



**PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
19 de diciembre de 2022**



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



Rector

Ivaldo Torres Chávez

Vicerrectora Académica

Laura Patricia Villamizar Carrillo

Directora de Autoevaluación y Acreditación Institucional

Laura Teresa Tuta Ramírez

Decano Facultad de Salud

Heriberto José Rangel Navia

Director de Departamento y Programa de Nutrición y Dietética

Gabriel Antonio Cardona Arguello

Docentes Tiempo Completo

Gabriel Antonio Cardona Arguello

Elsy Victoria Rueda Páez

Nidia Yazmín Luna Granados

Lennys Soley Carvajal Suárez



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



Contenido

1. Presentación del programa	5
2. Reseña del programa	5
3. Identidad del programa	8
Misión	8
Visión	8
Propósito de formación.....	8
Objetivos del programa	9
Perfiles	10
4. Modelo Pedagógico del Programa	12
Resultados de aprendizaje	14
Competencias	15
Mecanismos de evaluación del aprendizaje	17
5. Desarrollo curricular y plan de estudios	19
6. Impacto del programa	31
Investigación, creación artística y cultural	31
Impacto regional y nacional	36
Movilidad e internacionalización	37
Egresados	38
7. Estructura Académico administrativa del programa	39
Estructura administrativa y académica	39
Perfil docente (Recursos humanos)	¡Error! Marcador no definido.
8. Estrategias de Evaluación y Autoevaluación.....	44
Directrices de Mejoramiento Continuo.....	44
9. Bienestar Universitario.....	45
10. Recursos físicos y de apoyo a las actividades académicas	46



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



INTRODUCCIÓN

El Proyecto Educativo del Programa de Nutrición y Dietética, se constituye en el lineamiento académico, a partir del cual, se reflejan los principios teóricos, disciplinares, pedagógicos, metodológicos y organizativos, para obtener los diferentes logros, metas, objetivos y resultados propuestos en la formación integral de Nutricionistas Dietistas, en coherencia con las directrices del Proyecto Educativo Institucional -PEI-.

En este sentido, el presente documento describe la identidad del programa en relación con la misión, visión, propósito de formación, objetivos y perfiles del aspirante, de egreso y ocupacional, el modelo pedagógico en concordancia con el Pensamiento Pedagógico de la Universidad de Pamplona, los resultados de aprendizaje, las competencias, y los mecanismos de evaluación del aprendizaje. Así mismo, la estructura y organización curricular, los componentes de formación, el plan de estudios representado en créditos académicos, además, de la descripción de aspectos fundamentales como la interdisciplinariedad, la flexibilidad y la integralidad del currículo.

igualmente, se destaca el impacto que presenta el programa, en cuanto a la articulación con los lineamientos institucionales que orientan la investigación, las prácticas profesionales, el trabajo social, la movilidad e internacionalización, y las políticas en torno a los egresados. En coherencia con lo establecido en la Universidad de Pamplona, se hace referencia a la estructura académico administrativa del programa, los perfiles docentes, las estrategias de evaluación y autoevaluación, las directrices de mejoramiento continuo, las políticas de bienestar universitario, y los recursos físicos y de apoyo a las actividades académicas.

Por lo tanto, este documento en coherencia con la dinámica de la profesión, es referente para la toma de decisiones de carácter misional, así como para la orientación y dirección de las acciones vinculadas con el programa, en búsqueda de la calidad y excelencia académica.



1. Presentación del programa

En la tabla 1.1 se presenta información general del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona.

Tabla 1.1. Información general del programa de Nutrición y Dietética

Nombre del programa	Nutrición y Dietética
Nivel de formación	Profesional
Norma interna de creación	Acuerdo No. 027 del 08 de mayo del 2000
Lugar donde funciona	Sede de Pamplona-Norte de Santander
Área de conocimiento	Ciencias de la Salud
Periodicidad en la admisión	Semestral
Jornada	Diurna
Metodología	Presencial
Número total de créditos	160
# mínimos de primer semestre	40
# máximo primer semestre	40

Fuente: Programa de Nutrición y Dietética (2022)

2. Reseña del programa

El programa de Nutrición y Dietética en la Universidad de Pamplona surge según Acuerdo del Consejo Superior No. 027 del 08 de mayo del año 2000, como respuesta a las necesidades del contexto alimentario y nutricional a nivel regional, la zona de influencia e impacto regional fronterizo y nacional, con el fin de aplicar los conocimientos aportados por el avance científico-tecnológico al desarrollo del país, permitiendo la formación de profesionales integrales en el área de las Ciencias de la Salud, específicamente en el área de la Nutrición y Dietética. Mediante el Acuerdo No. 010 del 24 de febrero de 2001 del Consejo Superior, en su artículo tercero, el programa de Nutrición y Dietética, fue adscrito a la Facultad de Salud como una unidad académica con dependencia directa de esta Facultad.

Para el año 2004, mediante la Resolución No. 3309 del Ministerio de Educación Nacional, le otorgó por el término de 7 años el registro calificado. El 19 de abril del año 2013, a través de la Resolución No. 4305 del Ministerio de Educación Nacional, renovó por 7 años



más el registro calificado. En el 2020, se realizó el proceso para la segunda renovación la cual no fue favorable.

Dada la necesidad de seguir aportando a la región profesionales en el campo de la Nutrición y la Dietética, se plantea un programa académico, conforme a las condiciones de calidad descritas en el Decreto No. 1330 del 25 de julio de 2019 y la Resolución 021795 del 19 de noviembre de 2020.

Al respecto de la relevancia académica y la pertinencia del programa en el contexto institucional, es importante destacar que: La Universidad de Pamplona, se caracteriza por ser una institución acreditada, cuyos parámetros académicos se encuentran establecidos dentro de los estándares de calidad nacionales e internacionales, descritos en el Acuerdo No.027 del 25 de abril de 2002, correspondiente al Estatuto General de la Universidad de Pamplona, donde considera la oferta de un programa a través de la planificación con criterios específicos que orienten los procesos de programación para la creación del pregrado.

La propuesta debe estar fundamentada en un trabajo profundo de revisión del entorno social, laboral, académico, las tendencias de formación internacional, nacional y regional. Enmarcado en la necesidad de formar integralmente profesionales de Nutrición y Dietética el programa debe brindar oportunidades de desarrollo socioeconómico, tecnológico y cultural, aspectos que constituyen la estructura del programa académico.

En el marco de la oferta educativa de la Universidad de Pamplona, existe la necesidad de crear el programa de Nutrición y Dietética porque, según la oferta a nivel nacional, continuaría siendo la única institución en el departamento con la oportunidad de formar profesionales con enfoque integral en esta disciplina y contribuye fundamentalmente a dar soluciones a los problemas alimentarios y nutricionales de la población del entorno local, regional, fronterizo y nacional.

En conformidad con el estudio de factibilidad realizado para la creación del nuevo programa de Nutrición y Dietética, se evidenció que la mayoría de los jóvenes egresados del ciclo de educación media, manifestaron su interés en ingresar a este programa, tal y como se muestra en la tabla 2.



Tabla 2. Distribución porcentual según la consideración de ingresar al nuevo programa de Nutrición y Dietética de la Facultad de Salud de la Universidad de Pamplona

Consideración de ingresar al nuevo programa de Nutrición y Dietética de la Facultad de Salud de la Universidad de Pamplona	Frecuencia (n)	Porcentaje (%)
Si	62	92.5
No	5	7.5
Total	67	100

Fuente: Encuesta: Estudio de demanda dirigida a estudiantes de educación media de instituciones de Norte de Santander, primer semestre (2022)

Estos resultados constituyen una evidencia de la visibilidad de esta profesión en todo el territorio nacional, que ha determinado un posicionamiento del rol del Nutricionista Dietista, como un agente fundamental en el desarrollo humano y social y posibilita la dinamización de acciones orientadas a la promoción y protección del derecho humano a la alimentación en los diferentes contextos. Así, se demuestra la necesidad de formación de profesionales en esta área del conocimiento, así como, la disposición de Nutricionistas Dietistas como integrantes de equipos interprofesionales e interdisciplinarios.

El programa académico, tiene una duración de 9 semestres, cursando un total de 160 créditos, de admisión semestral, adscrito a la Facultad de Salud, con una oferta de modalidad presencial en la ciudad de Pamplona, Norte de Santander.

En el contexto regional, el programa de Nutrición y Dietética cumple un papel importante para el desarrollo socioeconómico de la región y el mejoramiento de la salud de la población, fomenta la seguridad alimentaria y nutricional basada en el derecho humano a la alimentación, que desde el sector agropecuario se traduce en mayor acceso y disponibilidad de los alimentos. Además, desde la óptica clínica, se ha demostrado que la atención nutricional integral y temprana por parte del Nutricionista Dietista, reduce grandes costos en salud, el riesgo de mortalidad y mejora la calidad de vida de las personas. Teniendo en cuenta los fines y propósitos de la región en torno a la dimensión de seguridad alimentaria, tanto en acceso, disponibilidad, consumo, aprovechamiento biológico y calidad e inocuidad de los alimentos, como en indicadores de salud relacionados con el estado y la situación nutricional de la población. La formación de profesionales en Nutrición y Dietética hace parte fundamental del talento humano necesario para el desarrollo socioeconómico regional. (Plan de Desarrollo Departamental Norte de Santander 2020-2023)



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



A nivel regional, nacional e internacional, el rol del profesional Nutricionista Dietista contribuye positivamente al desarrollo de las poblaciones, siendo un actor principal en el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional, en la elaboración, desarrollo y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos en pro del mejoramiento de la misma, fortalecido por estrategias que garanticen el derecho fundamental a la alimentación y reduzcan la inseguridad alimentaria por medio de la inversión adecuada del sector público y privado. De esta manera, el profesional Nutricionista Dietista, sobre la base de la evidencia científica es una inversión en salud, puesto que puede contribuir a la prevención de enfermedades, a la promoción de la salud y la calidad de vida. Además, la prevención de la obesidad y de las enfermedades cardiovasculares debe ser una prioridad de la salud pública y la Organización Mundial de la Salud, recomienda su control mediante el tratamiento integral, multidisciplinar y con la implicación de profesionales en las diversas áreas de la salud dentro de los que se destaca el Nutricionista Dietista.

3. Identidad del programa

Misión

Formar profesionales en el campo de la Nutrición y Dietética para desempeñarse en las diferentes áreas de su competencia profesional, de acuerdo a las necesidades de los contextos académicos, sociales, económicos y políticos en el ámbito local, regional, nacional e internacional, con ética y responsabilidad social, integrando la docencia, la investigación y extensión.

Visión

El programa de Nutrición y Dietética para el 2030, será reconocido por su calidad académica, científica y compromiso social, por el impacto en el mejoramiento de la salud y estado nutricional de individuos y colectivos, y en la participación de las políticas públicas asociadas a la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada y entornos alimentarios saludables, soportado en el ejercicio profesional de los egresados.

Propósito de formación

El programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona está orientado a la formación integral de Nutricionistas Dietistas en las diferentes áreas de su competencia



profesional acorde a la normatividad vigente y los avances científicos tanto en escenarios académicos, sociales, políticos, locales, regionales, nacionales e internacionales, desempeñándose con ética, liderazgo y responsabilidad social.

