

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA



ESCUELA
NACIONAL
del DEPORTE

PROYECTO EDUCATIVO



VIGILADA MINEDUCACIÓN

PROGRAMA **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** 2013-2020

FACULTAD DE SALUD Y
REHABILITACIÓN



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA



Proyecto Educativo del Programa Nutrición y Dietética (PEP)

Registro calificado
Res. No. 3267 del 5 de abril de 2013 Versión 5

Facultad de Salud y Rehabilitación
Programa Nutrición y Dietética
2019

CONSEJO DIRECTIVO

Carlos Horacio Libreros S.

Presidente del Consejo Directivo
Representante Alcaldía de Cali

Miguel Ernesto Acevedo

Delegado Presidencia de la Republica de Colombia

Mónica Andrea Carrillo Fonseca

Delegada del Ministerio de Educación Nacional

Luis Fidel Moreno Rumié

Delegado del Sector Productivo

José Fernando Arroyo Valencia

Rector de la IU. Escuela Nacional del Deporte

Hugo Alberto Ibarra Hinojosa

Representante de los Ex - Rectores

Roger Micolta Truque

Representante de las Directivas Académicas

Ramón López Ferrer

Representante de los Docentes

Josué Ricardo Cardona

Representante de los Egresados

Ronald Alfonso Idrobo Botello

Representante de los Estudiantes

CONSEJO ACADÉMICO

José Fernando Arroyo Valencia
Rector

Roger Micolta Truque
Vicerrector Académico

Héctor Fabio Martínez Agudelo
Secretaria General

Esnel González Hernández
Decano de la Facultad de Ciencias de la Educación y el Deporte

Saúl Castaño Cabal
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Administración

Carlos Andrés Quiroz Mora
Decano de la Facultad de Salud y Rehabilitación

Diana Ximena Martínez Arce
Profesional Universitario – Coordinadora Programa Terapia Ocupacional

Alba Leonor Piñeros Suarez
Profesional Universitario – Coordinadora Programa Nutrición y Dietética

Sandra Yudafin Balseca Ortiz
Profesional Universitario – Coordinadora de posgrados de la Facultad de
Salud y Rehabilitación

Néstor Faenry Miller Pérez
Profesional Universitario – Coordinadora Programa Tecnología en Deporte

Diego Fernando Orejuela Aristizábal
Profesional Universitario – Coordinadora Programa Profesional en Deporte

Josué Fernández Rodríguez
Representante de los Estudiantes

COMITÉ PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Carlos Andrés Quiroz Mora

Decano Facultad de Salud y Rehabilitación

Alba Leonor Piñeros Suarez

Coordinadora de Programa Nutrición y Dietética

Cristina Margarita Araujo

Docente encargada de autoevaluación del programa

Sayda Milena Pico

Docente líder del grupo de investigación GINSA

Brigitti Berdugo Alomia

Docente coordinadora pasantía del programa

Erleny Rincón Quintero

Docente coordinadora de prácticas del programa

Julieth García Gaviria

Docente coordinadora de Proyección social del programa

Tabla de contenido

1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS Y NORMATIVOS DEL PROGRAMA	6
2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA.....	7
2.1. Misión del Programa.....	7
2.2. Visión del Programa	7
2.3. Objetivos	7
2.3.1. General	7
2.3.2. Objetivos específicos.....	7
3. PERFIL DEL ASPIRANTE Y DEL GRADUADO	7
3.1. Perfil del Aspirante y el de formación	7
3.3. Perfil Ocupacional.....	8
4. ESTRUCTURA CURRICULAR.....	9
4.1. Fundamentación teórica del Programa	9
4.2. Estructura del programa -Plan de Estudios.....	10
4.2.1 Número de créditos del Plan de Estudios.	11
4.2.2 CURSOS DEL PLAN DE ESTUDIOS PARA EL PROGRAMA DE NUTRICION Y DIETETICA DE LA IU ESCUELA NACIONAL DEL DEPORTE.....	11
4.2.3 Una reflexión sobre la flexibilidad en el plan de estudios.	13
4.2.4 Una reflexión sobre el carácter interdisciplinario del plan de estudios.	14
4.2.5 Una Reflexión sobre la Internacionalización del programa.....	14
4.2.6 Articulación entre la docencia, la investigación y la proyección social.	14
4.2.7 Una reflexión sobre las prácticas (profesionales, pedagógicas o empresariales)...	16
4.2.8 Lo referente a las opciones de actividades de grado del programa.....	16
4.2.9 Lo referente a la formación en lengua extranjera.....	17
4.2.10 Presentación de la Malla curricular del plan de estudios.....	18
5. ACTUALIZACIÓN DEL CURRÍCULO	19
6. MARCO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA	20
7. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO	20
7.1. Redes académicas y Movilidad	20
7.2. Prácticas estudiantiles	21
Convenios de práctica vigentes	23
7.2.1 Estrategias pedagógicas para el desarrollo y evaluación de las prácticas profesionales.....	24

Práctica profesional V Semestre.....	24
7.3. Investigación del programa.....	27
7.4. Proyección social del programa.....	28
7.5. Vínculo con los graduados.....	31
8. APOYO A LA GESTION DEL CURRICULO.....	32
8.1. Organización y Gestión Administrativa.....	32
8.2. Profesores.....	33
8.3. Recursos Físicos y Apoyo a la Docencia.....	37
9. Referencias Bibliográficas.....	41

1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS Y NORMATIVOS DEL PROGRAMA

El programa académico de Nutrición y Dietética de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte Nacional surgió en abril 2 del 2009, bajo el acuerdo del consejo directivo No 116 con el que se aprueba la creación del programa con una duración de ocho (8) semestres y autoriza al rector a adelantar el proceso tendiente a la obtención del Registro Calificado ante el Ministerio de Educación Nacional. Se inicia el proceso de creación del programa con el interés de incursionar en la problemática de la Salud y la Nutrición del municipio, el departamento y la región suroccidental del país, puesto que hasta ese momento no se contaba con programas universitarios que formaran Nutricionistas Dietistas en este sector. En abril 5 de 2013 el Ministerio de Educación Nacional otorga el registro calificado, con registro SNIES No. 102383, a partir de ese momento se da inicio al proceso de admisión y selección con el cual se matriculan los primeros 40 estudiantes que durante 4 años cursan y aprueban el pensum A, logrando obtener el Título de Nutricionistas Dietistas 16 de ellos el 24 de noviembre de 2017.

Actualmente el programa se orienta bajo un segundo pensum (B), el cual surge por la necesidad de integrar el programa al proceso de flexibilidad de la Facultad de Salud y Rehabilitación, además como respuesta a las falencias con las que ingresan los estudiantes en el campo de las matemáticas, la lectura y la escritura para lo cual se crearon los talleres de reforzamiento curricular, además se incursionaron de algunos temas específicos del área disciplinar que con el paso del tiempo se vio la necesidad de incluir dada la importancia para la formación de los profesionales, de esta forma el pensum B continua vigente y es la alternativa académica que ofrece el programa, sin cambios en la estructura curricular ni el número de créditos.

Es importante además mostrar de manera muy general la importancia de haber considerado la creación de este programa a nivel regional, nacional e internacional, considerando aspectos diferenciadores.

Tabla 1. Ficha Técnica

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ESCUELA NACIONAL DE DEPORTE SNIES: 2114	
Dirección	Calle 9 No 34-01
Teléfono	+57 5540404
Página Web	www.endeporte.edu.co
Nombre del programa	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Norma interna de creación	(Acuerdo de consejo directivo No 116 de abril 2 de 2009)
Registro calificado	(Resolución N° 3267 de 5 abril de 2013)
Lugar donde se ofrece	Santiago de Cali, Valle del Cauca, Colombia
Nivel de Formación	Universitaria
Título a otorgar	Nutricionista Dietista
Área de conocimiento	Salud
Metodología	Presencial
Créditos Académicos	153
Líneas de investigación	Nutrición y Salud Pública
Duración	8 semestres
Facultad en la que está adscrito el programa	Salud y Rehabilitación

2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

2.1. Misión del Programa

El programa de Nutrición y Dietética tiene como misión, la formación del talento humano en el campo de la nutrición humana, la salud pública, los alimentos y la alimentación a individuos y poblaciones, a través de la docencia, la investigación y la proyección social, sustentada en los valores institucionales y teniendo en cuenta las condiciones socio-económicas y culturales del entorno.

2.2. Visión del Programa

El programa de Nutrición y Dietética a 2027 se propone contribuir con el mejoramiento de las condiciones alimentarias, nutricionales y de salud de individuos y poblaciones de la región y el país a partir de la generación de conocimiento con pertinencia social; para garantizar la formación de profesionales comprometidos desde lo académico, ético y social, pertinentes con las necesidades del país.

2.3. Objetivos

2.3.1. General

Formar profesionales, de excelente nivel académico, capaces de intervenir en todos los campos de la alimentación y la nutrición, teniendo en cuenta el compromiso institucional con la nutrición, salud pública y el deporte de la región y del país.

2.3.2. Objetivos específicos

- Favorecer la apropiación integrada del conocimiento científico, tecnológico y técnico sobre la nutrición normal y terapéutica, nutrición aplicada al deporte y la actividad física, nutrición y salud pública, alimentos, industria y desarrollo de productos y los servicios de alimentación.
- Proveer las herramientas intelectuales necesarias para su formación en investigación buscando el desarrollo de una cultura investigativa.
- Fomentar la capacidad para identificar y solucionar problemas en las áreas de la salud pública, la actividad física y el deporte, desde el campo específico de la nutrición y la dietética, propiciando la planificación de políticas, programas y proyectos de alimentación y nutrición.
- Desarrollar el conocimiento en los procesos de gestión y administración en la planificación de políticas, planes, programas, proyectos y servicios en alimentación y nutrición para individuos y colectividades.
- Integrar en las prácticas profesionales el conocimiento teórico-práctico de manera que estas sean coherentes con las necesidades y requerimientos de los diferentes contextos de su actuación.

3. PERFIL DEL ASPIRANTE Y DEL GRADUADO

3.1. Perfil del Aspirante y el de formación

El aspirante al programa de Nutrición y Dietética debe estar dispuesto a que “en su preparación y desarrollo se debe contar con la presencia de diversas ramas del saber y de sus relaciones y acciones recíprocas.”

El programa de Nutrición y Dietética de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte desarrollara en sus estudiantes:

- Motivar la sensibilidad social cimentada en la formación en valores éticos y morales, que propendan por la calidad en la intervención.
- Expresar de manera clara y precisa los criterios específicos concernientes al rol del ejercicio profesional de la Nutrición y la Dietética
- Desarrollar actividades de liderazgo y de plena participación que favorezcan el trabajo interdisciplinario.

3.2. Perfil Profesional

El Nutricionista Dietista de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte debe ser un profesional cualificado en la Nutrición y la Dietética, a través del desarrollo de competencias en la evaluación, diagnóstico, planeación e intervención del manejo y estado nutricional de individuos y grupos de población: Esto implica el desarrollo de competencias para:

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de individuos y grupos, con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y de consumo de alimentos.
- Planear la atención nutricional para individuos y grupos durante el proceso vital humano teniendo en cuenta los requerimientos y recomendaciones nutricionales y sus características fisiológicas, socioculturales y económicas.
- Orientar el tratamiento nutricional del individuo enfermo teniendo en cuenta el diagnóstico nutricional, las alteraciones bioquímicas y fisiológicas, sus requerimientos nutricionales, y, las características de los alimentos y productos de nutrición enteral y parenteral.
- Relacionar las características físico-químicas y la composición nutricional de los alimentos y los cambios originados durante su procesamiento y conservación con el proceso de alimentación y nutrición del ser humano para orientar las intervenciones nutricionales.
- Administrar servicios de alimentación para individuos y grupos, con base en las necesidades y expectativas del mercado, que aseguren la calidad nutricional, sensorial e inocuidad de la alimentación suministrada, para contribuir al bienestar nutricional de la población.
- Describir, explicar y analizar la situación alimentaria y nutricional de la población y proponer acciones de intervención nutricional.

3.3. Perfil Ocupacional

El Nutricionista Dietista de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte estará capacitado para desempeñarse como:

- Participar en el desarrollo de sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional y seguridad alimentaria para grupos específicos y población en general.
- Participar como líder en grupos de carácter interdisciplinario e intersectorial, en la investigación, diseño, ejecución y evaluación de planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición, para la solución de problemas alimentario nutricionales de la población.
- Proponer, planear, ejecutar y evaluar programas educativos en salud, alimentación y nutrición que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludables en individuos y colectividades.
- Interpretar y aplicar los fundamentos básicos de la investigación en alimentación y nutrición.
- Administrar planes programas y proyectos de alimentación y nutrición aplicando las políticas sociales, económicas y de salud, relacionados con la situación alimentaria y nutricional en individuos, instituciones y colectividades.

4. ESTRUCTURA CURRICULAR

4.1. Fundamentación teórica del Programa

La formación del profesional Nutricionista Dietista se basará en la aplicación de la ciencia de nutrición enfocada en aspectos fundamentales como el ser humano, la alimentación y el impacto social sobre el bienestar nutricional de la persona. Por su naturaleza el programa de Nutrición y Dietética se inscribe en el campo de la salud, el cual, como es conocido, articula tres componentes que entran en relaciones sistémicas: lo biológico, lo psicológico y lo social. En la II Reunión de la Comisión de Estudios sobre Programas Académicos de Nutrición y Dietética (OPS, Washington. 1974) se dieron orientaciones para la formación de un profesional de Nutrición de nivel universitario, por un tiempo no inferior a cuatro (4) años, con perfil para atender servicios institucionales para individuos sanos y enfermos, con conocimientos en el campo de la salud pública para hacer más eficientes sus funciones.

Aunque las áreas de estudio no son comunes a todas las escuelas, el consenso mantenido hasta la reunión de 1996 fue el siguiente: Ciencias Básicas, Ciencias Sociales y Económicas, Educación Nutricional, Salud Pública, Ciencias de la Alimentación y Nutrición, Prácticas Profesionales y Área Multidisciplinaria; ésta última entendida como electivas y formación de una segunda lengua. En la reunión de la CEPANDAL en Brasil (1977), se ratifican las orientaciones de la II Conferencia sobre Adiestramiento de Nutricionistas-Dietistas, la cual reconoce que, según las necesidades y prioridades de cada país, el nutricionista debe actuar como integrante de un equipo en diferentes niveles de los sectores públicos y privados: salud, educación, agricultura, industria y comercio, economía y administración.

