.

5.2. Oferta de programas en el campo de estudio y el medio laboral

La enseñanza de la nutrición tiene una larga tradición en los países de América; que inició en 1917 con la creación de la American Dietetic Association (ADA) quien estableció normas educativas que recomendaban un título universitario de dos años para nutricionistas-dietistas; en 1921, este requisito cambió a un título universitario de cuatro años y en 1928, estableció una licenciatura en alimentación y nutrición seguida de 6 meses de práctica supervisada como la capacitación mínima para un dietista (Barber, 1959).

En 1938, se creó el primer programa de Nutrición LATAM en la Universidad de Buenos Aires, en la Facultad de Ciencias de la Salud y Dietética (Bourges, 2002) y desde entonces las Escuelas de América Latina y el Caribe han evolucionado progresivamente hacia planes de estudios más integrales, produjeron grandes cambios en la duración y en la orientación de los estudios gracias al apoyo de la OPS hasta 1981, cuando dejó de patrocinar encuentros de los diferentes programas de nutrición de América Latina, pero dejó sentadas las bases para creación de programas nuevos, que han sido tenidos en cuenta a lo largo y ancho de las Américas (OPS, 1982).

La tabla 1 muestra una relación de la oferta internacional del programa, lo que nos deja ver que el único país que tiene una denominación diferente a la de nutricionista

dietista es México, cuya denominación es Nutriólogo; que todos las universidades apuntan a programas entre 8 y 10 semestres, con prácticas en los últimos semestres, en su gran mayoría forman nutricionistas integrales, aunque se pudo evidenciar que cada programa, según las condiciones socio culturales y epidemiológicas del país y la región, dan más énfasis en el área clínica o pública y muy pocas en el área de los alimentos .

Tabla 1. Oferta internacional

PAÍS	CIUDAD	INSTITUCIÓN	DENOMINACIÓN	DURACIÓN	CREDITOS	METODOLOGÍA
Argentina	Buenos Aires	Escuela de Nutrición Buenos Aires	Nutricionista Dietista	10	SD	Presencial
Brasil	Sao Paolo	Universidad Estadual Paulista	Nutricionista	8	SD	Presencial
Ecuador	Cuenca	Universidad de Cuenca	Nutricionista Dietista	9	SD	Presencial
Chile	Santiago	Universidad Católica	Nutricionista Dietista	10	SD	Presencial
Uruguay	Montevideo	Universidad de la República	Nutricionista Dietista	10	SD	Presencial
Venezuela	Caracas	Universidad Central de Venezuela	Nutricionista Dietista	10	SD	Presencial
Costa Rica	San José	Universidad de Costa Rica	Nutricionista Dietista	10	SD	Presencial
México	Monterrey	Tecnológico de Monterrey	Nutriólogo	9	SD	Presencial
Panamá	Ciudad de Panamá	Universidad de Panamá	Nutricionista	10	SD	Presencial
EE. UU.	California	Universidad Estatal de California	Nutricionista Dietista	12	SD	Presencial
Australia	Sidney	University of South Australia	Nutrición y ciencia de los alimentos	9	SD	Presencial
España	Madrid	Universidad Autónoma de Madrid	Nutricionista Dietista	8	SD	Presencial

Fuente: Construcción propia

A junio de 2020, hay en el país dieciséis (16) programas académicos de pregrado en Nutrición y Dietética con registro calificado, cinco se ofrecen en universidades públicas: Antioquia, Atlántico, Industrial de Santander, Nacional de Colombia y Pamplona; once en universidades privadas: Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá, Metropolitana de Barranquilla, U. San Martin, la del Sinú en Cartagena, la U. Mariana de Pasto, Universidad Javeriana y la Escuela Nacional del Deporte en Cali, el CES y Uniremington en Medellín, la Católica de Oriente en Rionegro y la Universidad Libre de Pereira.

Todos los programas otorgan el título de Nutricionista Dietista con una duración de estudios que oscila entre 8 y 10 semestres. Diez (10), tienen una duración de 10 semestres, la Nacional de Colombia y la Libre de Pereira 9 semestres y los de la Metropolitana, la Católica de Oriente y el de la Escuela Nacional de Deporte con 8 semestres. Los créditos de acuerdo con la normatividad en educación superior oscilan entre 153 y 180 créditos. Todas desarrollan prácticas en los últimos 3 o 4 semestres en las 3 principales áreas de desempeño, bajo diferentes modalidades; sin excepción todas cumplen con los lineamientos del Mini Salud en cuanto a la relación docente estudiante en las prácticas clínicas de 6/1, de la misma manera con la delegación progresiva en los anexos técnicos y con convenios a 10 años para el desarrollo de las prácticas comunitarias y de servicios de alimentación, ver tabla 2.

Tabla 2 Características de los programas académicos de Nutrición y Dietética en Colombia.

Nº	Ciudad	Nombre de la Institución	Denominación	Duración	Créditos	Metodología	Elementos diferenciadores
1	Bogotá	Universidad Nacional	Nutrición y Dietética	10	158	Presencial	Derecho humano a la alimentación
2		Universidad Javeriana	Nutrición y Dietética	10	180	Presencial	Clínica
3	Medellín	Universidad de Antioquia	Nutrición y Dietética	10	169	Presencial	SAN
4		Universidad Católica de Oriente	Nutrición y Dietética	8	166	Presencial	Nutrición Familiar
5		Universidad CES	Nutrición y Dietética	10	179	Presencial	Deportiva y alimentos
6		Universidad Remington	Nutrición y Dietética	10	177	Presencial	Nutrición Familiar
7	Bucaramanga	Universidad Industrial de Santander	Nutrición y Dietética	10	195	Presencial	Pública
8	Barranquilla	Universidad del Atlántico	Nutrición y Dietética	10	170	Presencial	Pública
9		Universidad Metropolitana	Nutrición y Dietética	8	170	Presencial	Integral
10		Fundación Universitaria San Martín	Nutrición y Dietética	9	166	Presencial	SD
11	Cali	Escuela Nacional del Deporte	Nutrición y Dietética	8	153	Presencial	Nutrición Deportiva
12		Universidad Javeriana	Nutrición y Dietética	10	180	Presencial	Clínica
13	Cartagena	Universidad del Sinú	Nutrición y Dietética	10	177	Presencial	Formación Integral

Nº	Ciudad	Nombre de la Institución	Denominación	Duración	Créditos	Metodología	Elementos diferenciadores
14	Cúcuta	Universidad de Pamplona	Nutrición y Dietética	10	162	Presencial	Formación integral
15	Pasto	Universidad Mariana	Nutrición y Dietética	9	146	Presencial	Formación Integral
16	Pereira	Universidad Libre de Pereira	Nutrición y Dietética	9	150	Presencial	Integral

Fuente: Elaboración Propia

La demanda de profesionales de Nutrición en Colombia, según estudio de la Facultad Nacional de Salud Pública de la Universidad de Antioquia en 1999, para el Ministerio de Educación Nacional (MEN), estableció por medio de proyecciones poblacionales que se requerían 21000 profesionales para el 2020, unos 7 por cada 10000 habitantes; al transpolar ese estudio a la realidad de la población actual, teniendo en cuenta que, a la fecha de diciembre de 2016, ACOFANUD estableció que se habían graduado alrededor de unos 13500 profesionales en el País, queda claro que hoy, no hay más de 3 profesionales de la Nutrición por cada 10000 habitantes.

La demanda, en el contexto de nuestra realidad social, evidenciada en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN) 2015, sigue estando fundamentada en la formación de profesionales integrales que puedan resolver los problemas alimentarios y nutricionales actuales, tanto a nivel individual, como en colectivos humanos.

En ese orden de ideas, existen en Colombia empresas públicas y privadas del ámbito de la salud, en los diferentes niveles de complejidad que requieren profesionales de Nutrición en su planta de cargos, además de ser una exigencia en la normatividad actual, de acuerdo con el N.º de camas de la institución; en ellas se desarrolla la Nutrición clínica.

En esa misma línea argumentativa, las entidades públicas y privadas que ejecutan actividades relacionadas con el cumplimiento de las políticas públicas en alimentación y nutrición requieren dentro de su planta de cargos, al Nutricionista Dietista, dentro de ellas se encuentra el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) a nivel nacional, sus operadores para cada uno de sus programas, entes territoriales, Entidades sin ánimo de lucro (ESAL), entre otras.

En cuanto a los servicios de alimentación, existen organizaciones que ofertan servicios de restauración colectiva a grandes empresas del país como Ecopetrol, Cerrejón, ISA, ISAGEN, EPM, entre otras; pero esto también la necesidad en la oferta de estos servicios de alimentación subyace en universidades, colegios, hoteles y empresas destinadas a la prestación de servicios de alimentación

especiales; todas ellas requieren a nivel nacional profesionales idóneos para tales efectos.

Surgen en los tiempos actuales una creciente necesidad de abordar la temática nutricional no solo como alternativa de solución a los problemas de salud, sino desde un enfoque preventivo, que obliga a encontrar en los avances de la ciencia esfuerzos comunes que se integran en un área de estudio, como es el caso de la denominada genética nutricional. De igual forma, el surgimiento de otras competencias del profesional nutricionista como, por ejemplo, la nutrición deportiva, la incursión en las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs), la industria culinaria y farmacéutica, la innovación y el emprendimiento en nutrición y alimentación y desde luego el campo de la docencia y la investigación hacen que la demanda del profesional nutricionista dietista esté en permanente crecimiento.

6. IDENTIDAD DEL PROGRAMA

Tabla 3 Identificación del Programa de Nutrición y Dietética Unilibre

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA			
Universidad	Universidad Libre – Seccional Pereira		
Domicilio Principal	Sede Belmonte		
Página Web	https://www.unilibre.edu.co/pereira/		
Denominación del Programa Académico	Nutrición y Dietética		
Título que otorga	Nutricionista Dietista		
Lugar de Desarrollo	Pereira, Sede Belmonte, Av. las Américas		
Nivel de formación	Pregrado		
Modalidad	Presencial	% de inclusión de Tecnología	100%
Área del conocimiento	Área de la Salud		
Duración estimada del programa	9 semestres	Periodicidad de la admisión	Semestral
Facultad a la que está adscrito el programa	Facultad de ciencias de la salud		
Dirección	Carrera 28 No. 96-102	Av. de las Américas Sede Belmonte	
E-mail		Teléfono	
N.º de créditos académicos	150		
N.º de estudiantes del primer periodo	30		
Valor de la matricula del primer periodo	\$4.996.000		
Norma de creación del programa	Acta No. 01 de Consejo Directivo de febrero 20 y 21 de 2014. Decisión de la Honorable Consiliatura en sesión del 10 de marzo de 2014.		

Programa acreditado	NO
----------------------------	----

Fuente: Tomada del Documento Maestro del Programa de Nutrición y Dietética Unilibre

En coherencia con la identidad institucional, la identidad del Programa se define en su misión, su visión y sus principios; por lo tanto, a continuación, se describen.

6.1. Misión de programa

Formar nutricionistas dietistas de alta calidad académica y humana; que promuevan soluciones creativas y pertinentes a las problemáticas alimentarias y nutricionales de la ciudad, la región y el mundo y la creación de hábitos, estilos y modos de vida saludable en individuos y comunidades; en el marco del desarrollo sostenible y los principios de liderazgo, libertad, servicio y respeto por la diferencia.

6.2. Visión del programa

Ser reconocidos en la región por su calidad académica con pertinencia, liderazgo, proyección social, el uso de tecnologías de información y comunicación como herramientas complementarias en el desarrollo de sus procesos misionales y la ejecución de proyectos de investigación de impacto social.

6.3. Principios del programa

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Libre al estar articulado con su proyecto educativo institucional (PEI), integra su filosofía, principios y objetivos de manera sistemática:

- Ética y moralidad.* Buscando la bondad de los actos y conductas humanas. Igualdad. Brindando opciones equitativas a todas las personas que soliciten nuestros servicios.
- Universalidad.* Permite que el ingreso no sea limitado por condiciones de raza, credo, género o razones sociales, económicas o políticas.
- Fraternidad.* Unión entre los diferentes miembros de la comunidad universitaria, de la facultad y del programa.
- Democracia.* Garantiza los espacios necesarios para la libre opinión de la comunidad académica.
- Excelencia académica.* Busca permanentemente un alto grado de avance, conservación y uso del conocimiento.
- Desarrollo sostenible.* Participa en lo que esté a su alcance, en la transformación productiva, preservando los recursos naturales del entorno.
- Libertades de cátedra, examen y aprendizaje.* Permite la libre elección de cátedra, examen y aprendizaje, de conformidad con las disposiciones en la materia.

La Institución define su Modelo Pedagógico como cognitivo-cognoscitivo de enfoque constructivista, con el que se garantizan procesos de aprendizaje dialógicos que pueden trascender el aula hacia otros ambientes de aprendizajes, los cuales son pensados por el docente para que el estudiante participe de su propio aprendizaje.

Ante la pandemia de la COVID-19 y el confinamiento, el proceso de enseñanza aprendizaje precisó cambios para favorecer la continuidad del proceso formativo. Se implementa la modalidad E-learning, el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación (TICs) mediante la plataforma Teams institucional y las aulas virtuales de la plataforma E-Libre, las cuales posterior al levantamiento a nivel nacional del confinamiento, continuarán siendo una estrategia de apoyo para el proceso formativo de estudiantes y docentes.

6.4 Perspectiva teórica/epistemológica o campo de conocimiento

La nutrición es una ciencia que estudia los alimentos, sus componentes nutricionales, los procesos fisiológicos y bioquímicos que permiten su digestión, absorción y metabolismo y su relación con el estado de salud de individuos y colectividades; así como los determinantes sociales, culturales, económicos, políticos, ambientales y éticos que afectan el estado nutricional de individuos y colectividades.

Para abordar el tema de las teorías de la nutrición es necesario en primera instancia hacer referencia a los campos o áreas desde donde se aborda la investigación, pues ésta da origen precisamente a postulados y modelos reconocidos como válidos en la ciencia de la nutrición.

Dado que la nutrición combina varias ciencias, es necesario que se aborde desde la multidisciplinariedad e interdisciplinariedad. La integración de las ciencias de la nutrición con el pensamiento holístico permite proceder a un concepto transdisciplinario. La transdisciplinariedad tiene la característica de transgredir los límites entre y más allá de las disciplinas e instituciones.

La nutrición se enriquece entonces del abordaje teórico de las ciencias de vida, ciencias médicas, ciencias básicas, ciencias antropológicas, ciencias económicas, ciencias agrarias, ciencias médicas, ciencias tecnológicas, ciencias jurídicas, las ciencias políticas y las pedagógicas (clasificación de la Unesco de las ciencias).