Objetivos del programa

El Programa de Nutrición y Dietética para la formación del Nutricionista Dietista se fundamenta en los siguientes objetivos:

- Formar talento humano capaz de generar, aplicar, y difundir conocimientos científicos en nutrición y alimentación humana, que contribuya al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población en la región y el país.
- Orientar los procesos de formación de los Nutricionistas Dietistas desde la perspectiva constructivista, del aprendizaje de la paz social y la esencia humanista en concordancia con el Pensamiento Pedagógico de la Universidad de Pamplona.
- Participar con equipos interprofesionales e interdisciplinarios en la formulación, implementación y evaluación de políticas en alimentación y nutrición articuladas con las necesidades de los diferentes contextos.
- Proporcionar oportunidades de aprendizaje práctico que propicien la generación de procesos de investigación en las diferentes áreas de formación profesional.
- Promover el uso de las tecnologías de la información y comunicación como estrategia pedagógica en el desarrollo de los procesos de formación.

Para el programa de Nutrición y Dietética el alcance de los objetivos propuestos se logrará mediante la formación del pensamiento científico, producto de un currículo donde la investigación formativa se articule con el grupo de investigación y con los semilleros, da cuenta de la existencia de una cultura investigativa visibilizada a través de proyectos que apunten tanto a la formación académica de los educandos como a lo científico en sentido estricto, materializado en publicaciones en revistas indexadas que trasciendan el entorno nacional hacia lo internacional; igualmente la proyección hacia el contexto obtenido con las prácticas profesionales brindará esas competencias necesarias que garantizarán una formación más sólida para su ejercicio profesional en beneficio de la sociedad y del país.



Perfiles

Perfil del aspirante

El aspirante a cursar el programa de pregrado de Nutrición y Dietética en la Universidad de Pamplona, deberá mostrar interés por el área de la salud, tener disposición para el trabajo en equipo, para actualizarse, para adquirir habilidades comunicativas, tener conocimientos en ciencias biológicas, sociales, ser ético, creativo, y crítico que redunde en la solución de la problemática nutricional individual, colectiva y poblacional.

Perfil del egresado

El egresado del programa de Nutrición y Dietética, estará en capacidad de desarrollar acciones en la prestación de los servicios de nutrición clínica en pacientes hospitalizados y ambulatorios, contribuir a la atención integral y al mantenimiento de la salud en poblaciones, administrar servicios de alimentación, nutrición y salud a partir del cumplimiento de la normatividad vigente en salud, alimentación y nutrición, con rigor ético, pensamiento investigativo, crítico, creativo, espíritu emprendedor y habilidades para favorecer la comunicación oportuna, el trabajo colaborativo, el aprendizaje continuo y el liderazgo en el desempeño de la profesión, como gestor de cambio en la promoción de entornos alimentarios saludables.

Perfil ocupacional

El Nutricionista Dietista es un profesional con responsabilidad ética y social, en el marco del cuidado de la vida y de los derechos humanos, en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión, con destrezas y habilidades para desempeñarse en las siguientes áreas:

Nutrición Normal y Clínica

- Evalúa y diagnostica los parámetros nutricionales durante el curso de vida y/o nivel de actividad física de los individuos bajo criterios científicos, éticos y humanísticos.
- Participa en la planeación, desarrollo o evaluación de protocolos de atención nutricional y leyes de la buena alimentación para individuos sanos o enfermos acorde al curso de vida y/o nivel de actividad física.



- Prescribe el tratamiento nutricional según curso de vida, nivel de actividad física y características fisiológicas, culturales y socioeconómicas de los individuos.
- Monitorea el plan terapéutico (dietético y/o de soporte nutricional instaurado).
- Realiza consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores, en la atención hospitalaria y/o ambulatoria.
- Demuestra habilidades en la aplicación del proceso de atención nutricional según curso de vida y condición de enfermedad en la prestación de servicios hospitalarios y ambulatorios.

Nutrición Pública

- Evalúa sistemáticamente los problemas alimentarios y nutricionales de la población, y sus factores determinantes.
 - Implementa acciones transectoriales de seguridad alimentaria y nutricional que garanticen el derecho a la alimentación en el curso de vida.
 - Implementa acciones de educación alimentaria y nutricional, en la búsqueda de la reducción del hambre y la malnutrición, según lineamientos vigentes.
- Lidera equipos multidisciplinarios, en el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades, para desarrollar acciones orientadas a la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho humano a la alimentación.

Ciencia de los alimentos

- Orienta la forma correcta de adquirir, almacenar, preparar, conservar, procesar, o combinar los alimentos para minimizar las pérdidas de nutrientes, garantizar su inocuidad, y mantener o mejorar sus características sensoriales.
- Asesora a la industria de alimentos en el desarrollo de productos alimenticios que cumplan con estándares de calidad, de etiquetado y rotulado nutricional.

Servicios de alimentación

- Gerencia un servicio de alimentación para colectividades sanas y enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de alimentación y nutrición en la gestión de recursos y procesos.
- Participa en procesos de contratación e interventoría en servicios de alimentación.
- Desarrolla herramientas de las ciencias administrativas que incidan en la organización y gestión de los procesos estratégicos y operativos de un servicio de alimentación.





- Propone acciones innovadoras e interdisciplinarias en salud, alimentación, y nutrición, para individuos, colectividades y poblaciones acorde a las exigencias del orden político, económico, social, ambiental y cultural, en los diferentes contextos.

Además, participa en equipos de investigación disciplinar e interdisciplinar en el área de la nutrición humana.

4. Modelo Pedagógico del Programa

Con base en los lineamientos establecidos en el Proyecto Educativo Institucional, el modelo pedagógico del Programa de Nutrición y Dietética se fundamenta desde el Desarrollo Humano Significativo y Solidario, en el cual, el estudio del hombre adquiere mayor significado al comprometerse con acciones directas para su mejoramiento. El modelo pedagógico es inherente a la filosofía, visión y misión de la Universidad de Pamplona, como proceso multivariado del cual emergen compromisos complejos y urgentes necesarios de enfrentar con decisión, voluntad y creatividad.

Así mismo, las competencias humanas, personales, espirituales, profesionales, de autoaprendizaje permanente, de interacción social, de conocimientos y técnicas o instrumentales, adecuadas a las necesidades y expectativas de la comunidad regional, nacional e internacional, se constituyen en la esencia del desarrollo integral del proceso de enseñanza-aprendizaje del programa. La concepción pedagógica de la Universidad se compromete con los derechos del hombre en todas sus esferas; para que asuman conscientemente, los desafíos de la paz, la pobreza, el desempleo, la violencia, los retos científicos, tecnológicos y de la profesión. Dicha concepción pedagógica, posibilita una educación con excelencia, pertinencia y calidad, en procura por ofrecer competencias calificadas para asumir los retos actuales y del futuro en los diferentes contextos.

En el Proyecto Educativo Institucional, la Universidad de Pamplona explicita en sus compromisos fundamentales, el compromiso con la formación en el aprendizaje, y en ese sentido plantea que “La Universidad busca a través de las prácticas pedagógicas de formación que el estudiante aprenda a aprender, a ser, a hacer, a emprender y a convivir”. La formación en el aprendizaje pretende que el futuro profesional adquiera un compromiso permanente con el conocimiento, de tal forma, que esta relación sea el fundamento de las condiciones para su desarrollo personal, intelectual y social; que le permitan asumir los desafíos en los ámbitos económicos, científicos y tecnológicos,



necesarios en el progreso y bienestar social de los ciudadanos. (Pensamiento Pedagógico de la Universidad de Pamplona)

La reflexión de la concepción pedagógica se fundamenta en interpretar el desarrollo sostenible como proceso de cambio en las relaciones entre los sistemas y los procesos sociales, económicos y naturales; que expresan la necesidad de ampliar la comprensión de los postulados para desarrollar estrategias coherentes en la región y en el país, intensificando la conciencia de los problemas y sus soluciones capaces de responder a las necesidades de la sociedad, a través de la enseñanza, formación e investigación, transfiriendo innovaciones y reflexiones novedosas en aplicaciones como parte de la misión esencial de la institución.

La pedagogía conduce a la creación de una "plataforma universitaria" para un futuro sostenible a fin de reforzar la sinergia en el conocimiento, la reflexión y la transformación de la realidad en el mejoramiento de la calidad de vida. Esta visión expresada en el currículo del programa de Nutrición y Dietética se proyecta como la pedagogía del ser, que consiste en una educación continua para la vida, la cual promueve el desarrollo integral y las potencialidades del ser humano, en un enfoque que dinamiza el saber ser y el saber hacer, el saber comunicar, el saber convivir, como medio para crear una pedagogía desde una perspectiva interdisciplinaria.

En este sentido, en articulación con la misión institucional, el programa de Nutrición y Dietética se estructura pedagógicamente en torno a los cuatro aprendizajes que en el transcurso de la vida son para cada persona los pilares del conocimiento: Aprende a conocer, es decir, adquiere los instrumentos de la comprensión; aprende a hacer, en cuanto a la interrelación sostenible con el entorno e influencia en su transformación; aprende a convivir, participa y coopera en todas las actividades humanas; aprende a ser, un proceso de conjugación de todas las dimensiones humanas para el desarrollo integral de la persona: cuerpo y mente, inteligencia, sensibilidad, sentido estético, responsabilidad y espiritualidad.

La formación para el aprendizaje permite que el estudiante asuma un compromiso permanente en la búsqueda del conocimiento, puesto que esta relación es la base en la construcción de las condiciones para su desarrollo personal, intelectual, cultural y social, como un ciudadano responsable, crítico, creador, innovador que posibilite condiciones



para avanzar en la transformación de los aspectos científicos, tecnológicos y económicos de la sociedad.

El pensamiento pedagógico del programa de Nutrición y Dietética proyecta apropiar la labor de los docentes en su relación con los estudiantes, mediada por el cognitivismo, el constructivismo, las tecnologías de la información y comunicación, y el aprendizaje significativo por el descubrimiento, que permitan transformar las capacidades y potencialidades de los estudiantes en el desarrollo de habilidades, las prácticas del trabajo colaborativo, el tipo de discurso y los mecanismos de participación que pueden ser diversos de acuerdo con los contextos en los cuales se oriente el proceso de enseñanza aprendizaje.

Se orienta la conciencia de aprender, la capacidad de estudiar y el rigor intelectual. La labor fundamental del docente como mediador en la construcción del conocimiento, se centra en identificar los medios para que los estudiantes le encuentren sentido y significado al aprendizaje como un proceso de adquisición de capacidades y habilidades para comprender, argumentar y proponer.

