

“Por medio del cual se aprueban las modificaciones y adiciones realizadas al diseño curricular del programa de Nutrición y Dietética”

El Consejo Académico de la Institución Universitaria Escuela Nacional Del Deporte, en uso de sus facultades legales, estatutarias y

CONSIDERANDO

1. Que mediante Resolución 5464 del 02 de julio de 2010 del Ministerio de Educación Nacional, se otorgó Registro Calificado por el término de cinco (7) años al programa de Nutrición y Dietética de la Institución Universitaria Escuela Nacional del Deporte.
2. Que el Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, en su sección 2 “Condiciones para obtener el registro calificado, en su Artículo: 2.5.3.2.2.1. *Evaluación de las condiciones de calidad de los programas*”, reglamenta las modificaciones a programas académicos.
3. Que teniendo en cuenta el vencimiento del Registro Calificado del programa mencionado, se hace necesario adecuar el programa académico de Nutrición y Dietética a los intereses formativos de la Institución y los contextos sociales.
4. Que en sesión ordinaria de Consejo Académico No 2,0.01.02.030.2019 del día cinco (05) de junio del año en curso, la Coordinadora del programa académico Nutrición y Dietética presentó el rediseño curricular del programa para realizar la solicitud de renovación del Registro Calificado, ante el Ministerio de Educación Nacional, el cual fue socializado y aprobado. (Ver anexo de modificaciones al programa presentadas, discutidas y aprobadas en consejo académico). En mérito de lo expuesto, se

ACUERDA

Artículo 1. Aprobar el presente rediseño curricular del Programa de Nutrición y Dietética que a continuación se detalla.

Nueva malla

| Curso - Modulo - Asignatura | Obligatorio | Electivo Y Complementario | Créditos académicos | Horas de trabajo académico | | | Áreas o componentes de formación del currículo | | | |
|--------------------------------|-------------|---------------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|------------|---------------|-----------------|
| | | | | Horas de trabajo directo | Horas de trabajo independiente | Horas de trabajo totales | Básicas | Específica | Investigación | Complementarias |
| Semestre 1 | | | | | | | | | | |
| Química general | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Biología Celular | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|----|-----|-----|---|--|---|---|
| Morfología general | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Habilidades lógico matemáticas | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Taller de comprensión textual | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 2 | | | | | | | | | | |
| Bioquímica | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Microbiología | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Anatomía Especializada | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | X | | | |
| Ciencia y tecnología de los alimentos | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Introducción a la nutrición | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Taller de producción textual | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 3 | | | | | | | | | | |
| Fundamentos de biología molecular | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | X | | | |
| Fisiología general | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Evaluación nutricional y antropometría | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Química de alimentos | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Bioestadística | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 4 | | | | | | | | | | |
| Fisiopatología humana | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Actividad física y promoción de la salud | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Dietoterapia | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Principios básicos en la preparación de alimentos | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Educación alimentaria y nutricional | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Epidemiología | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 5 | | | | | | | | | | |
| Fisiología del ejercicio | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | X | | | |
| Alimentación y nutrición I | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Nutrición en Actividad Física | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Servicio de alimentos I | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Salud y Nutrición Publica | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Epidemiología de la Nutrición | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 6 | | | | | | | | | | |
| Alimentación y nutrición II | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Nutrición y Entrenamiento Deportivo | X | | 4 | 64 | 128 | 192 | | | X | |
| Servicio de alimentos II | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Políticas Públicas en SAN | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Psicología de la educación | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | X |
| Metodología de la Investigación | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Semestre 7 | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|-----|----|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|
| Práctica de administración de servicio de alimentos | X | | 5 | 120 | 120 | 240 | | X | | |
| Práctica de salud y nutrición pública | X | | 5 | 120 | 120 | 240 | | X | | |
| Soporte Nutricional | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | |
| Nutrición avanzada | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | |
| Bioética | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | | X |
| Anteproyecto de investigación | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Semestre 8 | | | | | | | | | | |
| Práctica nutrición clínica | X | X | 6 | 144 | 144 | 288 | | X | | |
| Práctica nutrición en el deporte | X | X | 6 | 144 | 144 | 288 | | X | | |
| Proyecto trabajo de grado | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| Semestre 9 | | | | | | | | | | |
| Pasantía Profesional | X | | 12 | 576 | | 576 | | X | | |
| Alimentos en la industria | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | |
| Trabajo de grado | X | | 2 | 32 | 64 | 96 | | | X | |
| ELECTIVAS | | | | | | | | | | |
| ELECTIVA I | | X | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | X |
| ELECTIVA II | | X | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | X |
| ELECTIVA III | | X | 2 | 32 | 64 | 96 | | X | | X |
| CURSOS COMPLEMENTARIOS EN LENGUA EXTRANJERA | | | | | | | | | | |
| INGLES: NIVEL I | | X | 2 | 64 | 32 | 96 | | | | X |
| INGLES: NIVEL II | | X | 2 | 64 | 32 | 96 | | | | X |
| INGLES: NIVEL III | | X | 2 | 64 | 32 | 96 | | | | X |
| INGLES: NIVEL IV | | X | 2 | 64 | 32 | 96 | | | | X |
| Total Número Horas | | | | 2720 | 4168 | 7680 | | | | |
| Total Porcentaje Horas (%) | | | | 33% | 67% | 100% | | | | |
| Total Número Créditos del Programa | 146 | 14 | 160 | | | | 36 | 88 | 14 | 22 |
| Total Porcentaje Créditos (%) | 96% | 4% | 100% | | | | 22% | 55% | 10% | 13% |