La fundamentación teórica que permite recoger los planteamientos filosóficos de la institución contribuye a substanciar los contenidos en el currículo y consolidar los propósitos de formación; en ese sentido el programa basa su fundamento teórico en los siguientes referentes:

Referente Biológico – Social. El programa entiende que los procesos biológicos son en sí mismos sociales y que por ende la explicación de los mecanismos que les confieren este carácter social no es un mero ejercicio teórico, sino que conducen a una nueva manera de plantear las preguntas y a la precisión sobre los instrumentos necesarios para responderlas. Es decir, no sólo significa comenzar a realizar una nueva construcción teórica del objeto de conocimiento y de sus relaciones internas y externas, sino también de construir un nuevo encuentro entre las ciencias biológicas y las ciencias sociales (OPS, 1994).

Referente Filosófico. El Programa en el ideal de mundo y de persona, se compromete a armonizar los diferentes campos del conocimiento de la nutrición y la dietética desde el sujeto, la sociedad, la ciencia, la tecnología y la técnica. Para ello, el Programa desde su propuesta de formación integral apunta a un ser humano con potencialidades, ético, político, con capacidad reflexiva, crítica, creativa, argumentativa, un ser innovador que procura lograr que el mundo de la vida de cada persona se dignifique, se reconstruya, trascienda y pueda cooperar con otros en la construcción de sociedades justas. Por ello, asume el compromiso de formar profesionales con fundamentación ética y humanística; con sentido de responsabilidad y solidaridad social; con calidad científica y pertinencia cultural (Ramírez, I. 2015).

Referente socio-antropológico. El Programa al asumir en el pensamiento formativo la construcción de un proyecto humano posicionado histórica, científica y culturalmente, pretende combinar técnicas al servicio del objeto de estudio y el papel preponderante que se le otorga al contexto sociocultural en el que se determinan y configuran las prácticas, las percepciones, las motivaciones o las expectativas y en ese sentido ubica a las personas y sus interacciones en medio de la sociedad y vela por el progreso en el conocimiento como eje central (Aguilar, p. 2014).

Referente Epistemológico. El Programa reconoce las formas complejas en que se produce el conocimiento en la actualidad, reconoce la tensión que se genera entre la producción de conocimiento disciplinar y científico frente a la producción de conocimiento gestado en un contexto de aplicación. Se reconoce el valor del conocimiento en los procesos de transformación de las personas y los contextos, por ello incorpora los resultados del conocimiento a la solución de problemas, a la generación de oportunidades, a la visión de mundo en los campos de la salud, la alimentación, la nutrición, la dietética, las ciencias sociales y humanas (Duran, L. 2007).

Referente Ecológico. Se entiende el ambiente como la relación naturaleza - cultura - sociedad, siendo la educación el componente capaz de generar cambios de actitud frente a la concepción de la naturaleza y el manejo sostenible de los recursos. El ambiente es un componente transversal a los procesos de formación integral de sujetos capaces de mejorar la relación entre naturaleza y sociedad y desarrollar habilidades para comprender las problemáticas ambientales (Johns, T. 1999). En este sentido, El Programa se compromete con generar cambios de actitud

ciudadana frente al cuidado del ambiente, y en ello se esfuerza en cultivar el sentido ético que debe acompañar a sus estudiantes y egresados.

7.OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Los objetivos de un programa académico apuntan al perfil del egresado y se articulan con la visión y la misión del programa.

7.1. Objetivo General

Formar profesionales éticos, íntegros e integrales, con capacidad reflexiva y creativa que les permita identificar las problemáticas alimentarias y nutricionales de individuos y colectividades y liderar las intervenciones y seguimiento a las mismas, acordes la evidencia científica disponible, la normatividad y las políticas públicas de salud vigentes.

7.2. Objetivos Específicos

- Realizar procesos de formación de alta calidad, con contenidos pertinentes y coherentes con la realidad social de la ciudad, la región, el país y el mundo.
- Generar proceso de proyección social que propendan por contribuir con el mejoramiento de las condiciones alimentarias y nutricionales de la ciudad y la región
- Desarrollar procesos de investigación que propendan por la formación de jóvenes investigadores y la generación de nuevos conocimientos en alimentos, alimentación y nutrición humana.
- Propiciar escenarios que permitan la internacionalización del currículo y de la comunidad académica del programa.

8. PERFILES

La definición de los perfiles tanto institucionales como de programa, permite guiar el desarrollo de los procesos académicos; así, a continuación, se presentan los perfiles, comenzando por las instituciones para finalizar con aquellos que son propios del programa.

El Proyecto Educativo Institucional define el perfil del estudiante de la Universidad Libre, reconociéndolo como “...*el sujeto activo y protagonista del conocimiento, autogestor del aprendizaje por medio del estudio independiente, planificador de sus actividades académicas y sistematizador de sus experiencias y métodos de estudio. El estudiante Unilibrista es responsable de asumir con pasión, liderazgo, postura crítica, tolerancia y en un medio pluralista y democrático, la búsqueda de múltiples*

interpretaciones y perspectivas”^[1]. Asimismo, el Proyecto Educativo Institucional define el perfil de sus egresados como “...un profesional orientado por los principios filosóficos y humanísticos de la institución, caracterizado por una formación sólida en valores y principios éticos, con espíritu crítico e innovador, capacitado para articular los conocimientos, aptitudes y competencias en su desempeño profesional como líder que analiza e interviene en la solución práctica y creativa de problemas y da respuesta a las necesidades sociales mediante la aplicación de la ciencia y la tecnología, en pro de contribuir en los procesos de transformación Social.”^[2]

La definición de los perfiles del programa, alineados con los institucionales, permite guiar el desarrollo de los procesos académicos; así, a continuación, se presentan los perfiles, comenzando por las instituciones para finalizar con aquellos que son propios del programa.

^[1] UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 04 de 2014. Proyecto Educativo Institucional. P. 23

^[2] Ibidem, Pág. 23

8.1. Perfil de Ingreso.

Graduado en la educación media, con fortalezas en ciencias naturales y sociales, con aspiraciones para trabajar en el sector de la salud o en el de los alimentos, con una actitud positiva hacia los valores tanto axiológicos como ontológicos y de servicio a la comunidad y que cumpla con los requisitos exigidos por la Ley y las normas institucionales para el ingreso a la Educación Superior que en ella se imparte. Perteneciente a cualquier estrato, religión o grupo étnico de la sociedad e inquieto por contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de las personas al poner en práctica los conocimientos adquiridos. de problemas.

Debe ser una persona con un alto sentido de la ética y con una sólida disciplina de trabajo que le permita desarrollar con éxito un programa académico altamente exigente.

8.2. Perfil del Estudiante.

El estudiante es sujeto activo y protagonista del proceso de conocimiento, autogestor de aprendizaje por medio del estudio independiente, planificador de sus actividades académicas y sistematizador de sus experiencias y métodos de estudio. El estudiante se apropia de los conocimientos y desarrolla sus capacidades para competir y actuar consciente y críticamente en la toma de decisiones en un contexto siempre cambiante.

En consecuencia, el estudiante Unilibrista es responsable de asumir con pasión, liderazgo, postura crítica, tolerancia y en un medio pluralista y democrático, la búsqueda de múltiples interpretaciones y perspectivas. Por lo tanto, el estudiante:

- Fija objetivos, organiza secuencias, tiempos y formas de realizar las actividades relacionadas con los mismos.
- Autoevalúa su aprendizaje y la calidad del mismo de forma crítica.
- Organiza y transforma contenidos como parte del proceso de aprendizaje.
- Busca información en diversas fuentes, registra y controla datos.
- Estructuras ambientes de estudio.
- Fortalece la capacidad de escucha eficaz y el proceso dialógico.
- Es un ciudadano con identidad nacional, respetuoso de la diversidad cultural, religiosa y étnica del país.
- Es una persona que se caracteriza por ser democrática, pluralista, tolerante, ética y respetuosa de la diferencia siguiendo el Decálogo del Buen Unilibrista.

8.3. Perfil del Docente

El docente de la Universidad Libre diseña, motiva, fomenta, guía y evalúa las experiencias de aprendizaje que permiten al estudiante construir su propio conocimiento. Para esto el docente reconoce que los estudiantes tienen diferentes formas de aprender y, por ende, se identifica como el actor principal en el aprendizaje activo de sus estudiantes, planteando interrogantes y preparando los entornos de aprendizaje con pasión, en el marco de un aprendizaje situacional que reconoce la multiculturalidad.

Para el cumplimiento de este perfil el docente Unilibrista se debe caracterizar por:

- Ser un motivador del aprendizaje, relacionando los nuevos conocimientos con los abordados con posterioridad, así como con las experiencias personales de los estudiantes.
- Propiciar información, hechos, prácticas y materiales, que permitan al estudiante identificar principios, teorías y modelos.
- Acercar al estudiante a los materiales teóricos utilizando el método científico.
- Emplear esquemas, gráficos, diagramas, mediaciones virtuales, trabajo colaborativo, estudios de caso, solución de problemas, entre otras estrategias y herramientas que faciliten los diferentes estilos de aprendizaje (sensorial, visual, activo, reflexivo, intuitivo, entre otros).
- Asumir consciente y responsablemente su papel como orientador del proceso de aprendizaje y apoyar los procesos de formación integral de los estudiantes, estimulando posturas reflexivas y críticas.
- Ser agente de cambio y promotor de acciones sociales y políticas a favor de la sostenibilidad, demostrando su compromiso con los principios y la práctica de la protección del medio ambiente.

- Ser una persona pluralista, tolerante, democrática, ética y respetuosa de las diferencias.
- Ser un profesional que participa en procesos de formación permanente que le permiten actualizar su saber y perfeccionar su labor docente.
- Es autónomo y tiene libertad de cátedra, y con la orientación del enfoque autoestructurante, se convierte en un orientador, guía y líder del proceso de formación en el que diseña acciones de aprendizaje de contenidos programáticos integrados.
- Organiza métodos de apoyo que permiten que el estudiante construya su propio saber.

El rol docente debe estar enmarcado en un modelo pedagógico auto estructurante, cognitivo y cognoscitivo, demostrando cómo lo lleva a la práctica, más allá del escenario del aula como espacio dialógico, creando y recreando diversos ambientes de aprendizaje multi, inter y transdisciplinarios.

8.4. Perfil de Egreso

Se define el perfil de egreso, con fundamento en los referentes nacionales e internacionales y tomando en cuenta el contexto regional, por ello:

El nutricionista dietista egresado de la Universidad Libre, será un ciudadano autónomo, conocedor y crítico de la realidad política, social y consecuentemente con alta capacidad propositiva en la búsqueda de soluciones, especialmente de las problemáticas alimentarias y nutricionales de individuos y comunidades en el marco de la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada, apoyado en el trabajo multi y transdisciplinario, soportado en el reconocimiento y respeto por el otro y en el trato humanizado.

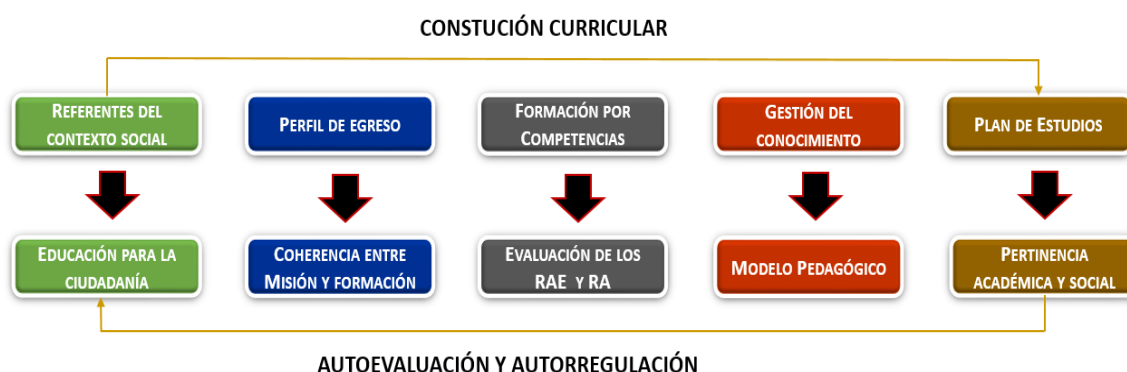
Se define el **perfil ocupacional** del programa con fundamento en su formación y el perfil de egreso, que le permite desempeñarse como profesional en diferentes campos y desarrollar actividades como las enunciadas a continuación:

El profesional Nutricionista Dietista Unilibrista tiene las habilidades y competencias necesarias para desempeñarse como profesional en consulta privada, profesional de entes gubernamentales del orden nacional, departamental o local que desarrollen la política pública o planes, programas y/o proyectos que garanticen el goce efectivo del derecho progresivo a la alimentación de individuos y comunidades; así mismo podrá desempeñarse en organizaciones de la sociedad civil sin ánimo de lucro del nivel nacional o internacional en cuya misión y objetivos institucionales se encuentre el desarrollo de planes, programas o proyectos en

alimentación y nutrición. También tiene competencias para desempeñarse como nutricionista dietista clínico en instituciones de salud del primer, segundo, tercer y cuarto nivel de complejidad; hacer parte de equipos interdisciplinarios para el logro de objetivos deportivos individuales o colectivos, asesor en la industria de alimentos, ser el nutricionista dietista que gerencie u opere los servicios de alimentación a colectividades; hacer parte de equipos de investigación.

9. MODELO PEDAGÓGICO

Gráfica 1. Modelo de formación Unilibrista



Fuente: Dirección de Aseguramiento de la Calidad Académica

La Universidad Libre concibe el modelo pedagógico como una de las guías fundamentales para el desarrollo de los procesos académicos; así, a continuación, se describe la normatividad institucional y su aplicación en el programa.

9.1. Modelo Pedagógico Institucional

El modelo pedagógico de la Universidad Libre es auto estructurante, cognitivo o cognoscitivo. Entendido como el estudio de las formas de aprendizaje del ser humano mediado por el conocimiento, el lenguaje y el entorno, entre otros aspectos.

El modelo pedagógico de la Universidad Libre se estructura como una propuesta de gestión del conocimiento desde la conceptualización de posturas académicas con referentes teóricos metodológicos, que permite concebir los procesos de aprendizaje, el quehacer de los docentes y su relación con los estudiantes, la evaluación, la metodología, las estructuras curriculares y la relación con el entorno.

Esta perspectiva permite identificar los aportes de cuatro corrientes relacionadas que son expuestas por los siguientes pensadores: a) Jean Piaget, b) Jerome Bruner, c) David Ausubel, y d) Lev S. Vygotski. Cada uno de los aportes presentados por los autores en mención hace referencia a lo siguiente:

a) La psicología o epistemología genética, presentada por Piaget, propone un paradigma que mantiene preferencia por la investigación focalizada en el desarrollo humano. En este paradigma, el desarrollo está regido por la consolidación de estructuras mentales representativas del conocimiento, reguladas por los fundamentos biológicos del desarrollo, así como por el impacto de los factores de maduración.

Estas estructuras, las cuales organizó en categorías denominadas sensorio-motrices, preoperacionales, concretas y abstractas, dependen de un ambiente social apropiado indispensable para que las potencialidades del sistema nervioso se desarrollen (Piaget, 1958). Postuló que cada acto inteligente está caracterizado por el equilibrio entre dos tendencias polares, asimilación y acomodación. En la asimilación, el sujeto incorpora eventos, objetos o situaciones dentro de las formas de pensamiento existentes, lo cual constituye estructuras mentales organizadas.

