

DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN

La estructura de cualificación **6-SABI-NUT-22650-E-001, Nutrición y dietética**, será el referente nacional para la oferta educativa que conduce al título de Profesional Universitario correspondiente al Nivel 6 del Marco Nacional de Cualificaciones. Su diseño se realizó conjuntamente con la Universidad de los Andes, como respuesta a las necesidades de fortalecimiento del talento humano **del sector Salud**, perteneciente al Área de Cualificación de Salud y Bienestar (SABI); integra las necesidades que fueron identificadas en los procesos de investigación adelantados en desarrollo de la metodología del Marco Nacional de Cualificaciones, tanto en fuentes primarias y secundarias, que permitieron identificar las brechas de talento humano y las tendencias del sector y sus subáreas.

En su construcción participaron expertos representantes de la subárea de Nutrición, entre los que se encuentran representantes del Colegio Colombiano de Nutrición, profesionales de nutrición de diversas regiones del país y de Facultades y Escuelas de Nutrición y Dietética integrantes de la Asociación Colombiana de Facultades de Nutrición y Dietética.

Los hallazgos que la fundamentan y justifican, se presenta a continuación:

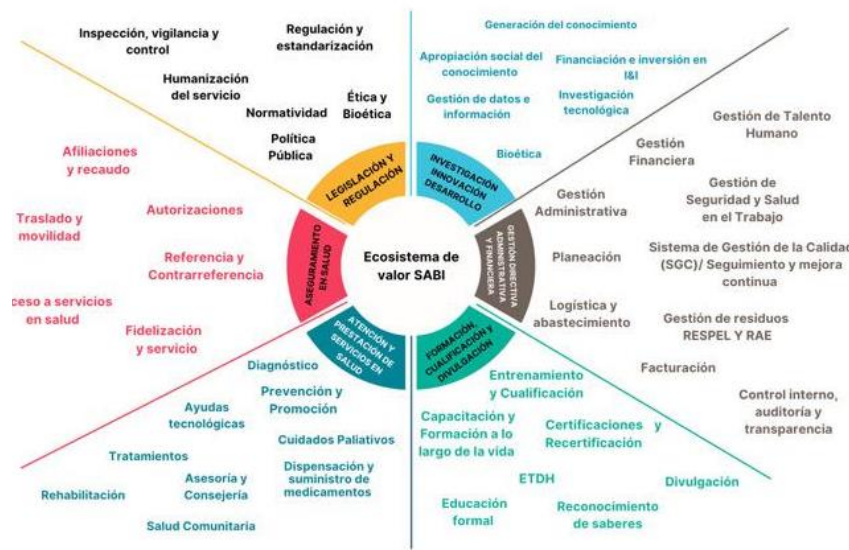
La Cualificación responde a la necesidad de diseñar, implementar y evaluar políticas, planes, programas, proyectos y estrategias de la situación alimentaria y nutricional mediante el análisis integral de los comportamientos sociales, las prácticas alimentarias asociadas al territorio, la sostenibilidad, la contextualización de los sistemas alimentarios locales, la coordinación de equipos, la percepción comunitaria, enfoques éticos e inclusivos para garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada (DHANA) y mejora de los indicadores de salud pública.

Por su parte, la identificación y análisis de brechas de capital humano y prospectiva laboral del sector salud resalta varios aspectos para por su parte, la identificación y análisis de brechas de capital humano y prospectiva laboral del sector salud presenta algunos aspectos para el perfil de Nutrición:

- Con respecto a brechas de cantidad por déficit de programas de educación superior se evidencia que tan solo 12 departamentos del país se encuentran con formación académica para el perfil, dejando varias de las regiones sin oferta.
- En cuanto a brechas de pertinencia se evidencia que no se aborda lo suficiente en temas de tecnología e innovación en nutrición y administración. Además, no se profundiza en: farmaconutrición (efecto de ciertos alimentos sobre la acción de los medicamentos); en el impacto del estado nutricional sobre el riesgo de la enfermedad; el metabolismo, digestión y absorción de los nutrientes; y en la visión de la nutrición como disciplina de salud pública, por lo que muchos egresados no se sienten preparados para trabajar con comunidades y programas colectivos, sino únicamente en consultas individuales. Se reportan carencias en competencias transversales (trabajo en equipo, comunicación intercultural, creatividad pedagógica entre otros).
- Con respecto a brechas de calidad los empleadores manifestaron que se requiere refuerzo en nutrición clínica, dietas según patologías y nutrición parenteral; además de mayor actualización en normativas internacionales. En el ámbito clínico consideran que en todas las destrezas y conocimientos requiere reentrenamiento, razón por la cual prefieren que sean recién egresados y de esta manera el hospital termina de formarlos. En cuanto a competencias transversales, se evidencian falencias en el pensamiento estratégico,

el manejo de pacientes complejos, la comunicación asertiva (tanto con pacientes como con compañeros), el manejo de la presión y de las emociones (especialmente cuando se cuenta con escaso tiempo para cada consulta), y la coordinación de equipos de salud.