En este sentido, y de acuerdo a cada programa curricular que puede tener variaciones, las áreas se clasifican en general, como sigue: Planificación de dietas y atención dietética para individuos y colectividades tanto sanas como enfermas; administración de programas de nutrición y dietética; administración de servicios de alimentación hospitalarios o empresariales y comunales; educación y adiestramiento a diferentes niveles y grupos poblacionales, y acciones de investigación en el campo hospitalario, de nutrición aplicada y en educación nutricional.

Posteriormente, en el taller organizado por FLASANYD/CONFENALYD, en Santiago de Chile (1989), se le da mucha importancia a la recomendación explícita de la III Reunión CEPANDAL (1977), para que las Escuelas de formación en Nutrición y Dietética revisen cuidadosamente las prácticas académicas en lo que respecta a su orientación pedagógica y aplicabilidad, así como a un impulso de las prácticas profesionales, prácticas que deben ser cuidadosamente planificadas, seleccionando instituciones públicas o privadas, así como industrias alimentarias con las que las universidades deben establecer convenios que permitan a los estudiantes desarrollar objetivos concretos y proyectos de formación específicos, para integrar conocimientos y no sólo ajustarse a la dinámica del espacio de práctica. (ACOFANUD, ACODIN, UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, 2003).

En la actualidad se entiende por lineamientos para la formación del nutricionista en Latinoamérica, el ejercicio de proveer un marco para el desarrollo y evaluación de los doce programas, programas que más allá de constituirse en un listado de cursos y créditos, deben aparecer como elementos comunes que brinden a las Escuelas ejes de formación sin coartar la creatividad, libertad y flexibilidad necesaria para educar profesionales a la par con los cambios en el ejercicio profesional de Nutrición y Dietética, cambios motivados en las rápidas transformaciones de la problemática alimentario-nutricional del primer quinquenio del siglo XXI. (CONFELANYD, 1989). En dicho período se observa una tendencia a que las Escuelas de Nutrición desarrollen currículos de cinco años, con énfasis en lo humanístico, biológico y social, en razón a una preocupación contemporánea por la integralidad en el perfil del nutricionista-dietista. (SLAN, 2001). Las áreas que se mantienen en la formación del nutricionista-dietista latinoamericano son:

Nutrición Normal, Nutrición Terapéutica o Clínica, Servicios de Alimentación, Nutrición Comunitaria o en Salud Pública, Alimentos, Industria y Desarrollo de Productos. Las prácticas académicas tienden a dividirse en profesionales y de servicio social, las cuales se llevan a cabo en industrias, instituciones de salud y comunidades; cada Universidad permite que se cursen cuando se lleva un determinado porcentaje de asignaturas teóricas aprobadas por área, aspecto en el que se encuentran muchas variaciones. (Web. Nutrar, Santiago, 2002).

Un determinante importante para establecer el modelo curricular en el Programa de Nutrición y Dietética de la IU END es el enfoque que se le quiere dar hacia la actividad física, el deporte y la Nutrición y Alimentación Comunitaria.

4.2. Estructura del programa -Plan de Estudios

ÁREA 1. BIOLÓGICA	ÁREA 2 NUTRICIONAL	ÁREA 3. ALIMENTOS	ÁREA 4. SOCIOHUMANÍSTICA
A1.C1. BIOQUÍMICO C1. Química General C2. Biología Celular C3. Microbiología y laboratorio C4. Bioquímica	A2.C1. ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y EVALUACIÓN EN GRUPOS DE POBLACIÓN C1. Evaluación nutricional y antropométrica en todos los grupos de edad poblacional C2. Alimentación y Nutrición del niño y de la gestante C3. Alimentación y Nutrición del adulto y el anciano. C4. Nutrición y la Actividad Física. C5. Nutrición y Entrenamiento deportivo	A3.C1. CIENCIA DE LOS ALIMENTOS C1. Ciencia y tecnología de los alimentos. C2. Química de los alimentos C3. Principios básicos en la preparación de alimentos	A4.C1. INVESTIGACIÓN C1. Metodología de la investigación C2. Epidemiología C3. Bioestadística C4. Epidemiología de la nutrición C5. Anteproyecto de investigación. C6. Proyecto de investigación. C7. Trabajo de grado
A1.C2 FISIOLÓGICO C1. Morfología general C2. Anatomía especializada C2. Fisiología C3. Fisiopatología humana C4. Fisiología del Ejercicio	A.C2 NUTRICIÓN PÚBLICA C1. Actividad física y promoción de la salud C2. Salud y nutrición publica C3. Políticas públicas y seguridad alimentaria C4. Educación nutricional y alimentaria	A3.C2. SERVICIOS DE ALIMENTOS C1. Organización y gestión de servicios de alimentos C2. ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS	A4.C2 EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN C1. Taller de comprensión textual C2. Taller de producción textual C3. Taller de comunicación en salud C4. Psicología de la educación
	A.C3 PRÁCTICA PROFESIONAL EN NUTRICIÓN C1. Práctica Nutrición Clínica del Niño C2. Práctica Nutrición Clínica de Adulto y Anciano C3. Práctica Nutrición Deportiva C4. Práctica en salud y nutrición pública	A3.C3. PRÁCTICA EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS	A4.C3. CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS C1. Socioantropología de la nutrición C2. Desarrollo Humano sostenible C3. Bioética C4. Constitución política y civismo C5. Imagen profesional

NOTA La numeración de las áreas no implica sucesión o secuencia. Estas se han numerado únicamente para efectos de identificación.

4.2.1 Número de créditos del Plan de Estudios.

Con base en el sistema de créditos, el programa de Nutrición y Dietética pretende incrementar la flexibilidad del trabajo académico del estudiante, de tal forma que éste pueda asumir de manera autónoma las alternativas de profundización en la formación que el programa ofrece, de acuerdo con sus intereses.

4.2.2 CURSOS DEL PLAN DE ESTUDIOS PARA EL PROGRAMA DE NUTRICION Y DIETETICA DE LA IU ESCUELA NACIONAL DEL DEPORTE

Cursos por semestre

PRIMER SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Química general y laboratorio	Obligatorio	144	48	96	3
Morfología	Obligatorio	192	64	128	4
Biología Celular	Obligatorio	144	48	96	3
Taller de Comprensión textual	Obligatorio	96	32	64	2
Actividad Física y Deporte	Obligatorio	96	32	64	2
Socio antropología	Obligatorio	96	32	64	2
Constitución política y civismo	Obligatorio	48	16	32	1
ELECTIVA No 1	Electiva	96	32	64	2
TOTAL		864	288	576	19

SEGUNDO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Bioquímica y laboratorio	Obligatorio	192	64	128	4
Microbiología de los alimentos	Obligatorio	144	48	96	3
Anatomía especializada	Obligatorio	96	32	64	2
Ciencia y tecnología de los alimentos	Obligatorio	144	48	96	3
Metodología de la Investigación	Obligatorio	96	32	64	2
Taller de producción textual	Obligatorio	96	32	64	2
Salud y nutrición pública	Obligatorio	96	32	64	2
TOTAL		960	320	640	18

TERCER SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Fisiología de la nutrición	Obligatorio	192	64	128	4
Evaluación nutricional y antropométrica	Obligatorio	144	48	96	3
Química de alimentos	Obligatorio	144	48	96	3
Organización y gestión de servicio de alimentos	Obligatorio	96	32	64	2
Fundamentos de biología molecular	Obligatorio	96	32	64	2
Epidemiología	Obligatorio	96	32	64	2
Políticas y seguridad alimentaria	Obligatorio	96	32	64	2
Taller de comunicación en salud	Obligatorio	96	32	64	2
TOTAL		960	320	640	20

CUARTO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Alimentación y Nutrición de la gestante y del niño.	Obligatorio	192	64	128	4
Fisiopatología humana	Obligatorio	192	64	128	4

Principios básicos en la preparación de alimentos	Obligatorio	192	64	128	4
Educación alimentaria y nutricional	Obligatorio	96	32	64	2
Psicología de la educación	Obligatorio	96	32	64	2
Electiva No 2 Dietoterapia	Obligatorio	96	32	64	2
Desarrollo Humano Sostenible	Obligatorio	48	16	32	1
TOTAL		960	320	640	21

QUINTO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Alimentación y Nutrición del adulto y el anciano	Obligatorio	192	64	128	4
Fisiología del ejercicio	Obligatorio	192	64	128	4
Practica en nutrición pública	Obligatorio	288	216	72	6
Nutrición y actividad física	Obligatorio	144	96	48	3
Epidemiología de la nutrición	Obligatorio	96	32	64	2
Electiva No3 Inocuidad y seguridad al consumidor	Obligatorio	96	32	64	2
TOTAL		960	488	472	21

SEXTO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Nutrición y entrenamiento deportivo	Obligatorio	192	64	128	4
Práctica de Nutrición clínica del niño y la gestante	Obligatorio	288	216	72	6
Practica administración de servicios de alimentos	Obligatorio	288	216	72	6
Anteproyecto de Investigación	Obligatorio	96	32	64	2
Bioética	Obligatorio	48	16	32	1
Electiva No 4 Soporte Nutricional	Obligatorio	96	32	64	2
TOTAL		960	560	400	21

SEPTIMO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Práctica Nutrición Deportiva	Obligatorio	288	216	72	6
Practica en nutrición clínica del adulto y anciano	Obligatorio	288	216	72	6
Proyecto de investigación	Obligatorio	96	32	64	2
Imagen profesional	Obligatorio	48	16	32	1
ELECTIVA No 5	Electiva	96	32	64	2
TOTAL		816	512	304	17

OCTAVO SEMESTRE					
CURSO	TIPO DE CURSO	HORAS SEMESTRALES	HORAS PRESENCIALES	TRABAJO INDEPENDIENTE	CRÉDITOS
Énfasis Profesional - Deporte - Nutrición Clínica o comunitaria -Servicio de alimentos	Obligatorio	576	360	216	12
Trabajo de grado	Obligatorio	96	32	64	2
ELECTIVA No 6	Electiva	96	32	64	2
		816	440	376	16
TOTAL CRÉDITOS					153

4.2.3 Una reflexión sobre la flexibilidad en el plan de estudios.

El modelo de formación de la Institución se fundamenta en teorías que permiten estructurar el carácter activo del sujeto, la importancia de la individualización y del grupo, el papel de la autogestión, la investigación y el papel transformador del sujeto en el proceso de la enseñanza y del aprendizaje.

Para ello se fundamenta en sus tres pilares que son: el marco regulativo, el marco epistemológico y marco curricular, teniendo como soporte una cultura de evaluación permanente; esta estructura tiene como propósito dar sustento a la formación Integral del sujeto, en sus dimensiones de desarrollo humano y social.

Desde una perspectiva del currículo en un futuro se espera que el estudiante desarrolle competencias vinculadas con la resolución de problemas propios de su campo formativo, con la comunicación, el trabajo de campo, el ejercicio de liderazgo, el manejo de nuevas tecnologías, el diseño, desarrollo y evaluación de proyectos, la administración, eficiente de recursos y medios y el compromiso con las necesidades de su comunidad. Así también, se espera que desarrolle actitudes de autonomía, de crítica, de iniciativa, apertura, flexibilidad y disposición hacia un aprendizaje continuo. Permitiéndole ser un especialista Integral competente. El Modelo Pedagógico de la Institución se basa sus principios en una formación humanista, Integral y Flexible, entendiendo por formación:

La formación humanista busca poner a los individuos en posesión de su humanidad, de actualizar la humanidad virtual en ellos, esa potencialidad con la cual nacen y de cuya actualización dependerá su futuro y el de la sociedad humana toda, conectarlos con y mediante la historia humana (la actual y sobre todo la pasada); enseñar a transitar en el método para el trabajo (entiéndase toda obra o práctica); formar la vocación por la convivencia humana en el vivir las prácticas cotidianas en cooperación, en generosidad, en respeto de las diferencias, en la compleja pluralidad social.

En este sentido, la introducción de la flexibilidad empieza a incentivar la reflexión y discusión de modelos, enfoques y prácticas curriculares, pedagógicas, académicas y administrativas que redimensionen y re-signifiquen la formación a la luz de los desarrollos de la sociedad actual.

El Programa de Nutrición y Dietética tiene como propósito la búsqueda del bienestar del ser humano, para ello parte de la identificación de problemáticas que le atañen a esta disciplina, no solo en el componente biológico, sino también en el psicológico y social. Esto implica concebir la actuación del profesional más allá del simple control de la alteración funcional y biológica.

Esto se desarrolla a través de una estructura curricular, del Programa, que busca propiciar la articulación e interdependencia entre teoría y práctica. Esto significa que el proceso de aprendizaje de los estudiantes tiene que estar fuertemente integrado al desarrollo teórico-práctico del programa. Por lo tanto, el programa de Nutrición y Dietética busca generar prácticas, experiencias, situaciones y vivencias, en contextos que les permitan proponer y desarrollar planes y proyectos de intervención relacionados con las áreas propias de su campo.

La consideración anterior que subyace a la organización del modelo de formación implica la necesidad de desarrollar un proceso formativo que tenga como fundamento formas alternativas de acceso al conocimiento y nuevas formas de interacción social.

A partir de lo anterior se concibe al estudiante como sujeto con conocimiento previo, con la capacidad de generar de construir pensamientos, de tomar decisiones frente situaciones, dentro de un contexto sociocultural específico y que determina sus posibilidades, necesidades y condiciones de aprendizaje. Es decir, que es un sujeto activo en el proceso de enseñanza aprendizaje, en asocio con el docente.

4.2.4 Una reflexión sobre el carácter interdisciplinario del plan de estudios.

El programa busca que el docente sea quien da cuenta de un saber, el cual pone a disposición de los estudiantes a través del quehacer de la enseñanza. Este acercamiento al conocimiento se realiza en **contextos pedagógicos** donde el docente debe pensar su saber y pensar al estudiante como un ser activo en la relación con el saber. Es allí donde el trabajo interdisciplinario es tan importante, puesto que de esta manera se logra una formación integral del estudiante. Es así como desde las diferentes áreas de formación se puede ver reflejado este elemento integrador:

Ciencias Básicas: el Programa de Nutrición y Dietética tiene como propósito la búsqueda del bienestar del ser humano, para ello parte de la identificación de problemáticas que le atañen a esta disciplina, no solo en el componente biológico, sino también en el psicológico y social. Esto implica concebir la actuación del profesional más allá del simple control de la alteración funcional y biológica, por eso es tan importante la interdisciplinariedad para el desarrollo de esta área.