En la acomodación, las estructuras mentales existentes se reorganizan para incorporar aspectos nuevos del mundo exterior y durante este acto de inteligencia el sujeto se adapta a los requerimientos de la vida real, pero al mismo tiempo mantiene una dinámica constante en la estructura mental (Nicolopoulou, 1993).

b) Bruner sustenta un paradigma que mantiene preferencia por la investigación focalizada en el desarrollo humano, visto éste desde la perspectiva intelectual cognitiva. Este paradigma se sintetiza en la mente como el funcionamiento cualitativo del cerebro, la cual sirve de medio para la construcción de mentales sobre la base de los datos que recibe, del proceso de almacenamiento de los mismos y de las inferencias extraídas por parte de quien aprende. Esta codificación es fundamental para comprender la relación entre las cosas del mundo y sus respectivas representaciones dentro del modelo mental-abstracto.

Su posición sobre el proceso de desarrollo humano es que éste se da en diferentes etapas, y cada una de ellas se caracteriza por la construcción de las representaciones mentales por parte del sujeto, de sí mismo y del mundo que lo rodea (Bruner, 1990). La posibilidad de construcción de significado por parte del sujeto está orientada por la selección de la información considerada relevante, y, en todo caso, ésta es la que guía su construcción de significado dentro de un contexto.

c) El aprendizaje significativo de Ausubel postula que el aprendizaje implica una reestructuración activa de las percepciones, ideas, conceptos y esquemas que el aprendiz posee en su estructura cognitiva. Concibe al alumno como un procesador activo de la información, y dice que el aprendizaje es sistemático y organizado, pues es un fenómeno complejo que no se reduce a simples asociaciones memorísticas. Propugna por el aprendizaje verbal significativo, que permite el dominio de los contenidos curriculares que se imparten en las escuelas, principalmente a nivel medio y superior. El aprendizaje significativo es aquel que conduce a la creación de estructuras de conocimientos mediante la relación sustantiva entre la nueva información y las ideas previas de los estudiantes.

d) El aprendizaje sociocultural de Vygotsky propone que los procesos de desarrollo y aprendizaje interactúan entre sí y se basan en la interacción entre el individuo y el entorno social. En este sentido el desarrollo cognitivo del aprendiz implica procesos sociales, históricos y políticos, aspectos que implican que el conocimiento se adquiere a través de procesos colaborativos que permitan la interacción social que debe caracterizarse por ser asertiva y activa.

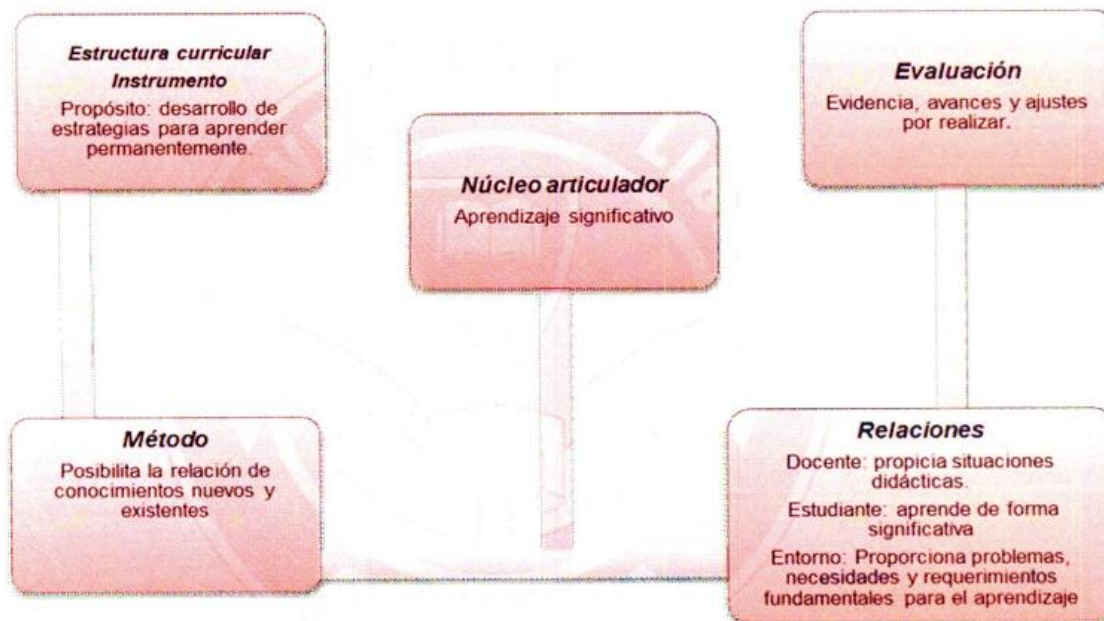
Entendido el modelo pedagógico como la forma de concebir la práctica de los procesos formativos en una institución de educación superior y específicamente en el Programa de Nutrición y Dietética, se debe reconocer que tiene en cuenta básicamente tres procesos relacionados con: ¿Cómo se aprende?, ¿Cómo se enseña? y Las metodologías más adecuadas.

Estos procesos permiten de manera sistematizada “la asimilación significativa de los conocimientos, habilidades y valores, las consideraciones epistemológicas en torno a la pedagogía, las aplicaciones didácticas, el currículo y la evaluación de los aprendizajes”.

Este modelo pedagógico de base constructivista, fusiona corrientes teóricas como las de Jean Piaget, Lev S. Vygotski, David Ausubel y Jerome Bruner, quienes están de acuerdo en que la enseñanza se fundamenta en la investigación y en la concepción crítica del entorno para la resolución de problemas, donde se hace necesaria la creación de ambientes de aprendizaje significativos, determinados fundamentalmente por la adquisición de conductas que propenden a la adaptabilidad a los cambios, en virtud a que el futuro se prevé con nuevas tendencias y manifestaciones reflejadas en la dimensión de los procesos cognitivos, valorativos y comunicativos de los individuos.

Desde la óptica universitaria la fusión de estos postulados teóricos busca armonizar el proceso de enseñanza aprendizaje con la línea de pensamiento crítico y reflexivo para pasar de la transmisión de información a la construcción colectiva de conocimientos y de la calificación a la evaluación, en un aula universitaria dialógica, acompañada de diversos ambientes de aprendizajes transdisciplinarios y problematizadores de la realidad social, que el mismo PEI muestra gráficamente:

Gráfica 2. Esquema del Modelo Pedagógico



Fuente: Dirección de aseguramiento de la calidad académica

10. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

10.1. Proceso de definición y análisis de resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje esperados se definen desde el perfil del egresado, en tanto debe entenderse como la promesa de valor fundamental que hace la Institución a la sociedad. Bajo esta concepción, la Universidad Libre como Institución multicampus, se compromete a formar un *“...profesional orientado por los principios filosóficos y humanísticos de la Institución, caracterizado por una formación sólida en valores y principios éticos , con espíritu crítico e innovador, capacitado para articular sus conocimientos , aptitudes y competencias en su desempeño profesional, como líder que analiza e interviene en la solución práctica y creativa de problemas y da respuestas a las necesidades sociales mediante la aplicación de la ciencia y la tecnología, en pro de contribuir en los procesos de transformación social”*

Consecuente con lo anterior, la Honorable Consiliatura, a través de la Resolución No. 22 del 3 de noviembre de 2020, por medio de la cual se desarrollan los Lineamientos Curriculares en la Universidad Libre, en el capítulo V. De la Estructura Curricular, artículo 13, estableció el proceso de definición y análisis de los resultados de aprendizaje.

“Artículo 13. Los resultados de aprendizaje y competencias. Para observar los resultados de aprendizaje, el PEI posibilita el diseño de estrategias de pedagogía

intensiva que responde en forma creciente y sostenida a los distintos deberes científicos, además propende y vela por la creación de ambientes de aprendizaje significativo, determinados fundamentalmente, por conductas que aseguren la adaptabilidad a los cambios, en virtud de que el futuro se prevé con nuevas tendencias y manifestaciones.

Este modelo debe reflejarse en la dimensión de los procesos cognitivos, valorativos y comunicativos de los individuos. Los resultados de aprendizaje son el punto de partida para el diseño del meso currículo (programa de formación) y micro currículo (asignatura, seminario, taller, módulo, etc.); se entienden como la promesa de valor, el objetivo que el estudiante debe alcanzar al finalizar un período de aprendizaje ya sea asignatura, seminario, módulo, curso o programa de formación profesional o posgradual. Para lo anterior, se deben definir y precisar los conocimientos, las competencias, habilidades o destrezas y las actitudes que conllevan al resultado propuesto, teniendo en cuenta en este último caso, las competencias básicas, genéricas y/o específicas, además de las interculturales que le permitan al estudiante integrarse a diversas comunidades y reconocerse como persona social y culturalmente definida por su entorno. Los resultados de aprendizaje están asociados a las actividades de aprendizaje y evaluación, y se orientan a la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos propios de la formación profesional”.

Bajo la premisa de la promesa de valor misional Institucional, se define en los Proyectos Educativos de los Programas, incluyendo el de Nutrición y Dietética, el perfil profesional y ocupacional del egresado y a partir de los mismos, se crean los mecanismos y estrategias metodológicas de evaluación de las competencias genéricas y específicas del respectivo Programa.

Desde la Rectoría Nacional, en el mes de marzo del 2021, se elaboró la “GUÍA Y ORIENTACIONES PARA LA FORMULACIÓN DE LOS PROYECTOS EDUCATIVOS DE PROGRAMAS – PEPs”, donde se presentan los referentes y las orientaciones para la elaboración de los Resultados de Aprendizaje, resaltándose que: “Para redactar los resultados de aprendizaje proyectados se sugiere hacer uso de los verbos recomendados para indicadores y niveles cognitivos de la Taxonomía de Robert Marzano, cimentada en la taxonomía de Bloom, la cual incorpora los nuevos conocimientos sobre el proceso del pensamiento humano”.

10.2. Resultados de aprendizaje genéricos y específicos

En atención a las orientaciones dadas en la Guía anteriormente mencionada, y partiendo de la definición de Moon en cuanto a que “Los resultados de aprendizaje son un enunciado a cerca de lo que se espera que el aprendiente deba saber, comprender y / o ser capaz de demostrar al término de un período de aprendizaje.” y teniendo en cuenta las diferentes definiciones de lo que son los RAE, y cómo deben plantearse en el proceso formativo, el programa de Nutrición y Dietética los define por ciclos de aprendizaje y por asignatura (módulos), según la estructura curricular tal y como se evidencia en los respectivos microcurrículos.

En este sentido, atendiendo la naturaleza del programa y su objeto de estudio, los Resultados de Aprendizaje Esperados se pueden sintetizar de la siguiente tabla.

Tabla 4. Resultados de Aprendizaje Esperados del Programa

AREAS O COMPONENTES DE FORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	ASIGNATURAS	CRÉDITOS	% DENTRO DEL PLAN DE ESTUDIOS
BASICA	Está en la parte inicial de la estructura curricular de los programas y los saberes. Se asocia al desarrollo de las de las habilidades del ser humano y el conocimiento de las ciencias, así como a los procesos comunicativos, culturales y éticos	Cátedra Unilibrista	1	24%
		Educación para la Salud	2	
		Matemáticas básicas	2	
		Informática básica	2	
		Química General	3	
		Biología	3	
		Psicología del desarrollo	2	
		Bioquímica	3	
		Morfofisiología	3	
		Microbiología	2	
		Constitución política	1	
		Ética y Bioética	2	
		Fisiopatología	3	
PROFESIONAL	Corresponde al grupo de disciplinas y saberes obligatorios y	Fundamentos de Nutrición	3	69%
		Evaluación del estado nutricional	3	

optativos, relacionados con la formación específica en los campos de acción profesional.

Fundamentos de ciencia y tecnología de los alimentos	3
Antropología de la alimentación	2
Bioquímica nutricional	3
Morfofisiología nutricional	4
ICEAN I	2
Fundamentos de dietética	3
Alimentos de origen animal	3
Laboratorio de alimentos de origen animal	2
ICEAN II	3
Nutrición y dietoterapia del embarazo, la lactancia y < 5 años	3
Alimentos de origen vegetal	3
Laboratorio de alimentos de origen vegetal	2
Bioestadística	2
Nutrición y dietoterapia del escolar y el adolescente	4
Principios de administración y economía en salud	2
Gerencia y Operación de servicios de alimentación I	3

Fundamentos de Nutrición Pública	4
Epidemiología	3
Nutrición y Dietoterapia del adulto I	4
Gerencia y Operación de servicios de alimentación II	3
Derecho progresivo a la alimentación	4
Metodología de la Investigación	2
Nutrición y dietoterapia del adulto II	5
Nutrición del Deportista	3
Planeación y evaluación de programas alimentarios y nutricionales	5
Seminario de Investigación	3
Práctica de Servicios de Alimentación	7
Práctica en Nutrición Pública	7
Rotación Clínica I: materno infantil y pediátrica	3
Rotación Clínica II: Adulto	3
Rotación Clínica III:	3

		cuidados Intensivos		
		Trabajo de Grado	1	
PROFUNDIZACIÓN O TRAYECTORIA PROPIA	Asocia saberes que amplían el horizonte social y cultural, integrando al estudiante a otros conocimientos y prácticas y los ámbitos de profundización en lo disciplinar que da flexibilidad al currículo”	Electiva I	2	7%
		Electiva II	2	
		Optativa I	2	
		Electiva III	2	
		Optativa I	3	
		Optativa II	3	

10.3. RAE DEL PROGRAMA

El programa de nutrición acogió las siguientes directrices para definir los resultados de aprendizaje dadas por Kennedy (2007), empezando por la declaración del resultado de aprendizaje del programa (RAP) ajustado al perfil de egreso; a partir de este, se definieron tres competencias disciplinares y para cada una de ellas se establecieron tres (3) resultados de aprendizaje específicos del programa (RAE) y su respectivo nivel cognitivo; posteriormente se planteó cuales cursos aportarán al cumplimiento de cada uno de los RAE y a cada curso un resultado de aprendizaje (RAC), con su nivel cognitivo (el cual no debe ser superior al declarado en el RAE al que le aporta); por último a cada unidad de cada curso, se le construyó su respectivo resultado de aprendizaje (RAU); todo quedó plasmado en una matriz de despliegue en Excel, que recoge cada aspecto relatado y los cursos por semestre con cada uno de los resultados de aprendizaje en cada nivel.