Atendiendo a lo anterior, esta cualificación le permite al profesional, adquirir competencias para diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos durante el ciclo vital, determinar el riesgo nutricional, prescribir planes alimentarios, definir el tratamiento nutricional, efectuar el monitoreo de la terapia nutricional, realizar atención nutricional en programas ambulatorios, identificar los requerimientos de la implementación del servicio de alimentación colectiva, establecer los requerimientos nutricionales en el desarrollo e implementación de la minuta patrón, gestionar las actividades de la prestación del servicio de alimentos, realizar procesos de control de calidad en los servicios de alimentación, evaluar el cumplimiento de los contratos de servicios de alimentación, diseñar productos alimenticios innovadores, desarrollar programas de nutrición pública orientados a la promoción de hábitos saludables y la prevención de enfermedades, coordinar proyectos de nutrición pública, participar en proyectos de investigación, gestionar estrategias de sostenibilidad en la práctica nutricional, promover la seguridad alimentaria y la nutrición sostenible.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Nutrición y dietética	
1.2 Código de la cualificación	6-SABI-NUT-22650-E-001	Versión: 01 - 2025
1.3 Nivel del MNC	6	
1.4 Área de cualificación	Salud y bienestar (SABI)	
1.5 Duración (horas-créditos)	Rango sugerido total para este nivel 7 de 120-170 créditos.	
1.6 Organismo que autoriza la cualificación		
1.7 Institución que otorga la cualificación		
1.8 Referente de cualificación para:	Título de profesional universitario	
2. PERFIL DE COMPETENCIAS		
2.1 Competencia General	<p>Diseñar, implementar y evaluar programas, planes y proyectos de alimentación saludable y sostenible de individuos curso de vida, en condiciones de salud o enfermedad, en todos los niveles de atención en salud y en la dimensión sociocultural, económica y ambiental , mediante principios científicos, éticos y normativos en nutrición humana normal y clínica, ciencia y tecnología de los alimentos, nutrición pública, gerencia en servicios de alimentación públicas o privadas, investigación, educación y comunicación alimentaria y nutricional con el fin de promover hábitos de alimentación saludables y sostenibles, prevenir riesgos, mantener y/o recuperar el estado nutricional y de seguridad alimentaria, y mejorar la calidad de vida de individuos y comunidades de acuerdo con el contexto socioeconómico, cultural y de derechos.</p>	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	<p>Esquema cadena de valor:</p> 	
Fuente: Caracterización SABI, 2025.		

	<p>Sector productivo: Salud y bienestar, nutrición y dietética.</p> <p>Contexto de acción: Se pueden desempeñar en clínicas, hospitales, centros de atención en salud, instituciones gubernamentales, industrias de alimentos y farmacéuticas, empresariales, escenarios deportivos, consulta y atención domiciliaria y ambulatoria, instituciones de educación, ONG's nacionales e internacionales, fundaciones, medios de comunicación, programas sociales, intervenciones individuales y colectivas en entidades públicas y privadas y de manera independiente, entre otros.</p> <p>Ocupaciones relacionadas:</p> <p>22650 Nutricionistas dietistas</p> <p>22650.001 Consejero en alimentación saludable 22650.002 Consultor en nutrición y dietética 22650.003 Coordinador nutrición y dietética 22650.005 Nutricionista dietista clínico 22650.011 Nutricionista dietista del deporte 22650.012 Nutricionista dietista de salud pública 22650.014 Nutricionista dietista</p> <p>Otras denominaciones ocupacionales:</p> <p>Nutricionista Dietista para el Deporte y Actividad Física Nutricionista Dietista en Ciencia y Tecnología de Alimentos Nutricionista Dietista en Gestión de la Calidad de los Alimentos Nutricionista Dietista para la Salud Humana y Planetaria Nutricionista Dietista en Soberanía y Sistemas Alimentarios Nutricionista Dietista en Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades Nutricionista Dietista en educación en alimentación y nutrición Nutricionista Dietista en comunicación en alimentación y nutrición Nutricionista Dietista Docente en Nutrición y Dietética Nutricionista Dietista en Marketing Nutricionista dietista industrial Nutricionista dietista en la industria Nutricionista Dietista en Investigación Nutricionista Dietista en proyectos para los ODS</p>
<p>2.3 Competencias Específicas</p>	<p>CE01-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos, en situación de enfermedad y discapacidad, durante el ciclo vital de acuerdo con metodologías e instrumentos de evaluación</p>