En consecuencia, la formación pedagógica del Nutricionista Dietista, le proporciona las competencias necesarias para desempeñarse eficaz y eficientemente en el contexto local, regional, nacional e internacional; integrando conocimientos, habilidades, prácticas y valores, fundamentados en el desarrollo del conocimiento científico en Nutrición y Alimentación y en su compromiso con el entorno mediante un abordaje interdisciplinario, dinámico, creativo, participativo; promoviendo la autonomía, el compromiso social, la comunicación oportuna, clara, veraz, objetiva y respetuosa en el marco del desempeño profesional, que propicia el bienestar en alimentación y nutrición del individuo, colectivos y poblaciones vulnerables a la inseguridad alimentaria y nutricional, y la pluralidad de opciones de vida en un entorno común accesible a todos.

Resultados de aprendizaje

El programa de Nutrición y Dietética, establece los siguientes Resultados de Aprendizaje:

- **RAP 1.** Identificar los fundamentos biológicos y químicos requeridos para el abordaje científico y su aplicación en los procesos fisiológicos y metabólicos propios del cuerpo humano.



- **RAP 2.** Desarrollar sistemáticamente el proceso de atención nutricional de acuerdo a la condición de salud- enfermedad, y/o nivel de actividad física, según curso de vida.
- **RAP 3.** Desarrollar acciones enmarcadas en políticas, planes, programas y proyectos que aborden los problemas de mayor prioridad, necesidades alimentarias y nutricionales de la población y sus determinantes.
- **RAP 4.** Desarrollar acciones de gerencia, administración, y supervisión de un servicio de alimentación a partir de la gestión de recursos y operaciones, que contribuyan con la seguridad alimentaria y nutricional de colectivos.
- **RAP 5.** Integrar los conocimientos de los sistemas alimentarios, la nutrición humana y terapéutica, principios y habilidades empresariales y de gestión, en la prestación de servicios y en procesos de investigación.

Competencias

El programa de Nutrición y Dietética, establece las siguientes Competencias en correspondencia con los componentes de formación y por ende con los Resultados de Aprendizaje:

- **Componente de Formación Básica**
 - C1.** Analizar la estructura y función normal del cuerpo humano a nivel celular, tisular, orgánico y de sistemas, en las distintas etapas del curso de la vida.
 - C2.** Aplicar los conceptos de microbiología a los procesos de alimentación y nutrición humana.
- **Componente de Formación Profesional**
 - Área Nutrición Normal y Clínica**
 - C1.** Evaluar y diagnosticar los parámetros nutricionales durante el curso de vida y/o nivel de actividad física de los individuos bajo criterios científicos, éticos y humanísticos.
 - C2.** Participar en la planeación, desarrollo o evaluación de protocolos de atención nutricional y leyes de la buena alimentación para individuos sanos o enfermos acorde al curso de vida y/o nivel de actividad física.
 - C3.** Prescribir el tratamiento nutricional según curso de vida, nivel de actividad física y características fisiológicas, culturales y socioeconómicas de los individuos.
 - C4.** Monitorear el plan terapéutico (dietético y/o de soporte nutricional instaurado).



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



C5. Realizar consejería alimentaria y nutricional dirigida a pacientes y/o cuidadores, en la atención hospitalaria y/o ambulatoria.

Área Nutrición Pública

C6. Evaluar sistemáticamente los problemas alimentarios y nutricionales de la población, y sus factores determinantes.

C7. Implementar acciones transectoriales de seguridad alimentaria y nutricional que garanticen el derecho a la alimentación en el curso de vida.

C8. Implementar acciones de educación alimentaria y nutricional, en la búsqueda de la reducción del hambre y la malnutrición, según lineamientos vigentes.

Área Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación

C9. Orientar la forma correcta de adquirir, almacenar, preparar, conservar, procesar, o combinar los alimentos para minimizar las pérdidas de nutrientes, garantizar su inocuidad, mantener o mejorar sus características sensoriales.

C10. Asesorar a la industria de alimentos en el desarrollo de productos alimenticios que cumpla con estándares de calidad y de etiquetado y rotulado nutricional.

C11. Gerenciar un servicio de alimentación para colectividades sanas y enfermas, aplicando herramientas de las ciencias de alimentación y nutrición en la gestión de recursos y procesos.

C12. Participar en procesos de contratación e interventoría en servicios de alimentación.

Investigación

C13. Demostrar habilidades en la búsqueda independiente de literatura científica.

C14. Utilizar los principios del proceso de investigación, a partir de la implementación lógica y analítica del método científico en las áreas de formación profesional.

C15. Participar en proyectos de investigación formativa o científica, que den respuesta a las problemáticas alimentarias, nutricionales y de salud de individuos o poblaciones.

- Componente de Profundización

C1. Desarrollar herramientas de las ciencias administrativas que incidan en la organización y gestión de los procesos estratégicos y operativos de un servicio de alimentación.



C2. Liderar equipos multidisciplinares, en el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades, para desarrollar acciones orientadas a la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional y el derecho humano a la alimentación.

C3. Demostrar habilidades en la aplicación del proceso de atención nutricional según curso de vida y condición de enfermedad en la prestación de servicios hospitalarios y ambulatorios.

C4. Proponer acciones innovadoras e interdisciplinarias en salud, alimentación, y nutrición, para individuos, colectividades y poblaciones acorde a las exigencias del orden político, económico, social, ambiental y cultural, en los diferentes contextos.

- **Componente de Formación Social y Humanística**

C1. Asumir como profesional de manera individual, interprofesional e interdisciplinar, con las personas, la familia y la comunidad, con sujeción a los principios fundamentales de la ciencia, la ética y la bioética, en el marco político y legal vigentes.

C2. Desempeñarse con compromiso y responsabilidad ética y social, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, de los derechos humanos, de las características socio-culturales y económicas, individuales y colectivas, para actuar en consecuencia desde su profesionalismo y autodeterminación, en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión.

Mecanismos de evaluación del aprendizaje

En coherencia con los Lineamientos Institucionales con respecto a los Resultados de Aprendizaje de los Programas emanado por la Vicerrectoría Académica y la Oficina de Autoevaluación y Acreditación Institucional en mayo de 2022, el programa de Nutrición y Dietética de la Facultad de Salud de la Universidad de Pamplona, se acoge a las directrices establecidas en lo referente a la evaluación de los Resultados de Aprendizaje, articulado con el proceso formativo, el cual, contemplará tres momentos de evaluación (I momento: (IV) semestre – II momento: VII semestre y III momento en IX semestre), así como las estrategias de evaluación que se desarrollarán en cada uno de los momentos, identificando el medio, la técnica y el instrumento, tal y como se describe a continuación:



Resultado de Aprendizaje del Programa	Semestre en que se evalúa	¿Cómo se evalúa?
<p>RAP 1. Identificar los fundamentos biológicos y químicos requeridos para el abordaje científico y su aplicación en los procesos fisiológicos y metabólicos propios del cuerpo humano.</p>	IV	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Medio: Examen escrito ▪ Técnica: Análisis de contenido ▪ Instrumento: Batería de preguntas
<p>RAP 2. Desarrollar sistemáticamente el proceso de atención nutricional de acuerdo a la condición de salud-enfermedad, y/o nivel de actividad física, según curso de vida.</p>	VII	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Medio: Presentación oral ▪ Técnica: Observación ▪ Instrumento: Rúbrica
<p>RAP 3. Desarrollar acciones enmarcadas en políticas, planes, programas y proyectos que aborden los problemas de mayor prioridad, necesidades alimentarias y nutricionales de la población y sus determinantes.</p>	VII	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Medio: Proyecto de aula ▪ Técnica: Análisis de contenido ▪ Instrumento: Guía de evaluación de proyectos
<p>RAP 4. Desarrollar acciones de gerencia, administración, y supervisión de un servicio de alimentación a partir de la gestión de recursos y operaciones, que contribuyan con la seguridad alimentaria y nutricional de colectivos.</p>	VII	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Medio: Proyecto de aula ▪ Técnica: Análisis de contenido ▪ Instrumento: Guía de evaluación de proyectos
<p>RAP 5. Integrar los conocimientos de los sistemas alimentarios, la nutrición humana y terapéutica, principios y habilidades empresariales y de gestión en la prestación de servicios y en procesos de investigación.</p>	IX	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Medio: Estudio de caso y Proyecto de investigación – Presentación oral ▪ Técnica: Análisis de contenido/Observación ▪ Instrumento: Rúbrica





5. Desarrollo curricular y plan de estudios

La organización del plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética obedece a lo expuesto en el Acuerdo No.041 del 25 de julio de 2002, por el cual, el Consejo Superior de la Universidad de Pamplona aprobó la organización y estructura curricular, que descansa en los principios básicos de flexibilidad curricular, pertinencia social y científica, interdisciplinariedad, internacionalización, integralidad y enfoque investigativo.

Para contribuir a la formación integral, se aportará al estudiante la socialización en el área científica y tecnológica del campo disciplinar y de formación, posibilitando su ubicación, actuación racional y afectiva en su vida social y ocupacional. Por ello, el plan de estudios se enmarca en cuatro componentes de formación establecidos en el Acuerdo No.041 del 25 de julio de 2002: Componente de formación básica, Componente de formación profesional, Componente de profundización y Componente de formación social y humanística.

- **Componente de Formación Básica:** “Contribuye a la formación de valores, conocimientos, métodos y principios de acción básicos de acuerdo con el arte de la disciplina, profesión, ocupación u oficio” e incluye las áreas de ciencias básicas a través de asignaturas como Biología general, Laboratorio de biología general, Microbiología clínica, Fundamentos de Microbiología de alimentos. A su vez, con base en lo emanado en el Acuerdo No.018 del 09 de marzo de 2020, por el cual se establece el componente de formación básica para los programas de pregrado de la Facultad de Salud, excepto Medicina; se incluyen las asignaturas de Morfología y Fisiología.
- **Componente de Formación Profesional:** “Promueve la interrelación de las distintas disciplinas para su incorporación a los campos de acción o de aplicación propios de la profesión”, e incluye las áreas de Nutrición pública, Ciencia de los alimentos y Servicios de alimentación, Nutrición normal y clínica, a través de asignaturas como Fundamentos de nutrición, Ciencia de los alimentos I, Nutrición básica, Bioquímica nutricional, Ciencia de los alimentos II, Patología clínica aplicada a la nutrición, Fisiología y nutrición de la madre-el niño y el adolescente, Farmacología y nutracéutica, Técnicas de búsqueda y manejo de la información, Técnicas de



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



comunicación y educación en salud, Salud pública y atención primaria en salud, Introducción a la ciencia y tecnología de alimentos, Fisiología y nutrición del adulto y adulto mayor, Evaluación del estado nutricional, Educación alimentaria y nutricional, Epidemiología nutricional, Gestión empresarial, Terapéutica nutricional en niños y adolescentes, Desarrollo del espíritu emprendedor en salud, Seguridad alimentaria y Nutricional, Nutrición pública, Mercadeo para servicios de salud-nutrición y alimentación, Gerencia en servicios de alimentación para colectivos, Terapéutica nutricional en adultos, Seminario agroalimentario, Proyecto de investigación I,II y III, Bioética, Nutrición en el deporte y la actividad física, Trabajo de grado.