Tabla 5. Resultados de Aprendizaje en cada nivel

PERFIL DE EGRESO	COMPETENCIAS DESARROLLADAS	RAP DE LA COMPETENCIA
El nutricionista dietista egresado de la Universidad Libre, será un profesional	Formular planes, programas y proyectos alimentarios y nutricionales, con	Analizar periódica y sistemáticamente los problemas relacionados con la alimentación y nutrición de la población, sus factores determinantes para buscar oportunidades de mejora

<p>integral conocedor y crítico de la realidad política, social, cultural y de salud de la región, el país y el mundo con alta capacidad propositiva en la planeación, ejecución, evaluación y seguimiento de las acciones que den solución a las problemáticas alimentarias y nutricionales de individuos y comunidades; en el marco de la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada, apoyado en el trabajo multi y transdisciplinario, soportado en el respeto y trato humanizado..</p>	<p>base en el reconocimiento de los determinantes de la seguridad alimentaria, principios éticos, el bienestar común, el enfoque de género, el trabajo en equipo, la evidencia científica disponible y la normatividad vigente</p>	<p>Crear políticas, programas y proyectos que aborden los problemas de mayor prioridad y necesidades alimentarias y nutricionales, promoviendo el uso del conocimiento científico en la toma de decisiones</p>
		<p>Ejecutar y evaluar las acciones alimentarias, nutricionales y de ICEAN planeadas, con el fin de construir una política institucional de alimentación saludable.</p>
	<p>Prescribir planes dieto terapéuticos a individuos sanos, enfermos o en situaciones especiales (embarazo, deportistas), en cualquier etapa del curso de la vida, acordes a las necesidades y determinantes individuales y a la normatividad y evidencia científica disponible.</p>	<p>Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos durante el ciclo vital, (gestante hasta adulto mayor), con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y el consumo de alimentos, de acuerdo a directrices nacionales e internacionales.</p>
		<p>Diseñar el tratamiento nutricional indicado según el estado clínico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos y la consejería alimentaria y nutricional requerida por el paciente y los cuidadores la atención hospitalaria y/o ambulatoria.</p>
		<p>Implementar acciones de monitoreo del plan terapéutico (dietético y/o soporte nutricional) instaurado y de la educación nutricional impartida</p>

Operar y/o dirigir servicios de alimentación acorde a la evidencia científica disponible y a la normatividad vigente	Dirigir un servicio de alimentación para colectividades sanas y/o enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional de colectividades de acuerdo a la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, SAN, y en la promoción de la salud y prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles, ECNT.
	Aplicar herramientas de las ciencias de la alimentación, nutrición, en la gestión de recursos y procesos de los servicios de alimentación para lograr resultados que incidan en el estado nutricional de colectividades de acuerdo a las políticas y normatividad nacional.
	Integrar los conocimientos de administración, alimentación y nutrición para planificar, gerenciar y crear soluciones gastronómicas para individuos hogares y grandes consumidores

10.4. Evaluación de los Resultados de Aprendizaje Esperados

Consonante con lo establecido en los Lineamientos curriculares de la Universidad Libre, y dado que los resultados de aprendizaje deben ser observables y medibles, las actividades de aprendizaje y evaluación se orientan a la verificación de los procesos cognitivos, motores, valorativos, actitudinales y de apropiación de los conocimientos propios de la formación profesional.

Son estrategias evaluativas de los resultados de aprendizaje, diseñadas e implementadas durante las clases, el desarrollo de participación en las clases magistrales, seminarios, talleres, laboratorios, prácticas, tutorías, trabajos grupales y colaborativos, aulas especializadas, debates, estudios de casos, lluvias de ideas, mesas redondas, análisis de problemas, construcción de textos, consultas, construcción de mapas mentales y conceptuales, elaboración de escritos y artículos, análisis de textos, preparación de actividades grupales y de expresión oral (exposiciones y sustentaciones), clase invertida, diseño de infografías, podcats y videos, entre otras.

11. ASPECTOS CURRICULARES

Sobre la estructura curricular el PEI señala: “La comunidad académica de la Universidad Libre asume la estructura curricular como la ruta que permite organizar los propósitos y objetivos de un programa, por medio de la determinación de competencias, ciclos y componentes. Por otra parte, la estructura curricular es concebida como un mecanismo de formación, que concreta la selección, determinación y disposición de competencias genéricas y específicas y habilidades que le dan identidad a un profesional.”; en ese sentido se presenta como se estructuró la propuesta curricular del programa de nutrición.

11.1 Competencias genéricas en el programa de Nutrición y Dietética

Las competencias son las capacidades de poner en operación los diferentes conocimientos, habilidades y valores de manera integral en las diferentes interacciones que tienen los seres humanos para la vida y el ámbito laboral. Actualmente, las competencias se entienden como actuaciones integrales para identificar, interpretar, argumentar y resolver problemas del contexto con idoneidad y ética, integrando el saber ser, el saber hacer y el saber conocer (Tobón, pimienta y García fraile, 2010).

La formación de competencias apunta al desarrollo personal, social y laboral del ser humano. Son sociales y culturales, no pueden desarrollarse ni actuar al margen de la experiencia. Las competencias deben mirarse siempre en relación con dominios y contextos particulares, en donde para lograr una formación en competencias, se debe realizar una acción educadora sustentada en cuatro principios básicos:

- a. Aprender a conocer, o sea, adquirir los elementos de la comprensión.
- b. Aprender a hacer, para influir en el propio entorno.
- c. Aprender a vivir juntos, para participar y cooperar con los demás, reconociendo al otro e incorporando los conceptos del buen vivir y del ser ciudadano.
- d. Aprender a ser, para desarrollar una personalidad autónoma, con juicio crítico y responsabilidad.

El programa de Nutrición y Dietética busca fortalecer las

Competencias y capacidades genéricas de:

- ❖ Comunicarse de manera oral y escrita
- ❖ Abstraer, analizar y sintetizar
- ❖ Consultar y procesar información procedente de diversas fuentes

- ❖ Aprender y actualizarse permanentemente
- ❖ Identificar, plantear y resolver problemas
- ❖ Crítica y autocrítica
- ❖ Investigar
- ❖ Aplicar los conocimientos en la práctica
- ❖ Comprometerse con su medio sociocultural
- ❖ Valorar y respetar la diversidad y multiculturalidad
- ❖ Asumir responsabilidad social y compromiso ciudadano
- ❖ Asumir compromiso con la preservación del medio ambiente
- ❖ Ser solidario con sus pares
- ❖ Tomar decisiones
- ❖ Establecer y mantener relaciones interpersonales
- ❖ Liderar metas comunes
- ❖ Trabajar en equipo
- ❖ Organizar y planificar el tiempo
- ❖ Trabajar en forma autónoma
- ❖ Comunicarse en una segunda lengua
- ❖ Usar las tecnologías de la información y la comunicación.

Competencias específicas

- ✓ Capacidad para desarrollar programas de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, tanto para personas, como para colectivos, trabajando con un equipo de personas que sean las que los programas requieran para su desarrollo, implementación, seguimiento y evaluación
- ✓ Capacidad de promover soluciones reales y creativas para el progreso de la salud en la sociedad, siendo facilitadores de la gestión en las organizaciones de salud, generadores de salud y con una visión de ser humano y sociedad unificadora, crítica, integral y de liderazgo en salud.
- ✓ Capacidad de desarrollar investigaciones cualitativas y cuantitativas en salud y nutrición, que contribuyan a generar conocimientos que se puedan aplicar a las comunidades para mejorar sus condiciones de vida.
- ✓ Capacidad de crear empresas en salud o en alimentos, las cuales estarán concebidas con una visión gerencial que integra los aspectos técnicos-administrativos con los elementos de calidad, humanización y bioética.
- ✓ Desarrollar una visión dinámica sobre la importancia de la ecología humana y la comprensión de que el progreso de la humanidad debe darse dentro de un desarrollo sostenible.
- ✓ Comprender y ayudar a sus pacientes anteponiendo los intereses de los mismos al suyo propio
- ✓ Evaluar el estado nutricional individual y grupal.

- ✓ Proporcionar atención Dietética al ser humano a través del ciclo vital y según su estado de salud y fisiológico.
- ✓ Educar al paciente y a su familia para lograr cambios de conducta alimentaria, individual o grupal.
- ✓ Gestionar procesos de producción en servicios de alimentación.
- ✓ Formular nuevos productos alimenticios
- ✓ Mostrar una actitud cooperativa en sus relaciones con colegas y otros profesionales de la salud
- ✓ Diagnosticar la situación alimentaria y nutricional de la comunidad.
- ✓ Establecer y mantener vínculos profesionales permanentes con los pacientes y la comunidad.
- ✓ Integrarse al trabajo colectivo en diferentes equipos de salud
- ✓ Capacitar agentes multiplicadores y personal técnico en temas de alimentación y nutrición.
- ✓ Utilizar elementos administrativos básicos en programas alimentarios y de salud.
- ✓ Capacidad de supervisar los procesos de calidad en la producción y distribución de los alimentos.
- ✓ Utilizar técnicas de planificación de menús alimentarias.
- ✓ Calcular el aporte nutricional de los alimentos y preparaciones culinarias.
- ✓ Participar constructivamente en el grupo procurando las formas de trabajo más eficientes
- ✓ Reconocer las competencias de los demás integrantes del equipo y compartir con ellos las responsabilidades
- ✓ Promover la mejora de los niveles y estilos de vida comunitarios en un marco de atención primaria de salud.
- ✓ Desarrollar actividades de fomento y protección de la salud.
- ✓ Interpretar el relato del paciente para diligenciar su historia nutricional y circunstancias familiares y sociales.
- ✓ Interpretar adecuadamente la información de la historia nutricional integral, base de su trabajo y de gran importancia para el trabajo de otros profesionales de la salud.
- ✓ Coejecutar con el paciente y su familia las medidas nutricionales necesarias para su tratamiento y rehabilitación.
- ✓ Capacidad de realizar planes de alimentación terapéuticos compatibles con cada nivel de atención de salud.
- ✓ Contribuir a la transformación de la realidad social mediante planes de investigación-acción en alimentación y nutrición.
- ✓ Generar nuevas hipótesis y disponerse a someterlas a prueba para la producción de conocimientos

- ✓ Conocer y manejar la racionalidad del mercado de trabajo abordando críticamente su dinámica
- ✓ Utilizar el pensamiento crítico y el método científico en el manejo de la información y abordaje de los problemas
- ✓ Tomar decisiones teniendo en cuenta sus aspectos cuantitativos y el análisis costo-beneficio
- ✓ Utilizar los principios básicos de administración, gestión y evaluación de programas
- ✓ Autoevaluar su actuación profesional
- ✓ Desarrollar permanentemente actividades de aprendizaje autodirigido individual o grupal.

Las competencias disciplinares:

- Formular planes, programas y proyectos alimentarios y nutricionales, con base en el reconocimiento de los determinantes de la seguridad alimentaria, principios éticos, el bienestar común, el enfoque de género, el trabajo en equipo y la normatividad vigente.
- Prescribir planes dieto terapéuticos a individuos sanos, enfermos o en situaciones especiales (embarazo, deportistas), en cualquier etapa del ciclo vital, acordes a las necesidades y determinantes individuales y a la normatividad y evidencia científica disponible.
- Dirigir servicios de restauración colectiva acorde a la normatividad vigente.

11.2. Rasgos distintivos del programa

Evidencias de los aportes académicos que particularizan su formación en relación con otros de la misma denominación o semejantes que ya existen en el país o en la región serán las siguientes:

- Formación profesional en nutrición y Dietética, en un área geográfica extensa que no cuenta con dicha opción (Risaralda - Caldas – Quindío – Tolima – Chocó – Huila – Territorios Nacionales)
- Inclusión de componentes educativos en pedagogía que permitan una inclusión más competente en el ámbito de la docencia tanto a nivel de educación media como superior.
- Integración de la investigación cualitativa y cuantitativa.
- Fomento de la promoción de la salud y prevención de la enfermedad.
- Trabajo interdisciplinario.
- Optativas de énfasis que generarán mayor nivel de competencia en áreas clínica, de nutrición pública y en el deporte y actividad física
- Fortalecimiento de la integración Universidad-Empresa-Estado

11.3. Estructura curricular

En cuanto a “la organización curricular de los programas de la Universidad contempla como parte de su estructura general ciclos y componentes. **Los Ciclos** son entendidos como unidades interdependientes, complementarias y secuenciales. Se clasifican en:

- ❑ **Básico:** está en la parte inicial de la estructura curricular de los programas y saberes. Se asocia al desarrollo de las habilidades del ser humano y el conocimiento de las ciencias, así como a los procesos comunicativos, culturales, éticos y electivos.
- ❑ **Profesional:** corresponde al grupo de disciplinas y saberes obligatorios y optativos, relacionados con la formación específica en los campos de acción profesional

Los componentes se relacionan con el grupo de saberes y competencias que median el aprendizaje del estudiante y se organizan así:

- ❑ *Básico:* reúne los saberes que estructuran el cimiento profesional y agrupa los conocimientos científicos que determinan la base del pensamiento, soportado por conceptos, leyes, hipótesis, clasificaciones, métodos y procedimientos, con los cuales se media la construcción del discurso profesional.
- ❑ *Humanístico:* asocia saberes, conceptos y principios para entender el ser humano en su devenir histórico y social, teniendo en cuenta que todo profesional requiere la reflexión interdisciplinar, como medio para trascender en la vida, por medio de una formación integral, que le permite investigar, relacionarse, comunicarse y tener acceso al conocimiento y contribuir a mejorar la calidad de vida del ser humano.
- ❑ *Profesional:* constituido por las áreas y disciplinas que favorecen la adquisición de conocimientos que estructuran y consolidan la formación profesional, al potenciar capacidades, saberes, habilidades, destrezas y actitudes del estudiante. Integra saberes y herramientas que median el adecuado acceso, manejo y aplicación de la información, con espíritu crítico.
- ❑ *Electivo:* asocia saberes que amplían el horizonte social y cultural, integrando al estudiante a otros conocimientos y prácticas.
- ❑ *Optativo:* comprende los ámbitos de profundización en lo disciplinar que da flexibilidad al currículo.

La Universidad establece una estructura curricular para sus programas académicos, compuesta por ciclos y componentes. De esta forma pretende cubrir las áreas básicas, profesional, humanística y el componente complementario, que está conformado por las asignaturas de carácter electivo. El proceso educativo en el

Programa de Nutrición y Dietética es perfilado a través de un plan de estudios que se compone de las siguientes áreas de formación:

Ciclo básico: Permite al estudiante adquirir los conocimientos necesarios que explican el funcionamiento y comportamiento del cuerpo humano, desde las perspectivas de la biología, morfofisiología, fisiopatología, orientado al aprovechamiento de los nutrientes.

Ciclo social humanístico: busca desarrollar en los estudiantes, la capacidad de identificar, aplicar y relacionar los conocimientos de las áreas básica y profesional en el contexto bio-psico-social, orientado a realizar un adecuado acompañamiento y ofrecimiento de servicio. Además, permite que los estudiantes establezcan condiciones que le ayuden a tomar decisiones, brindando soluciones a las necesidades en el ámbito de la nutrición y la dietética que tengan los individuos, las comunidades y en los servicios de las instituciones.