	CE02-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar el riesgo nutricional de las personas teniendo en cuenta indicadores directos e indirectos del estado nutricional y el contexto social y cultural
	CE03-6-SABI-NUT-22650-E-001- Prescribir planes alimentarios en las diferentes etapas de vida del ser humano sano, enfermo y con discapacidad, según requerimientos de energía, nutrientes, cultura alimentaria, alimentación saludable, características propias del alimento y condiciones socioeconómicas
	CE04-6-SABI-NUT-22650-E-001- Definir el tratamiento nutricional según el diagnóstico médico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos
	CE05-6-SABI-NUT-22650-E-001- Efectuar el monitoreo de la terapia nutricional teniendo en cuenta las características de la vía de alimentación y la garantía de la eficacia del tratamiento.
	CE06-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar atención nutricional en programas ambulatorios, domiciliario y consulta externa, conforme a las necesidades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y tratamientos especializados.
	CE07-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar los requerimientos de la implementación o suministros del servicio de alimentación y nutrición teniendo en cuenta las características de la población objetivo, los recursos físicos, técnicos, humanos y la normatividad.
	CE08-6-SABI-NUT-22650-E-001- Establecer los requerimientos nutricionales en el desarrollo e implementación de la minuta patrón teniendo en cuenta diagnóstico inicial, documentos técnicos y disponibilidad de alimentos alineados con la sostenibilidad
	CE09-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gerenciar las actividades de la prestación del servicio de alimentos teniendo en cuenta las fases del proceso y objetivos del servicio de alimentación.
	CE10-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar procesos de control de calidad en los servicios de alimentación de acuerdo con las normativas y los objetivos del servicio.
	CE11-6-SABI-NUT-22650-E-001- Evaluar el cumplimiento de los contratos de servicios de alimentación según las normativas y lineamientos.
	CE12-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diseñar propuestas innovadoras de productos alimenticios nuevos y existentes teniendo en cuenta el análisis de perfiles de morbilidad, la evaluación y mejora de la calidad nutricional, sensorial y funcional, la normativa vigente, tendencias del mercado, demandas del consumidor y el trabajo colaborativo, interdisciplinario e intersectorial.
	CE13-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar proyectos de nutrición pública de acuerdo con las políticas, planes y programas nacionales orientados a la promoción de entornos saludables y la prevención de enfermedades.

	CE14-6-SABI-NUT-22650-E-001- Coordinar proyectos de nutrición pública de acuerdo con necesidades de mejora de la seguridad nutricional y nutricional de la población en el marco de la garantía del Derecho Humano a la alimentación adecuada
	CE15-6-SABI-NUT-22650-E-001- Participar en proyectos de investigación en nutrición pública de acuerdo con las necesidades de generación de evidencia científica que respalde la práctica nutricional y la toma de decisiones en salud pública.
	CE16-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gestionar estrategias de sostenibilidad en la práctica alimentaria teniendo en cuenta los parámetros de soberanía y seguridad alimentaria y el desarrollo de los sistemas alimentarios locales.
	CE17-6-SABI-NUT-22650-E-001- Promover la seguridad alimentaria y nutricional y la sostenibilidad alimentaria teniendo en cuenta el marco de las políticas públicas y programas internacionales.
	CE18-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación nutricional teniendo en cuenta el ámbito comunitario y la mejora de los entornos alimentarios y la calidad de vida
	CE19-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar programas alimentarios en nutrición deportiva y actividad física de la promoción de la salud, el rendimiento físico y la prevención de enfermedades teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales, el ciclo de vida, las guías nutricionales, los niveles de actividad física, tipos de deporte y referentes en alimentación en el deporte nacionales e internacionales.
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE01-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos, en situación de enfermedad y discapacidad, durante el ciclo vital de acuerdo con metodologías e instrumentos de evaluación
<p>Elemento de competencia 1. Determinar las características generales del individuo o comunidades, teniendo en cuenta el contexto geográfico, sociocultural y de salud.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La utilización de fuentes de información verificadas y metodologías reconocidas corresponde con procedimiento técnico. • La identificación de las características generales de los individuos o colectivos está acorde con fuentes de información, y adaptación al factor contextual. • La organización y análisis de la información obtenida cumple con el diagnóstico sociocultural, el estado nutricional y el consumo alimentario. • El relacionamiento de los factores del individuo o colectivo está acorde con el diagnóstico integral del individuo o colectivo. 	
<p>Elemento de competencia 2. Realizar la evaluación del patrón alimentario y consumo de alimentos de acuerdo con las metodologías validadas a nivel nacional e internacional.</p> <p>Criterios de desempeño</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • La evaluación del consumo individual y colectivo cumple con las metodologías validadas a nivel nacional e internacional. • El análisis cualitativo del patrón de alimentos y consumo corresponde con lineamientos de las guías alimentarias nacionales e internacionales. • El análisis cuantitativo del consumo de alimentos corresponde con los valores de las guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales. 	
<p>Elemento de competencia 3. Evaluar el estado nutricional teniendo en cuenta los indicadores físicos, clínicos, antropométricos, bioquímicos, alimentarios, socioeconómicos y culturales aplicando las directrices nacionales e internacionales.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La utilización de metodologías de evaluación antropométrica corresponde con estándares nacionales e internacionales (ISAK), normativas de crecimiento y desarrollo y metodologías específicas por etapa de vida. • La interpretación de los valores de los parámetros bioquímicos está acorde con los valores de referencia de las etapas de vida del individuo. • El establecimiento de la relación entre los resultados del examen físico, los parámetros bioquímicos y alimentarios está acorde con el diagnóstico nutricional integral. 	
<p>Contexto de la competencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos tecnológicos y electrónicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Espacio físico de trabajo e interacción con individuos o colectivos. • Productos y resultados (evidencias): Análisis y evaluación del consumo del patrón de alimentos individual y/o colectivo aplicando las metodologías y lineamientos nacionales e internacionales. Interpretación de los resultados de los exámenes físicos en base a los parámetros bioquímicos y alimentarios. Informe de diagnóstico nutricional integral del individuo o colectivo. • Información requerida (referentes): Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad, protocolos de técnicos. Bibliografía especializada de consulta. Instrumentos de recopilación y registro de información. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE02-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar el riesgo nutricional de las personas teniendo en cuenta indicadores directos e indirectos del estado nutricional y el contexto social y cultural
<p>Elemento de competencia 1. Clasificar el estado nutricional teniendo en cuenta los estándares antropométricos acordes con la condición de salud del individuo.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de las metodologías de evaluación antropométricas corresponde con los estándares de valoración validadas a nivel nacional e internacional. • La utilización de los equipos antropométricos está acorde con los criterios de uso y calibración. • La integración de los datos obtenidos corresponde con la clasificación del estado nutricional y criterios de coherencia. 	
<p>Elemento de competencia 2. Evaluar los parámetros bioquímicos teniendo en cuenta los valores de referencia y la condición de salud del individuo.</p>	