Profesional-Disiplinar: la interdisciplinariedad se desarrolla a través de una estructura curricular, del Programa, que busca propiciar la articulación e interdependencia entre teoría y práctica. Lo que significa que el proceso de aprendizaje de los estudiantes tiene que estar fuertemente integrado al desarrollo teórico-práctico del programa. Por lo tanto, el programa de Nutrición y Dietética busca generar prácticas, experiencias, situaciones y vivencias, en contextos que les permitan proponer y desarrollar planes y proyectos de intervención relacionados con las áreas propias de su campo y que están relacionadas con otras disciplinas que la complementan.

Socio-humanísticas: la propia ciencia de la nutrición y la dietética, logra actuar en el ámbito social y clínica de manera interdisciplinar, y esto se ve reflejado en el desempeño de los profesionales que están integrando permanentemente equipos de trabajo conformados por profesionales de diferentes disciplinas, organizados para el beneficio del individuo y la población.

Formación complementaria: desde esta área el estudiante del programa se integra permanentemente con otras disciplinas afines a sus perfiles de formación, es así como el programa está integrado con los otros programas de la facultad con cursos equivalentes como los talleres de comprensión, producción textual y comunicación en salud, y otros que permiten interactuar de forma directa con estudiantes y docentes de otras disciplinas.

Seminario integrador: es una discusión informal, presencial realizada por los grupos de estudiantes de primer semestre del programa, para analizar los diferentes aspectos relacionados con la nutrición y la alimentación asociados a los hábitos saludables de vida. El principal objetivo es promover el desarrollo de las competencias de búsqueda, análisis y sustentación oral de estos estudiantes, buscando apoyo permanente de todos sus docentes.

4.2.5 Una Reflexión sobre la Internacionalización del programa

4.2.6 Articulación entre la docencia, la investigación y la proyección social.

Los estudiantes de Nutrición y Dietética realizan investigaciones propias como trabajos de grado, en ellos se refleja la rigurosidad del método científico, fortaleciendo los procesos educativos y formativos como profesionales integrales, a continuación, se encuentran enlistados los trabajos de investigación realizados en los últimos 2 años:

Investigación formativa en el programa de Nutrición y Dietética

TITULOS DE TRABAJOS DE GRADO REALIZADOS ENTRE 2016-2017	
Patrones de consumo de alimentos y composición corporal en los estudiantes de los programas de pregrado a nivel profesional de la institución universitaria escuela nacional del deporte	Hábitos alimentarios, actividad física y riesgo cardiovascular en docentes, administrativo y personal de servicios generales de la escuela nacional del deporte
Evaluación nutricional en pacientes hospitalizados en cmi por medio de la herramienta nutricional de Ferguson	Caracterización antropométrica de los nadadores velocista categoría juvenil b y mayores de la liga vallecaucana de nutrición
Una mirada a la ingesta de proteína en participantes de clases funcionales body pump en 5 centros de medicina deportiva del sur de Santiago de Cali	Estrategias de educación alimentaria en el programa FAMI del barrio manuela Beltrán del municipio de Santiago de Cali
Diseño de protocolo de intervención antropométrico para deportistas de voleibol sentado categorías mayores de alto rendimiento en Colombia	Estrategias educativas para la manipulación de alimentos en el programa FAMI en la comuna 14 de Santiago de Cali
TITULOS DE TRABAJOS DE GRADO REALIZADOS ENTRE 2017-2018	
Conocimientos y prácticas sobre alimentación y de actividad física de los individuos diabéticos tipo II pertenecientes a los CAPF de la ciudad de Santiago de Cali	Comparación entre ingesta de macronutrientes y los requerimientos internacionales en velocistas juveniles mejores rankeadas en la liga vallecaucana natación.
Determinar la ingesta de carbohidratos en nadadores masculinos velocistas de la liga vallecaucana y compararla con recomendación internacional	Evaluación nutricional y sensorial de barra fuente de fibra
Estrategia educativa en lactancia materna y alimentación complementaria en el programa FAMI de la comuna 14 de Santiago de Cali.	Conocimientos, prácticas y hábitos alimentarios de los acudientes y estado nutricional de los escolares de una institución pública de educación primaria
Factores determinantes en el estado nutricional en niños con parálisis cerebral espástica.	Relación entre la seguridad alimentaria y el estado nutricional de los menores entre 1 y 5 años de la comunidad indígena Embera Chami de un municipio del norte del valle del cauca
Diseño de una estrategia de educación alimentaria y nutricional por medio de la huerta escolar en el colegio Bennet de Santiago de Cali	Frecuencia de consumo de alimentos y relación con el desvelo, la ansiedad y los estados de ánimo en estudiantes universitarios de una institución de Santiago de Cali
Hábitos alimentarios riesgos y alteraciones nutricionales de los niños de un centro de desarrollo infantil de la ciudad de Santiago de Cali.	Patrón alimentario y evaluación antropométrica de los estudiantes de tercero a quinto de primaria de una institución educativa en el municipio de Jamundí -valle
Caracterización de la ingesta alimentaria y nutricional de los jugadores de futbol de la categoría sub 17 del equipo de américa de Cali.	Patrón de ingesta alimentaria estado nutricional, porcentaje de grasa y masa muscular en población adulta vegetariana perteneciente a la iglesia adventista del séptimo día del barrio el refugio en Santiago de Cali
Propiedades nutricionales para el diseño de la carta menú de una franquicia de comida saludable	Caracterización antropométrica en una población de adultos con síndrome de Down pertenecientes a una institución de la ciudad de Cali
Descripción de hábitos alimentarios en gestantes adolescentes con bajo peso gestacional usuarias del programa de control prenatal del hospital Carlos Carmona Montoya, en Santiago de Cali	Mirada al estado nutricional de las gestantes adolescentes y sus bebés de la fundación CERMUJER del ICBF de la ciudad de Cali 2017-2018
Diseño de una herramienta que describa el aporte nutricional de los principales platos típicos del valle	Determinar la composición corporal de las jugadores de rugby modalidad de 15 de La Liga Vallecaucana
Determinar cambios dietarios asociados con la ingesta nutricional y los métodos físicos, utilizados	Hábitos alimentarios de jóvenes entre los 18 y 24 años que hacen uso activo del centro de acondicionamiento físico de la IUEND

para la pérdida de peso que emplean los deportistas de lucha olímpica del valle del cauca	
Caracterización antropométrica de las deportistas de alto rendimiento de nado sincronizado pertenecientes a la selección Colombia	Protocolo de manejo nutricional para pacientes pediátricos oncológicos
Identificación de conocimientos y prácticas de alimentación complementaria en una población de cuidadores entre 6 a 24 meses	Requerimientos energéticos y patrón alimentario en deportistas de la liga vallecaucana de atletismo en modalidad velocidad
Describir el consumo de refrigerios, estado nutricional y nivel de actividad física en niños en edad escolar, en un colegio privado de la ciudad de Cali	Prácticas, actitudes y conocimientos alimentarios de madres lactantes con niños de 0 a 5 años en un cabildo indígena NASA KIWE TEKH KSXAW del norte del Cauca
Patrón de consumo de agua y bebidas azucaradas por la población de la escuela nacional del deporte	Hábitos alimentarios del adulto mayor de 60 a 80 años, ese suroriente de la ciudad de Santiago de Cali
Conocer los hábitos alimentarios de los estudiantes de la facultad de salud que ingresa a primer semestre en el periodo 2018 -1 de la IUEND	Diseño de meriendas saludables dirigidas a adultos de estratos 4, 5,6 de la zona sur de Cali.
TITULOS DE TRABAJOS DE MONOGRAFÍAS DESARROLLADOS EN 2018	
Guía para la generación de un sistema de vigilancia nutricional y alimentario del adulto mayor en Santiago de Cali.	Parámetros del estado nutricional para detectar
Tratamiento nutricional con dieta cetogénica en niños con epilepsia refractaria	La cúrcuma como anticancerígeno.
Los pro bióticos y la obesidad	Individuo con síndrome de asperger
Herramienta para paciente celiaco	El helado como un alimento nutritivo

4.2.7 Una reflexión sobre las prácticas (profesionales, pedagógicas o empresariales).

Los programas del área de ciencias de la salud deben prever las prácticas formativas, supervisadas por profesores responsables de ellas y disponer de los escenarios apropiados para su realización, y estarán sujetos a lo dispuesto en este decreto, en concordancia con la Ley 1164 de 2007, el modelo de evaluación de la relación docencia servicio y demás normas vigentes sobre la materia

La práctica promueve en el estudiante el “poder hacer”, entendiendo por esto la capacidad de dominar el arte y determinar la aplicación del “saber hacer”. Es en la práctica donde se construye, se propone y se transforma el contexto problema. La organización de la práctica está guiada por el Decreto 2376 de 2010 por medio del cual se regula la relación docencia-servicio para los programas de formación de talento humano en el área de la salud, por del Decreto 055 de 2015 que regula la práctica de los estudiantes a través de la afiliación a una aseguradora de riesgos laborales, además del reglamento estudiantil de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte, por el procedimiento de práctica.

4.2.8 Lo referente a las opciones de actividades de grado del programa

Modalidades u opciones de grado, indicando los criterios de evaluación.

La IU Escuela Nacional del Deporte otorgará el título de grado correspondiente a todos los estudiantes que hayan cumplido a satisfacción con el Plan de Estudios, de acuerdo con los requisitos que se establezcan para cada programa.

Para poder presentar solicitud de grado será necesario que a juicio de la Coordinación del Programa respectivo, el candidato haya cumplido con todos los cursos y actividades del Plan de Estudios. Se requiere, además, que se encuentre a Paz y Salvo por todo concepto con la IU END y haber cancelado el valor correspondiente a los derechos de grado.

Así mismo, en el Artículo 4 del Acuerdo en mención, el Trabajo de grado debe tener un carácter investigativo y desarrollarse bajo una de las siguientes modalidades:

a. Trabajo monográfico: Trabajo sobre una temática determinada cuyo desarrollo es bastante similar en cuanto a las partes, no así en el grado de profundidad, a un trabajo de investigación.

b. Trabajo de grado en el énfasis: (Proyección Social) Desarrollo y participación en programas, proyectos de proyección a la comunidad y desarrollo social. Construcción de metodologías de gestión pública y privada al servicio de lo social, durante la práctica pedagógica o profesional de último semestre.

c. Trabajo de grado en curso de profundización: Desarrollo de un trabajo dentro de un curso de profundización en un área específica, pertinente al programa académico, programado por la institución.

d. Trabajo de grado libre: Aquel que el estudiante desarrolla sobre un tema particular que parte de su propio interés o que surge de adherirse a un proyecto de investigación vinculado a una de las líneas de investigación institucional.

e. Trabajo en grupos de investigación: Desarrollo de un proyecto de investigación en grupos de investigación institucionales.

Referente al número de estudiantes, el trabajo de grado podrá ser realizado de manera individual o colectiva en grupos de máximo tres (03) estudiantes para pregrado y dos (02) para posgrados, según el Artículo 9 del Acuerdo 006.

En el Artículo 22º del Acuerdo se plantea la evaluación del trabajo de grado, definida como la calificación desde las dimensiones éticas, estéticas y epistemológicas (presentación del trabajo, metodología utilizada, desarrollo de cada etapa metodológica, resultados obtenidos y su análisis, cumplimiento de los objetivos, conclusiones y sustentación pública) bajo los criterios de coherencia, pertinencia y viabilidad. El resultado definitivo de la evaluación se definirá en APROBADO o REPROBADO.

4.2.9 Lo referente a la formación en lengua extranjera

El programa de Nutrición y Dietética en el pensum Vigente ofrece los cursos de formación en lengua extranjera (Inglés) en cuatro niveles que se ajustan a los siguientes niveles de formación: Nivel A1, Nivel A2, Nivel B1. Estos cursos están enfocados en las competencias y habilidades orales y escritas de la lengua extranjera. Su contenido se centra en el desarrollo de habilidades y destrezas, que permiten la comunicación y la adquisición de la lengua extranjera, son ofertados por la unidad de Idiomas y los estudiantes los matriculan de acuerdo a su nivelación y disponibilidad de tiempo a lo largo del desarrollo de su programa académico, lo importante es que al finalizar su formación pedagógica ya los haya obtenido el nivel B1 (4 nivel) el cual es requisito para obtener el título profesional.