- **Componente de Profundización:** “Permite aplicar la cultura, los saberes y haceres propios de la profesión con la incorporación de referentes y enfoques provenientes de otras disciplinas o profesiones para una mayor aprobación de los requerimientos y tendencias de los campos ocupacionales en el marco de la internacionalización de la educación”, e incluye Profundización en alimentación y nutrición I, II y III, en las áreas de formación en Nutrición pública, Nutrición normal y clínica, Ciencia de los alimentos y Servicios de alimentación, así como la Práctica de Servicios de alimentación para colectivos, Práctica de nutrición clínica, práctica de nutrición pública.
- **Componente de Formación Social y Humanística:** “Orientado a contribuir a la formación integral evidenciando la relación entre la formación profesional con los órdenes de lo social, lo político, lo cultural, lo ético, lo estético y lo ambiental”, a través de asignaturas como Catedra Faría, Habilidades comunicativas, Formación ciudadana y cultura de la paz, Educación ambiental, Electiva socio-humanística I y II, Informática básica, Actividad deportiva recreativa y cultural, Nivel de inglés I, II y III, Ética. Este componente le permitirá al profesional desempeñarse con compromiso y responsabilidad ética y social, en el marco del cuidado de la vida y la dignidad del ser humano, de los derechos humanos, de las características socio-culturales, económicas, individuales y colectivas, para actuar en consecuencia desde su profesionalismo y autodeterminación, en cumplimiento de las normas, principios y valores que regulan el ejercicio de la profesión.



El Plan de estudios del programa de Nutrición y Dietética se estructura basado en el crédito académico. La Universidad de Pamplona, a través del Acuerdo No.041 del 25 de julio de 2002, establece a partir del artículo sexto y hasta el décimo sexto, la descripción del “crédito académico” como la unidad que mide el tiempo de actividad académica del estudiante. Un crédito académico equivale a 48 horas totales de trabajo académico del estudiante, incluidas las horas académicas con acompañamiento directo del docente y las horas de trabajo independiente que será necesario para alcanzar las metas de aprendizaje.

A continuación, se presenta el Plan de Estudios del Programa, identificando para cada semestre el componente de formación, los créditos académicos, las horas de contacto directo desagregadas en horas teóricas y horas prácticas, las horas de trabajo independiente y el total de horas académicas por semestre. El programa de Nutrición y Dietética consta de 160 créditos obligatorios y se cursará en 9 semestres.

PRIMER SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
156001	Biología General	CFB	4	64	0	128	192	--
156005	Laboratorio de Biología General	CFB	1	0	48	0	48	--
176275	Fundamentos de Nutrición	CFP	2	16	48	32	96	--
176276	Ciencia de los Alimentos I: Origen Vegetal	CFP	4	48	48	96	192	--
162274	Inglés Nivel I	CSH	2	16	48	32	96	--
153002	Cátedra Faría	CSH	2	32	0	64	96	--
171342	Actividad Deportiva Recreativa y Cultural	CSH	1	0	48	0	48	--
162003	Habilidades Comunicativas	CSH	2	32	0	64	96	--
Totales			18	208	240	416	864	



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



SEGUNDO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
175274	Morfología	CFB	3	32	48	64	144	R-156001
175275	Fisiología	CFB	3	32	48	64	144	C-175274
176101	Bioquímica Nutricional	CFP	4	48	48	96	192	--
176277	Nutrición Básica	CFP	2	16	48	32	96	R- 176275
176278	Ciencia de los Alimentos II: Origen Animal	CFP	4	48	48	96	192	R-176276
162275	Inglés Nivel II	CSH	2	16	48	32	96	R-162274
Totales			18	192	288	384	864	

TERCER SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176279	Patología Clínica Aplicada a la Nutrición	CFP	2	16	48	32	96	R-175274 R-175275
170103	Microbiología Clínica	CFB	4	48	48	96	192	--
176280	Fisiología y Nutrición de la Madre, el Niño y el Adolescente	CFP	4	48	48	96	192	R-176277
176281	Evaluación del Estado Nutricional	CFP	4	48	48	96	192	R-176277
157004	Bioestadística	CFB	2	32	0	64	96	--
162276	Inglés Nivel III	CSH	2	16	48	32	96	R-162275
Totales			18	208	240	416	864	



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



CUARTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176212	Farmacología y Nutracéutica	CFP	3	48	0	96	144	R-176279
158005	Fundamentos de Microbiología de Alimentos	CFB	3	32	48	64	144	R-176278
176282	Fisiología y Nutrición del Adulto y Adulto Mayor	CFP	4	48	48	96	192	--
172219	Salud Pública y Atención Primaria en Salud	CFP	2	16	48	32	96	--
176283	Técnicas de Búsqueda y Manejo de la Información	CFP	2	16	48	32	96	--
150001	Electiva Sociohumanística I	CSH	2	32	0	64	96	--
164004	Educación Ambiental	CSH	2	32	0	64	96	--
Totales			18	224	192	448	864	

QUINTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176284	Profundización en Alimentación y Nutrición I	CPR	2	16	48	32	96	R- 176212 R- 158005 R- 172219
165004	Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos	CFP	2	32	0	64	96	--
176285	Terapéutica Nutricional en Niños y Adolescentes	CFP	4	48	48	96	192	R-176280 R-176212
176286	Educación Alimentaria y Nutricional	CFP	3	32	48	64	144	R-176277



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



174228	Técnicas de Comunicación y Educación en Salud	CFP	1	0	48	0	48	--
176287	Proyecto de Investigación I	CFP	2	16	48	32	96	R-176283
150002	Electiva Socio humanística II	CSH	2	32	0	64	96	R-150001
167389	Informática Básica	CSH	1	0	48	0	48	--
164374	Formación Ciudadana y Cultura de la Paz	CSH	1	0	48	0	48	--
Totales			18	176	336	352	864	

SEXTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176288	Profundización en Alimentación y Nutrición II	CPR	2	16	48	32	96	R-176284
159260	Gestión Empresarial	CFP	3	48	0	96	144	--
176289	Terapéutica Nutricional en Adultos	CFP	4	48	48	96	192	R-176282 R-176285
176290	Nutrición Pública	CFP	3	32	48	64	144	R-176286
176291	Epidemiología Nutricional	CFP	2	16	48	32	96	C-176290
164010	Ética	CSH	2	32	0	64	96	--
176292	Proyecto de Investigación II	CFP	2	16	48	32	96	R-176287
Totales			18	208	240	416	864	

SÉPTIMO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176293	Profundización en Alimentación y Nutrición III	CPR	2	16	48	32	96	R-176288
176294	Gerencia en Servicios de	CFP	4	48	48	96	192	R-159260



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



	Alimentación para Colectivos							
176295	Mercadeo para Servicios de Salud, Nutrición y Alimentación	CFP	2	32	0	64	96	C-176294
176296	Seminario Agroalimentario	CFP	2	16	48	32	96	R-176290
176297	Seguridad Alimentaria y Nutricional	CFP	2	16	48	32	96	R-176290
176298	Proyecto de Investigación III	CFP	2	16	48	32	96	R-176292
176299	Nutrición en el Deporte y la Actividad Física	CFP	2	16	48	32	96	R-176101 R-176277
128030	Bioética	CFP	1	0	48	0	48	--
176300	Desarrollo del Espíritu Emprendedor en Salud	CFP	1	0	48	0	48	--
Totales			18	160	384	320	864	

OCTAVO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176301	Práctica de Servicios de Alimentación para Colectivos	CPR	8	0	384	0	384	Haber cursado y aprobado 126 créditos académicos
176302	Práctica de Nutrición Clínica	CPR	8	0	384	0	384	Haber cursado y aprobado 126 créditos académicos
Totales			16	0	768	0	768	



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



NOVENO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD		HTI	HTS	Requisitos
				HT	HP			
176303	Práctica de Nutrición Pública	CPR	12	0	576	0	576	R-176301 R-176302
176304	Trabajo de Grado	CFP	6	0	288	0	288	--
Totales			18	0	864	0	864	

Tabla 2. Resumen total del plan de estudios

Créditos Totales	HCD	HTI	HTS
160	4928	2752	7680

Componente	CFB	CFP	CPR	CSH
Créditos	20	85	34	21
Porcentaje	12.5%	53.1%	21.3%	13.1%

Fuente: Acuerdo No. 064 del 06 de diciembre de 2022

Convenciones

C: Créditos

HCD: Horas de Contacto Directo

HTI: Horas de Trabajo Independiente

HT: Horas Teóricas

HP: Horas Prácticas

HTS: Horas Totales Semestre

CFB: Componente de Formación Básica

CFP: Componente de Formación Profesional

CPR: Componente de Profundización

CSH: Componente Social y Humanístico

En gráfica 1, se muestra la distribución de los créditos por componentes de formación con respecto al total de créditos establecidos en el plan de estudios (160).

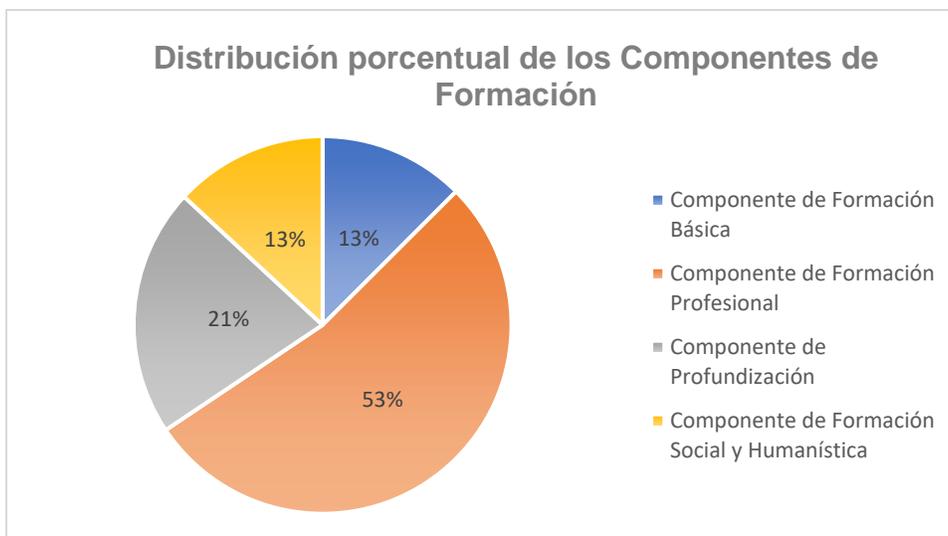


SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



Fuente: Elaboración propia

Para el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona, el Componente de Profundización, que corresponde al 21,3% del total de créditos del plan de estudios; 6 del total de créditos para este componente pertenecen a las asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición I, II y III, cada una con la asignación de dos (2) créditos respectivamente.

Tabla 4. Electivas de Profundización

Código	Nombre
176284	Profundización en Alimentación y Nutrición I
176288	Profundización en Alimentación y Nutrición II
176293	Profundización en Alimentación y Nutrición III

Fuente: Acuerdo No. 064 del 06 de diciembre de 2022

Dichas asignaturas a su vez, comprenden un banco de asignaturas de libre elección relacionadas con las áreas de formación del profesional Nutricionista Dietista, que le permitirá al estudiante desarrollar habilidades y destrezas de manera más específica a través de asignaturas en las áreas de Nutrición Pública, Nutrición normal y clínica, Ciencia de los alimentos y Servicios de alimentación. De esta manera, el estudiante podrá profundizar en una de las áreas para los semestres quinto, sexto y séptimo según sean sus necesidades e interés particular. Las asignaturas de Profundización en Alimentación



y Nutrición I, II y III, se enmarcan en los campos de conocimiento establecidos en las asignaturas obligatorias del plan de estudios.