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El monitoreo de los parámetros bioquímicos está acorde con el proceso de evolución del paciente. • La interpretación de los parámetros bioquímicos está acorde con las referencias de normalidad. • El reporte de valoración nutricional está acorde con los resultados de los parámetros bioquímicos. 	
<p>Elemento de competencia 3. Revisar el consumo de alimentos y nutrientes teniendo en cuenta las herramientas diseñadas y validadas y la condición de salud.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El análisis cualitativo del consumo de alimentos está acorde con las metodologías de investigación del consumo de alimentos. • La verificación cuantitativa del consumo de alimentos está acorde con los documentos técnicos y tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales. • La evaluación del consumo está acorde con criterios de identificación de los riesgos nutricionales y particularidades del individuo. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Registro de la Clasificación del estado nutricional del individuo. - Evaluación, interpretación y valoración de los parámetros bioquímicos del paciente. - Informe del riesgo nutricional del individuo • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
<p>COMPETENCIA ESPECÍFICA</p>	<p>CE03-6-SABI-NUT-22650-E-001- Prescribir planes alimentarios en las diferentes etapas de vida del ser humano sano, enfermo y con discapacidad, según requerimientos de energía, nutrientes, cultura alimentaria, alimentación saludable y condiciones socioeconómicas</p>
<p>Elemento de competencia 1. Realizar fórmula dietética de acuerdo con los requerimientos nutricionales y la etapa de vida.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El establecimiento de la fórmula dietética cumple con las recomendaciones hídricas y nutricionales de cada etapa de vida. • La distribución de nutrientes en la fórmula dietética corresponde con los objetivos nutricionales de cada etapa de vida. • La adecuación de los porcentajes de macronutrientes y micronutrientes está acorde con la normatividad nacional e internacional. 	
<p>Elemento de competencia 2. Traducir los requerimientos nutricionales en alimentos teniendo en cuenta las guías alimentarias nacionales e internacionales y los avances en alimentación saludable.</p>	

Criterios de desempeño

- El cálculo de los requerimientos hídricos y nutricionales corresponde con parámetros de dieta equilibrada y patrón alimentario establecido.
- La incorporación de los grupos de alimentos está acorde con las guías alimentarias nacionales e internacionales.
- La propuesta de menú patrón corresponde con el contexto sociocultural y económico de los individuos y comunidades.

Elemento de competencia 3. Desarrollar minuta patrón teniendo en cuenta las guías alimentarias nacionales e internacionales y las recomendaciones dietéticas de las etapas de vida.

Criterios de desempeño

- La definición de la frecuencia de comidas al día está acorde con características del individuo y las recomendaciones de alimentación saludables conforme a la evidencia científica.
- La propuesta de intercambios de alimentos está acorde con las listas de intercambios o guías alimentarias nacionales e internacionales.
- La propuesta de las porciones de alimentos en el patrón alimentario está acorde con el tamaño recomendado en cada etapa de vida y las guías alimentarias nacionales e internacionales.
- El planteamiento de las recomendaciones nutricionales está acorde con la condición fisiológica y el estado de salud, enfermedad o discapacidad, la actividad física, contexto sociocultural y criterios de sostenibilidad de las prácticas alimentarias.

Contexto de la competencia

• **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.

• **Productos y resultados (evidencias):**

Plan alimentario

Menú patrón

Recomendaciones nutricionales

• **Información requerida (referentes):** Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias, listas de intercambios y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.

COMPETENCIA ESPECÍFICA

CE04-6-SABI-NUT-22650-E-001- Definir el tratamiento nutricional según el diagnóstico médico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos.