Ciclo profesional: Potencializa en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes, la capacidad de prestar atención con calidad, para mejorar las condiciones de salud de las personas, las familias, los colectivos, durante su ciclo vital, en todos los espacios donde vive su cotidianidad y en los diferentes niveles de atención, de manera humanizada, respetando las características socioculturales, aplicando el proceso de Nutrición y Dietética que les permite ejecutar acciones que contribuyan a promover la vida, prevenir la enfermedad, intervenir en el tratamiento, la rehabilitación y en procesos paliativos.

Para el ciclo **complementario** se integran los conocimientos del núcleo fundamental y favorece las relaciones interdisciplinarias en la formación profesional, mediante la profundización de saberes, permitiendo el desarrollo humano, cultural y profesional del estudiante.

Gráfica 3. Componentes y ciclos de formación en la Universidad Libre



Fuente: Dirección de aseguramiento de la calidad académica

Tabla 6. Distribución de los créditos académicos en los ciclos básico y profesional del Programa de Nutrición y Dietética.

CICLOS	Nº DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	PORCENTAJE
Básico	38	25%
Profesional	112	75%
Total	150	100%

Tabla 7. Distribución de los créditos académicos en los componentes de formación del Programa de Nutrición y Dietética y Número de horas/semestre

COMPONENTES	N.º DE CRÉDITOS ACADÉMICOS	PORCENTAJE (%)	No. Horas /semestre	
			TP	TI
Básico/Humanístico	35	23	560	1120
Disciplinar	92	62	2384	2032
Investigativo	11	7	176	352
Electivo	6	4	96	192
Optativo	6	4	96	192
Total	150	100	3312	3888

Fuente: El programa

11.4. Plan de Estudios (en créditos académicos)

El plan de estudios es la organización de contenidos, actividades, prácticas, requisitos de grado y rutas de formación planteadas para alcanzar los propósitos de

formación profesional trazados en una propuesta curricular, acá el plan del programa por semestre:

Tabla 8. Plan de estudios y créditos académicos por semestre

Curso - Módulo - Asignatura	Créditos académicos	Horas de trabajo académico			Ciclos						
					Básico		Profesional				
		Componentes de Formación del Currículo					Básico	Humanístico	Electivo	Profesional	Optativo
		Horas de trabajo directo	Horas de trabajo independiente	Horas de trabajo totales							
SEMESTRE I											
Cátedra Unilibrista	1	16	32	48		X					
Educación para la Salud	2	32	64	96		X					
Matemáticas básicas	2	32	64	96		X					
Informática básica	2	32	64	96		X					
Química General	3	48	96	144	X						
Biología	3	48	96	144	X						
Electiva I	2	32	64	96			X				
Fundamentos de Nutrición	3	48	96	144				X			
SEMESTRE II											
Psicología del desarrollo	2	32	64	96		X					
Bioquímica	3	48	96	144	X						
Morfofisiología	3	48	96	144	X						
Microbiología	2	32	64	96	X						
Evaluación del estado nutricional	3	48	96	144				X			
Fundamentos de ciencia y tecnología	3	48	96	144				X			

de los alimentos									
Antropología de la alimentación	2	32	64	96				X	
SEMESTRE III									
Constitución política	1	16	32	48		X			
Bioquímica nutricional	3	48	96	144	X				
Morfofisiología nutricional	4	64	128	192	X				
Fundamentos de dietética	3	48	96	144				X	
Alimentos de origen animal	3	48	96	144				X	
Laboratorio de alimentos de origen animal	2	96	0	96				X	
ICEAN I	2	48	48	96				X	
SEMESTRE IV									
Ética y Bioética	2	32	64	96		X			
Fisiopatología	2	32	64	96	X				
Nutrición y dietoterapia del embarazo, la lactancia y < 5 años	4	64	128	192				X	
Alimentos de origen vegetal	3	48	96	144				X	
Laboratorio de alimentos de origen vegetal	2	96	0	96				X	
ICEAN II	3	48	96	144				X	
Bioestadística	2	32	64	96				X	
SEMESTRE V									
Electiva II	2	32	64	96			X		

Nutrición y dietoterapia del escolar y el adolescente	4	64	128	192				X	
Principios de administración y economía en salud	2	32	64	96				X	
Gerencia y Operación de servicios de alimentación I	3	48	96	144				X	
Fundamentos de Nutrición Pública	4	64	128	192				X	
Epidemiología Nutricional	3	48	96	144				X	
SEMESTRE VI									
Optativa I	3	48	96	144					X
Electiva III	2	32	64	96			X		
Nutrición y Dietoterapia del adulto I	4	64	128	192				X	
Gerencia y Operación de servicios de alimentación II	3	48	96	144				X	
Derecho progresivo a la alimentación	4	64	128	192				X	
Metodología de la Investigación	2	32	64	96				X	
SEMESTRE VII									
Optativa II	3	48	96	144					X

Nutrición y dietoterapia del adulto II	4	64	128	192				X	
Nutrición del Deportista	3	48	96	144				X	
Planeación Alimentaria y Nutricional	5	80	160	240				X	
Seminario de Investigación	3	48	96	144				X	
SEMESTRE VIII									
Práctica de Servicios de Alimentación	7	336	0	336				X	
Práctica en Nutrición Pública	7	336	0	336				X	
SEMESTRE IX									
Rotación Clínica I: materno infantil y pediátrica	3	144	0	144				X	
Rotación Clínica II: Adulto	3	144	0	144				X	
Rotación Clínica III: cuidados Intensivos	3	144	0	144				X	
Trabajo de Grado	1	48	0	48				X	
Total Número Horas		3312	3888	7200	1104	528	288	4176	288
Total Porcentaje Horas (%)		46	54		15,3	7,3	4	58	4
Total Créditos del Programa	150				23	12	6	103	6
Total Porcentaje Créditos (%)					15	8	4	69	4

11.5. Interdisciplinariedad

En el Plan de Estudios del Programa de Nutrición y Dietética y en la dinámica de aula, la interdisciplinariedad se ha configurado como estrategia que impacta en el currículo, la investigación y en la proyección social por la necesaria confluencia de conocimientos, metodologías y soluciones compartidas en la densidad compleja que presentan los fenómenos sociales de interés para la disciplina.

11.5.1. Interdisciplinariedad desde el currículo

La interdisciplinariedad del currículo en el modelo pedagógico autoestructurante cognitivo/cognoscitivo, se incorpora en la malla curricular a través de las asignaturas básicas y electivas que por sus contenidos aportan una dimensión crítica y reflexiva articulando el abordaje de las problemáticas inherentes a su quehacer en una dimensión crítica y reflexiva alineada con la validez normativa y su legitimidad social y ética.

El enfoque interdisciplinario e interprofesional permiten evidenciar elementos articuladores entre las disciplinas y los procesos propios del campo de la nutrición y dietética. El enfoque de la formación disciplinaria es crucial para propiciar una formación científica, social y humanística, favoreciendo el ejercicio profesional de manera interdisciplinaria en la búsqueda de soluciones a la creciente complejidad de los problemas que afectan el mundo globalizado.

11.5.2. Interdisciplinariedad en la investigación

La interdisciplinariedad en la investigación formativa y científica del Programa se estructura hacia las conexiones y relaciones definidas que integra el Programa de Nutrición y Dietética con otras disciplinas para el estudio de los fenómenos sociales y disciplinares, mediante métodos e instrumentos analíticos conexos y de relaciones definidas, como estrategias lógicas que sirven para auxiliar el derrotero investigativo o de la misma estructuración y desarrollo de una pregunta de investigación.

Por la importancia y trascendencia de la investigación al redefinirse en la institución, como una Universidad de docencia con investigación, esta garantiza la transversalidad de la actividad investigativa en el plan de estudios, tanto de los programas de pregrado como de postgrado, con los desarrollos del Programa 5 del PIDI (Universidad Libre. Acuerdo 05 del 10 de diciembre de 2014, p. 63): “UNA UNIVERSIDAD DE DOCENCIA CON INVESTIGACION”

Unlibre de 2019: «Por el cual se modifica el Reglamento de Investigaciones de la Universidad Libre y se expide una nueva versión», señala un amplio campo de lo que significa la formación investigativa para la Institución; precisa en su artículo 2° los campos de la investigación (UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 06 del 27 de septiembre de 2019, pp. 6,7):

“Investigación Formativa: Se establece a partir de la relación entre docencia e investigación, como ejercicio pedagógico integrado por los estudiantes, auxiliares de investigación, semilleros, jóvenes investigadores, profesores de planta dedicados a la investigación, grupos y redes de investigación; con el propósito de incrementar la cultura investigativa y promover nuevas actitudes en áreas de la ciencia y la tecnología, con prácticas reales, que permita a la comunidad académica, ser integrante activa de los equipos de investigación.”

“Investigación Científica o Académica: Es el proceso sistemático y continuo de análisis y explicación de problemas, fenómenos, eventos y hechos investigativos, que comprende la investigación básica y la investigación aplicada.

“Investigación básica: la investigación básica, se conoce también con el nombre de teórica o fundamental; su propósito es el de generar, producir y obtener nuevos conocimientos a través de teorías. Busca el progreso científico con miras a formulaciones hipotéticas de posible aplicación posterior. Sus propósitos, son los de ampliar los campos del conocimiento y su utilidad; busca en consecuencia propender por el avance teórica de todas las ciencias.

“Investigación aplicada: se entiende como tal, la investigación activa, dinámica o empírica; está muy ligada a la básica, pues pretende confrontar la teoría con la realidad. Esta investigación busca el estudio y aplicación a problemas en circunstancias y características concretas.”

El sistema de investigación de la Universidad Libre tiene como objeto integrar las políticas, estrategias y objetivos para la generación de nuevo conocimiento, desarrollo tecnológico e innovación, apropiación social y formación del recurso humano, a través de la investigación formativa, científica y aplicada, desarrollada en los programas de pregrado y posgrado.

En particular para el programa académico, la investigación se traduce en la necesidad de intervenir los fenómenos de la Nutrición y Dietética en el área asistencial, comunitario y comercial, además del desarrollo de las líneas de investigación: Alimentación y Nutrición Humana, nutrigenómica y nutrigenética,

ciencia y tecnología de alimentos y determinantes sociales de la seguridad alimentaria y nutricional, del grupo de investigación NutriOma.

El Programa de Nutrición y Dietética se acoge al Acuerdo No. 6 del 27 de septiembre de 2019 que presenta las políticas y define los lineamientos para el desarrollo de la investigación en la Universidad Libre al considerar que son objetivos de la Universidad, de conformidad con los Estatutos, artículo 2, numerales 1 y 6: 1. Realizar investigación científica, técnica y tecnológica, en aquellos campos que demanden las zonas de influencia de la Corporación, para buscar soluciones teóricas y prácticas que contribuyan al desarrollo y al progreso de los sectores educativo, económico, social y político de los colombianos y 2. Promover la formación científica y pedagógica del personal docente e investigativo, que garantice la calidad de la educación en sus diferentes niveles y modalidades.

- **Transdisciplinariedad desde la proyección social**

Institucionalmente la proyección social, se piensa, diseña y realiza “(...) como el medio para el progreso de la sociedad, articulando las funciones sustantivas con el entorno, en pro de dar soluciones a problemas concretos (...) originando acciones sistemáticas, continuas, permanentes e innovadoras, que consagran una auténtica vocación de servicio a la sociedad”.

Es tal la importancia de la proyección para la Universidad Libre que la Honorable Consiliatura profirió el Acuerdo 04 del 12 de agosto de 2019, en el que define la proyección social como “...la síntesis de los principios y valores institucionales, la razón de ser y el fin mismo de la universidad en la sociedad, entendida como un proceso de interacción e integración con el entorno, que debe permear las funciones sustantivas de docencia e investigación para ofrecer soluciones a las problemáticas y necesidades locales y regionales.”

En su artículo tercero, el mencionado Acuerdo, identifica las distintas modalidades de la proyección social en la Universidad, así: “La Proyección Social se realiza mediante programas y proyectos sociales y comunitarios, redes sociales, prácticas asistenciales o pedagógicas, pasantías o prácticas empresariales, asesorías, consultorías, voluntariado, proyectos investigativos de impacto social, comunicación en medios masivos sobre estudios de impacto social, entre otros.”

La Universidad garantiza los recursos suficientes para hacer realidad estos espacios y acciones, a través del Programa PIDI 7: “UNA UNIVERSIDAD CON AMPLIA PROYECCION SOCIAL”, proyecto 14: Organización, infraestructura y fomento de la proyección social para el desarrollo nacional y regional.”

Es a través de espacios y acciones interdisciplinarias realizadas institucionalmente con la participación de docentes y estudiantes de los diferentes programas que con se participa activamente en la solución de problemas de la ciudad bajo la Dirección de Proyección Social.

La investigación pensada para el aula es un componente articular en su relación de actividad en el macro currículo del Programa de Nutrición y Dietética como elemento transversal, expresado en los microcurrículos de investigación en donde al final del proceso de formación investigativa, el estudiante debe adquirir la capacidad de vincular relacionamente el objeto de estudio, las necesidades sociales, políticas, económicas para la aplicación de una investigación pertinente y científica. Desde las prácticas de la investigación formativa a través de investigación en el aula se logra transversalizar la investigación en las funciones misionales inherentes al Programa de Nutrición y Dietética.

11.5.3. Interdisciplinariedad desde la proyección social

Institucionalmente la proyección social no solo hace parte de las funciones sustantivas, además, se piensa, diseña y realiza “(...) como el medio para el progreso de la sociedad, articulando las funciones sustantivas con el entorno, en pro de dar soluciones a problemas concretos (...) originando acciones sistemáticas, continuas, permanentes e innovadoras, que consagran una auténtica vocación de servicio a la sociedad” (UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 04 de octubre 6 de 2014, p.37)

Es tal la importancia de la proyección para la Universidad Libre que la Consiliatura profirió el Acuerdo 04 del 12 de agosto de 2019, en el que define la proyección social como “...la síntesis de los principios y valores institucionales, la razón de ser y el fin mismo de la universidad en la sociedad, entendida como un proceso de interacción e integración con el entorno, que debe permear las funciones sustantivas de docencia e investigación para ofrecer soluciones a las problemáticas y necesidades locales y regionales.”

En su artículo tercero, el mencionado Acuerdo, identifica las distintas modalidades de la proyección social en la Universidad. “La Proyección Social se realiza mediante programas y proyectos sociales y comunitarios, redes sociales, prácticas asistenciales o pedagógicas, pasantías o prácticas empresariales, asesorías, consultorías, voluntariado, proyectos investigativos de impacto social, comunicación en medios masivos sobre estudios de impacto social, entre otros.” (UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 4 del 12 de agosto de 2019, p.1), con esta normativa se garantiza

por parte de la universidad los recursos suficientes para hacer realidad estos espacios y acciones, a través del Programa PIDI 7: “UNA UNIVERSIDAD CON AMPLIA PROYECCIÓN SOCIAL”, proyecto 14: Organización, infraestructura y fomento de la proyección social para el desarrollo nacional y regional” (UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 05 de 2014, p.68).