4.2.10 Presentación de la Malla curricular del plan de estudios

Semestre	Nombre del curso	Carácter del curso	Tipo de curso	Validable	Homologable	Área Curricular	Créditos	Horas teóricas semanales	Horas prácticas semanales	Horas presenciales semanales	Horas NO presenciales semanales	Tiempo de dedicación semanal	Sistema de evaluación %
1	Química general	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	3	3		3	6	9	30-30-40
	Biología Celular	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	3	3		3	6	9	30-30-40
	Morfología General	Obligatorio	TEORICA	SI	SI	Físico-naturales	4	4		4	8	12	30-30-40
	Actividad Física y Promoción de la salud	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional discipli.	2	2		2	4	6	30-30-40
	Taller de comprensión textual	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
	Socio antropología de la nutrición	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Profesional discipli.	1	2		2	4	6	30-30-40
	Constitución política y civismo	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Sociohumanistic	1	2		2	4	6	30-30-40
	CURSO ELECTIVO 1	Electivo	TEORICO	NO	NO	Complementa.	2	2		2	4	6	100%
2	Bioquímica	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	4	4		4	8	12	30-30-40
	Microbiología y laboratorio	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	3	3		3	6	9	30-30-40
	Anatomía Especializada	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	2	2		2	4	6	30-30-40
	Ciencia y tecnología de alimentos	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional discipli.	3	3		3	6	9	30-30-40
	Metodología de la investigación	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
	Salud y nutrición publica	obligatorio	TEORICO	SI	SI	Profesional discipli.	2	2		2	4	6	30-30-40
	Taller de producción textual	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
3	Fisiología General	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	4	4		4	8	12	30-30-40
	Química de alimentos	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Profesional discipli.	3	3		3	6	9	30-30-40
	Fundamentos de biología molecular	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Físico-naturales	2	2		2	4	6	30-30-40
	Epidemiología	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
	Evaluación nutricional y antropométrica	Obligatorio	TEORICA/PRACTICAS	NO	SI	Profesional discipli.	3	1	2	3	6	9	30-30-40
	Organización y gestión de servicios de alimentos	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional discipli.	2	2		2	4	6	30-30-40
	Políticas y seguridad alimentaria	Obligatorio	TEOR/PRACTI	SI	SI	Profesional discipli.	2	2		2	4	6	30-30-40
	Taller de comunicación en salud	OBLIGATORIO	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
4	Alimentación y Nutrición de la gestante y del niño.	Obligatorio	TEORI	NO	SI	Profesional discipli.	4	4		4	8	12	30-30-40
	Fisiopatología humana	obligatorio	TEORICO	NO	SI	Físico-naturales	4	4		4	8	12	30-30-40
	Principios básicos de la preparación de alimentos	Obligatorio	TEORICA/PRACTICO	NO	SI	Profesional discipli.	4	2	2	4	8	12	30-30-40
	Bioestadística	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40

Educación alimentaria y nutricional	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	2	2		2	4	6	30-30-40
Psicología de la educación	Obligatorio	TEORICO	SI	SI	Complementaria	2	2		2	4	6	30-30-40
Desarrollo humano sostenible	OBLIGATORIO	TEORICO	SI	SI	Sociohumanista	2	2		2	4	6	30-30-40
Alimentación y Nutrición en el adulto y el anciano.	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	4	4		4	8	12	30-30-40
Fisiología del ejercicio	obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	4	4		4	8	12	30-30-40
Practica en nutrición publica	Obligatorio	PRACTICO	NO	SI	Profesional al discip	6		16	16		16	100%
Nutrición y actividad física	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	3	3		3	6	9	30-30-40
Epidemiología de la nutrición	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	2	2		2	4	6	30-30-40
Electiva No 3 INOCUIDAD	Obligatorio	TEORICO	NO	SI	Profesional al discip	2	2		2	4	6	100%
Nutrición y Entrenamiento Deportivo	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Profesional al discip	4	4		4	8	12	
Práctica de Nutrición clínica del niño y la gestante	OBLIGATORIO	PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	6		16	16		16	100%
Practica administración de servicios de alimentos	OBLIGATORIO	PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	6		16	16		16	100%
Anteproyecto de Investigación	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Complementaria	2	2		2	4	6	100%
Bioética	OBLIGATORIO	TEORICO	SI	SI		1	1		2	4	6	
Electiva No 4 SOPORTE NUTRICIONAL	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Profesional al discip	2	2		2	4	6	100%
Practica nutrición en el deporte	OBLIGATORIO	PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	6		16	16		16	100%
Practica en nutrición clínica del adulto y anciano	OBLIGATORIO	PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	6		16	16		16	100%
Proyecto de investigación	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Complementaria	2	2		2	4	6	100%
Imagen Profesional	OBLIGATORIO	TEORICO	SI	NO	Complementaria	1	2		1	2	3	100%
ELECTIVA No 5 GASTRONOMIA SALUDABLE	OBLIGATORIO	TEORICO/PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	2	1	1	2	4	6	100%
Énfasis Profesional (PASANTÍA)	OBLIGATORIO	PRACTICO	NO	NO	Profesional al discip	12		35	35		35	100%
Trabajo de Grado	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Complementaria	2	2		2	4	6	100%
ELECTIVA No 6 ALIMENTOS EN LA INDUSTRIA	OBLIGATORIO	TEORICO	NO	NO	Profesional al discip	2	2		2	4	6	100%

5. ACTUALIZACIÓN DEL CURRÍCULO

Las estrategias que hasta la fecha tiene el programa para actualizar el currículum, son las siguientes:

- Trabajo permanente del comité de programa quien recoge todas las inquietudes y problemáticas que se presentan en el programa con el paso del tiempo y junto con la asesoría de la decanatura se hacen los ajustes o cambios pertinentes de acuerdo a la situación requerida.
- El proceso de autoevaluación brinda una buena cantidad de información con relación a las necesidades del currículum y ajustes que se deben implementar con el paso del tiempo.
- El consejo de facultad brinda el respaldo para llevar a cabo los ajustes o cambios requeridos por el programa, siempre y cuando no afecte la estructura general del pensum.

6. MARCO PEDAGOGICO DEL PROGRAMA

Las nociones pedagógicas y estrategias que se usan en el logro de los perfiles planteados por el programa (perfil profesional y perfil ocupacional) son las siguientes:

Perfil del Profesional (Competencias en el Saber)

El Nutricionista Dietista de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte debe ser un profesional cualificado en la Nutrición y la Dietética, a través del desarrollo de competencias en la evaluación, diagnóstico, planeación e intervención del manejo y estado nutricional de individuos y grupos de población: Esto implica el desarrollo de competencias para:

- Evaluar y diagnosticar el estado nutricional de individuos y grupos, con base en indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y de consumo de alimentos.
- Planear la atención nutricional para individuos y grupos durante el proceso vital humano teniendo en cuenta los requerimientos y recomendaciones nutricionales y sus características fisiológicas, socioculturales y económicas.
- Orientar el tratamiento nutricional del individuo enfermo teniendo en cuenta el diagnóstico nutricional, las alteraciones bioquímicas y fisiológicas, sus requerimientos nutricionales, y, las características de los alimentos y productos de nutrición enteral y parenteral.
- Relacionar las características físico-químicas y la composición nutricional de los alimentos y los cambios originados durante su procesamiento y conservación con el proceso de alimentación y nutrición del ser humano para orientar las intervenciones nutricionales.
- Administrar servicios de alimentación para individuos y grupos, con base en las necesidades y expectativas del mercado, que aseguren la calidad nutricional, sensorial e inocuidad de la alimentación suministrada, para contribuir al bienestar nutricional de la población.
- Describir, explicar y analizar la situación alimentaria y nutricional de la población y proponer acciones de intervención nutricional.

Perfil de desempeño (Competencias en el Hacer)

El Nutricionista Dietista de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte estará capacitado para desempeñarse como:

- Participar en el desarrollo de sistemas de vigilancia alimentaria y nutricional y seguridad alimentaria para grupos específicos y población en general.
- Participar como líder en grupos de carácter interdisciplinario e intersectorial, en la investigación, diseño, ejecución y evaluación de planes, programas y proyectos de alimentación y nutrición, para la solución de problemas alimentario nutricionales de la población.
- Proponer, planear, ejecutar y evaluar programas educativos en salud, alimentación y nutrición que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludables en individuos y colectividades.
- Interpretar y aplicar los fundamentos básicos de la investigación en alimentación y nutrición.
- Administrar planes programas y proyectos de alimentación y nutrición aplicando las políticas sociales, económicas y de salud, relacionados con la situación alimentaria y nutricional en individuos, instituciones y colectividades.

7. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

7.1. Redes académicas y Movilidad

Descripción de las estrategias para la vinculación a redes académicas de los estudiantes y profesores del programa, con miras a la movilidad principalmente entrante.

7.2. Prácticas estudiantiles

Lineamientos de la práctica profesional. Los siguientes son los lineamientos generales para el desarrollo de la práctica profesional en el programa de Nutrición y Dietética de la IU Escuela Nacional del Deporte:

- Cada sitio de práctica cuenta con un convenio docente- asistencial vigente y firmado por los representantes legales de cada institución comprometida.
- Cada sitio de práctica profesional tiene un plan de trabajo semestral elaborado en coordinación entre el programa y la institución de acuerdo a las necesidades de formación y los requerimientos de intervención del sitio de práctica.
- La práctica profesional del programa de Nutrición y Dietética promueve la formación integral del estudiante en el ser, el hacer y el saber.
- El docente de práctica profesional acompaña al estudiante en el 80% de su dedicación, en el 20% restante el estudiante estará dedicado a actividades administrativas inherentes a cada sitio en particular.
- Los estudiantes ingresan a la práctica profesional llenando todos los requisitos de los cursos básicos y profesionales ubicados en el plan de estudios en el semestre inmediatamente anterior al inicio de la práctica correspondiente.
- La selección de los escenarios de práctica se hace de acuerdo a las necesidades de formación del estudiante, áreas de atención establecidas en cada sitio de rotación, nivel de complejidad y necesidades y problemáticas en las áreas de salud y deporte en el contexto.
- Las prácticas están organizadas de manera secuencial, teniendo en cuenta niveles de formación, niveles de desempeño y la complejidad bio-psico-social de la población a intervenir.
- La rotación será aprobada con calificación de tres puntos cero (3.0) lo cual es requisito para hacer la promoción al siguiente nivel.
- El número promedio de estudiantes será de seis (6) a ocho (8) por cada sitio de práctica, o de acuerdo con la cobertura, necesidades y disponibilidad de recursos.
- Cada programa de práctica tiene construidas las competencias para el desempeño idóneo.
- Cada sitio de práctica tiene su programa de inducción para los estudiantes.
- Los aspirantes a práctica formativa y deben presentar de manera digital o en medio magnético o enviarlos por correo electrónico al coordinador de práctica de la Facultad correspondiente los siguientes requisitos:
 - Hoja de Vida usada por la Facultad.
 - Fotocopia del documento de identidad.
 - Fotocopia del carné estudiantil.
 - Documento que certifique la afiliación **activa** a EPS (contributivo/subsidiado)
 - Carné de vacunación con **esquema completo** (Hepatitis B, Hepatitis A, Varicela, Tétanos, Influenza, MMR, meningococo, neumococo). Este requisito se socializa desde primer semestre.
 - Certificado de títulos POSITIVOS para Hepatitis B (IGG), para Hepatitis A (IGG) y para Varicela (IGG). Este requisito se socializa desde primer semestre
- Todos los estudiantes sin excepción deberán tener afiliación a ARL, según lo estipulado en el Decreto 055 de 2015 y Decreto 1072 de 2015, el responsable de los pagos se definirá en mutuo acuerdo entre la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte y las agencias o sitios de práctica en convenio, así como una póliza de Responsabilidad Civil.
- Los docentes de práctica y los estudiantes deben cumplir estrictamente el estatuto estudiantil de la IU Escuela Nacional del Deporte, el reglamento de práctica del programa de Nutrición y Dietética, y aquellos que estén estipulados dentro del convenio interinstitucional existente.
- Al finalizar cada práctica, el docente y el estudiante entregan un informe de gestión de acuerdo a los parámetros propuestos por el programa académico.

La IU Escuela Nacional del Deporte y sus programas deben tener una lectura continua del entorno y precisar las necesidades sociales y culturales que lo afectan. Así, la proyección social, y dentro de esta las prácticas profesionales, como una de las funciones institucionales y del programa en el campo de la salud, la educación y el deporte, se convierte en un pilar para la formación y confrontación de realidades en el estudiante, al mismo tiempo que contribuye a satisfacer necesidades de la población y lograr mejores niveles de la calidad de vida de la sociedad.

La práctica profesional como parte de la estructura curricular de los programas de la IU Escuela Nacional del Deporte, prepara al estudiante para el desarrollo e integración de competencias cognitivas (conocimientos, destrezas y habilidades) y actitudinales a través de los cuales se plasman los valores que lo forman para una actuación idónea, sobre una realidad concreta, lo que se traduce en un saber ser, saber conocer, saber hacer.

La práctica profesional se constituye en un puente que permite la relación de los programas y la IU Escuela Nacional del Deporte con las instituciones públicas y privadas del sector productivo, de la salud, del deporte, la actividad física y la recreación entre otros, para brindar servicios fisioterapéuticos, de deporte y actividad física, contribuyendo a la promoción, prevención y rehabilitación del movimiento corporal humano, aportando a la calidad de vida del tejido social del país. Las condiciones de violencia por el conflicto armado, el aumento de los índices de pobreza, las condiciones de miseria, la falta de oportunidades para la educación, la pérdida de los valores, inadecuadas condiciones laborales, entre otros factores, llevan al aumento de los problemas nutricionales y de alimentación del individuo y los grupos poblacionales. Lo que permitirá que el profesional de nutrición y dietética se pueda desenvolver en un ambiente adecuado y falto de conocimiento y orientación en este aspecto.

Para el desarrollo de las prácticas profesionales en el programa de Nutrición y Dietética, se presenta una propuesta donde se plasman los compromisos que adquieren las dos partes comprometidas y se somete al respectivo estudio jurídico y de las juntas directivas de las dos instituciones. Se presenta un cronograma de actividades conjuntas semestrales y los objetivos propuestos; ambos son evaluados periódicamente por un comité Docente Asistencial que se encarga de la administración de los convenios.

En el programa de Nutrición y Dietética de la IU END, se ha tenido en cuenta el área laboral del desempeño profesional, para el cual se ha realizado convenios con empresas del sector privado y oficial, se ha planteado y desarrollado programas que han encontrado una respuesta positiva en cuanto al impacto generado y sobre el perfil del profesional que se formará en la institución.

En estas empresas se ha llevado a cabo actividades de promoción de la salud y prevención de la enfermedad, desde los aspectos de alimentación y nutrición, se actúa en los servicios de alimentos para organizar y ofrecer un servicio de acuerdo a las necesidades nutricionales del usuario, en algunas, se apoya a los deportistas en cada una de las fases de entrenamiento y competencia y así de acuerdo a las áreas de desempeño, se ubica las labores del estudiante del programa.

El programa de Nutrición y Dietética tiene un docente encargado de cada rotación, que se articula con la programación académica y la práctica social comunitaria, dependiendo del sitio donde la misma se ejecute y los objetivos que se persigan.

Realización de convenios: Para dar cumplimiento a estos objetivos específicos, la IU Escuela Nacional del Deporte se vincula con entidades públicas y privadas locales, regionales, nacionales e internacionales, haciendo contactos y convenios Interinstitucionales a corto, mediano y largo plazo, para la realización de trabajos que propicien el desarrollo de grupos y comunidades. (Ver archivo de convenios interinstitucionales).

La IU Escuela Nacional del Deporte tiene también convenios con entidades que estén interesadas en recibir estudiantes en práctica o aquellas que presentan las condiciones para la formación acertada de

los estudiantes. Dichas entidades, deben cumplir con una serie de requisitos, que la Coordinación del Programa determinará a la hora de firmar el convenio y de igual manera las prácticas propuestas deben cumplir con las expectativas y suplir las necesidades de la población involucrada de acuerdo a los problemas en salud, alimentación y nutrición que presentan.