Elemento de competencia 1. Planificar el tratamiento nutricional teniendo en cuenta el diagnóstico médico-nutricional, el contexto sociocultural y económico del individuo.

Criterios de desempeño

- El diseño de la terapia nutricional está acorde con las condiciones metabólicas y nutricionales del individuo.

<ul style="list-style-type: none"> • La estructuración de la terapia alimentaria y nutricional está acorde con las condiciones socioculturales y económicas del individuo y el respeto por sus preferencias y limitaciones. • La aplicación de los protocolos y guías de práctica clínica corresponde con el propósito de la terapia en los contextos intrahospitalarios y ambulatorios. 	
<p>Elemento de competencia 2. Acordar el plan alimentario de acuerdo con los requerimientos y recomendaciones nutricionales, guías alimentarias y guías de manejo nutricional a nivel nacional e internacional.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La prescripción del tratamiento nutricional está acorde con la vía de administración y necesidades del paciente. • El suministro de alimentos y nutrientes cumple con guías de manejo y evidencias científica. • La concertación del plan alimentario con el paciente corresponde con principios ético, humanísticos y de respeto de los valores y preferencias. 	
<p>Elemento de competencia 3. Ajustar el tratamiento nutricional según la evolución clínica y el progreso del paciente.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La revisión del avance en el tratamiento nutricional corresponde con la condición clínica del paciente. • El monitoreo de los resultados del tratamiento nutricional está acorde con indicadores clave y respuesta del paciente. • La adecuación del plan alimentario y tratamiento nutricional corresponde con evolución de la condición clínica, los parámetros bioquímicos y la retroalimentación del paciente. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, dispositivos médicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Planificación del tratamiento nutricional aplicando los protocolos y guías de práctica clínica. - Prescripción del tratamiento nutricional. - Observación de la interacción del profesional con el paciente en la concertación del plan alimenticio. - Seguimiento y actualización al plan nutricional del paciente. • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE05-6-SABI-NUT-22650-E-001- Efectuar el monitoreo de la terapia nutricional teniendo en cuenta las características de la vía de alimentación y la garantía de la eficacia del tratamiento.
<p>Elemento de competencia 1. Transmitir al equipo interdisciplinario y al paciente la terapia nutricional instaurada de acuerdo con el diagnóstico médico-nutricional, guías de manejo, protocolos actualizados y principios éticos y humanísticos.</p>	

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La comunicación de la terapia nutricional al paciente y al equipo interdisciplinario está acorde con las guías de manejo y protocolos actualizados. La interacción con el paciente y el equipo interdisciplinario cumple con los principios éticos y humanísticos. El registro de la información relacionada con la terapia nutricional en la historia clínica corresponde con las necesidades individuales del paciente y el diagnóstico médico-nutricional. 	
<p>Elemento de competencia 2. Realizar la monitorización, registro y seguimiento nutricional teniendo en cuenta la adherencia del paciente y el cumplimiento de los protocolos</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> El registro del estado nutricional del paciente corresponde con protocolos y requerimientos de actualización de datos en la consulta. La evaluación de la adherencia del paciente a la terapia nutricional está acorde con los objetivos. <p>El seguimiento de los resultados nutricionales corresponde con los indicadores de cumplimiento.</p>	
<p>Elemento de competencia 3. Realizar los cambios dietéticos y terapéuticos de acuerdo con la evolución y adherencia al tratamiento</p> <p>Criterios de desempeño</p> <p>La revisión de la evolución del paciente corresponde con parámetros de monitoreo.</p> <ul style="list-style-type: none"> La asistencia en visitas terapéuticas junto al equipo interdisciplinario cumple con requerimientos de análisis y sugerencia de cambios en la dieta o terapia nutricional. La recomendación de ajustes en la dieta o terapia nutricional corresponde con la evolución clínica del paciente, los datos obtenidos de las visitas y el seguimiento. La participación en las discusiones del equipo terapéutico cumple con los principios de trabajo colaborativo, de respeto y de valoración de las opiniones de los demás profesionales involucrados. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> Observación de la interacción con el paciente y el equipo interdisciplinario en cumplimiento de los principios éticos y humanísticos. Registro y evaluación del estado de la terapia nutricional del paciente. Informe de seguimiento y monitoreo de la terapia nutricional, recomendaciones de ajustes en la dieta de acuerdo a las necesidades del paciente. Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE06-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar atención nutricional en programas ambulatorios, domiciliario y consulta externa, conforme a las necesidades de