11.6. Estrategias de flexibilización e internacionalización para el desarrollo del programa

La formación flexible se incorpora como una práctica de formación en la cual el aprendiz tiene la posibilidad de escoger o seleccionar la forma, el lugar (espacio) y el momento (tiempo) de su aprendizaje, de acuerdo con sus intereses, necesidades y posibilidades.

Para tal fin el programa establece convenios con instituciones de la región en las diversas áreas de desempeño propuestas para el perfil de egreso, materializando de esta manera el acercamiento del estudiante con la realidad del medio.

11.6.1. Flexibilidad e internacionalización desde el currículo

El programa de Nutrición y Dietética tiene como respaldo normativo los diferentes referentes establecidos por la Universidad Libre que orienta las estrategias de la flexibilidad curricular:

- Acuerdo 01 de septiembre 25 de 2002 “Por el cual se adoptan los Lineamientos Curriculares Institucionales como Política Académica de la Corporación Universidad Libre”, en el cual se define la flexibilidad como criterio que se refiere a las oportunidades que pueden tener los estudiantes para cursar su profesión en tiempos y ritmos diferentes a sus semestres regulares, el sistema de créditos y de procedimientos adecuados. (UNIVERSIDAD LIBRE. Acuerdo 01 de septiembre 25 de 2002. Capítulo 2, art. 8 (a))
- Acuerdo 04 de octubre 6 de 2014 “Por el cual se actualiza el Proyecto Educativo Institucional de la Universidad Libre” y que concibe la flexibilidad como la característica del currículo que permite la actualización permanente del saber a través de la implementación de diversas metodologías de aprendizaje brindando oportunidades a los estudiantes para elegir entre diversas alternativas de profundización, tiempos y ritmos diferentes de acuerdo con sus necesidades.

- Proyecto Educativo Institucional (PEI), establece la estructuración del currículo por ciclos, los componentes y créditos académicos, lo que permite darle al estudiante de acuerdo con sus intereses de ritmos diferentes, una formación integral donde dialoguen los distintos saberes para resolver problemas teóricos y prácticos de manera creativa e interdisciplinaria, el cual incluye el Modelo Pedagógico Institucional.

Al ser el semestre académico la unidad temporal básica de la formación, los diferentes ritmos tendrán que ser adecuados a ciertas condiciones que garanticen que los estudiantes tengan una franja curricular de progreso colectivo y una franja curricular de progreso individual. Este es un reto para el Programa de Nutrición y Dietética, por lo cual se propician espacios de información con el propósito que la flexibilidad no se convierta en un ejercicio mecánico y, por el contrario, ofrezca a los estudiantes los espacios relevantes y pertinentes para una formación flexible que responda evidentemente a las nuevas propuestas formativas, sin detrimento de la calidad de la formación.

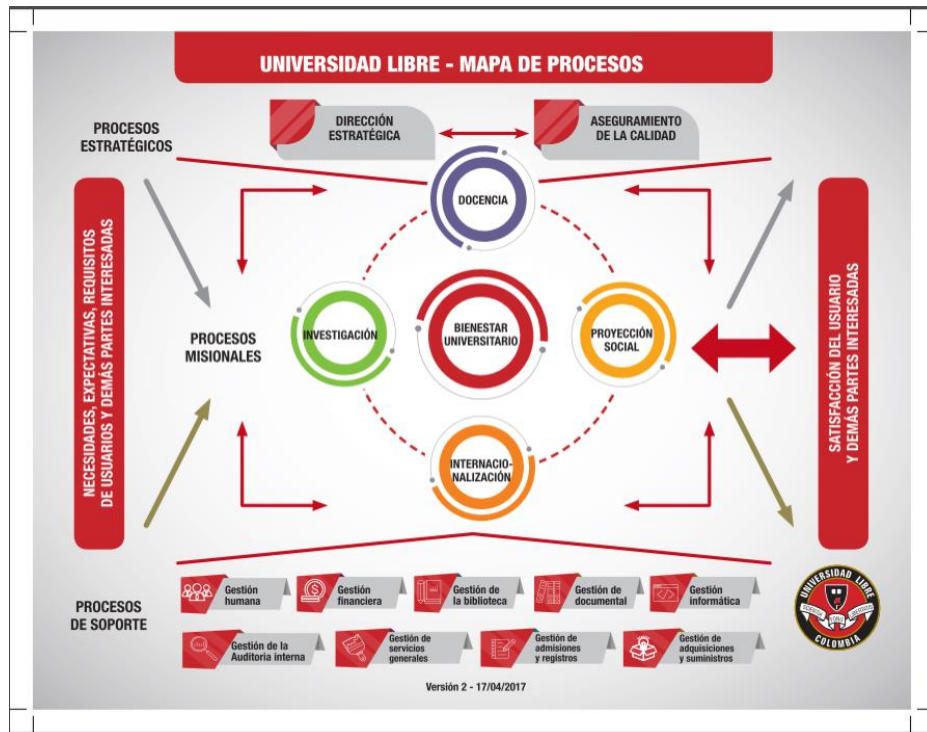
El modelo pedagógico del programa promueve la adopción de diferentes aprendizajes y facilidades para optar y acceder al conocimiento, fomentando el aprendizaje por descubrimiento, potenciando aproximaciones al método científico inductivo-deductivo, y proporcionando una formación disciplinaria fuerte, que es la base en última instancia, del trabajo interdisciplinario, lo anterior se consolidó con la implementación de las plataformas E-libre (basado en tecnología Moodle) y Teams. Ambas plataformas son de uso constante en el trabajo de acompañamiento y seguimiento a las actividades formativas.

La implementación de las herramientas virtuales da apertura hacia una dinámica flexible y ágil, permitiendo que el estudiante realice actividades de forma asincrónica en coherencia con la perspectiva actual del fomento del pensamiento y aprendizaje autónomo, además de conectarlo con redes de conocimiento de cualquier parte del mundo. Esta estrategia de flexibilización permite ofrecer una amplia diversidad de contenidos actuales que se ajustan al currículo y estimulan la actividad investigativa.

- Los espacios de flexibilidad se establecen a través de la flexibilidad académica, pedagógica y administrativa y de gestión (Díaz Villa, 2002,60). La internacionalización por su parte se sustenta en las directrices de la Oficina de Relaciones Interinstitucionales (ORI)
- La internacionalización en la Universidad Libre concibe en su Plan Integral de Desarrollo Institucional – PIDI, 2015–2024, en el Programa 8: “Una universidad moderna y proyectada Internacionalmente”, cimiento sobre la

cual se establecen las estrategias de internacionalización del Programa de Nutrición y Dietética.

Gráfico 4. Mapa de procesos Universidad Libre



La estrategia de Flexibilidad e Internacionalización concebida desde el mesocurrículo, contempla elementos como la contextualización del programa, el perfil profesional, el título que otorga, la estructura del plan de estudios, los escenarios de enseñanza aprendizaje, los apoyos académicos, la movilidad de docentes y la gestión académico-administrativa, además de los resultados de aprendizaje.

Las clases espejo como estrategia de enseñanza aprendizaje fomenta la multi e interdisciplinariedad, además de vínculos con otras universidades que promueven en los estudiantes su participación en proyectos con otras instituciones académicas nacionales o internacionales.

Alineado con las directrices de la Facultad de Ciencias de la Salud Exactas y Naturales de la Universidad Libre, el Programa de Nutrición y Dietética se integra con un gran número de actividades de cooperación: convenios, proyectos de investigación, pasantías internacionales, cursos de verano, publicaciones conjuntas

y cursos cortos; favoreciendo intercambios de estudiantes, personal docente, investigadores y personal administrativo.

La flexibilidad curricular se potencia con un menú de electivas que propenden por la actualización permanente.

Las electivas complementarias de formación integral, en primer y cuarto semestre fortalecen en el estudiante el componente humanístico y su formación integral. Estas electivas comprenden las opciones: Comunicación en Salud, Deporte formativo, Riesgos Biológicos, emprendimiento, cátedra ambiental y manejo de las TICs; este componente está unificado para la Facultad de Ciencias de la Salud de la Seccional.

A continuación, se presentan las opciones de electivas disponibles para la escogencia de los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud:

- **Electivas**

La flexibilidad curricular se potencia con un menú de electivas que propenden por la actualización permanente

Las electivas complementarias de formación integral, en primer y cuarto semestre fortalecen en el estudiante el componente humanístico y su formación integral. Estas electivas comprenden las opciones: Comunicación en Salud, Deporte formativo, Riesgos Biológicos, emprendimiento, cátedra ambiental y manejo de las TICs; este componente está unificado para la Facultad de Ciencias de la Salud de la Seccional.

A continuación, se presentan las opciones de electivas disponibles para la escogencia de los estudiantes de la facultad de Ciencias de la Salud:

Tabla 9. Oferta de Electivas

Propuesta		Articulación con resultado de aprendizaje
Asignatura	Competencia	
Electiva I	C 1 –	RAE 3
Electiva II	C 2 –	RAE 2
Electiva III	C3 –	RAE 3

- **Optativas**

Las asignaturas Optativas permiten la profundización en algunas áreas del conocimiento, seleccionadas por el estudiante de acuerdo con sus intereses individuales y/o para articular su trabajo de investigación.

Tabla 10. Asignaturas Optativas del Programa

Propuesta		Articulación con resultado de aprendizaje
Asignatura	Competencia	
Optativa I: Línea Deportista, Línea Clínica, Línea Servicios y alimentos.	C 2 y 3	RAE 2
Optativa II Línea Deportista Línea Clínica, Línea Servicios y alimentos	C 2 y 3	RAE 2

- **Prácticas**

Las prácticas formativas en octavo y noveno semestre potencian las competencias específicas del profesional de la nutrición y buscan familiarizar al estudiante con las exigencias del medio laboral en el que pronto se desempeñará. Visto de esta manera las prácticas formativas consolidarán la formación integral (humana y profesional), en noveno semestre los estudiantes dedicarán a sus labores de práctica 8 horas diarias y se desempeñarán en las áreas más importantes del ejercicio profesional, incluida una práctica integrada en la que tendrá la oportunidad de reforzar los conocimientos y desarrollar habilidades y competencias.

11.7. Estrategias de aprendizaje

En concordancia con el modelo pedagógico de la Universidad, anteriormente mencionado, el estudiante es el protagonista de su propio aprendizaje, mientras el docente proporciona herramientas al estudiante para que pueda apropiarse del conocimiento, entre los que se destacan:

- Construcción colectiva a partir de presentación con diapositivas donde el docente desarrolla los ejes temáticos de la asignatura, evidenciando en las ayudas audiovisuales, elemento que promueve ese descubrimiento de nuevo conocimiento.

- Lecturas previas, las cuales buscan profundizar en las temáticas de clase, siendo indispensable la consulta de fuentes recientes, para estas lecturas se entregan guías de desarrollo.
- Talleres teórico-prácticos alrededor de procedimientos, pueden ser de diferente tipo dependiendo la asignatura; en ciencias básicas son prácticas de laboratorio que permitan un conocimiento más a fondo de los procedimientos, desde las asignaturas profesionales buscan fortalecer elementos teóricos que conlleven a una mejor práctica.
- Simulación clínica y debriefing, metodología desarrollada en busca de fortalecer el trabajo en equipo, en este caso necesaria debido a que el Nutricionista-dietista en su práctica debe trabajar en equipo interdisciplinario.
- Visitas empresariales en busca de conocer y analizar procesos alrededor de producción, procesamiento y manipulación de alimentos.
- Talleres teórico-prácticos sobre toma de medidas antropométricas valoración del estado nutricional y diagnóstico.
- Construcción colectiva a partir de presentación con diapositivas donde el docente desarrolla los ejes temáticos de la asignatura, evidenciando en las ayudas audiovisuales un elemento que promueve ese descubrimiento de nuevo conocimiento.
- Talleres teórico-prácticos sobre cálculos calóricos y necesidad de nutrientes, de conformidad con la normatividad vigente y foco de estudio.
- Talleres teórico-prácticos sobre elaboración de dietas, elaboración de Minuta patrón y ciclos de menús.
- Visitas a comunidades para realizar diagnóstico de las condiciones de salud, del estado nutricional e implementar planes y programas de atención en salud y nutrición.
- Prácticas de procesamiento y preparación de alimentos.
- Seminarios para la discusión de diferentes temáticas nutricionales especialmente en las áreas clínica y comunitaria.
- Elaboración de ensayos sobre diferentes temáticas que permitan ampliar los conocimientos, incursionar en la investigación y mejorar las competencias comunicativas escritas.

- Talleres prácticos de educación nutricional que permita mejorar las competencias pedagógicas y comunicativas orales.
- Práctica hospitalaria para la atención nutricional de pacientes hospitalizados en los diversos niveles de atención en salud.
- Práctica comunitaria de atención nutricional al paciente ambulatorio e implementación de actividades de promoción y prevención en salud y nutrición.
- Práctica en servicios de alimentación.
- Práctica en instituciones hospitalarias de primer nivel donde se realicen actividades de promoción y prevención, atención nutricional ambulatoria, atención nutricional clínica, manejo del servicio de alimentación y de esta manera integrar los diferentes campos de acción del profesional nutricionista.

11.8. Opciones de grado

El Comité de Unidad Académica define que las opciones de grado constituyen una actividad académica formal mediante la cual sistematizan los conocimientos y destrezas adquiridas en el proceso de formación profesional para la propuesta y solución de problemas.

De acuerdo con lo establecido en el Proyecto Educativo Institucional (PEI), en el reglamento de investigación y en el reglamento estudiantil, el COMITÉ DE UNIDAD ACADÉMICA de la Facultad de Ciencias de la Salud establece las siguientes opciones de grado:

- a. Trabajo de grado bajo la modalidad de auxiliar de investigación.
- b. Trabajo de grado asesorado autoría estudiante.
- c. Trabajo de grado en calidad de semillerista
- d. Diplomado: 80-120 horas
- e. Curso de corta estancia nacional o internacional
- f. Monitoria de investigación
- g. Proyecto de emprendimiento

12. INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y/O CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

El sistema de investigación de la Universidad Libre tiene como objeto integrar una estructura única y dinámica, así como políticas, estrategias, objetivos y ejecutorias para la generación de conocimiento, cuyo campo de aplicación es la formación en investigación formativa y científica que se desarrolla en los programas de pregrado y postgrado.

El quehacer de la investigación es pensado desde una comunidad ampliada que aborda las apuestas institucionales y el desarrollo de las líneas de investigación, lo cual es concebido como un conjunto articulado de investigaciones, como sistema orientado a la producción de conocimiento, vinculado a procesos de desarrollo y desde distintos enfoques, teorías y modelos.

Formación académica para la investigación

De conformidad con el PEI, la investigación es concebida en la Universidad Libre como "... *una meta y un espacio académico que genera pensamiento autónomo, crítico y creativo en la comunidad universitaria, carácter pluralista y respeto a la diferencia, así como un énfasis en el ejercicio de la docencia. Es concebida ésta como la actividad académica sistemática y permanente de producción, aplicación y transformación de conocimiento, tecnología e innovación, cuyo resultado deberá expresarse en productos verificables y reconocidos por pares académicos. Así mismo, se asume como una función sustantiva de apoyo a los procesos formativos, íntimamente ligada con la calidad educativa.*" (PEI, 2014).