Convenios de práctica vigentes

Convenios de Practica Programa de Nutrición y Dietética

Tipo de convenio	Instituciones, unidades o empresas con convenios	Prácticas y semestres y número de estudiantes beneficiados
Convenios Clínico Asistencial	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hospital Universitario del Valle ▪ Centro Médico IMBANACO ▪ Clínica Colombia 	6º Semestre: Practica Nutrición clínica del niño y la Gestante, 6 estudiantes por unidad y jornada durante 9 semanas
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hospital Universitario del Valle ▪ Hospital San Juan de Dios 	7º Semestre: Practica Nutrición Clínica del niño y del anciano, 6 estudiantes por unidad y jornada durante 9 semanas
Convenios para intervención con la Comunidad	<ul style="list-style-type: none"> ▪ RED DE SALUD MUNICIPAL: ESE Norte- ESE Centro- ESE Ladera- ESE Suroriente ▪ INSTITUCIONES EDUCATIVAS MUNICIPALES: I.E. Jorge Isaac INEM – I.E. José Antonio Galán ▪ Asociación Hogares Infantiles (ASOHIVA) ▪ COBISOCIAL ▪ Institución Universitaria Escuela del Deporte 	5º Semestre: Practica de Salud y Nutrición Publica, 2 hasta 4 estudiantes por unidad y jornada durante 16 semanas
Convenios para practica pedagógica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ INDERVALLE ▪ IPS Escuela Nacional del Deporte 	7º Semestre: Practica de Nutrición en el Deporte, 2 hasta 4 estudiantes por unidad y jornada durante 9 semanas
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Compass Group ▪ Salamanca ▪ Hospital Universitario del Valle 	6º Semestre: Practica de Administración de Servicio de alimentos, 2 hasta 4 estudiantes por unidad y jornada durante 9 semanas
Convenio de pasantías: A: Pasantías en el Clínica del niño y del adulto, Consulta externa y servicio de alimentos hospitalarios B: Pasantías en el área de la salud y nutrición publica, servicios de alimentos C: Pasantías en el área de Nutrición en el Deporte	A: Hospital Universitario del Valle <ul style="list-style-type: none"> ▪ Centro Médico IMBANACO ▪ Hospital San Francisco de Paula Santander (Santander de Quilichao) ▪ Clínica Palma Real ▪ IPS Florida- Hospital San José de Buga ▪ Clínica San Francisco (Tuluá) ▪ Cardioprevent ▪ Hospital Mario Correa ▪ Hospital Divino Niño de Buga 	8º Semestre en el Énfasis Profesional o Pasantía. 1 o 2 Estudiantes por unidad durante 18 semanas 8 horas al día por 4 días a la semana
	B: Asociación Cristiana de Jóvenes <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colegio Nuevo Cambridge ▪ Instituto San José ▪ Instituto de Ciegos y Sordos ▪ FUNDAMOR ▪ ASODISVALLE ▪ - Club de Leones 	
	C: INDERVALLE <ul style="list-style-type: none"> ▪ I.U. Escuela Nacional del Deporte ▪ Asociación Deportivo Cali ▪ Corporación América de Cali ▪ BODYTECH 	

Estructura General de las Prácticas Docencia Servicio

Estructura de la Práctica en Nutrición Clínica del Niño y la Gestante						
Número de estudiantes	Número de semanas	Número de grupos	Nombre de la agencia de práctica	Número horas diarias	Número de días semanales	Número de horas semanales
6	9	1	Hospital Universitario del Valle	4	4	16
6	9	2	Centro Médico IMBANACO	4	4	16
6	9	1	Clínica Colombia	4	4	16
Estructura de la Práctica en Nutrición del Adulto y del Anciano						
Número de estudiantes	Número de semanas	Número de grupos	Nombre de la agencia de práctica	Número horas diarias	Número de días semanales	Número de horas semanales
6	9	2	Hospital Universitario del Valle	4	4	16
6	9	2	Hospital San Juan de Dios	4	4	16

7.2.1 Estrategias pedagógicas para el desarrollo y evaluación de las prácticas profesionales

Práctica profesional V Semestre

Entrada	Procesos	Salida
<p>Quiénes ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de V semestre, Docentes de práctica ▪ Representantes de los sitios de práctica IPS, Centros Educativos etc. ▪ Pacientes de las IPS y estudiantes de educación escolarizada de las instituciones, fundaciones, para el trabajo de nutrición y salud pública ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de práctica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de evaluación ▪ Convenios interinstitucionales ▪ Escenarios de práctica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los estudiantes ingresan a la práctica los estudiantes de V semestre llenando todos los requisitos académicos y los requisitos de exigencia de salud pública. 2. Reciben inducción sobre operatividad de la institución, conformación administrativa, manejo de documentación, papelería, y acciones que van a realizar. 3. En el proceso cognitivo, interrelacionan e integran con el grupo interdisciplinario del sitio de práctica, las cuales estructuran en sus actividades académicas durante la práctica. 4. También desarrollarán habilidades de pensamiento, que les permiten construir y adquirir conocimiento para procesar información en las áreas de atención, información sobre el contexto, condiciones epidemiológicas, programa de crecimiento y desarrollo. 5. Desarrollan valores que se plasman en sus actitudes de sensibilidad social, actitud crítica, productiva, respeto, liderazgo, capacidad de comunicación, tolerancia, autonomía y trabajo en equipo. 6. Para solucionar problemas deben desarrollar destrezas y habilidades para la aplicación de procedimientos, manejo de técnicas y tecnologías para cumplir con los objetivos de intervención, y dejar el mensaje claro mediante el proceso educativo en nutrición y salud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante se concientiza y adquiere competencias para el respeto, la tolerancia, la sensibilidad social, la responsabilidad, confiabilidad, compromiso y autonomía, con liderazgo en el manejo de niños de los programas de crecimiento y desarrollo y sus familiares. 2. También adquiere confianza para su actuar en las diferentes acciones ejecutadas. 3. Integra el conocimiento adquirido, con las destrezas y habilidades con pacientes de todos los programas de atención primaria en salud. 4. Adquiere la capacidad de organización de los planes de tratamiento, la capacitación para las acciones de promoción y prevención, desarrolla procesos comunicativos y capacidad transmitir el conocimiento de una manera eficaz. 5. Desarrolla la capacidad de evaluar, intervenir y hacer el seguimiento correspondiente a usuarios de los servicios de pediatría hospitalizados y en consulta externa.

Práctica profesional VI Semestre

Entrada	Proceso	Salida
<p>Quienes Ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de VI semestre, Docentes de práctica de Nutrición Clínica del Niño y la Gestante ▪ Representantes de los sitios de práctica Hospitales y Centros Médicos con servicios de pediatría ▪ Pacientes y parientes de los sitios de práctica Hospitales y Centros Médicos con servicios de pediatría ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de práctica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de evaluación ▪ Convenios interinstitucionales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los estudiantes ingresan a la Práctica los estudiantes de VI semestre cumpliendo todos los requisitos académicos y las exigencias de los sitios de atención con servicios de NUTRICION CLINICA DEL NIÑO Y LA GESTANTE 2. Recibe la inducción sobre operatividad de la institución, conformación administrativa, manejo de documentación, papelería y acciones que el estudiante va a realizar. 3. En el proceso cognitivo, interrelacionan e integran con el grupo interdisciplinario del sitio de práctica, las cuales estructuran en sus actividades académicas durante la práctica. 4. También desarrollaran habilidades de pensamiento, que les permiten construir y adquirir conocimiento para procesar información en las áreas de atención, información sobre el contexto, condiciones del estado nutricional de los niños y las mujeres gestantes 5. Desarrollan valores que se plasman en sus actitudes de sensibilidad social, actitud crítica, productiva, respeto, liderazgo, capacidad de comunicación, tolerancia, autonomía y trabajo en equipo. 6. Para solucionar problemas deben desarrollar destrezas y habilidades para la aplicación de procedimientos, manejo de técnicas y tecnologías para cumplir con los objetivos de intervención, y dejar el mensaje claro mediante el proceso educativo en nutrición y salud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante se concientiza y adquiere competencias para el respeto, la tolerancia, la sensibilidad social, la responsabilidad, confiabilidad, compromiso y autonomía, con liderazgo en el manejo de los niños y las mujeres gestantes del sitio de práctica. 2. También adquiere confianza para su actuar en las diferentes acciones ejecutadas. 3. Integra el conocimiento adquirido, con las destrezas y habilidades con pacientes de los servicios de pediatría tanto los de hospitalización y consulta externa 4. Adquiere la capacidad de organización de los planes de tratamiento, la capacitación para las acciones de promoción y prevención, desarrolla procesos comunicativos y capacidad transmitir el conocimiento de una manera eficaz. 5. Desarrolla la capacidad de evaluar, intervenir y hacer el seguimiento correspondiente a usuarios de los servicios de pediatría hospitalizados y en consulta externa.
<p>Quienes Ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de VI semestre, Docentes de práctica de Servicios de Alimentación ▪ Representantes de los sitios de práctica Unidades de servicios de alimentos de clínicas e industrias ▪ Usuarios de los sitios de práctica Unidades de servicios de alimentos de clínicas e industrias ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de practica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de evaluación ▪ Convenios interinstitucionales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los estudiantes ingresan a la Práctica son estudiantes de VI semestre cumpliendo todos los requisitos académicos y las exigencias de salud pública. 2. Recibe la inducción sobre operatividad de la institución, conformación administrativa, manejo de documentación, papelería y acciones que el estudiante va a realizar. 3. Conoce y profundiza en los procesos de organización y gestión de un servicio de alimentos. 4. Adquiere habilidad en la construcción de programas para el abordaje de las diferentes maneras de llevar a cabo el proceso de administración del servicio. 5. En el proceso cognitivo desarrolla habilidades para: Reconocer las necesidades del usuario, ser parte del equipo interdisciplinario, el actuar administrativo 6. Realizar procesos de promoción y prevención en salud a través de la adecuada alimentación. <ul style="list-style-type: none"> ▪ El manejo del tiempo, toma de decisiones, procesos de comunicación. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Al finalizar la práctica de VI semestre, el estudiante adquiere: Destreza para desarrollo de las actividades en un servicio de alimentos, habilidad para trabajar en equipo, aprende a interactuar con la población y con los equipos interdisciplinarios. 2. Afianza e integra a la práctica conceptos del área administración, economía, personal, compras y las habilidades necesarias en la aplicación de estos en la práctica. 3. Adquiere, disciplina, orden y organización en el desempeño de sus actividades. Esta práctica lleva al estudiante a integrar su saber ser, conocer y hacer frente a las necesidades de los usuarios de los servicios de alimentos.

Práctica Integrada VII semestre

Entrada	Proceso	Salida
<p>Quienes Ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de VII semestre, Docentes de práctica de Nutrición Clínica del Adulto ▪ Representantes de los sitios de práctica ▪ Hospitales y clínicas con servicios de NUTRICIÓN CLÍNICA DEL ADULTO ▪ Usuarios de los sitios de práctica servicios de nutrición clínica del adulto ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de práctica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de valuación ▪ Convenios interinstitucionales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los estudiantes ingresan a la Práctica los estudiantes de VII semestre cumpliendo todos los requisitos académicos y las exigencias de salud pública. 2. Recibe la inducción sobre operatividad de la institución, conformación administrativa, manejo de documentación, papelería y acciones que el estudiante va a realizar. 3. En el proceso cognitivo, interrelacionan e integran con el grupo interdisciplinario del sitio de práctica, las cuales estructuran en sus actividades académicas durante la práctica. 4. También desarrollaran habilidades de pensamiento, que les permiten construir y adquirir conocimiento para procesar información en las áreas de atención, información sobre el contexto, condiciones epidemiológicas, de los programas de atención al adulto y anciano 5. Desarrollan valores que se plasman en sus actitudes de sensibilidad social, actitud crítica, productiva, respeto, liderazgo, capacidad de comunicación, tolerancia, autonomía y trabajo en equipo. 6. Para solucionar problemas deben desarrollar destrezas y habilidades para la aplicación de procedimientos, manejo de técnicas y tecnologías para cumplir con los objetivos de intervención, y dejar el mensaje claro mediante el proceso educativo en nutrición y salud. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante se concientiza y adquiere competencias para el respeto, la tolerancia, la sensibilidad social, la responsabilidad, confiabilidad, compromiso y autonomía, con liderazgo en el manejo de los adultos y ancianos de los programas de la institución. 2. También adquiere confianza para su actuar en las diferentes acciones ejecutadas. 3. Integra el conocimiento adquirido, con las destrezas y habilidades con pacientes de los programas del adulto y del anciano y aquellos que se encuentran hospitalizados. 4. Adquiere la capacidad de organización de los planes de tratamiento, la capacitación para las acciones de promoción y prevención, desarrolla procesos comunicativos y capacidad transmitir el conocimiento de una manera eficaz.
Entrada	Proceso	Salida
<p>Quienes Ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de VII semestre, Docentes de práctica de Nutrición del Deporte ▪ Representantes de los sitios de práctica Unidades Deportivas de las diferentes ligas agremiadas por INDERVALLE ▪ Deportistas de los sitios de práctica Unidades Deportivas ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de practica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de evaluación ▪ Convenios interinstitucionales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los estudiantes ingresan a la Práctica los estudiantes de VII semestre cumpliendo todos los requisitos académicos y las exigencias de salud pública. 2. Recibe la inducción sobre operatividad de la institución, conformación administrativa, manejo de documentación, papelería y acciones que el estudiante va a realizar. 3. En el proceso cognitivo, interrelacionan e integran con el grupo interdisciplinario del sitio de práctica, las cuales estructuran en sus actividades académicas durante la práctica. 4. También desarrollaran habilidades de pensamiento, que les permiten construir y adquirir conocimiento para procesar información en las áreas de atención, información sobre el contexto, condiciones de los programas de intervención nutricional con los deportistas de las diferentes ligas de INDERVALLE 5. Desarrollan valores que se plasman en sus actitudes de sensibilidad social, actitud crítica, productiva, respeto, liderazgo, capacidad de comunicación, tolerancia, autonomía y trabajo en equipo. 6. Para solucionar problemas deben desarrollar destrezas y habilidades para la aplicación de procedimientos, manejo de técnicas y tecnologías para cumplir con los objetivos de intervención, y dejar el mensaje claro mediante el proceso educativo en nutrición y salud y deporte. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. El estudiante se concientiza y adquiere competencias para el respeto, la tolerancia, la sensibilidad social, la responsabilidad, confiabilidad, compromiso y autonomía, con liderazgo en el manejo de los adultos y ancianos de los programas de la institución. 2. También adquiere confianza para su actuar en las diferentes acciones ejecutadas. 3. Integra el conocimiento adquirido, con las destrezas y habilidades con los deportistas de las diferentes ligas deportivas pertenecientes a INDERVALLE 4. Adquiere la capacidad de organización de los planes de tratamiento, la capacitación para las acciones de promoción y prevención, desarrolla procesos comunicativos y capacidad transmitir el conocimiento de una manera eficaz.