	promoción de la salud, prevención de la enfermedad y tratamientos especializados.
<p>Elemento de competencia 1. Desarrollar programas educativos en alimentación y nutrición en la promoción de la salud de acuerdo con las necesidades de la población objetivo.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El diseño de programas educativos en alimentación y nutrición cumple con las necesidades específicas de la población objetivo. • La implementación de actividades educativas en nutrición está acorde con los objetivos de promoción de la salud, metodologías didácticas y contexto de la población. • La evaluación del impacto de los programas educativos corresponde con indicadores de mejora en el conocimiento y prácticas alimenticias de la población objetivo. 	
<p>Elemento de competencia 2. Realizar atención ambulatoria, domiciliaria y de consulta externa de pacientes derivados de los diferentes servicios, o a petición propia de acuerdo con directrices y lineamientos institucionales, nacionales e internacionales y principios éticos y de confidencialidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La atención ambulatoria oportuna y eficiente corresponde con los protocolos de la entidad y calidad en el servicio • La aplicación de los procedimientos en la consulta de nutrición y dietética cumple con las guías nutricionales de manejo y la reglamentación vigente. • La comunicación efectiva y respetuosa con los pacientes y familiares está acorde con la normatividad de los derechos de los pacientes y garantía de la dignidad y bienestar. 	
<p>Elemento de competencia 3. Efectuar consulta especializada en población con enfermedades o discapacidad y en grupos de pacientes con diagnósticos similares teniendo en cuenta los protocolos y guías de manejo nutricional.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de la consulta especializada está acorde con la aplicación de guías de manejo nutricional. • La comunicación respetuosa, asertiva y empática con el paciente durante la consulta está acorde con los derechos de los pacientes. • El suministro de información en promoción de la salud y prevención de la enfermedad cumple con los objetivos planteados de la consulta nutricional. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, dispositivos médicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Diseño, implementación y evaluación de programas educativos en alimentación y nutrición acorde con los objetivos de promoción de la salud, metodologías didácticas y contexto de la población. - Observación de la interacción con la población objetivo. - Informe de procedimiento de la consulta de nutrición en cumplimiento de las guías nutricionales de manejo y reglamentación. - Suministro de información en promoción de la salud y prevención de la enfermedad cumple con los objetivos planteados de la consulta nutricional. 	

<p>• Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.</p>	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE07-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar los requerimientos de la implementación o suministros del servicio de alimentación y nutrición teniendo en cuenta las características de la población objetivo, los recursos físicos, técnicos, humanos y la normatividad.
<p>Elemento de competencia 1. Caracterizar la población objetivo del servicio o suministro de alimentación teniendo en cuenta los factores socioculturales, etapa de vida y condición de salud.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definición de la estrategia cumple el objetivo, las políticas y normatividad vigente • La selección de los mecanismos de recolección de la información está acorde con los recursos institucionales, la condición de salud, factores socioculturales y etapa de vida de la población. • La solicitud de la dieta está acorde con las características del paciente y los recursos físicos • El informe de la caracterización cumple con los factores nutricionales y dietéticos según etapa de vida y condición de salud, socioculturales, etapa de vida y condición de salud. 	
<p>Elemento de competencia 2. Determinar los recursos físicos, equipos, humanos teniendo en cuenta la normatividad y reglamentación en la implementación de servicios de suministro de alimentos.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La elección del recurso humano cumple con los criterios de selección y normatividad. • La vinculación, inducción y entrenamientos del recurso humano cumple con los criterios institucionales y la normatividad laboral del país. • La selección de los equipos cumple con la normatividad y la capacidad física instalada y las necesidades del servicio. <p>La identificación de necesidades de adecuación de la planta física cumple con la normatividad nacional.</p>	
<p>Elemento de competencia 3. Establecer los proveedores de acuerdo con las especificaciones de los alimentos y productos.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de los proveedores potenciales está acorde con los requerimientos del servicio de alimentación. • La selección de los proveedores está acorde con criterios de calidad, precios, flexibilidad, sostenibilidad y cumplimiento. • La evaluación de los proveedores cumple con los parámetros establecidos de precio, calidad de la materia prima y capacidad de suministro. • La verificación de los suministros corresponde con las especificaciones del producto y las fichas técnicas 	
<p>Contexto de la competencia</p> <p>• Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</p>	

<p>• Productos y resultados (evidencias):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe de caracterización poblacional acorde con los factores de socioculturales y condición de salud. - Informe de las necesidades de los recursos físicos y recurso humano para llevar a cabo el servicio de alimentación. - Informe de gestión de los proveedores seleccionados para suplir los requerimientos de alimentos y productos acorde con los criterios de calidad, precios, flexibilidad, sostenibilidad y cumplimiento. <p>• Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.</p>	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE08-6-SABI-NUT-22650-E-001- Establecer los requerimientos nutricionales en el desarrollo e implementación de la minuta patrón teniendo en cuenta diagnóstico inicial, documentos técnicos y disponibilidad de alimentos alineados con la sostenibilidad.
<p>Elemento de competencia 1. Planificar el establecimiento de los requerimientos nutricionales a partir del análisis del diagnóstico nutricional inicial, la interpretación de documentos técnicos y la identificación de la disponibilidad de alimentos, incorporando criterios de sostenibilidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Interpretación del diagnóstico nutricional inicial corresponde con las condiciones fisiológicas, patológicas y socioeconómicas de la población objetivo • La identificación de los lineamientos técnicos y normativos que orientan el cálculo de requerimientos nutricionales están acordes con el grupo etario y el contexto. • La Selección de alimentos disponibles en el territorio corresponde con la priorización de sostenibilidad ambiental, económica y cultural en la planificación de la minuta. 	
<p>Elemento de competencia 2. Determinar los requerimientos nutricionales de la población objetivo teniendo en cuenta las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) nacional e internacional</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cálculo de las necesidades energéticas cumple con la norma técnica de las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) y métodos. • La estimación de las necesidades de macronutrientes y micronutrientes cumple con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, recomendaciones de la OMS y etapa del ciclo de vida. • La distribución de los grupos de alimentos corresponde con las necesidades de energía y nutrientes. 	
<p>Elemento de competencia 3. Definir la minuta patrón teniendo en cuenta las pautas de alimentación saludable y sostenible y el contexto sociocultural y económico</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La determinación de las necesidades energético-nutricionales cumple con el procedimiento y el mercado objetivo. 	