Tabla 5. Asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición I

Código	Asignaturas	Área de Formación
176305	Cultura alimentaria	Nutrición Pública
176306	Análisis sensorial y control de calidad de los alimentos	Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación
176307	Aspectos administrativos y económicos de la Terapia Nutricional	Nutrición Normal y Clínica

Fuente: Acuerdo No. 064 del 06 de diciembre de 2022

Tabla 6. Asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición II

Código	Asignaturas	Requisitos	Área de Formación
176308	Políticas Públicas en Alimentación y Nutrición con enfoque diferencial	R-176305	Nutrición Pública
176309	Contratación pública y privada e Interventoría en servicios de alimentación	R-176306	Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación
176310	Telenutrición	R-176307	Nutrición Normal y Clínica

Fuente: Acuerdo No. 064 del 06 de diciembre de 2022

Tabla 7. Asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición III

Código	Asignaturas	Requisitos	Área de Formación
176311	Entornos alimentarios saludables y sostenibles	R-176308	Nutrición Pública
176312	Innovación de productos	R-176309	Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación
176313	Psicología de la alimentación	R- 176310	Nutrición Normal y Clínica

Fuente: Acuerdo No. 064 del 06 de diciembre de 2022

El programa de Nutrición y Dietética, reconocerá y promoverá el conocimiento interdisciplinario, entendido como aquel que sobrepasa el pensamiento disciplinado y estimula la interacción con estudiantes de distintos programas y con profesionales de otras áreas del conocimiento. La necesidad de un abordaje interdisciplinar surge de la idea de complejidad y del hecho mismo de asumir la complejidad de lo real. El plan de estudios contribuirá a crear formas de pensamiento que conducirán al análisis de la realidad desde diferentes perspectivas y ópticas y no desde un enfoque único.



SC-CER96940



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



El currículo interdisciplinario favorecerá la comprensión de los diferentes valores y concepciones que están presentes en todos los fenómenos sociales y culturales, facilitando la interacción entre los saberes, disciplinas y áreas que giran en torno a los problemas, temas, o actividades que congregan tanto las esferas valorativas, culturales, sociales y cognitivas del ser humano e integra las diversas dimensiones de la ciencia, en consonancia con la globalización y la interconectividad propia de nuestros días.

En el programa de Nutrición y Dietética, se vincularán docentes pertenecientes a otras disciplinas específicamente del componente de formación básica, componente social y humanístico, en las asignaturas relacionadas con biología general, morfología, fisiología, microbiología clínica, desarrollo del espíritu emprendedor en salud, habilidades comunicativas, cátedra faría, educación ambiental, inglés, informática básica, ética, electiva socio humanística, formación ciudadana y cultura de la paz. En el componente de formación profesional los docentes y estudiantes interactuarán a través de las asignaturas contempladas en el currículo como introducción a la ciencia y tecnología de alimentos, gestión empresarial, técnicas de comunicación y educación en salud, salud pública y atención primaria en salud, bioética.

Dicha estructura posibilitará el desarrollo de temáticas de carácter teórico o práctico orientadas por docentes de otras disciplinas complementarias a la nutrición. De acuerdo con sus intereses, en el proceso formativo los estudiantes tendrán la posibilidad de seleccionar asignaturas que corresponden a diferentes áreas del conocimiento mediante el banco de asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición I, II y III, que el currículo contempla, lo cual les permitirá ampliar la visión de interdisciplinariedad y las perspectivas para definir y concretar el trabajo de grado promoviendo la apropiación y aplicación de los conocimientos en un área específica y la transferencia de la experiencia adquirida a otros campos.

Con base en lo establecido en el Acuerdo No.041 del 25 de julio de 2002, la estructura curricular de la Universidad de Pamplona, descansa en principios básicos entre los que se encuentra la flexibilidad curricular, característica que permitirá al currículo mantenerse actualizado, contribuir con la formación integral, optimizar el tránsito del estudiante por la institución y por el programa, adaptarse a las dinámicas del área de conocimiento, a la utilización de las tecnologías de las información y comunicación, permitiendo la



actualización permanente de los contenidos, estrategias pedagógicas, y la correspondencia con las nuevas tendencias y necesidades de los diferentes contextos.

En este sentido, el programa de Nutrición y Dietética en el marco de la flexibilidad, se distinguirá por la oferta de un banco de asignaturas de Profundización en Alimentación y Nutrición I, II y III, en las áreas de formación profesional correspondientes a Nutrición Normal y Clínica, Nutrición Pública, Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación, ubicadas en el componente de Profundización, de libre elección según las necesidades e intereses particulares de los estudiantes. En coherencia con los lineamientos institucionales y el plan de estudios del programa, la disponibilidad de electivas socio humanísticas, que el estudiante podrá elegir libremente. El desarrollo de asignaturas en las cuales se posibilitará la interacción directa con docentes de otros programas de la Facultad de Salud y de otras Facultades de la Universidad de Pamplona en la modalidad de cátedras de servicio. La generación de espacios para los estamentos del programa, que posibiliten intercambios académicos con otras instituciones pares a nivel regional, nacional o internacional.

El currículo interdisciplinario favorecerá en el programa de Nutrición y Dietética, la vinculación de docentes pertenecientes a otras disciplinas específicamente de los componentes de formación básica, socio humanístico y profesional, permitiendo una relación de intercambio en la formación académica de los estudiantes y en la práctica de los docentes, considerando para ello los perfiles que se encuentren establecidos en cada uno de los programas académicos acordes con las asignaturas definidas en el plan de estudios. La interrelación de estudiantes de diversas disciplinas y el rol de los docentes, propenderá por la generación de estrategias pedagógicas participativas y colaborativas que flexibilizarán en efecto el ejercicio académico.

Las cátedras que compartirá el programa de Nutrición y Dietética con otros programas académicos de la Universidad de Pamplona, corresponderán a las Facultades de Salud específicamente con los departamentos de Fonoaudiología, Enfermería, Fisioterapia, Ciencias Básicas en Salud; de Ingenierías y Arquitectura con los programas de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería de Sistemas; de Ciencias Económicas y Empresariales con el Programa de Administración de Empresas; de Ciencias de la Educación con los programas de Licenciatura en Lengua Castellana y Comunicación, Licenciatura en Lenguas Extranjeras, Licenciatura en Ciencias Sociales y Desarrollo Local, Licenciatura en



Educación Física, Recreación y deportes; de Artes y Humanidades con el Programa de Filosofía, Banco de Electivas; y de Ciencias Básicas, con los programas de Biología y Microbiología, respectivamente.

Así mismo, el plan de estudios propiciará la participación de los estudiantes en actividades de extensión mediante la realización de Trabajo Social desde la Dirección de Interacción Social, así como a través de las prácticas en las diferentes áreas de formación profesional, generando dinámicas en pro del conocimiento y la cooperación en diversos escenarios desde la disciplina de la Nutrición y la Dietética, en los cuales se potenciará la participación interdisciplinaria.

Se contribuirá a la formación en valores, conocimientos, métodos y principios de acción básicos, de acuerdo con el estado del arte de la disciplina, atendiendo al desarrollo intelectual, físico, psicoafectivo, espiritual, ético y estético del estudiante en coherencia con la misión institucional y los objetivos del programa. La estructura curricular del programa y por su naturaleza humanística, forma al estudiante de una manera integral. En las asignaturas del componente de formación básica, profesional, de profundización, y el componente social y humanístico, se promoverá en los estudiantes el desarrollo de la autonomía, la disciplina, el comportamiento ético, la responsabilidad, sensibilidad social, el liderazgo, respeto por la diferencia, el profesionalismo y compromiso con las necesidades regionales y del país.

El currículo se fundamenta en la integralidad del conocimiento y en el quehacer profesional en armonía con los principios, valores, misión y visión institucional y del programa, orientados a la articulación y dinámica de las acciones en docencia, investigación y extensión social. Este aspecto incluye la formación con respecto a la vida, la bioética, los derechos humanos, la paz y la democracia, basado en la visión holística del ser humano.

6. Impacto del programa

Investigación, creación artística y cultural

El Sistema de Investigación de la Universidad de Pamplona se rige bajo el Acuerdo No. 070 del 24 de agosto de 2001, emanado por el Honorable Consejo Superior, en donde se establece la política y los criterios al fomento de la investigación al interior de la institución,



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



la organización del Sistema de Investigación direccionado por la Vicerrectoría de Investigaciones y asesorado por el Comité de Investigaciones de la Universidad (CIU).

El programa de Nutrición y Dietética pretende consolidar el interés científico y tecnológico, concibiendo la investigación bajo lineamientos institucionales que desarrollan entre los estudiantes y docentes, una cultura que estimula el interés por la misma. En ese sentido, el programa tiene como objetivo contribuir en soluciones y respuestas a problemáticas que conciernen a la Nutrición y Dietética en los ámbitos locales, regionales, nacionales e internacionales. Por lo anterior, la investigación en el programa se clasifica en Investigación Formativa e investigación en sentido estricto.

La investigación formativa, considerando que los elementos del currículo que contribuyen al desarrollo de esta, se observan en cada una de las asignaturas del plan de estudios, debido a que, de una u otra manera, estas aportarán en áreas problemáticas en las que el estudiante puede desarrollar un proceso investigativo. La investigación en sentido estricto, que se fundamenta en la capacidad e iniciativa de docentes y estudiantes, motivados no solo por la intención de generar soluciones a problemáticas actuales y futuras en alimentación y nutrición, sino también por el estímulo que genera la estructura y cultura de investigación a nivel institucional.

El programa de Nutrición y Dietética propone un plan de estudios que entiende la investigación como fundamental en los procesos de enseñanza y aprendizaje; de esta manera la investigación se visualiza desde cuatro dimensiones acopladas y que tienen como eje central directa o indirectamente al estudiante; así mismo, la investigación en el programa se solidifica a través de la articulación y vinculación de las diferentes propuestas y proyectos generados tanto en investigación de tipo formativa como de sentido estricto a los grupos y semilleros de investigación soportados a nivel institucional, esto con la intención de apalancar los objetivos y metas que en materia de investigación se plantean en el programa, estas dimensiones son: a. Investigación formativa, b. Trabajo de grado, c. Investigación en sentido estricto y d. Línea de investigación.



Figura 1. Dimensiones de la investigación en el programa



Fuente: Elaboración propia

a. Investigación formativa: se establece un macro currículo que propone un total de 19 créditos del componente de formación profesional destinados para generar en el estudiante la cultura de investigación e innovación. Es así como el plan de estudios está permeado, en primer lugar, por la asignatura Técnicas de búsqueda y manejo de la información, ubicada en IV semestre con una asignación de dos créditos cada una. En segundo lugar, por tres niveles de formación en investigación, que se materializan en las asignaturas, Proyecto de investigación I, Proyecto de investigación II, Proyecto de investigación III; ubicadas en los semestres V, VI y VII, con una asignación de dos créditos para un total de 6 créditos.

