

“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 Pública	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 período 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 una 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
	Inglés 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
	Inglés 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
	Inglés 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
	Inglés 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 Pública	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.