<ul style="list-style-type: none"> • La realización de la investigación de mercado está acorde con la condición de salud, factores socioculturales y etapa de vida de la población. • La distribución de los grupos de alimentos está acorde con los tiempos de comida definidos por el servicio y el valor calórico total. 	
<p>Elemento de competencia 4. Planear la compra de los alimentos teniendo en cuenta la programación de menús, los recursos económicos, la disponibilidad de alimentos y la capacidad de almacenamiento según la naturaleza de la institución.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La realización de la lista de especificaciones de compras de alimentos está acorde con la proyección de la demanda y las preparaciones. • La determinación de las cantidades de alimentos en la lista de compra está acorde con la proyecciones del volumen y el análisis nutricional del menú. • La realización de la lista de compra de alimentos está acorde con el presupuesto disponible y el ciclo de minuta. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Informe de los cálculos realizados para determinar los requerimientos nutricionales de la población objetivo. - Informe de la investigación de mercado realizada para determinar la condición de salud, factores socioculturales y etapa de vida de la población. - Realización de la lista de compra de alimentos acorde con las necesidades de la población, el presupuesto disponible y la programación de menús • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE09-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gerenciar las actividades de la prestación del servicio de alimentos teniendo en cuenta las fases del proceso y objetivos del servicio de alimentación.
<p>Elemento de competencia 1. Planear la producción teniendo en cuenta la programación del ciclo de minutos y la proyección de la demanda.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La programación de la producción está acorde con el número de usuarios que demandan el servicio. • La selección de los métodos y medios de cocción cumple con la conservación del valor nutritivo, características organolépticas e inocuidad para su consumo. • La determinación del número de operarios y sus funciones corresponde con el cálculo de la cantidad y calidad requerida de personal. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Establecer manual de funciones de los operarios de acuerdo con los objetivos del servicio de alimentación. 	
<p>Elemento de competencia 2. Supervisar la calidad de los procesos y procedimientos productivos teniendo en cuenta los protocolos de calidad e inocuidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El control de las porciones proyectadas corresponde con el rendimiento o merma de los productos. • El control de los tiempos de preparación y la temperatura cumple con los estándares y parámetros de calidad . • La utilización de los sobrantes cumple con la manipulación adecuada y normas higiénico-sanitaria. 	
<p>Elemento de competencia 3. Crear soluciones alimentarias mediante el análisis del balance nutricional, la validación de los métodos de preparación y cocción y el análisis organoléptico de acuerdo con la disponibilidad de alimentos locales, los conocimientos de culinaria y gastronomía terapéutica y la alimentación saludable.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La conceptualización de productos alimenticios innovadores cumple con los principios de nutrición. • La selección de alimentos locales de recetas innovadoras está acorde con principios de sostenibilidad y recursos del territorio • El planteamiento de nuevas recetas terapéuticas corresponde con principios de promoción y prevención de la enfermedad y criterios de validación gastronómica. • La utilización de los sobrantes cumple con la manipulación adecuada y normas higiénico-sanitaria. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Realización del manual de funciones de los operarios en cumplimiento a los lineamientos de seguridad y salud en el trabajo. - Informe del programa de producción del menú alimentario acorde a la cantidad de usuarios, presupuesto disponible y métodos de cocción. - Informe de gestión de la calidad de los procesos y procedimientos productivos resaltando las soluciones a implementar en cuanto disponibilidad de alimentos locales, conocimientos culinarios, gastronomía terapéutica y alimentación saludable. • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE10-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar procesos de control de calidad en los servicios de alimentación de acuerdo con las normativas y los objetivos del servicio.
<p>Elemento de competencia 1. Diseñar protocolos de control de calidad e inocuidad del servicio de alimentos de acuerdo con la normatividad higiénico sanitaria y las buenas prácticas de manufactura (BPM)</p>	

Criterios de desempeño

- La estructuración de los programas de calidad e inocuidad está acorde con políticas y normas institucionales, el modelo de aseguramiento de la calidad institucional y los estándares normativos higiénicos sanitarios y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- El planteamiento de los métodos y registros higiénicos de manipulación, conservación, cocción, servida del alimento cumple con los estándares de calidad y normatividad vigente.
- La evaluación de los programas de calidad e inocuidad corresponde a los estándares normativos higiénicos sanitarios y de las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- La estandarización de recetas y porciones cumple con el programa de menús los gustos y necesidades de la población.