El Acuerdo N° 1 de 2019 «Por el cual se modifica el Reglamento de Investigaciones de la Universidad Libre y se expide una nueva versión», a su vez define:

- *Formación para la investigación:* Comprende las bases y acercamientos a la investigación, que se incentivan en el aula, enfocada a propiciar espacios para la comprensión y aplicación de conceptos y métodos, técnicas y procedimientos, que permitan despertar el espíritu investigativo de los estudiantes, a lo largo de su proceso formativo.
- *Investigación formativa:* Se establece a partir de la relación entre docencia e investigación, como ejercicio pedagógico integrado por los estudiantes, auxiliares de investigación, semilleros, jóvenes investigadores, profesores de planta dedicados a la investigación, grupos y redes de investigación, con el propósito de incrementar la cultura investigativa y promover nuevas actitudes en áreas de la ciencia y la tecnología, con prácticas reales, que permita a la comunidad académica, ser integrante activa de los equipos de investigación.
- *Investigación científica o académica:* Es el proceso sistemático y continuo de análisis y explicación de problemas, fenómenos, eventos y hechos

investigativos, que comprende la investigación básica y la investigación aplicada.

- *Investigación básica:* La investigación básica, se conoce también con el nombre de teórica o fundamental; su propósito es el de generar, producir y obtener nuevos conocimientos a través de teorías. Busca el progreso científico con miras a formulaciones hipotéticas de posible aplicación posterior. Sus propósitos, son los de ampliar los campos del conocimiento y su utilidad; busca en consecuencia propender por el avance teórico de todas las ciencias.

La investigación es un proceso liderado desde la dirección nacional de investigaciones para cada una de las sedes de la Universidad Libre a nivel país, a través de las direcciones seccionales y de los centros de investigaciones, quienes son los responsables de dinamizar la investigación formativa y aplicada en cada Facultad y programas académicos de pregrado y posgrado.

Los **CENTROS DE INVESTIGACIONES DE CADA FACULTAD** están integrados por el comité de Investigaciones de la Facultad, las unidades académicas de la facultad, los grupos de investigación del programa y/o facultad, los profesores de planta dedicados a la investigación, los semilleros y los auxiliares de investigación.

La investigación formativa es inherente a los currículos, por lo que implica el desarrollo de competencias que le permiten al estudiante, la indagación sistemática y crítica respaldada por estrategias metodológicas y pedagógicas adecuadas a diferentes campos de estudio, a la vez que las aplican en el reconocimiento para la transformación de su entorno en cumplimiento de la Misión.

El Proyecto Educativo Institucional señala que la investigación formativa se practica mediante las siguientes acciones que desarrolla el Programa de Nutrición y Dietética:

- Reconocimiento por parte de los estudiantes a los métodos propios de la investigación
- Dirección y Asesoría por parte de un docente investigador al trabajo de grado de los estudiantes, orientándolos para un excelente resultado formativo en investigación.

El estudiante del programa desde IV semestre reconoce e identifica las opciones de grado académicas e investigativas, además del objetivo, las líneas y los semilleros del grupo de investigación Nutri-Oma. De acuerdo con los intereses y enfoques, el estudiante es autónomo para elegir el modo de

participación en actividades de investigación formativa, ya sea en calidad de auxiliar, semillerista o autor de una propuesta innovadora que responda a los procesos y procedimientos institucionales y del programa.

- Incorporación de estudiantes, en calidad de auxiliares o pasantes, a proyectos sistemáticos que se desarrolla por un docente investigador en una línea disciplinar
- Desarrollo de habilidades específicas, para los procesos investigativos correlacionadas directamente con la investigación, como seminario de investigación u otras áreas temáticas.
- Semilleros de investigación, conformados por estudiantes que, bajo la coordinación de un grupo de investigación, buscan identificar y conocer la realidad bajo su estudio sistemático, orientado a la formación personal y consolidación de la cultura investigativa

Los estudiantes a partir de III semestre pueden asistir a los diferentes semilleros para generar aprendizajes específicos, sin embargo, la institucionalización e inscripción en calidad de semilleristas se realiza a partir de V semestre, como lo declara el reglamento de investigaciones: Acuerdo 06 del 27 de septiembre de 2019.

12.1 Investigación en el programa

La investigación en el programa de Nutrición y dietética proyecta procesos innovadores, de integración entre la docencia, la investigación, proyección y extensión social, para posibilitar el trabajo Inter grupos e interinstitucionales y así responder a necesidades del contexto regional, nacional e internacional a través los enfoques formativos de los programas académicos.

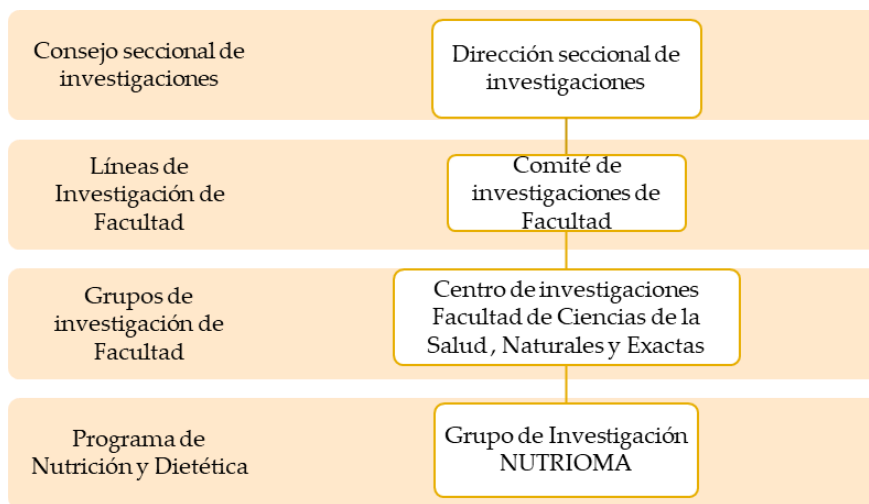
Durante los períodos académicos en las diferentes asignaturas, se desarrollan acciones de investigación formativa, a través de la sensibilización y el estímulo con notas u oportunidades como opción de grado entre otros. Trimestralmente, se realiza en la facultad, reunión del Comité de Investigaciones donde se analizan los avances, proyecciones y todo lo relacionado con los procesos de investigación que se llevan en la Facultad. Entre los eventos que se desarrollan desde el programa académico se incluyen ponencias o reflexiones en torno a la investigación.

Los docentes de planta con dedicación a la investigación, desde el grupo de investigación NUTRIOMA, exploran fenómenos entorno a los problemas nutricionales y alimenticios, en busca de soluciones para enfrentarlos y proporcionar estrategias para la promoción y mantenimiento de la salud en los diferentes grupos poblacionales.

Luego del desarrollo de la propuesta investigativa, con base en los resultados obtenidos se procede a la generación de nuevo conocimiento mediante la publicación de artículos científicos en revistas con buen factor de impacto, indexadas en Publindex y en índices internacionales como **ISI o SCOPUS**. La publicación de libros, o capítulos de libro es otra forma de visibilizar el conocimiento derivado de los resultados investigativos. La apropiación social del conocimiento lo realizaran mediante la circulación de la información, participación en eventos de ciencia, tecnología e innovación en contextos nacionales y/o internacionales. La Organización de eventos académicos como seminarios, congresos o demás actividades colectivas permiten la difusión e integración del conocimiento.

La formación del recurso humano por parte de los docentes se realiza a través de los semilleros de investigación y el acompañamiento a los estudiantes del programa académico en las opciones de grado: Auxiliares de investigación.

Gráfica 5. Estructura Organizacional de Investigación del Programa





Fuente:

12.2 Líneas de investigación

Tabla 11. Macro líneas de investigación nacionales

1. Sociedad y post conflicto	2. Ciencia, tecnología e innovación	3. Universidad, empresa, estado y sociedad	4. Educación, derecho, cultura y sociedad.
------------------------------	-------------------------------------	--	--

Tabla 12. Líneas de investigación Facultad de Ciencias de la Salud, Naturales y Exactas (Pereira- Cali- Barranquilla)

1	Enfermedades crónicas no transmisibles
2	Enfermedades transmisibles e infecciosas
3	Medio ambiente y entornos saludables
4	Seguridad y salud en el trabajo
5	Ciencias básicas, biomédicas e investigación traslacional
6	Desarrollo tecnológico y biotecnología
7	Aprendizaje, pedagogía y transferencia de conocimiento en ciencias de la salud
8	Sistemas y servicios de salud

9	Promoción y mantenimiento de la salud en el curso de vida
10	Salud materna y perinatal
11	Epidemiología y salud pública
12	Salud mental, sociedad y construcción de paz
13	Ética y bioética.

Tabla 13. Líneas de investigación programa de NUTRICION Y DIETETICA

1	Alimentación y nutrición humana
2	Nutrigenómica y nutrigenética
3	Ciencia y tecnología de alimentos
4	Determinantes sociales de la seguridad alimentaria y nutricional

Tabla 14. Líneas de investigación/ejes temáticos grupo NUTRIOMA

1	Alimentación y nutrición humana
2	Nutrigenómica y nutrigenética
3	Ciencia y tecnología de alimentos
4	Determinantes sociales de la seguridad alimentaria y nutricional

Tabla 15. Semilleros del programa

1	Nutrigen
2	Alimentación, Dieta y Nutrición
3	Metabolismo, alimentación y nutrición (METANUH)
4	Bioimpedancia
5	Seguridad alimentaria y microorganismos de interés

12.3 Grupos de investigación

Los docentes de planta con dedicación a la investigación, desde el grupo de investigación **NUTRIOMA**, exploran fenómenos entorno a los problemas nutricionales y alimenticios, en busca de soluciones para enfrentar y proporcionar estrategias para la promoción y mantenimiento de la salud en los diferentes grupos poblacionales.

Los semilleros de Investigación del programa se encuentran adscritos al grupo de investigación **NUTRIOMA** y son orientados por docentes según su cualificación, enfoque y experticia, aportando a las líneas de investigación del grupo **NUTRIOMA**. El programa académico y el grupo de investigación se encuentran en la consolidación de los semilleros de investigación **ADN** (Alimentos- Dieta y Nutrición) y **NUTRIGEN**, los cuales se convierten en un complemento para la investigación formativa y aplicada, así mismo son un espacio para la formación integral de los futuros profesionales.

13. PROYECCIÓN SOCIAL

El Acuerdo n.º 4 de 2019 definió La proyección social en la Universidad Libre como “... la síntesis de los principios y valores institucionales, la razón de ser y el fin mismo de la universidad en la sociedad, entendida como un proceso de interacción e integración con el entorno, que debe permear las funciones sustantivas de docencia e investigación para ofrecer soluciones a las problemáticas y necesidades locales y regionales.”

13.1 Aporte del programa a la proyección social

La interacción entre la universidad y su entorno social es el hilo conductor de la función de proyección social, por cuanto exige e implica pensar la universidad desde la comunidad, a partir de lo cual se inicia el proceso de cambio en el paradigma universitario.

La pandemia SarCovid-19 desnudó y agravó problemáticas mundiales, la pobreza, el hambre, la inequidad en salud, el cambio climático, ya no dan tregua, la dinámica mundial debe cambiar su estructura para que el ser humano pueda sobrevivir. El profesional en nutrición y dietética debe contribuir al mejoramiento de estas problemáticas, gracias al desarrollo de una conciencia social que le permita la identificación de las realidades políticas, económicas, sociales, culturales y de salud de las poblaciones.

Los lineamientos curriculares de la Universidad Libre que son la base de los lineamientos curriculares del programa de Nutrición y Dietética consideran la extensión interactiva como un canal doble que relaciona la institución con la comunidad y que permite mantener comunicación permanente con la realidad. Para el desarrollo y dinamización de la proyección social es preciso considerar:

- Evaluación permanente de necesidades y problemas del contexto.
- El desarrollo de programas y actividades de extensión coherentes con el contexto y con la naturaleza de los programas académicos.

- Programa de educación continuada, transferencia de tecnología para mejorar y optimizar dichos servicios.
- Coherencia de las prácticas profesionales con necesidades académicas de los distintos programas de formación.
- Evaluación de actividades de educación continuada, transferencia de tecnologías para mejorar y optimizar otros servicios.

La investigación, como pilar fundamental del contexto metodológico educativo, no puede ser ajena a las necesidades de la región, ni desconocer el entorno dentro del cual ha de desarrollarse la actividad profesional de los educandos. Las actividades científicas están soportadas por proyectos tangibles que cumplen con el doble propósito de formación académica y aporte técnico científico.

En el programa de Nutrición y Dietética se propende por una proyección social relacionada con las líneas de investigación, Ciencias biomédicas y de comportamiento, ciencias de la alimentación, Seguridad alimentaria, impacto de la nutrición en programas de intervención (nutrición pública), evaluación nutricional y factores socioeconómicos determinantes del mismo.

Las prácticas formativas en octavo y noveno semestres tienen como objetivo la aplicación de los conceptos teórico prácticos adquiridos en su plan curricular. Son requisito para desarrollar con calidad las competencias propias de su desempeño laboral.

El escenario de prácticas contribuirá a ampliar las posibilidades laborales y ocupacionales del egresado Unilibrista además de aportar a la resolución de problemáticas identificadas, pues se establecerán convenios con empresas públicas y privadas de la región, fortaleciendo la Proyección Social del Programa.

La proyección social del programa de nutrición y dietética pretende trascender el ámbito de los compromisos académicos, al tener claro que somos responsables en la construcción de una sociedad más equitativa y garante en el cumplimiento de los derechos humanos, por lo tanto se articula e influye en los procesos de transformación de la sociedad, promoviendo la afirmación de los valores de la ética y la justicia, la pedagogía de la tolerancia y en general, la cultura de la convivencia y del respeto al ser humano, y vinculándose a la búsqueda de la solución e interpretación de los problemas alimentarios y nutricionales más apremiantes de la comunidad regional y nacional.

El consultorio Empresarial es un ente de orden Académico, cuyo objetivo principal es el permitir la interacción entre la Universidad, los sectores productivos de toda índole y la comunidad, sin territorialidad para su accionar. Como Unidad Académica está adscrita a la Rectoría Seccional.

Se constituye en un espacio académico que busca comprometer al estudiante en la vida organizacional tanto en entidades regionales, nacionales como internacionales, posibilitando la aplicación del conocimiento adquirido en la vida académica, desarrollando en él nuevas competencias y habilidades al servicio de la comunidad.

El consultorio empresarial será la mejor unidad estratégica universitaria, con carácter social, para que los docentes y estudiantes universitarios de la región, proyecten su acción y compromiso con las diferentes comunidades, de acuerdo con sus objetos de estudio, líneas de investigación y proyectos de desarrollo, contemplando así la formación integral de nuestros estudiantes en actividades extracurriculares académico – empresariales – comunitarias, afianzándoles sus competencias y habilidades profesionales y de servicio.