Énfasis Profesional o Pasantías VIII semestre

Entrada	Proceso	Salida
<p>Quiénes Ingresan:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Estudiantes de VIII semestre, Docentes de Pasantía o Énfasis Nutricional ▪ Representantes de los sitios de práctica ▪ Póliza de responsabilidad civil ▪ Vacunas de los estudiantes y docentes de practica ▪ Conocimiento, tecnología, materiales e insumos ▪ Formas de evaluación ▪ Convenios interinstitucionales 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los escenarios de práctica responden a las necesidades sociales y culturales de la ciudad de Cali y municipios aledaños que cuenten con la estructura organizacional necesaria para el desarrollo de las actividades programadas por los estudiantes para el énfasis que están buscando. 2. El énfasis profesional como proceso que es, evoluciona, diagnostica y evalúa, ya que a partir de ella se identifica la suficiencia del futuro profesional desde los perfiles establecidos en el programa. La práctica tendrá que sustentarse en unas constantes claras, concretas, coherentes y dinámicas, que le permitan al estudiante un desenvolvimiento adecuado de sus funciones, mediante el cumplimiento de los deberes y derechos para alcanzar con éxito el desempeño profesional. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Un estudiante capaz de abordar y dar solución a necesidades y problemas que alteran el estado nutricional de los individuos. 2. Un estudiante se permita avanzar en los diferentes niveles de atención, la promoción, prevención en aspectos de salud y nutrición buscando la participación activa de los individuos en la sociedad. 3. Introducir al estudiante en un contexto que propicie el análisis, la proposición y el carácter investigativo que le permita implicarse en su ejercicio profesional y con la búsqueda de su propio conocimiento. 4. Proporciona al practicante argumentos necesarios que den respuesta al medio laboral y social donde se desarrolle, con la impronta de ser estudiante de la Escuela Nacional del Deporte.

El componente evaluativo de la práctica se enmarca bajo dos dimensiones fundamentales, la dimensión cuantitativa compuesta por 6 ítems: evaluación inicial, fundamento teórico, análisis situacional, habilidad técnica, capacidad de resolución de situaciones complejas y trabajo en equipo y la dimensión cualitativa compuesta por 6 ítems: liderazgo, planeación, seguimiento a resultados, relaciones interpersonales, apertura al cambio y estándares profesionales, cada ítem tiene un porcentaje específico y se evalúa con escala de 1 a 5.

7.3. Investigación del programa

El programa de nutrición y dietética y su grupo de investigación GINSA se proyecta, en diez años, como un grupo de investigación consolidado y especializado, reconocido a nivel nacional e internacional, líder en la intervención oportuna de los problemas de nutrición de la población del Sur Occidente Colombiano; el grupo también orientará sus esfuerzos al diseño de estrategias, productos y servicios en alimentación y nutrición que hagan aportes al bienestar y al mejoramiento de la calidad de vida de la población colombiana. El grupo contara con un equipo de investigadores competentes, gestores de proyectos de alto impacto, comprometidos con el desarrollo del País y la formación de talento humano a nivel de pregrado y posgrado.

Todo lo anterior en el marco del modelo de investigación que aplica la Facultad de Salud y Rehabilitación, que es el modelo (P-P) es una herramienta que facilita la elaboración de un amplio diagnóstico comunitario en cuanto que aborda múltiples determinantes de la salud y permite la participación activa de la población. El modelo hace posible proponer estrategias de intervención más acordes con las necesidades que influyen en la salud de la comunidad porque se parte del supuesto de que cuando las personas o grupos sociales tienen un mayor conocimiento sobre los determinantes de la salud, aumenta su capacidad de tomar decisiones que afectan favorablemente su bienestar personal, familiar o comunitario.

A partir de los postulados teóricos del modelo P-P es posible delimitar un marco de trabajo, pertinente para describir el proceso de formulación de generación de conocimiento para influir las

decisiones y políticas sociales del municipio y/o la región. A este marco de trabajo se le denomina el ciclo de la asistencia técnica y la investigación para la acción social (fig. 2), se espera que este marco de trabajo pueda utilizarse para enriquecer y orientar los procesos de investigación institucional.

En este ciclo se identifican 7 pasos para el desarrollo de una decisión en salud fundamentada en la generación de conocimiento. En cada uno de estos pasos es posible brindar asesoría o asistencia técnica basándose en conocimiento previamente producido (información secundaria) o generar la información necesaria mediante investigación (información primaria) cuando no se cuente con ella. Es flexible, en el sentido de que todos los pasos no tienen que ser desarrollados por el mismo grupo de personas y también permite que un problema pueda ser retomado según el grado de desarrollo en que se encuentre la política. También se debe reconocer, que en la medida que se avanza en el ciclo, la resolución de cada paso toma un tiempo que es variable según el problema abordado y en cada paso se deben utilizar metodologías específicas para solucionarlo.

7.4. Proyección social del programa

La Proyección Social del programa de Nutrición y dietética de la IU Escuela Nacional del Deporte se realiza a través de diferentes estrategias que requieren de indicadores de seguimiento y evaluaciones propias. Estas se realizan a través de:

- Capacitación y Educación Continuada (Congresos, seminarios, diplomados, cursos): Es el conjunto de procesos de enseñanza-aprendizaje ofrecidos con el fin de profundizar en temas específicos en los ámbitos formativos para el deporte y la salud, a nivel local, nacional e internacional que siguen la formación de pregrado y postgrado para posibilitar la actualización de profesionales y estudiantes en su campo de desempeño y contribuir con su mejoramiento permanente.
- Prácticas Pedagógicas, Profesionales y Pasantías: Permiten abordar y dar solución a necesidades y problemas que alteran el bienestar físico y nutricional de los individuos en su medio. También permiten avanzar en los diferentes niveles de atención, la promoción, prevención, de la salud y de los hábitos saludables de vida buscando la participación activa de los individuos en la sociedad.
- Interacción con el sector productivo:
- Docencia: Esta estrategia guía la formación del estudiante y permite establecer también relaciones con la sociedad.
- Investigación: Mediante esta estrategia se pretende conocer la realidad social, política, legal y cultural de los ámbitos local, regional y nacional con el fin de promover acciones sobre ellos, de manera acertada y pertinente

Estrategias Pedagógicas: Para Facilitar en el estudiante de Nutrición y Dietética de la IU Escuela Nacional del Deporte el conocimiento del contexto socio-cultural, político y legal donde se desarrolla el quehacer del profesional se determinan las siguientes estrategias:

- Detección de necesidades del contexto en lo relacionado con la problemática de alimentación y nutrición del individuo y los grupos poblacionales.
- Propiciar el desarrollo de la autonomía en el estudiante y la capacidad propositiva que lo conduzcan a ser gestor de proyectos en beneficio de la sociedad.

Para el primer semestre de 2017, el programa de Nutrición y Dietética de la IU. END, construyó un proyecto de Proyección social, el cual define claramente los objetivos, actividades y programas adscritos

al proyecto para dicho programa académico. Lo anterior, de la mano con las líneas de acción establecidas por el modelo de proyección social institucional y de la FSyr:

Objetivos

Propiciar el diálogo con las comunidades de la región, nacionales e internacionales, con el fin de establecer el intercambio de conocimientos, de saberes, y de prácticas.

- a. Fomentar y divulgar los conocimientos y las propuestas sociales que se producen en el programa de Nutrición y Dietética de la Institución universitaria.
- b. Coordinar y articular acciones con el fin de ofrecer alternativas de soluciones a necesidades de las comunidades en alimentación, salud y nutrición.
- c. Establecer contacto con miembros y grupos de la comunidad para intercambiar experiencias, y formas de ver el mundo y de transformarlo, con el fin de generar otros conocimientos que puedan ser revertidos en las comunidades y en la Institución Universitaria.
- d. Establecer relaciones de intercambio y de cooperación con el medio laboral, mediante programas de capacitación acordes con las necesidades y con los nuevos avances en el conocimiento de la nutrición y la alimentación.
- e. Promover la identidad cultural, mediante la organización de actividades y de eventos pertinentes.

Actividades

Serán actividades pertinentes al cumplimiento de cada objetivo las siguientes:

- a. Participación en prácticas, pasantías, eventos académicos, redes interinstitucionales.
- b. Publicaciones en medios de difusión y espacios de comunicación (boletín, revista, diario, página institucional, radio).
- c. Brindar consultoría, investigación. En las siguientes formas:
 - **Asesoría.** Consiste en la búsqueda global de soluciones, o en la emisión de conceptos, por parte de la IU, que permitan las mejores determinaciones sin que ello implique desarrollos operativos específicos. Es decir, que se da una transferencia de conocimientos hacia la organización, a partir de los cuales se generan cambios significativos de cierta permanencia.
 - **Consultoría.** Son conceptos especializados que se emiten como respuesta a solicitudes formuladas sobre asuntos específicos, y que no implican una transferencia significativa de tecnología.
 - **Asistencia Técnica.** Es la cooperación que la IU da a las entidades, para la solución de problemas puntuales, coyunturales. Generalmente implica el uso de instrumentos, desarrollos operativos, montajes, o puesta en marcha de procesos.
 - **Interventoría.** Comprende la verificación de que el desarrollo o la ejecución de un proyecto se lleve a cabo de acuerdo con las especificaciones, planos, normas y demás elementos estipulados o convenidos en el contrato. Tal vigilancia se adelanta en nombre de la entidad que dispone la ejecución del proyecto.
 - **Veeduría.** Es una forma de interventoría que se efectúa con fines sociales, comúnmente para defender los intereses de la comunidad general en el desarrollo de proyectos de impacto público. 3
- d. Organización de cursos, seminarios, talleres, congresos o simposios, y en las modalidades presencial, semipresencial, y a distancia. y demás eventos académicos, culturales y artísticos (programación cultural- música, cine, literatura). Intercambios. Voluntariados
- e. Cursos y programas de capacitación.
- f. Encuentros de egresados, concurso de calidad de egresados

Programas adscritos a proyección social de Nutrición y Dietética IUEND

Las actividades pertinentes a proyección social del programa de Nutrición y dietética, estarán enmarcadas en los siguientes programas:

El Programa de **Nutrición y conocimiento** tendrá a cargo el cumplimiento de los objetivos a, c y e, en busca de aplicar, desarrollar y generar tecnologías que contribuyan a la modernización y al desarrollo de la IU y de la región.

Nutrición para todos es el programa que materializa los objetivos b y d, para hacer de la Institución cada vez más dinámica, productiva, y comprometida con la realidad. Se ocupara del objetivo f, con el fin de fomentar las relaciones de integración entre los egresados y la IU, el programa **Soy NutriEND**

Programa de Prácticas y Pasantías: El programa académico estructura la práctica profesional como un sistema integrado, de acuerdo con:

- A la distribución de las prácticas por áreas de atención.
- A la complejidad que presentan las poblaciones a ser intervenidas.

De tal forma, que a medida que los estudiantes adquieran mayores competencias actitudinales, operativas y cognitivas pueden asumir la responsabilidad de desempeñarse en contextos más complejos que requieran más autonomía para el desarrollo de las actividades asignadas o propuestas y puedan también abarcar diferentes grupos poblacionales.

La Proyección Social promueve la modalidad de prácticas en los diferentes campos de acción social del programa de Nutrición y Dietética. Estas se materializan a través de:

Práctica formativa: Es el conjunto de actividades relacionadas con la acción de formación profesional en los diferentes contextos en que se orientan las prácticas de los diferentes programas académicos, representan el escenario de aprendizaje en que se articula la fundamentación basada en las teorías con los problemas principales de los contextos.

Para las prácticas formativas de los programas de salud serán enmarcadas por convenios de relación docencia – servicio, convenio de práctica académica, convenio de cooperación y convenio de pasantía, en las siguientes modalidades: a) Practica salud y nutrición publica, b) Practica Servicio de alimentos c) Practica Nutrición clínica Pediátrica d) Practica Nutrición Clínica adulto d) Practica de nutrición Deportiva.

Pasantía académica: es reconocida en la Facultad de Salud y Rehabilitación de la IU END, como aquella práctica concluyente en la cual el estudiante hace un acercamiento real al contexto laboral, y lo prepara para desempeñarse como profesional, le otorga experiencia, lo profundiza en campos de desempeño específico y articula de esta manera el ámbito educativo con el laboral. De acuerdo al proyecto de Ley 185 del 2011 de la Cámara de Representantes, en su artículo que define la pasantía “el proceso sistemático desarrollado por un estudiante de educación superior en Instituciones públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales, u organizaciones comunitarias donde se pone en práctica los conocimientos adquiridos durante su carrera para realizar actividades que generen un impacto específico.

Impacto Social

La Escuela Nacional de Deporte, como Institución Universitaria, a través de la Proyección Social investigara el impacto de los eventos que se realizaran en cada semestre en los sectores locales y regionales, para determinar el resultado de las intervenciones realizadas, el número de personas atendidas e identificación de los sitios de la comunidad menos favorecidas (beneficio arrojado).

El estudio de impacto de la práctica profesional hace la evaluación social y económica de los elementos de la función de bienestar de la sociedad, función en la cual los estudiantes del programa de Nutrición y Dietética de la IU Escuela Nacional del Deporte se encontraran involucrados como consecuencia de sus acciones en la prestación de servicios a la comunidad.

7.5. Vínculo con los graduados

Las actividades con miras al seguimiento a los graduados del programa y las estrategias de retroalimentación sobre el ejercicio ocupacional frente al currículo del programa, hasta el momento son las siguientes:

El proceso de seguimiento de Egresados del Programa se basa en los siguientes pasos:

TIPO DE ESTUDIO. Estudio puntual a la población objeto de estudio en el momento de su graduación.