En estos cuatro niveles de formación en investigación, los resultados de aprendizaje están orientados a desarrollar en el estudiante la formación necesaria para la proposición de investigación formativa y en sentido estricto, estimulando el desarrollo



de aptitudes positivas hacia la investigación en la búsqueda continua de conocimientos y avances en salud y específicamente en alimentación y nutrición.

Las cuatro asignaturas están ubicadas de manera estratégica en el plan de estudios de modo que establecen un antes, durante y un después, en el curso de las mismas. Antes de cursar las asignaturas Proyecto de Investigación I, II y III, el estudiante puede adquirir aprendizajes en asignaturas como Bioestadística, Fisiología y Nutrición de la Madre, el Niño y el Adolescente, Fisiología y Nutrición del Adulto y Adulto Mayor, Evaluación del Estado Nutricional, Epidemiología Nutricional, Ciencia y Tecnología de Alimentos, entre otras; que le permiten identificar intereses de investigación en alimentación y nutrición; así mismo, la asignatura Técnicas de Búsqueda y Manejo de la Información, le permitirá desarrollar aprendizajes relacionados con la identificación, búsqueda, análisis y redacción de información científica; necesarios para los procesos de investigación e innovación.

Durante y una vez haya cursado las asignaturas Proyecto de Investigación I, II y III, el estudiante podrá proponer y desarrollar la investigación formativa y en sentido estricto, bajo conocimientos y aprendizajes, fortalecidos por un avance en el curso de los componentes de formación básica, profesional, y de profundización, en las áreas de Nutrición normal y clínica, Nutrición pública, Ciencia de los alimentos y Servicios de alimentación. Este recorrido por el plan de estudios le permite al estudiante identificar, definir y abordar problemáticas, científicas y sociales, en busca de soluciones, en las que puede generar un proceso investigativo que será articulador para el trabajo de grado.

- b. Trabajo de grado:** con respecto a la investigación como trabajo de grado, es importante resaltar que tiene asignado un total de 6 créditos y hace parte del componente de formación profesional. Este se comporta como requisito obligatorio para optar por el título de Nutricionista Dietista. El trabajo de grado generará en el programa una dinámica de investigación y producción científica, además de participación en diferentes eventos institucionales, regionales, nacionales e internacionales; relacionados con la investigación. Los estudiantes pueden iniciar el trabajo de grado una vez terminen la asignatura Proyecto de investigación III, en la cual, diseñarán la propuesta de investigación que será sometida a comité evaluador



de investigación de trabajo de grado para su posterior aceptación como propuesta de investigación para trabajo de grado.

- c. Investigación en sentido estricto:** referente a la investigación en sentido estricto, los docentes del programa tienen el compromiso institucional de generar procesos de investigación y producción científica regidos por la política de investigación institucional entendida como eje misional que se traduce en aspectos como el quehacer y práctica pedagógica docente en la Universidad de Pamplona. Así mismo, los docentes de la Universidad de Pamplona y en consecuencia los del programa, conciben la investigación en sentido estricto aunado a la participación en las convocatorias institucionales y externas; generando producción científica, movilidad e internacionalización con impacto nacional e internacional. La investigación en sentido estricto brinda un espectro amplio de posibilidades para su desarrollo, desde las diferentes áreas en alimentación y nutrición, hasta la investigación docente-estudiante, interinstitucional, nacional, internacional y multidisciplinaria.
- d. Línea de investigación:** la línea de investigación, se constituye en un generador de conocimientos, evidencias, paradigmas, metodologías y estrategias; que permiten abordar de una manera más dinámica y eficiente las problemáticas pasadas, presentes y futuras en todas las áreas relacionadas con alimentación y nutrición. En ese sentido, la diversificación de la investigación es fundamental, y para tal fin, se hace necesario canalizar los procesos de investigación a través de una línea que permita un abordaje amplio, acorde con las necesidades en investigación en el campo de la alimentación y nutrición. Teniendo en cuenta lo anterior, y en consonancia con las políticas institucionales y el plan de estudios del programa, se propone la *Línea de Investigación en Alimentación y Nutrición Humana*, sobre la cual se desarrollará los diferentes procesos de investigación e innovación tanto formativa, como en sentido estricto. Así mismo, dicha línea de investigación permitirá la interacción con diferentes grupos de investigación, instituciones y demás actores de la comunidad científica a nivel institucional, regional, nacional e internacional.

Es importante mencionar que, para el logro de los objetivos y metas en materia de investigación que se planteen en el programa es primordial el uso de las tecnologías de la información y la comunicación para lo cual el programa se respalda en las herramientas institucionales definidas para tal fin. Lo anterior, se refleja en el uso de sistemas que



apoyan los componentes digitales de los medios educativos, bases de datos, bibliotecas digitales, solución de Alta Disponibilidad, para soportar las aplicaciones y bases de datos del Sistema de Información Academusoft: Gestión Académica, Gestión Administrativa y financiera, Gestión de servicios, Gestión de bienestar, Gestión de investigación, Gestión docencia, Gestión de extensión, Gestión colaborativa y Gestión de servicios; además de medios audiovisuales, hardware y software de apoyo a los medios educativos, redes de apoyo a medios educativos entre otros.

Impacto regional y nacional

El programa de Nutrición y Dietética como unidad académica adscrito a la Facultad de Salud de la Universidad de Pamplona, estructura el horizonte de las prácticas formativas adoptando el marco normativo que ha sido dispuesto para la formación y cualificación integral del talento humano en salud. En este sentido, la estructura y organización académica de las prácticas formativas, se desarrollará con el propósito de contribuir al bienestar de la comunidad en general, a partir del apoyo en las áreas de salud y nutrición en diferentes grupos de población objeto, a nivel individual y colectivo, en acciones relacionadas con la promoción de la salud, prevención y tratamiento de la enfermedad.

De esta forma, a partir de la organización curricular del programa se establecen tres niveles de práctica formativa en el curso del VIII y IX semestre, los cuales corresponden a: Práctica de Nutrición Clínica, Práctica de Servicios de Alimentación para Colectivos, y Práctica en Nutrición Pública. Así, la ejecución de las prácticas formativas, corresponde a la organización académica establecida en la facultad, y se formaliza a partir de la articulación con diferentes instituciones, que se constituyen en escenarios propicios para la consecución de los objetivos esperados en el proceso formativo. A continuación, se presentan los niveles de práctica formativa, trazados para el programa de Nutrición y Dietética:



Tabla 8. Niveles de Práctica Formativa, Programa de Nutrición y Dietética

Periodo académico	Identificación de la práctica	Área
VIII Semestre	Práctica de Nutrición Clínica	Nutrición Clínica de Adultos y Pediátrica
VIII Semestre	Práctica de Servicios de Alimentación para Colectivos	Ciencia de los Alimentos y Servicios de Alimentación
IX Semestre	Práctica en Nutrición Pública	Nutrición Pública

Fuente: Acuerdo No.064 del 06 de diciembre de 2022

Con la finalidad de garantizar el óptimo cumplimiento de los objetivos trazados para el adecuado y pleno desarrollo de las prácticas formativas, el programa de Nutrición y Dietética, implementará lo dispuesto en el Acuerdo N° 00273 del 05 de octubre de 2021, a partir del cual, el Ministerio de Salud y Protección Social, modificó el modelo de evaluación de la calidad en los escenarios de práctica formativa, con el propósito de asegurar que el plan de formación inherente a la práctica formativa cumpla con los criterios inmersos en las condiciones de calidad.

El programa de Nutrición y Dietética, reconoce la importancia del proceso de alianza con los diferentes escenarios a partir de la suscripción de convenios de relación docencia servicio y de cooperación interinstitucional, como insumo fundamental para la consolidación y fortalecimiento del perfil profesional que será trazado en pro del cumplimiento de los resultados de aprendizaje en el programa.

Así mismo, el programa de Nutrición y Dietética se articula a trabajo social a partir de lo establecido por la Dirección de Interacción Social de la Universidad de Pamplona, así como por el Acuerdo No. 040 del 10 de agosto de 2005, por el cual se aprueba el reglamento de trabajo social para los programas de la Facultad de Salud de la Universidad de Pamplona, y de conformidad con la misión y visión, con el objeto de participar en el desarrollo de acciones que contribuyan con el mejoramiento de las necesidades de las comunidades, colectivos y poblaciones en los diferentes contextos.

Movilidad e internacionalización

El programa de Nutrición y Dietética, se acoge a lo dispuesto por la Universidad de Pamplona, mediante el Acuerdo No. 026 del 21 de mayo de 2015, a partir del cual se establece la Política de internacionalización, la cual, se asume como la oportunidad de



aprovechar fortalezas institucionales atendiendo la responsabilidad de crear y fortalecer mecanismos de interacción con el contexto educativo mundial, para consolidar su vinculación estratégica con actividades de alcance internacional en los campos de la formación, la investigación, creación artística, innovación y la interacción social.

En este sentido, la Universidad de Pamplona busca promover la participación de estudiantes y profesores en programas de movilidad académica nacional e internacional, en actividades de tipo formativo, investigativo y de interacción social, con un propósito de fortalecer los procesos de intercambio orientados a consolidar la cultura de la investigación, la innovación y la creatividad, así como el mejoramiento de la calidad académica de los programas y la búsqueda de la excelencia académica institucional.

La línea estratégica correspondiente a internacionalización y relaciones interinstitucionales, integra los programas de internacionalización académica y curricular, en una dinámica de incorporación de competencias internacionales al proceso formativo de la institución; internacionalización de la investigación, cuyo objetivo es la transferencia de conocimiento y la participación en la ejecución de proyectos de redes globales, comunidades académicas, institutos y grupos de investigación, a partir del establecimiento de lineamientos que apoyen e impulsen la participación activa de profesores y estudiantes de la Universidad de Pamplona; e internacionalización de la interacción social, con el objeto de trascender de la extensión y proyección social al contexto internacional siendo este el factor que puede ofrecer mayores alcances en internacionalización, dada su naturaleza estratégica de relación con el entorno.

Así mismo, el programa académico considera lo establecido en el Acuerdo No. 186 del 02 de diciembre de 2005, por el cual se compila y actualiza el Reglamento Académico Estudiantil de Pregrado, en lo que corresponde al Artículo 49. Intercambios Estudiantiles.

Egresados

El programa de Nutrición y Dietética, contempla las acciones para favorecer la relación con los egresados, a partir de lo dispuesto por la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado adscrita a la Dirección de Interacción Social, con el objeto de propiciar que los egresados mantengan la integración y la cooperación con el programa académico y la Universidad de Pamplona, a partir de la vinculación laboral en la que se encuentren con los diferentes sectores productivos y de servicios, en el contexto local, regional, nacional



e internacional, determinando el impacto social y el posicionamiento alcanzado derivado de su desempeño.