El programa de Nutrición y Dietética busca la formación de un profesional que la región necesita con urgencia por la importancia que la nutrición y la alimentación ostenta en varios sectores como la salud pública, los servicios de alimentación, la atención clínica y otros; lo que puede evidenciarse en los planes de desarrollo de los niveles nacional, regional y local de los cuales se habló ampliamente en la justificación del programa.

Colombia en el 2020 ingresa a La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (**OCDE**), organización internacional cuya misión es diseñar mejores políticas para **una vida mejor**, promoviendo el desarrollo de políticas que favorezcan la prosperidad, la igualdad, las oportunidades y el bienestar para todas las personas, significando entonces que Colombia debe cumplir con estándares internacionales a diversos retos sociales, económicos y medioambientalesⁱ. Entre las estrategias trazadas se encuentra la garantía al derecho humano a la alimentación donde el profesional en nutrición y dietética se convierte en facilitador protagónico.

13.2 Prácticas

Las prácticas formativas en octavo y noveno semestres tienen como objetivo la aplicación de los conceptos teórico prácticos adquiridos durante todo su proceso de formación. Son requisito para desarrollar con calidad las competencias propias de su desempeño laboral y por supuesto para optar el título de Nutricionista Dietista.

Las prácticas formativas consolidan la formación integral (humana y profesional), en octavo semestre los estudiantes dedican a sus labores de práctica 6 horas diarias mientras los de noveno semestre 8 horas diarias. Estas prácticas se realizan en las

áreas más importantes del desempeño del futuro profesional (clínica, comunitaria y servicios de alimentación), incluida una práctica integrada en la que tendrá la oportunidad de fortalecer conocimientos de las tres áreas mencionadas.

14. INTERNACIONALIZACIÓN

De acuerdo con el PEI, la internacionalización es concebida como “la articulación de la Universidad con instituciones, centros y organizaciones internacionales de reconocido prestigio académico y científico, para el intercambio de información, experiencias y proyecciones que enriquezcan y dimensionen el quehacer institucional. En este sentido, la internacionalización es el proceso que media la incorporación de la dimensión internacional e intercultural en el desarrollo de las funciones sustantivas de docencia, investigación y proyección social”.

14.1 Internacionalización del Programa

Con el fin construir de manera colectiva una unidad de criterio, unidad de propósito y unidad de lenguaje frente al significado y alcance de las estrategias de internacionalización que formulen todos los estamentos universitarios y particularmente las unidades académicas de la Universidad, se adopta la siguiente definición de la internacionalización:

a) Debe entenderse como el proceso estratégico y de planeación académica, que integra la dimensión global, internacional, intercultural, comparativa e interdisciplinaria en las funciones sustantivas de la Universidad, de sus unidades académicas y de sus programas, con la intención última de promover una visión humanista con perspectiva local y global, una conciencia crítica y un liderazgo responsable socialmente sensible a los temas cruciales de la humanidad, de manera que se estimulen valores y actitudes solidarias y de inclusión hacia una ciudadanía local y global.

b) Este proceso indica y refleja la manera como la institución, junto con sus unidades académicas, operativas y de apoyo se mueven de manera sistémica, consistente y direccionada de un grado o nivel de internacionalización previamente identificado, en un momento o período determinado, a otro grado o nivel más avanzado medido frente a indicadores y dentro de las circunstancias de tiempo y lugar que determinaron los procesos, para responder eficazmente a los desafíos de la sociedad del conocimiento, el desarrollo sostenible, el desarrollo social y los mercados laborales, y asegurar el fortalecimiento académico, la proyección, la participación y la visibilidad local-nacional -global de la Universidad, de sus seccionales y sus diferentes unidades y programas académicos.

A través del acuerdo No. 05 de Julio 9 de 2003 “Por el cual se promueve la internacionalización de la Corporación Universidad Libre a través de la creación de

la Oficina de Relaciones Interinstitucionales ORI”, el cual contempla la importancia de la inserción de institucional en escenarios internacionales, así como la internacionalización en el currículo y de los miembros de la comunidad académica, garantizando la transformación interna que aporte al desarrollo de la gestión académico-administrativa, redundando en el mejoramiento continuo y el aseguramiento de la calidad.

La Oficina de Relaciones interinstitucionales ORI e la ORI es la encargada de articular los procesos de Docencia, Investigación y Proyección social a través de la internacionalización del currículo, así como del quehacer académicos de los programas que componen la oferta académica institucional.

La movilidad académica está dirigida a los miembros de los estamentos Docente, Estudiantil, Directivo y Administrativo, así como las condiciones en que estos deben acceder a estos procesos.

La Universidad Libre actualmente tiene vigentes convenios para llevar a cabo actividades conjuntas para el desarrollo de programas estudiantiles de intercambio y de cooperación académica con universidades internacionales con las cuales sus programas académicos pueden acceder en las modalidades de colaboración, cooperación e intercambio, para docentes, estudiantes y personal administrativo, información detallada en la página <https://www.unilibre.edu.co/publicori/2021/informacion-convenios.php>.

14.2 Lengua extranjera

El componente de lengua extranjera estará implícito en las exigencias de los programas y debe reflejarse en los recursos didácticos y bibliográficos. Para los programas de pregrado y postgrado se establece un nivel mínimo de competencia en el manejo de lengua extranjera como requisito de grado.

Con base al Acuerdo No. 8 de octubre de 2019, como reza en el Capítulo 7, Artículo 18: La Universidad se acoge a los parámetros definidos por el MCER para las lenguas, como estándares internacionales, en cuanto a la definición de los niveles de formación; en correspondencia, se establecen los siguientes niveles:

Tabla 16. Niveles para lenguas extranjeras MCER

Niveles según MCER		Niveles según la Universidad Libre
1	A1	Principiante A1.1
2		Principiante Alto A1.2
Niveles según MCER		Niveles según la Universidad Libre

3	A2	Básico A2.1
4		Básico Alto A2.2
5	B1	Pre intermedio B1.1
6		Pre intermedio Alto B1.2
7	B2	Intermedio B2.1
8		Intermedio Alto B2.2
9	C1	Pre avanzado C1.1
10		Pre avanzado Alto C1.2
11	C2	Avanzado C2.1
12		Avanzado Senior C2.2

El programa de Nutrición y Dietética como todos los demás debe acogerse a lo establecido por la Universidad. Dentro de su plan de estudios, incorpora cinco niveles de Inglés.

La Honorable Consiliatura de la Universidad Libre mediante el Acuerdo No. 8 del 4 de octubre de 2019, define la Política de Lenguas Extranjeras en la Universidad Libre, en la cual establece que los programas de pregrado y doctorado exigirán un nivel mínimo de competencia B1 en una lengua extranjera, con preferencia del inglés, como requisito de grado.

15. EGRESADOS

El programa de Nutrición y Dietética presentó sus primeros egresados en febrero de 2022.

A pesar de esto, ya se planea como corresponde seguir los lineamientos establecidos por la Universidad en este aspecto:

Las instituciones de educación superior en desarrollo de lo dispuesto por el numeral 6 de las "condiciones de calidad de carácter institucional" del artículo 2° de la Ley 1188 de 2008 y de la obligación contenida en el numeral 6.5 del artículo 6° del Decreto número 1295 de 2010, la Universidad Libre presta los servicios de bolsa de empleo a través de una plataforma electrónica que de acuerdo con los lineamientos definidos por la normatividad que regula el servicio público de empleo y en particular, lo que se ha denominado "Bolsa de Empleo".

Dada la necesidad y preocupación de la Institución para promover el tránsito hacia la vida laboral y productiva, la Universidad Libre Seccional Pereira cuenta con estrategias que promueven tanto la empleabilidad, como el emprendimiento de sus

egresados; para ello se tiene el apoyo del Consultorio Empresarial, de CEIDEUL, de Bienestar Universitario y de la coordinación de Proyección Social.

La Universidad Libre cuenta con la Coordinación de Egresados para el seguimiento y monitoreo constante de los egresados, así como para la definición de programas y acciones encaminadas a promover la vinculación al mercado laboral y seminarios de actualización y de formación continuada.

Desde la Coordinación de Egresados se busca establecer un canal de comunicación permanente con los egresados de la universidad, logrando contar con registros que se actualizan de forma permanente sobre ocupación y ubicación profesional con la posibilidad de analizar de forma específica, la correspondencia entre su ocupación y ubicación egresado con el perfil profesional del programa; buscando de igual forma, conocer la percepción de egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de formación de los egresados y la forma en que la universidad ha contribuido con el desarrollo del proyecto de vida.

De forma complementaria, desde el sistema de calidad se realiza monitoreo y seguimiento a través del Observatorio Laboral para la Educación, OLE, articulando los esfuerzos con la Coordinación de Egresados, garantizando que los egresados respondan los instrumentos y encuestas, propiciando reflexiones académicas en torno a la pertinencia del programa y convirtiendo la información de los graduados, su relación con el medio y su desempeño profesional, en un insumo importante para dinamizar la reflexión y actualización curricular.

Con ello, se busca fomentar un canal de comunicación permanente con los egresados de la universidad, logrando contar con registros que se actualizan de forma permanente sobre ocupación y ubicación profesional con la posibilidad de analizar de forma específica, la correspondencia entre su ocupación y ubicación egresado con el perfil profesional del programa; buscando de igual forma, conocer la percepción de egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de formación de los egresados y la forma en que la universidad ha contribuido con el desarrollo de su proyecto de vida.

16. AUTOEVALUACIÓN Y AUTOREGULACIÓN

En la Universidad Libre se concibe la autoevaluación como un ejercicio de autorreflexión valorativa de las acciones teóricas y prácticas desarrolladas por los estudiantes, docentes, egresados, directivos y personal administrativo. Se asume como un proceso permanente construcción, dinámico y flexible, que se adapta a las particularidades de las diferentes unidades académicas y administrativas de la Universidad, no responde a caprichos personales o coyunturales sino, por el contrario, a la conciencia, la voluntad y el interés de la comunidad, que deberá

valorar de manera individual y colectiva hasta dónde su trabajo está contribuyendo para alcanzar con calidad, los objetivos y los propósitos institucionales establecidos en el Proyecto Educativo Unilibrista.

La producción, la transferencia y la apropiación del conocimiento, además de la proyección social, son partes esenciales del proceso de formación, en el cual están inscritos docentes, estudiantes, directivos, empleados, egresados y la misma comunidad externa de interés institucional. La valoración de esta complejidad debe asumirse como parte de ese mismo proceso; de lo contrario, será extraña a la cultura institucional.

El ejercicio autoevaluativo permite identificar fortalezas y debilidades, proponer metas de mejoramiento y establecer planes de desarrollo y mecanismos de seguimiento para asegurar el cumplimiento de los logros establecidos por la misma comunidad en los Programas Académicos, lo cual es la base para la autorregulación.

La acreditación Institucional y de los Programas Académicos se entiende como el reconocimiento, prioritariamente de la sociedad y el Estado, basado en la trayectoria, el compromiso social, la calidad académica y la idoneidad profesional y ética de la Universidad y sus egresados. En este sentido, la acreditación no es un fin último del proceso de autoevaluación, es el resultado y consecuencia del mejoramiento de la calidad educativa, que se logra con el trabajo honesto y riguroso de todos los miembros de la Comunidad Unilibrista. La autoevaluación es un medio que nos permite asegurar un sistema de cualificación permanente; esto es lo que definimos como autorregulación.

Los procesos de autoevaluación y autorregulación del programa responden a los lineamientos establecidos por el PEI, PIDI y el Modelo de Autoevaluación Institucional, el cual brinda herramientas y acompañamiento a los diferentes programas con el fin de garantizar el cumplimiento de la normativa ministerial y la evolución de los procesos formativos. En este sentido, se realiza actualización y seguimiento a los planes de mejoramiento resultado de los procesos de autoevaluación, los cuales se articulan a los proyectos PIDI con el fin de garantizar disponibilidad presupuestal para su ejecución.

Los Comités de Unidad Académica, Curricular, de Acreditación, de Becas, así como las asesorías y afianzamiento de la investigación, se sustentan como parte del análisis de mejoramiento al programa, a sus asignaturas, a la investigación y a la formación docente. Estos comités de manera constante permiten visibilizar las fortalezas y debilidades del programa por parte de la Decanatura, la Dirección del programa, el cuerpo docente y los mismos estudiantes, ante lo cual se han propuesto planes de mejoramiento con el propósito de mitigar las debilidades

producto de estas reflexiones, así como de afianzar fortalezas e identificar oportunidades de mejora para el programa.

17. Referencias Bibliográficas

Grande Covian F, Varela Mosquera G. (eds) Aspectos de la nutrición del hombre. Bilbao: Banco Bilbao Vizcaya, 1993. Grande Covian F. Composición corporal y metabolismo energético. Discurso de ingreso en la Academia de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales de Zaragoza. Zaragoza: Academia de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales, 1982.

Kraut A. Joseph Goldberger and the war on pellagra. American University, 1996, (www.nih.gov/od/museum/exhibits/goldberger/main.html).

Bengoia Lecanda, José María. (2003). Historia de la nutrición en salud pública. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 16(2), 85-96. Recuperado en 01 de julio de 2021, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522003000200005&lng=es&tlng=es.

Fiehn O, Kopka J, Dormann P, Altmann T, Trethewey R, Willmitzer L. Metabolite profiling for plant functional genomics. *Nat Biotechnol* 2000; 18: 1157-1161

International Food Policy Research Institute-IFPI. (2015). Global nutrition report 2015: actions and accountability to advance nutrition and sustainable development. Washington, DC: International Food Policy Research Institute.

UNICEF, World Health Organization-WHO & World Bank-WB (2015). Joint child malnutrition estimates, 2016. <http://data.worldbank.org/child-malnutrition>

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. 2017. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2017. Fomentando la resiliencia en aras de la paz y la seguridad alimentaria. Roma, FAO.

Naciones Unidas (2016). Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Una oportunidad para América Latina y el Caribe. Publication de las Naciones Unidas.

Pertuz, L. Rev. La formación de nutricionistas dietistas en la universidad nacional de Colombia en el contexto de la reforma curricular del año 2008: antecedentes, proyecciones y retos curriculares. *Revista Fac. Med.*, Volumen 60, Número 1, p. S75-86, Universidad Nacional de Colombia, 2012.

Barber MI. 1959. History of the American Dietetic Association. Philadelphia – Montreal: Lippincott Company.

Bourges, H. 2002. Historias de la Nutrición en América Latina. Sociedad Latinoamericana de Nutrición.

Icaza. S. 1991. La formación actual del nutricionista dietista en América Latina y su proyección hacia el año 2000: OPS; 17-20 sept.

OPS. 1982. Historia de la formación del Nutricionista Dietista.

ⁱ <https://www.oecd.org/newsroom/oecd-countries-agree-to-invite-colombia-as-37th-member.htm> **OECD countries agree to invite Colombia as 37th member**