Estudio longitudinal continuo en varios momentos de su proceso de inserción laboral para tener una visión más completa de dicho proceso.

Instrumentos

- Diseño de cuestionarios para el seguimiento de egresados con el fin de obtener información actualizada sobre aspectos básicos y particulares de los egresados. Éstos han sido diseñados de acuerdo con los lineamientos propuestos por la red graduados que conforman universidades de América Latina y Europa, el Ministerio de Educación Nacional, así como los objetivos institucionales de la IU Escuela Nacional del Deporte.
- La mayor parte de las preguntas de los formularios son cerradas y elaboradas en tal forma que permiten dar respuestas concretas y acertadas sobre el fenómeno en estudio.

Recolección de la información

- Entrevistas personalizadas y a través de las herramientas digitales
- Actualización por E-Mail
- Actualización telefónica

Fuentes de información. Las fuentes de información de seguimiento de los egresados son ellos mismos, los empleadores, los directivos y docentes de la IU Escuela Nacional del Deporte. Además, se puede obtener información complementaria y documental de los archivos institucionales y de estudios relacionados con estos campos.

El egresado es la principal fuente de información en todo el proceso de un estudio de seguimiento y los empleadores constituyen una segunda fuente de información para conocer su desempeño.

Objetivo: El seguimiento de los egresados tiene como finalidad conocer sobre los siguientes aspectos:

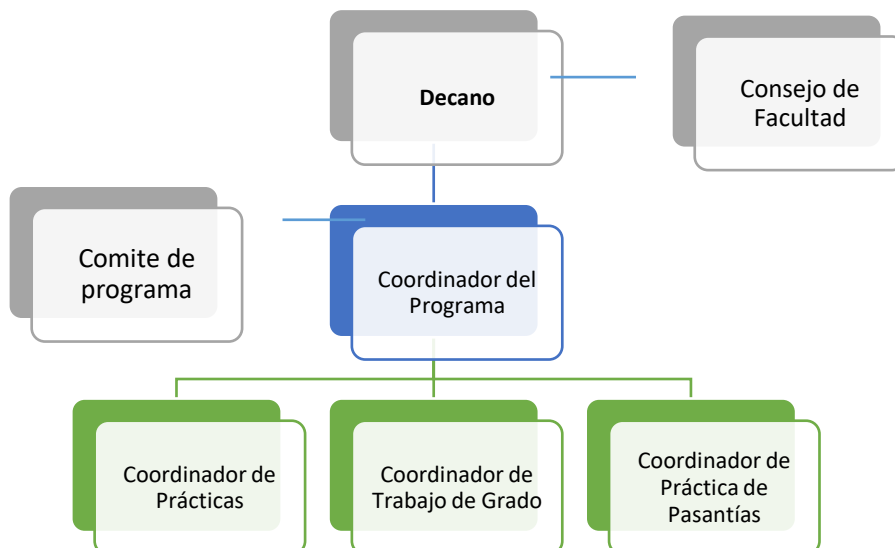
- Valorar el impacto del programa mediante el desempeño laboral de los egresados.
- Definir políticas e informes de desempeño.
- Desarrollo de la educación con base en esta información para satisfacer el sector productivo.
- Dar documentación estadística del desempeño laboral.
- Desarrollo de programas con base en el mercado laboral.
- Medir la satisfacción con el empleo.

- La satisfacción con el salario.
- La satisfacción con la institución.
- Discutir resultados generales con los graduados
- Mejorar los programas
- Medir el desempeño de la educación profesional
- Demanda del egresado en las principales ciudades del país.
- Salario de los diferentes campos laborales.
- Contacto directo con los empleadores.
- Comportamiento laboral del egresado.
- Cumplir con criterios de calidad de las acreditadores nacionales e internacionales.
- Tendencias de la carrera de estudiaron.
- Incubadoras de empresa, se conoce si el egresado genera empleo.
- Diseñar programas de postgrado que responda a las necesidades del graduado.
- Diseñar capacitaciones específicas para graduados que trabajan en determinado sector.
- Identificar la presencia de graduados en gremios y organizaciones.
- Indicadores de éxito de los programas.
- Fortalecer las relaciones con los egresados.
- Facilitar el aprovechamiento de los desarrollos académicos en el área del conocimiento por parte de los egresados.
- Fortalecer los esfuerzos de empleabilidad y creación de empleo.
- Tener en cuenta que el graduado es solo una herramienta y de ninguna manera puede tomarse como el único indicador para medir el desempeño de una universidad. Sin embargo hay que darle importancia a lo que piensa el graduado y no caer en el paradigma de pensar que lo que este cree acerca de la academia es irrelevante.

8. APOYO A LA GESTION DEL CURRICULO

8.1. Organización y Gestión Administrativa

- Según la organización que se tiene en el programa, realice los cambios necesarios en el esquema siguiente. Describa brevemente los alcances de cada instancia



Decano: Coordina y orienta todas las actividades académicas y administrativas de la facultad, atendiendo de manera especial los requerimientos de cada uno de los programas, que se deban manejar desde esta instancia.

Consejo de Facultad: Instancia que apoya y respalda permanentemente la gestión de cada uno de sus miembros, proporcionando las herramientas necesarias para el buen funcionamiento de los programas.

Coordinador del programa: Se encarga de la operatividad académica y disciplinar del programa, basando todos sus conocimientos y dedicación al desarrollo y bienestar de este.

Comité de Programa: Instancia que se encarga de regular y vigilar permanentemente el desarrollo académico y disciplinar del programa, con el gran objetivo de sostener la estructura humana y académica del programa en buenas condiciones.

Coordinador de prácticas: Persona encargada de planear, organizar y ejecutar administrativamente las prácticas de formación profesional de los estudiantes de 5, 6 y 7 semestre del programa.

Coordinador de trabajos de grado: Persona encargada de organizar y ejecutar todas las actividades relacionadas con las sustentaciones de los trabajos de grado, teniendo en cuenta de manera primordial el desarrollo de cada uno de los trabajos orientados por los diferentes docentes del programa.

Coordinador de prácticas de pasantía: Persona encargada de planear, organizar y ejecutar las actividades administrativas y academias de la pasantía de los estudiantes de 8 semestre del programa.

8.2. Profesores

Perfiles Docentes Programa Nutrición y Dietética. Área Fundamentación

1. IDENTIFICACIÓN
Denominación: Docente de las AREA CIENCIAS FÍSICO- NATURALES
2. PROPÓSITO GENERAL <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planear, ejecutar, controlar y evaluar la asimilación de conocimientos impartidos * a los estudiantes de acuerdo a las políticas institucionales, a través del desarrollo de estrategias que contemplen la integralidad del ser humano: EL SER, EL SABER Y EL HACER.
3. REQUISITOS DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y EXPERIENCIA
3.1 EDUCACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Profesional universitario en determinada área físico-natural, con formación pos-gradual (Especialización o Maestría) en áreas de las ciencias básicas, ciencias biomédicas o afines al área.
3.2 FORMACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manejo en el paquete Microsoft office ▪ Formación y uso de TICS certificado ▪ Formación en Pedagogía certificada
3.3 EXPERIENCIA LABORAL: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Experiencia en docencia universitaria certificada en el área no menor a cuatro períodos académicos. ▪ Experiencia en manejo específico de laboratorios o herramientas relacionadas con el curso.

(Continuación).

4. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES ESENCIALES		
ACTIVIDADES U OBLIGACIONES A DESARROLLAR	PERIODICIDAD	TIPO
Planificar y conducir el desarrollo de la asignatura.	D	D
Construir contenidos temáticos a partir del estudio o la experiencia profesional.	M	E-A
Emplear diferentes estrategias para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, optimizando el tiempo y los recursos.	D	A-E
Identificar los obstáculos o problemas que se presentan en el desarrollo de las actividades propias de la asignatura	D	A
Desempeñar actividades de investigación e innovación.	O	E
Participar en el proceso de formación de los estudiantes motivando la aprehensión de conocimientos para fortalecer el SABER el HACER y el SER de cada uno de ellos.	D	E
Participar de forma activa en las reuniones, comités curriculares, comités de acreditación, convocatorias y demás actividades organizadas por la institución, que propendan por el mejoramiento continuo de la misma.	O	E
Cumplir con el cronograma académico.	D	E
Cumplir y hacer cumplir el Reglamento Estudiantil, Reglamento Interno de Trabajo y Estatuto Docente	D	C
Manejo de fuentes de información: saber acceder, seleccionar, transferir y usar la información empleando herramientas informáticas (procesador de textos, hoja electrónica y uso del correo electrónico)	D	E

CONVENCIONES

TIPO DE FUNCIÓN

Ejecución (e)	Análisis (a)	Dirección (d)	Control (c)
Ocasional (o)	Diaria (d)	Mensual (m)	Trimestral (t)

ACTIVIDAD U OBLIGACIÓN PERIODICIDAD

5. HABILIDADES						
5.1 GENERALES		APLICACIÓN		NIVEL		
		SI	NO	ALTO	MEDIO	BAJO
1	Experiencia profesional	X		X		
2	Toma de decisiones	X		X		
3	Aprendizaje Continuo	X		X		
4	Trabajo en equipo y colaboración	X		X		
5	Autocontrol	X		X		
6	Liderazgo de grupo de trabajo	X		X		
7	Creatividad e Innovación	X		X		
8	Flexibilidad	X		X		
9	Integridad	X		X		
10	Orientación al Servicio	X		X		
11	Persuasión	X		X		
12	Trabajo Bajo Presión	X		X		
13	Manejo de Información	X		X		
14	Adaptación al cambio	X		X		
15	Disciplina	X		X		
16	Relaciones Interpersonales	X		X		

Perfiles Docentes Programa Nutrición y Dietética. Área Profesional Disciplinar

1. IDENTIFICACIÓN
Denominación: Docente de las Áreas Profesional - Disciplinar
2. PROPÓSITO GENERAL
Planear, ejecutar, controlar y evaluar la asimilación de conocimientos impartidos * a los estudiantes de acuerdo a las políticas institucionales, a través del desarrollo de estrategias que contemplen la integralidad del ser humano: EL SER, EL SABER Y EL HACER.
3. REQUISITOS DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y EXPERIENCIA
3.1 EDUCACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Profesionales Nutricionista Dietista con posgrado o experiencia certificada en Nutrición clínica, Nutrición deportiva, salud pública, epidemiología, políticas públicas y seguridad alimentaria. ▪ Químico de alimentos ▪ Experiencia en docencia universitaria certificada en el área no menor a cuatro períodos académicos.
3.2 FORMACIÓN: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación y uso de TICS certificado ▪ Manejo en el paquete Microsoft office ▪ Formación en Pedagogía
3.3 EXPERIENCIA LABORAL: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Experiencia en docencia universitaria certificada en el área no menor a cuatro períodos académicos

4. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES ESENCIALES		
ACTIVIDADES U OBLIGACIONES A DESARROLLAR	PERIODICIDAD	TIPO
Planificar y conducir el desarrollo de la asignatura.	D	D
Construir contenidos temáticos a partir del estudio o la experiencia profesional.	M	E-A
Emplear diferentes estrategias para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, optimizando el tiempo y los recursos.	D	A-E
Identificar los obstáculos o problemas que se presentan en el desarrollo de las actividades propias de la asignatura	D	A
Desempeñar actividades de investigación e innovación.	O	E
Participar en el proceso de formación de los estudiantes motivando la aprehensión de conocimientos para fortalecer el SABER el HACER y el SER de cada uno de ellos.	D	E
Participar de forma activa en las reuniones, comités curriculares, comités de acreditación, convocatorias y demás actividades organizadas por la institución, que propendan por el mejoramiento continuo de la misma.	O	E
Cumplir con el cronograma académico.	D	E
Cumplir y hacer cumplir el Reglamento Estudiantil, Reglamento Interno de Trabajo y Estatuto Docente	D	C
Manejo de fuentes de información: saber acceder, seleccionar, transferir y usar la información empleando herramientas informáticas (procesador de textos, hoja electrónica y uso del correo electrónico)	D	E

CONVENCIONES

TIPO DE FUNCIÓN, ACTIVIDAD U OBLIGACIÓN

PERIODICIDAD

Ejecución (e)	Análisis (a)	Dirección (d)	Control (c)
Ocasional (o)	Diaria (d)	Mensual (m)	Trimestral (t)

5. HABILIDADES						
5. HABILIDADES						
5.1 GENERALES		APLICACIÓN		NIVEL		
		SI	NO	ALTO	MEDIO	BAJO
1	Experiencia profesional	X		X		
2	Toma de decisiones	X		X		
3	Aprendizaje Continuo	X		X		
4	Trabajo en equipo y colaboración	X		X		
5	Autocontrol	X		X		
6	Liderazgo de grupo de trabajo	X		X		
7	Creatividad e Innovación	X		X		
8	Flexibilidad	X		X		
9	Integridad	X		X		
10	Orientación al Servicio	X		X		
11	Persuasión	X		X		
12	Trabajo Bajo Presión	X		X		
13	Manejo de Información	X		X		
14	Adaptación al cambio	X		X		
15	Disciplina	X		X		
16	Relaciones Interpersonales	X		X		

Perfil Docente Áreas de Formación Sociohumanística y Complementaria

1. IDENTIFICACIÓN
Denominación: Docente de las Área Socio Humanística y Área Complementaria
2. PROPÓSITO GENERAL
Planear, ejecutar, controlar y evaluar la asimilación de conocimientos impartidos * a los estudiantes de acuerdo a las políticas institucionales, a través del desarrollo de estrategias que contemplen la integralidad del ser humano: EL SER, EL SABER Y EL HACER.
3. REQUISITOS DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN Y EXPERIENCIA
3.1 EDUCACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Profesional de la salud con posgrado en epidemiología, Actividad Física, ▪ Profesional en Educación física, Deporte o Licenciado en el área ▪ Licenciado en Lenguas Modernas o Licenciado en Educación Básica con Énfasis en Humanidades y Lenguas, con especialización en áreas afines con la enseñanza del lenguaje. ▪ Profesional con formación en comunicación social ▪ Dominio de un idioma extranjero al nivel B2. ▪ Psicólogo clínico con experiencia en educación ▪ Sociólogo con especialización en antropología, bioética
3.2 FORMACIÓN:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación y uso de TICS certificado ▪ Manejo en el paquete Microsoft office ▪ Formación en Pedagogía
3.3 EXPERIENCIA LABORAL:
Experiencia en docencia universitaria certificada en el área no menor a cuatro períodos académicos

4. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES ESENCIALES

ACTIVIDADES U OBLIGACIONES A DESARROLLAR	PERIODICIDAD	TIPO
Planificar y conducir el desarrollo de la asignatura.	D	D
Construir contenidos temáticos a partir del estudio o la experiencia profesional.	M	E-A
Emplear diferentes estrategias para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, optimizando el tiempo y los recursos.	D	A-E
Identificar los obstáculos o problemas que se presentan en el desarrollo de las actividades propias de la asignatura	D	A
Desempeñar actividades de investigación e innovación.	O	E
Participar en el proceso de formación de los estudiantes motivando la aprehensión de conocimientos para fortalecer el SABER el HACER y el SER de cada uno de ellos.	D	E
Participar de forma activa en las reuniones, comités curriculares, comités de acreditación, convocatorias y demás actividades organizadas por la institución, que propendan por el mejoramiento continuo de la misma.	O	E
Cumplir con el cronograma académico.	D	E
Cumplir y hacer cumplir el Reglamento Estudiantil, Reglamento Interno de Trabajo y Estatuto Docente	D	C
Manejo de fuentes de información: saber acceder, seleccionar, transferir y usar la información empleando herramientas informáticas (procesador de textos, hoja electrónica y uso del correo electrónico)	D	E

CONVENCIONES

TIPO DE FUNCIÓN, ACTIVIDAD U OBLIGACIÓN

Ejecución (e)	Análisis (a)	Dirección (d)	Control (c)
Ocasional (o)	Diaria (d)	Mensual (m)	Trimestral (t)

5. HABILIDADES						
5.1 GENERALES		APLICACIÓN		NIVEL		
		SI	NO	ALTO	MEDIO	BAJO
1	Experiencia profesional	X		X		
2	Toma de decisiones	X		X		
3	Aprendizaje Continuo	X		X		
4	Trabajo en equipo y colaboración	X		X		
5	Autocontrol	X		X		
6	Liderazgo de grupo de trabajo	X		X		
7	Creatividad e Innovación	X		X		
8	Flexibilidad	X		X		
9	Integridad	X		X		
10	Orientación al Servicio	X		X		
11	Persuasión	X		X		
12	Trabajo Bajo Presión	X		X		
13	Manejo de Información	X		X		
14	Adaptación al cambio	X		X		
15	Disciplina	X		X		
16	Relaciones Interpersonales	X		X		

8.3. Recursos Físicos y Apoyo a la Docencia

Los estudiantes del programa tienen acceso a recursos generales como la biblioteca, salas de cómputo, laboratorios, zonas recreativas, cafetería, etc., y en especial existen recursos muy importantes para el programa que son frecuentemente usados como el laboratorio de PREPARACION DE ALIMENTOS que

no se encuentra en la sede de la institución, pero se cuenta con él en las instalaciones de la Escuela Gastronómica de Occidente y allí se desarrollan todas las actividades requeridas por esta área..

Descripción de la Sede

Tabla No 21. Distribución de las áreas de la IU Escuela Nacional del Deporte

DESCRIPCION	ÁREA (m2)	COMPONENTES	ACTIVIDAD
Área total del lote	22.518	Zonas comunes	Servicios/Esparcimiento
Área zonas verdes	10.768		
Área total construida	12.950		
Parqueadero	1.360		
BLOQUE A			
EDIFICIO ADMINISTRACIÓN PISOS 1 Y 2			
Administración	584	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recepción ▪ Rectoría ▪ Secretaria General ▪ Vicerrectoría Administrativa ▪ Unidad de Desarrollo Humano ▪ Oficina Asesora de Planeación ▪ Oficina Asesora Jurídica ▪ Oficina Control Interno ▪ Dirección Técnica Financiera 	Administrativa
Académica	630	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vicerrectoría Académica ▪ Facultad de Ciencias de la Educación y del Deporte ▪ Facultad de Salud y Rehabilitación ▪ Facultad de Ciencias Económicas y de la Administración ▪ Dirección Técnica Proyección Social ▪ Oficina de Egresados ▪ Unidad de Educación y Pedagogía ▪ Unidad de Admisiones y Registro Académico. ▪ Unidad de Prensa y Relaciones Públicas. ▪ Unidad de Sistemas 	Académico/ Administrativas
Gestión Documental	56		Administrativa
Servicio de Fotocopia	65		Servicios
BLOQUE B			
EDIFICIO DOCENTES			
Sala para docentes	440	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En Segundo piso sala docente, con cubículos individuales y sala de reuniones. 	Académica / administrativa
Aulas con capacidad promedio entre 30 y 45 estudiantes cada una	440	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En primer piso 3 aulas 	Académica
BLOQUE C			
COLISEO MUNDIALISTA IVAN VASILEV TODOROV			
Área de cancha (clases prácticas), circulación, tribuna y servicios	4.234	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coliseo Mundialista 'Iván Vassilev Todorov', dotado con los espacios para enfermería y control dopaje, camerinos y baterías sanitarias, cumpliendo requisitos de 	Académica/Recreativa

DESCRIPCION	ÁREA (m2)	COMPONENTES	ACTIVIDAD
		<p>accesibilidad y uso de personas con movilidad restringida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancha Múltiple para el desarrollo de deportes como el Baloncesto, Fútbol sala, Voleibol y Korfball 	
Aulas con capacidad promedio de 25 a 30 estudiantes cada una	568	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En segundo piso, 5 aulas de clase y batería sanitaria y camerino 	Académica
Consultorio Médico / bienestar Universitario	18		Servicio
BLOQUE D-1			
EDIFICIO DE AULAS Y SERVICIOS			
Biblioteca e información científica	603	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sala de consulta ▪ Hemeroteca ▪ Mediateca ▪ Oficina de Biblioteca ▪ Préstamo y circulación 	Académica
Aulas con capacidad promedio entre 30 y 45 estudiantes cada una	1.867	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20 aulas distribuidas en 3 pisos todas con acceso para personas con movilidad restringida y dotadas de tableros inteligentes que permiten la realización de video conferencias. 	Académica
Laboratorios	216	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laboratorio de Bioquímica ▪ Laboratorio integral del Análisis del Movimiento ▪ Laboratorios de idiomas ▪ Sala de sistemas 	Académica/ Administrativa
Salón de masajes	60	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dotado como aula para practicas (con camillas) 	Académica
Centro de prácticas y	4.600	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicio de Fisioterapia ▪ Consultorios ▪ Área de lockers ▪ Hidroterapia ▪ Área especial para atención de niños. ▪ Medicina del deporte y fisioterapia ▪ Área de Medicina del Deporte y Pruebas Especiales – MEDES. 	Atención a la comunidad
Centro de Acondicionamiento Físico		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Área de entrenamiento ▪ Camerinos ▪ consultorio 	Atención a la comunidad
Auditorio		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Auditorio 'José Fernando Arroyo Valencia', con capacidad para 400 espectadores. 	Actividades académicas, lúdicas y culturales
Unidad de bienestar Universitario	72	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cultura ▪ Deporte ▪ Actividades extracurriculares 	Actividades Administrativa
Medios educativos	50	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Implementación deportiva y equipos audiovisuales 	Actividades Académica
BLOQUE D-2			
EDIFICIO DE AULAS			
Laboratorio de análisis del movimiento	144	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Área de pruebas ▪ Bodega 	Actividades de investigación, académicas, prácticas

DESCRIPCION	ÁREA (m2)	COMPONENTES	ACTIVIDAD
Laboratorios de sistemas	123	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 laboratorios para 30 estudiantes cada uno 	Actividades Académicas
Unidad de Investigaciones	50	<ul style="list-style-type: none"> ▪ oficinas 	Actividades admirativas
Unidad de servicio generales y mantenimiento	109	<ul style="list-style-type: none"> ▪ oficinas ▪ bodega ▪ camerino 	Actividades admirativas y operativas
Aulas con capacidad promedio de 35 a 40 estudiantes cada una	1.008	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 24 aulas de clase dotadas con tableros inteligentes y video beam 	Actividades académicas
Apartaestudios	407	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 6 apartaestudios 	Movilidad académica
Terraza	822	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 	Actividades lúdicas, culturales y recreativas.
BLOQUE E			
PISCINA (clases teóricas y prácticas) Y ÁREAS COMPLEMENTARIAS	787	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zona de natación: Dos Aulas, dos oficinas, Camerinos, Baterías Sanitarias y Duchas. ▪ Piscina ▪ Zona de fútbol: Un (1) Aula, Oficina y Área de Duchas, batería Sanitaria y camerino. 	Actividades académicas, prácticas y recreativas.
OTROS			
Área de Lúdica, Cultural y Recreativa		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kiosco ▪ Zonas verdes dotadas con espacios de encuentro 	Actividades lúdicas, culturales y recreativas.
Cafetería	720	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cocina (dotada) ▪ Barra de Atención al público. ▪ Comedor en dos niveles (con capacidad para albergar 380 usuarios, dotado de mesas y sillas.) 	Servicios

9. Referencias Bibliográficas

- ACODIN.OPS/OMS. (1993). *Cuantificación, características y perfil ocupacional del Nutricionista Dietista*. Bogotá.
- ACOFANUD. (2003). *Fundamentación Teorico- Metodológica de Programas de Nutrición y Dietética*. Bogotá.
- ACOFANUD, ACODIN, UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. (2003). *Examen de calidad de la educación superior. Programa de Nutrición y Dietética*. Bogotá.
- ACOFANUD. OPS/OMS. . (1993). *Perfil Ocupacional del Nutricionista Dietista en Colombia*. Bogotá.
- Alcaldía Municipal de Santiago de Cali. . (2004 - 2007). *Plan de Desarrollo Departamental*. Cali.
- Colegio de Nutricionistas de Chile. (2007).
- CONFELANYD. (1989). *Memorias de ka reunión FLASANYD*. Perú.
- DANE. (2006). *Encuesta Nacional de Situaciónb Nutricional en Colombia*. Bogotá.
- Díaz Villa, M. (2007). *Lectura Crítica de la Flexibilidad*. Bogotá.
- ESCUELA NACIONAL DEL DEPORTE. (2006). *Proyecto Educativo Institucional*. Cali.: END.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2005). *Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia*. Bogotá.
- Morin, E. (2006). *Los siete saberes de la educación superior*.
- Naciones Unidas. CEPAL. (2003). *Estrategia regional de implementación para América Latina y el Caribe*. Bogotá.
- OPS. (1983.). *Memorias del Seminario sobre la Enseñanza de la Educación NUtricional en Escuelas de Nutrición y Dietetica en América Latina*. Bogotá .
- OPS/INCAP. (1991). *La Formación del Nutricionista Dietista en América Latina y su Proyección hacia el año 2000. IV Reunión de CAPANDAL*, (págs. 37,39). Puerto Rico.
- Pinilla, S. y. (2003). *Instrumentos pedagógicos*. Bogotá.
- S., D. C. (2003). *Documentos de Trabajo*. En *Una Aproximación a la historia de la profesión de la Nutriición en Colombia*. (págs. 40 -47). Bogotá: Centro de Historia de la Medicina, Andres Soriano LLeras.

Secretaria de Desarrollo Territorial y Bienestar Social. (2006). *Plan indicativo de la Política Pública para el Adulto Mayor de Santiago de Cali*. Santiago de Cali.

Secretaria del Deporte, Santiago de Cali. (2006). *Ponencia de situación epidemiológica de Santiago de Cali*. Cali: Seminario Internacional de Cali, ciudad deportiva y estilo de vida saludable.

Trabajos citados

ACODIN.OPS/OMS. (1993). *Cuantificación, características y perfil ocupacional del Nutricionista Dietista*. Bogotá.

ACOFANUD. (2003). *Fundamentación Teórico- Metodológica de Programas de Nutrición y Dietética*. Bogotá.

ACOFANUD, ACODIN, UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. (2003). *Examen de calidad de la educación superior. Programa de Nutrición y Dietética*. Bogotá.

ACOFANUD. OPS/OMS. . (1993). *Perfil Ocupacional del Nutricionista Dietista en Colombia*. Bogotá.

Alcaldia Municipal de Santiago de Cali. . (2004 - 2007). *Plan de Desarrollo Departamental*. Cali.

Colegio de Nutricionistas de Chile. (2007).

CONFELANYD. (1989). *Memorias de ka reunión FLASANYD*. Perú.

DANE. (2006). *Encuesta Nacional de Situaciónb Nutricional en Colombia*. Bogotá.

Díaz Villa, M. (2007). *Lectura Crítica de la Flexibilidad*. Bogotá.

ESCUELA NACIONAL DEL DEPORTE. (2006). *Proyecto Educativo Institucional*. Cali.: END.

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2005). *Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia*. Bogotá.

Morin, E. (2006). *Los siete saberes de la eduación superior*.

Naciones Unidas. CEPAL. (2003). *Estrategia regional de implementación para America Latina y el Caribe*. Bogotá.

OPS. (1983.). *Memorias del Seminario sobre la Enseñanza de la Educación NUtricional en Escuelas de Nutrición y Dietetica en America Latina*. Bogotá .

OPS/INCAP. (1991). La Formación del Nutricionista Dietista en América Latina y su Proyección hacia el año 2000. *IV Reunión de CAPANDAL*, (págs. 37,39). Puerto Rico.

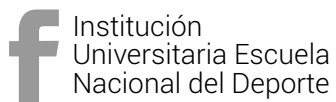
Pinilla, S. y. (2003). *Instrumentos pedagógicos*. Bogotá.

S., D. C. (2003). Documentos de Trabajo. En *Una Aproximación a la historia de la profesión de la Nutrición en Colombia*. (págs. 40 -47). Bogotá: Centro de Historia de la Medicina, Andres Soriano LLeras.

Secretaria de Desarrollo Territorial y Bienestar Social. (2006). *Plan indicativo de la Política Pública para el Adulto Mayor de Santiago de Cali*. Santiago de Cali.

Secretaria del Deporte, Santiago de Cali. (2006). *Ponencia de situación epidemiologica de Santiago de Cali*. Cali: Seminario Internacional de Cali, ciudad deportiva y estilo de vida saludable.

INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA



Oficial Escuela Nacional del Deporte



endeporte_