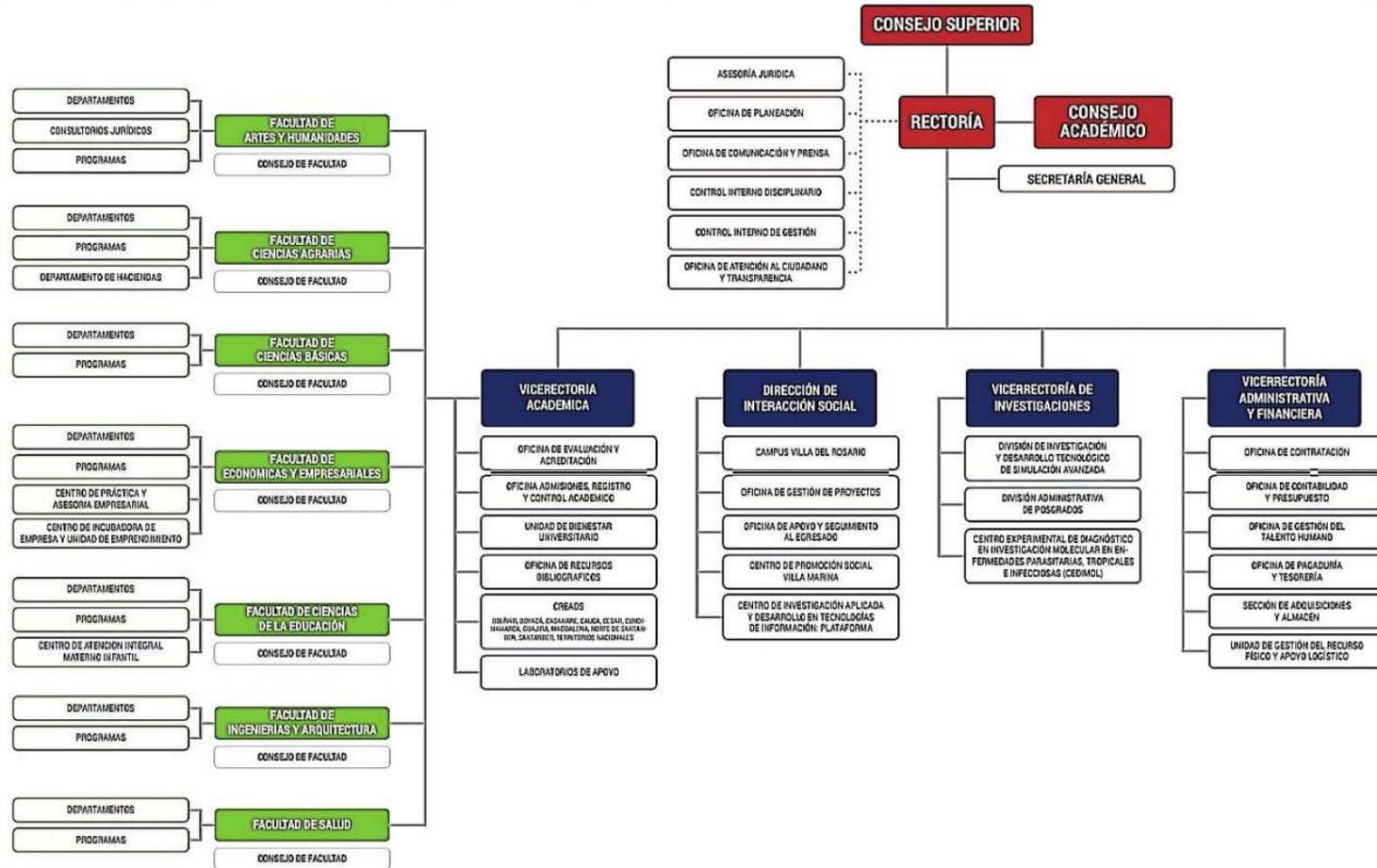
7. Estructura Académico administrativa del programa

Estructura administrativa y académica

La estructura académica y administrativa del programa de Nutrición y Dietética se deriva de la estructura administrativa de la Universidad de Pamplona, como se muestra en la figura 2.



Figura 2. Estructura orgánica de la Universidad de Pamplona



Fuente: Universidad de Pamplona



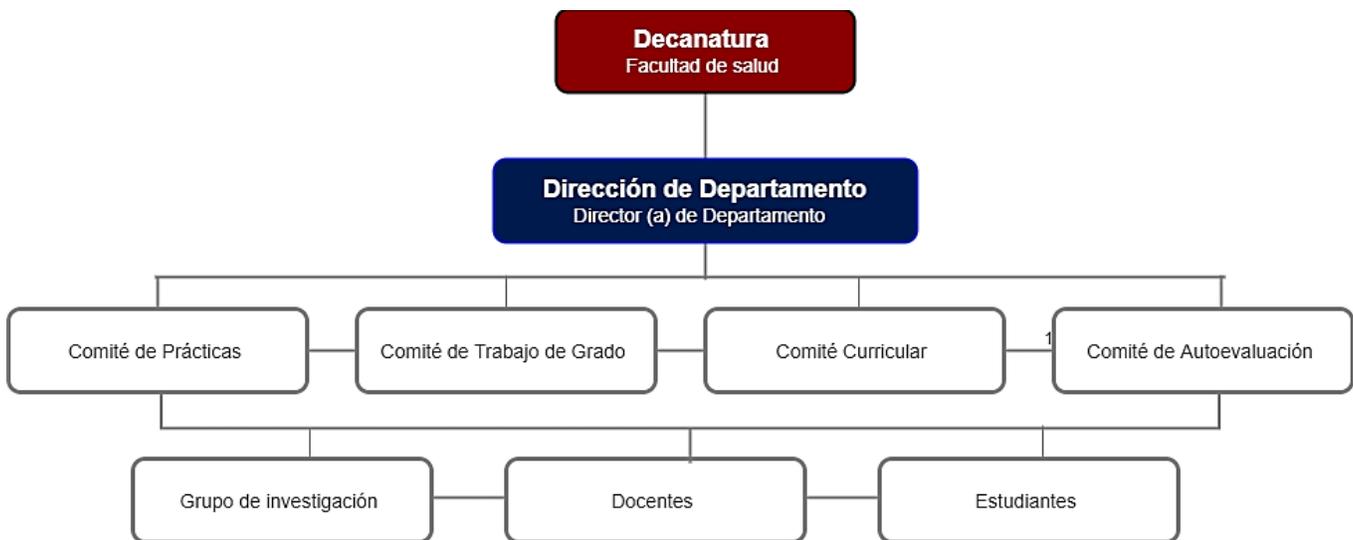
“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”
 Universidad de Pamplona
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
 www.unipamplona.edu.co



El programa de Nutrición y Dietética estará adscrito a la Facultad de Salud, y las actividades académico administrativas serán orientadas por el Director.

El programa dispondrá de un Comité Curricular, el cual será presidido por el Director, y estará integrado por dos representantes de los docentes, dos representantes de los estudiantes y un representante de los egresados. Como organismos asesores del Programa se dispondrá del Comité de Autoevaluación y Acreditación, conformado por el Director, quien lo preside, tres estudiantes, dos docentes y un representante de los egresados; el Comité de Trabajo de Grado, que estará conformado por el Director de Programa, quien lo preside, un docente y el Coordinador de Trabajo de Grado del Programa, el Comité de Prácticas, que estará conformado por el Director de programa, quien lo preside, Coordinador de prácticas, representantes de docentes de octavo y noveno semestre, representantes de estudiantes de octavo y noveno semestre. La estructura académico administrativa del programa, se muestra en la Figura 3.

Figura 3. Estructura académico-administrativa del programa de Nutrición y Dietética



Fuente: Programa de Nutrición y Dietética (2022)



Perfil docente

El Programa de Nutrición y Dietética, dispone de un equipo de docentes idóneos para el desarrollo de sus funciones misionales, que garanticen la formación en competencias generales y profesionales acordes con los perfiles definidos para los egresados. Lo anterior, implicará que los docentes que se vinculen con el Programa, serán Nutricionistas Dietistas, con posgrado en áreas de profundización acordes con el plan de estudios, y que dispongan de capacitación y formación en docencia universitaria. En la tabla 7, se presenta la relación de docentes, identificando el grado de escolaridad, la experiencia, y el área de formación o desempeño profesional principalmente.

Tabla 9. Relación de Docentes, Programa de Nutrición y Dietética

Nº	Tipo de vinculación	Nombre Completo	Grado de escolaridad	Experiencia (Años)	Área de Formación
1	Tiempo completo	Elsy Victoria Rueda Páez	Magíster	20 años	Ciencia de la nutrición con énfasis en Nutrición Clínica
2	Tiempo completo	Nidia Yazmin Luna Granados	Magíster	19 años	Ciencia de los alimentos
3	Tiempo completo	Gabriel Antonio Cardona Arguello	Magíster	19 años	Salud pública
4	Tiempo completo	Lennys Soley Carvajal Suárez	Magíster	13 años	Salud pública
5	Tiempo completo ocasional	Jaiver Arregocés Mieles	Especialista	11 años 5 meses	Desempeño área de Bioquímica
6	Tiempo completo ocasional	Yercika Andreina Vega Castellanos	Especialista	4 años	Desempeño área de Nutrición deportiva
7	Tiempo completo ocasional	Nidya Isabel Parra Sánchez	Pregrado	3 años	Desempeño área de Ciencia de los alimentos
8	Tiempo completo ocasional	Cindy Katerinne Carrero Bonilla	Especialista	3 años 4 meses	Desempeño área de Ciencia de los alimentos
9	Tiempo completo ocasional	Natalia Margarita Espinel Villamizar	Especialista	1 año 8 meses	Desempeño área de Ciencia de los alimentos



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



10	Tiempo completo ocasional	Leidy Rocio Rojas Luna	Magíster	7 años 2 meses	Comunicación social
11	Tiempo completo ocasional	Susana Jaimes Moncada	Magíster	9 años 6 meses	Salud pública
12	Hora cátedra	Yohanna García Quintero	Especialista	1 año 8 meses	Desempeño área Nutrición pública
13	Hora cátedra	Alix Margarita Torres Llanes	Pregrado	1 año 4 meses	Desempeño área Nutrición clínica
14	Hora cátedra	Ramón Núñez Yesika Alejandra	Especialista	2 años	Desempeño área Nutrición Clínica
15	Hora cátedra	Esperanza Moncada Parada	Especialista	16 años	Desempeño área Nutrición clínica
16	Hora cátedra	Luz María Calderón Roa	Especialista	16 años	Desempeño área Nutrición clínica
17	Hora cátedra	Ingrid Katherine Moncada	Pregrado	1 año	Desempeño área Nutrición clínica
18	Hora cátedra	Yennifer Lisbeth Torres	Especialista	1 año 4 meses	Desempeño área Nutrición clínica
19	Hora cátedra	Edineth Gutiérrez Balmaceda	Pregrado	2 años	Desempeño área Nutrición clínica
20	Hora cátedra	Diego Alexander Sarabia Pérez	Pregrado	2 años	Desempeño área Nutrición clínica
21	Hora cátedra	Zaida Paola Hernández	Pregrado	4 años	Desempeño área Nutrición clínica
22	Hora cátedra	Carlos Andrés Vera Aparicio	Magíster	1 año 6 meses	Desempeño área de Dietoterapia infantil
23	Hora cátedra	Cristian Gerardo Bueno Buitrago	Pregrado	5 años	Desempeño área de Farmacología
24	Hora cátedra	Salua Yesenia Vivares Llanes	Especialista	1 año	Desempeño área Nutrición pública
25	Hora cátedra	Yeinny Méndez Quintero	Especialista	1 año	Desempeño área Nutrición pública
26	Hora cátedra	Freddy Hernando Galvis	Especialista	1 año 4 meses	Desempeño área Nutrición pública
27	Hora cátedra	Andreina del Carmen Vega	Especialista	5 años 6 meses	Desempeño área Nutrición pública
28	Hora cátedra	Nancy Milena Duarte Corredor	Especialista	2 años 8 meses	Desempeño área Nutrición pública
29	Hora cátedra	Alexander Calderón Rojas	Especialista	3 años	Desempeño área Nutrición pública
30	Hora cátedra	Dayana Mojica Meneses	Especialista	1 año 8 meses	Desempeño Área Nutrición pública
31	Hora cátedra	Luz Dary Roperro Barraza	Especialista	4 años	Desempeño Área Nutrición pública