Artículo 2. Plan de transición.

PLAN DE TRANSICIÓN DEL PROGRAMA NUTRICIÓN Y DIETÉTICA (RENOVACIÓN DEL REGISTRO CALIFICADO 2019)

La presentación de modificaciones al plan de estudios del programa Nutrición y Dietética responde a la necesidad de mejorar el diseño curricular enfocándolo en la premisa de la formación profesional a la que se refiere la ley 749, el decreto 1075 y los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional para la construcción de documentos de solicitud para la renovación de los registros calificados.

El programa recibió registro calificado del Ministerio de Educación Nacional mediante resolución 3267 del 05 de abril de 2013 e inició actividades académicas en el periodo 2013- 2.

Las modificaciones en el diseño curricular que se han propuesto están sustentadas en los siguientes aspectos:

- Fortalecer la formación del Nutricionista Dietista en el hacer de acuerdo a los lineamientos establecidos en la Ley 73 de 1979.
- Cumplir con lo estipulado por el Ministerio de Educación Nacional en el decreto 1075 de 2015 y en la Guía para la elaboración de los documentos maestros de Registro Calificado (2016).
- Incorporar a la formación del Nutricionista Dietista recursos metodológicos para mejorar el desempeño en las áreas clínica y de servicio de alimentos.
- Favorecer la interdisciplinariedad, la flexibilidad y la internacionalización del currículo.
- Hacer énfasis en las prácticas formativas de Clínica Nutricional, buscando una mejor participación de los estudiantes en este medio.
- Preparar al estudiante de manera integral para enfrentarse a los diferentes grupos poblacionales desde el conocimiento en Alimentación y Nutrición.

Descripción de los cambios en el programa Nutrición y Dietética

Incrementará un (1) semestre para hacer un reforzamientos en dos áreas específicas de la formación de los estudiantes (clínica y servicio de alimentos):

- Ampliación de la formación en servicio de alimentos con dos cursos complementarios a la práctica de Administración de Servicio de Alimentos.
- Fortalecimiento del área de Nutrición clínica, pasando un curso electivo a obligatorio y creando otro complementario.
- Incursión del curso de Introducción a la Nutrición, que da la entrada a la línea de Nutrición y Salud Pública, que representa uno de los énfasis del programa.
- Reestructuración de la línea de investigación formativa, con la reubicación de los cursos de bioestadística, epidemiología y metodología de la investigación.
- Reestructuración de las prácticas formativas en Nutrición en Deporte, ampliando los escenarios de práctica y creando una práctica integral en Nutrición Clínica.
- Inclusión del idioma inglés en el currículo con 4 niveles distribuidos a lo largo del pensum con dos créditos cada nivel.

Los estudiantes del programa de Nutrición y Dietética, podrán acogerse a los siguientes parámetros según corresponda en el momento de ingresar o reingresar al programa:

Asimilación: Es el proceso mediante el cual se toman cursos de un pensum a otro del mismo programa académico en que este matriculado el estudiante con nombre, créditos y contenidos exactamente iguales, donde se les coloca la misma nota el estudiante haya obtenido, de esta forma el estudiante asimila los cursos, una vez lo haya matriculado, la nota mínima para que el curso pueda ser asimilado es tres punto cero (3.0).

Homologación: Es el acto mediante el cual la Dirección del Programa de acuerdo con los créditos y condiciones establecidos previamente, reconoce a un estudiante los cursos realizados y aprobados y las calificaciones obtenidas en un programa legalmente reconocido en esta o en otra Institución de

Educación Superior y de igual nivel a los contenidos en el Plan de Estudios en que está matriculado el estudiante. La nota mínima de homologaciones internas es tres punto cero (3.0) y para las externas, cuatro punto cero (4.0).

Validación: Es el acto mediante el cual la Dirección del Programa de acuerdo a las condiciones y criterios establecidos previamente, permite que un curso se apruebe a través de uan evaluación única.

Condiciones de la transición del programa

La nueva distribución de materias del programa solo comenzará a regir para los estudiantes que ingresen a primer semestre a partir de la obtención de la renovación del registro calificado. Las cohortes que se encuentran en curso con estudiantes activos continuarán con el pensum B (vigente a la fecha).

Los estudiantes de las cohortes actuales que se encuentran inactivos para el momento de la renovación del registro calificado del programa, podrán continuar cursando en el pensum que matriculó, solo si al momento del reingreso, su ubicación semestral es superior a la del periodo en el que se encuentra nuevo pensum.

Los estudiantes que al realizar el reingreso se encuentren en una ubicación semestral igual o inferior a la del periodo en que va la introducción del nuevo pensum deberán realizar asimilación del nuevo pensum de acuerdo con la siguiente tabla de equivalencias entre materias.

PLAN DE ESTUDIOS (PENSUM NUEVO)

| SEMESTRE | CURSOS | TIPO | CRÉDITOS | HORAS PRE |
|----------|---|------|----------|-----------|
| PRIMERO | Química General | T | 4 | 64 |
| | Biología Celular | T | 4 | 64 |
| | Morfología General | T | 4 | 64 |
| | Habilidades Lógico Matemáticas | T | 2 | 32 |
| | Taller Comprensión Textual | TP | 2 | 32 |
| | Ingles Nivel 1 | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |
| SEGUNDO | Bioquímica | T | 4 | 64 |
| | Microbiología | T | 4 | 64 |
| | Anatomía Especializada | T | 2 | 32 |
| | Ciencia Y Tecnología De Alimentos | T | 2 | 32 |
| | Introducción A La Nutrición | T | 2 | 32 |
| | Taller De Producción Textual | TP | 2 | 32 |
| | Ingles Nivel 2 | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |
| TERCERO | Fisiología General | T | 4 | 64 |
| | Evaluación Nutricional Y Antropométrica | TP | 4 | 64 |
| | Fundamentos De Biología Molecular | T | 2 | 32 |
| | Química De Alimentos | T | 4 | 64 |
| | Bioestadística | T | 2 | 32 |
| | Ingles 3 | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |
| CUARTO | Fisiopatología Humana | T | 4 | 64 |
| | Actividad Física Y Promoción De La Salud | T | 2 | 32 |
| | Dietoterapia | T | 2 | 32 |
| | Principios Básicos Preparación De Alimentos | TP | 4 | 64 |
| | Educación Alimentaria Y Nutricional | T | 2 | 32 |
| | Epidemiología | T | 2 | 32 |
| | Ingles 4 | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |
| QUINTO | Fisiología Del Ejercicio | T | 4 | 64 |
| | Alimentación Y Nutrición I | T | 4 | 64 |
| | Nutrición En Actividad Física | T | 4 | 64 |
| | Servicio Alimentos I | T | 2 | 32 |
| | Salud Y Nutrición Publica | T | 2 | 32 |
| | Epidemiología De La Nutrición | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |