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co



32	Hora cátedra	Sylvia Lorena Romero	Especialista	2 años	Desempeño área Nutrición pública
33	Hora cátedra	German Mauricio Acosta	Especialista	2 años	Desempeño área Nutrición pública
34	Hora cátedra	Martha Liliana Páez Jaimes	Especialista	1 año 8 meses	Desempeño área Nutrición pública
35	Hora cátedra	Irene Botía Rodríguez	Magíster	16 años	Desempeño área Ciencia de los alimentos

Fuente: Elaboración propia

8. Estrategias de Evaluación y Autoevaluación

Directrices de Mejoramiento Continuo

En la Universidad de Pamplona, la oficina del Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional – SAAI-, se encuentra adscrita a la Vicerrectoría Académica, actuando como un órgano asesor de la Vicerrectoría Académica, el cual orienta a los programas académicos en el diseño y aplicación de políticas que involucran a los distintos miembros de la comunidad académica en el proceso de autoevaluación para la renovación del registro calificado y acreditación. Su objetivo es fortalecer los planes de mejoramiento de los programas y de la institución, potenciando de esta forma los procesos continuos de autoevaluación y la cultura de la calidad. El proceso de asesoramiento cuenta con talento humano cualificado, procesos estructurados, flexibles y adaptados a las necesidades de los programas, un sistema de información SAAI-IG, el cual es la herramienta de apoyo para la recopilación del conocimiento generado en los programas e institución que hace parte de los procesos de autoevaluación.

En la actualidad se ha definido como prioridad recuperar y consolidar la cultura de autorregulación y mejoramiento continuo, comprometiendo todo su esfuerzo y capacidad en apoyar los procesos de autoevaluación y acreditación de calidad de nuevos programas de pregrado y posgrado, así como el compromiso con la autoevaluación y acreditación Institucional. Para ello se creó el Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional, que es el ente asesor de todos los procesos relacionados con este tema.

En coherencia con las estrategias institucionales orientadas a la promoción de la cultura permanente del proceso de autoevaluación, el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona desarrollará diversas acciones y estrategias en torno a las



condiciones de calidad con las que cuenta la Universidad, buscando evidenciar el mejoramiento continuo en pro de la excelencia.

Por lo anterior, el programa de Nutrición y Dietética para su proceso de autoevaluación y autorregulación continuo, establece el Comité de Autoevaluación y Acreditación, y se articulará a las políticas institucionales, con el propósito de analizar y evaluar las condiciones de calidad que sustentan y fundamentan el programa, en correspondencia con los lineamientos establecidos por el Consejo Nacional de Acreditación –CNA- ,y contando con el apoyo de la Oficina de Autoevaluación y Acreditación Institucional de la Universidad de Pamplona, contemplando información de cuatro tipos: Perceptiva o de observación directa de hechos, Documental, Estadística y/o Descriptiva, además de una revisión de todos los aspectos aludidos en los factores, características y requisitos para el ofrecimiento y desarrollo de programas académicos, del Proyecto Educativo, la normatividad, actos institucionales y del Plan de Desarrollo Institucional que contextualizan y guían el proceso de autoevaluación.

9. Bienestar Universitario

En la Universidad de Pamplona, mediante el Acuerdo No.116 del 13 de diciembre de 2001, se crea y determina la estructura de la Dirección de Bienestar Universitario que proporciona cobertura a todas las Facultades, provee los medios necesarios los cuales garantizan condiciones mínimas de mejoramiento en la calidad de vida de todas las personas que pertenecen a la comunidad universitaria, durante el desarrollo de sus actividades laborales y académicas. En este sentido, Bienestar Universitario satisface en distinto grado las necesidades personales de entendimiento, participación, protección, afecto, ocio, creación, identidad, libertad y subsistencia, mediante el ofrecimiento de programas y servicios que contribuyen a la formación integral y favorece la articulación armoniosa de los proyectos personales de vida en el ámbito del estudio y el trabajo.

El Centro de Bienestar Universitario para el cumplimiento de los programas que ofrece, cuenta con profesionales especializados en las diferentes áreas; además de disponer de los procedimientos documentados que describen las actividades desarrolladas por el proceso de Bienestar Universitario, incluyendo registros, indicadores, mapa de riesgos, matriz de requisitos legales, caracterización, guías, fichas entre otros.



El Centro de Bienestar Universitario, como estructura orgánica de la Universidad de Pamplona, y en acción conjunta con los diferentes estamentos universitarios, propicia una serie de programas de los cuales se beneficiarán los estudiantes y docentes el programa de Nutrición y Dietética, donde se promueve el crecimiento integral de la comunidad académica mediante los siguientes servicios: salud física, calidad de vida, deportes, cultura, subsidio de alimentación y proyecto de fomento a la permanencia, alertas tempranas, auxilios económicos, becas trabajo, descuentos por pertenecer a diversos grupos representativos, descuento electoral, estudiantes madres cabeza de familia, estudiantes víctimas de conflicto armado, para estudiantes provenientes de resguardos indígenas, en condiciones de persona mayor y descuento para empleados y docentes activos de la Universidad. Estas acciones contribuyen a la consolidación de una comunidad académica unida y con un fuerte sentido de pertenencia institucional.

Así mismo, a partir del Acuerdo No. 062 de 2015 del Honorable Consejo Superior de la Universidad de Pamplona, se establecen las políticas para el funcionamiento del servicio de alimentación y el apoyo alimentario, otorgando a la comunidad estudiantil de la Universidad de Pamplona alimentos y bebidas o apoyos alimentarios que consisten en uno o varios servicios, con la cobertura de un número de cupos específico, establecido según la disponibilidad presupuestal de la Institución, y otorgados según las condiciones de vulnerabilidad de los estudiantes pertenecientes a los diferentes programas académicos.

10. Recursos físicos y de apoyo a las actividades académicas

La Universidad de Pamplona cuenta con políticas y lineamientos que se ven reflejados en planes, proyectos y estrategias que propenden por la conservación, expansión, mejoras y mantenimiento de la infraestructura física y tecnológica de las diferentes dependencias y programas académicos. Derivado del proceso de seguimiento y renovación, se relacionan aulas, laboratorios especializados en las diferentes áreas, salas de informática, oficinas administrativas, cafeterías, baterías sanitarias, campos deportivos, zonas verdes y espacios libres, en los diferentes campus de la Institución. De igual manera, cuenta con una dependencia encargada del manejo de las tecnologías de la información y la comunicación para el proceso tanto administrativo como académico.

El Programa de Nutrición y Dietética cuenta con laboratorios propios como son: Laboratorio de técnica dietética (ER 208), Laboratorio de antropometría (ER 206),



Laboratorio de educación nutricional; sala de profesores, oficina de dirección de programa. Sin embargo, comparte aulas, laboratorios específicos de biología general, morfofisiología, microbiología clínica, fundamentos de microbiología de alimentos, tecnología de alimentos, informática básica y escenarios que son de departamentos y programas de la Facultad de Salud.

El programa de acuerdo con las políticas institucionales realizará los requerimientos necesarios en equipos de antropometría, herramientas y equipos relacionados con gerencia en servicios de alimentación para colectivos, software especializados para nutrición y sus debidas actualizaciones, mantenimiento y adquisiciones pertinentes bajo la naturaleza del programa académico, esto referenciado directamente a la modalidad de presencialidad con la que se oferta el mismo.

Con referencia a la infraestructura tecnológica la Universidad de Pamplona, desde la Dirección de Interacción Social, se cuenta con el apoyo del Centro de Investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de la Información (CIADTI), el cual se basa en una estructura de arquitectura de tres niveles como aplicativo dinámico en Web, por lo que maneja los servidores, lo inventarios de servicios como la red local, internet.

Así mismo, se cuenta con el apoyo de la consultoría y soporte tecnológico con el fin de administrar los datos e infraestructura tecnológica para todo el apoyo pedagógico con los sistemas de información que se cuenta como estrategia que busca el alineamiento de las tecnologías de información con procesos misionales de la institución y lograr generar modelos, productos y servicios tecnológicos coherentes denominado ACADEMUSOFT, que consiste en una solución de tecnología de información que fue desarrollada por una comunidad de profesionales que analizan problemáticas de gestión de la información en las Instituciones de Educación Superior en Colombia y a través de procesos de investigación aplicada, desarrollan productos y servicios basados en tecnologías de información que aportan a la mejora de los procesos misionales de este tipo de organizaciones.

El programa de Nutrición y Dietética con apoyo del CIADTI, utiliza los servicios para cada uno de los procesos académicos y administrativos, en apoyo logístico de soporte tecnológico en el desarrollo de cada una de las actividades para el cumplimiento del plan de estudios.



La Universidad de Pamplona aborda la planeación estratégica para la incorporación de TIC en procesos educativos con el uso del centro de gestión de conocimiento como: Moodle (Module Object-Oriented Dynamic Learning Environment), una plataforma Web que permite crear y gestionar cursos en entornos de aprendizaje virtual (EVA), esta plataforma sirve para soportar las asignaturas virtuales Cátedra Faría - Habilidades Comunicativas - Educación Ambiental y asignaturas presenciales que desean usarla como herramienta de apoyo a los procesos. Igualmente se tiene la Unidad Especial para el uso y apropiación de las TIC en la educación (UETIC), la cual lidera la construcción e implementación de cursos que permitan a nuestros estudiantes desarrollar las competencias y habilidades propuestas dentro de los procesos de formación, mediante actividades de aprendizaje flexibles y dinámicas, videos, animaciones, lecturas, audios, y demás recursos multimediales, que colaboren con la comprensión y apropiación de las diferentes temáticas basándose en los uso de licencias de software como Microsoft 365 para la comunicación con administrativos, docentes y estudiantes.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750
www.unipamplona.edu.co