| | | | | |
|---------|---|----|----|-----|
| SEXTO | Alimentación Y Nutrición II | T | 4 | 64 |
| | Nutrición Y Entrenamiento Deportivo | T | 4 | 64 |
| | Servicio De Alimentos II | T | 2 | 32 |
| | Políticas Publicas En Seguridad Alimentaria | T | 2 | 32 |
| | Psicología De La Educacion | T | 2 | 32 |
| | Metodología De La Investigación | T | 2 | 32 |
| | Electiva I | T | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 288 |
| SEPTIMO | Soporte Nutricional | T | 2 | 32 |
| | Nutrición Avanzada | T | 2 | 32 |
| | Práctica De Salud Y Nutrición Publica | P | 5 | 240 |
| | Práctica De Administración De Servicio De Alimentos | P | 5 | 240 |
| | Bioética | T | 2 | 32 |
| | Anteproyecto De Investigación | P | 2 | 32 |
| Total | | | 18 | 608 |
| OCTAVO | Practica De Nutrición En Deporte | P | 6 | 288 |
| | Practica Integrada De Nutrición Clínica | P | 6 | 288 |
| | Alimentos En La Industria | T | 2 | 32 |
| | Proyecto De Trabajo de Grado | T | 2 | 32 |
| | Electiva II | TP | 2 | 32 |
| | Constitución Política Y Civismo | T | | |
| Total | | | 18 | 672 |
| NOVENO | Pasantía Profesional | P | 12 | 576 |
| | Trabajo De Grado | T | 2 | 32 |
| | Electiva III | T | 2 | 32 |
| Total | | | 16 | 640 |

TABLA DE EQUIVALENCIAS DE CURSOS PARA ASIMILACIÓN (PENSUM B- C)

| | |
|--|--|
| SEMESTRE I | SEMESTRE I |
| Química General | Química General |
| Biología Celular | Biología Celular |
| Morfología General | Morfología General |
| Actividad Física y Promoción De La Salud | Equivalente Curso En 4 Semestre |
| Taller de Comprensión Textual | Taller Comprensión Textual |
| Socio Antropología de la Nutrición | |
| Electivo 1: Habilidad Logico-Matematica | Habilidades Lógico Matemáticas |
| SEMESTRE II | SEMESTRE II |
| Bioquímica | Bioquímica |
| Microbiología y Laboratorio | Microbiología |
| Anatomía Especializada | Anatomía Especializada |
| Ciencia d Tecnología De Alimentos | Ciencia y Tecnología De Alimentos |
| Metodología De La Investigación | Equivalente Curso de Metodología de la Investigación De 6 Semestre |
| Salud y Nutrición Publica | Equivalente Curso De Salud y Nutrición Publica De 5 Semestre |
| Taller De Producción Textual | Taller de Producción Textual |
| SEMESTRE III | SEMESTRE III |
| Fisiología General | Fisiología General |
| Química de Alimentos | Química De Alimentos |
| Fundamentos de Biología Molecular | Equivalente Curso Fundamentos de Biología Molecular De 4 Semestre |
| Epidemiología | Equivalente Curso Epidemiologia De 4 Semestre |
| Evaluación Nutricional y Antropométrica | Evaluación Nutricional y Antropométrica |

| | |
|--|---|
| Organización y Gestión de Servicios de Alimentos | Equivalente Curso Servicio Alimentos I 5 Semestre |
| Políticas y Seguridad Alimentaria | Equivalente Curso Políticas Publicas en Seguridad Alimentaria de 6 Semestre |
| Taller de Comunicación en Salud | |
| SEMESTRE IV | SEMESTRE IV |
| Alimentación y Nutrición de la Gestante y del Niño. | Equivalente Curso Alimentación y Nutrición I de 5 Semestre |
| Fisiopatología Humana | Fisiopatología Humana |
| Principios Básicos de la Preparación De Alimentos | Principios Básicos Preparación de Alimentos |
| Bioestadística | Equivalente Curso Bioestadística de 3 Semestre |
| Educación Alimentaria y Nutricional | Educación Alimentaria Y Nutricional |
| Psicología de la Educación | Equivalente Curso Psicología de la Educación de 6 Semestre |
| Desarrollo Humano Sostenible | |
| Electiva: Dietoterapia | Dietoterapia |
| SEMESTRE V | SEMESTRE V |
| Alimentación y Nutrición en el Adulto y el Anciano. | Equivalente a Curso de Alimentación y Nutrición II de 6 Semestre |
| Fisiología del Ejercicio | Fisiología del Ejercicio |
| Practica en Nutrición Publica | |
| Nutrición y Actividad Física | Nutrición en Actividad Física |
| Epidemiología de la Nutrición | Epidemiología de la Nutrición |
| | Salud y Nutrición Publica |
| | Servicio Alimentos I |
| SEMESTRE VI | SEMESTRE VI |
| Nutrición y Entrenamiento Deportivo | Nutrición y Entrenamiento Deportivo |
| Práctica De Nutrición Clínica del Niño y la Gestante | Alimentación y Nutrición II |
| Practica Administración de Servicios de Alimentos | Políticas Publicas en Seguridad Alimentaria |
| Anteproyecto de Investigación | Equivalente con Curso de Anteproyecto Trabajo de Grado de 7 Semestre |
| | Psicología de La Educación |
| | Metodología de La Investigación |
| Electiva: Soporte Nutricional | Equivalente Curso Soporte Nutricional 7 Semestre |
| Bioética | Equivalente Curso Bioética 7 Semestre |
| SEMESTRE VII | SEMESTRE VII |
| | Nutrición Avanzada |
| Practica Nutrición en Deporte | Práctica de Salud y Nutrición Publica |
| Practica En Nutrición Clínica del Adulto y Anciano | Práctica de Administración de Servicio De Alimentos |
| | Anteproyecto de Investigación |
| Proyecto de Investigación | Equivalente Con el Curso De 8 Semestre |
| Imagen Profesional | Bioética |
| Electiva: Gastronomía Saludable | |
| Semestre VIII | SEMESTRE VIII |
| Énfasis Profesional (Pasantía) | Practica de Nutrición en Deporte |
| Trabajo de Grado | Practica Integrada de Nutrición Clínica |
| Electiva: Alimentos en la Industria | Alimentos en la Industria |
| | Proyecto de Trabajo de Grado Viene de 7 |
| SEMESTRE IX | SEMESTRE IX |
| | Trabajo de Grado |
| | Énfasis: PASANTIA PROFESIONAL |

TABLA DE CURSOS NO EQUIVALENTES (PENSUM A - B)

| Nombre De La Materia (Pensum C) |
|---------------------------------|
| Introducción a la Nutrición |
| Servicio de Alimentos II |
| Nutrición Avanzada |
| Ingles I |
| Ingles II |
| Ingles III |
| Ingles IV |

Artículo 2. Remitir a la Facultad de Salud y Rehabilitación para el trámite correspondiente ante el Ministerio de Educación Nacional.

Artículo 3. El presente Acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición.

Dado en Santiago de Cali, a los cinco (5) días del mes de junio del año dos mil diez y nueve (2019).

CÚMPLASE


JOSÉ FERNANDO ARROYO VALENCIA
Presidente


HECTOR FABIO MARTINEZ AGUDELO,
Secretario

Proyectó: Alba Leonor Piñeros Suarez
Revisó: Carlos Andrés Quiroz Mora
Revisó: Roger Micolta T.