Elemento de competencia 2. Evaluar la gestión del servicio de alimentación de manera periódica s teniendo en cuenta los protocolos y la normativa vigente.

Criterios de desempeño

- El planteamiento de periodicidad de las auditorías está acorde con planificación y objetivos del servicio de alimentos.
- La evaluación de la calidad de los productos y servicios cumple con los parámetros y métodos de los estándares de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- El seguimiento al servicio de alimentos está acorde con los protocolos de calidad y procesos normativos en alimentos.

Elemento de competencia 3. Evaluar periódicamente la satisfacción del cliente teniendo en cuenta el método de información y comunicación con los usuarios

Criterios de desempeño

- La definición de los objetivos de la evaluación de la satisfacción del cliente está acorde con la calidad de los alimentos y los servicios ofertados.
- El análisis y la tabulación de la evaluación de la satisfacción del cliente corresponde con el objetivo y la necesidad del servicio de conocer su experiencia gastronómica.
- La implementación de las acciones de mejora está acorde con los resultados de la evaluación y políticas del servicio de alimentación y nutrición.

Elemento de competencia 4. Estructurar el programa de menús teniendo en cuenta las pautas de alimentación saludable y sostenible, el contexto sociocultural y económico.

Criterios de desempeño

- La elaboración del repertorio de recetas cumple con los objetivos, perfil del consumidor y costos.
- La clasificación de las minutas cumple con los objetivos, usuarios, horas de funcionamiento y minuta patrón del servicio de alimentación.
- La selección de los tiempos de comida y los componentes del menú cumplen con los principios de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, criterios de validación gastronómica y costeo.
- La organización del del programa de menús y ciclo de minuta está acorde con los objetivos de la planeación alimentaria y el contexto poblacional.

Contexto de la competencia

- **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.

<p>• Productos y resultados (evidencias):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diseño de protocolos de control de calidad e inocuidad de los servicios de alimentos acorde a las buenas prácticas de manufactura (BPM). - Informe de auditorías realizadas en cumplimiento de parámetros y métodos de los estándares de las buenas prácticas de manufactura. - Encuestas de satisfacción del cliente, análisis y tabulación de resultados. - Elaboración del repertorio del ciclo de minutas en cumplimiento con los principios de promoción de la salud, prevención de enfermedades y criterios de validación gastronómica. <p>• Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.</p>	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE11-6-SABI-NUT-22650-E-001- Evaluar el cumplimiento de los contratos de servicios de alimentación según las normativas y lineamientos.
<p>Elemento de competencia 1. Desarrollar interventorías de los contratos de servicios de alimentación, teniendo en cuenta los términos de referencia y criterios de contratación en alimentación.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección de los procesos y criterios de evaluación corresponde con las obligaciones y términos de referencia establecidos en el contrato de servicios de alimentación y nutrición. • La definición de los instrumentos de la evaluación corresponde con los procesos y criterios de la operación del servicio de alimentos. • La organización de la evaluación cumple con las condiciones de la prestación del servicio y la periodicidad de la interventoría. 	
<p>Elemento de competencia 2. Verificar la calidad de la prestación del servicio mediante visitas técnicas y interventorías, teniendo en cuenta los términos del contrato.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparación de la interventorías periódicas está acorde con parámetros de seguimiento y los criterios e indicadores del contrato de prestación de servicios o términos de referencia. • La implementación de las interventorías corresponde con los métodos o herramientas y la periodicidad en la interventoría. • La comparación de los resultados de las interventorías corresponde con los estándares de calidad y las obligaciones contractuales. 	
<p>Elemento de competencia 3. Elaborar informes sobre el progreso del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con las obligaciones y especificaciones del contrato.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La clasificación de los resultados cumple con las obligaciones y especificaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La organización de los resultados cumple con los criterios de objetividad, claridad, transparencia y precisión. 	

<ul style="list-style-type: none"> La comunicación de la resultados está acorde con las obligaciones, especificaciones del contrato y las normativas. 	
Contexto de la competencia <ul style="list-style-type: none"> Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> Revisión y evaluación de los términos y condiciones de los contratos teniendo en cuenta los criterios de contratación. Informes de las periódicas realizadas en cumplimiento de los estándares de calidad y las obligaciones contractuales. Elaboración de informes sobre el progreso del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con las obligaciones y especificaciones del contrato Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE12-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diseñar propuestas innovadoras de productos alimenticios teniendo en cuenta el análisis de perfiles de morbilidad, la evaluación y mejora de la calidad nutricional, sensorial y funcional, la normativa vigente, tendencias del mercado, demandas del consumidor y el trabajo colaborativo, interdisciplinario e intersectorial.
Elemento de competencia 1: Caracterizar la población según las variables relacionadas con la alimentación, nutrición, salud, bienestar y tendencias mercado	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> El análisis de perfiles de morbilidad está acorde con los datos estadísticos locales, nacionales e internacionales La revisión de fuentes primarias y secundarias corresponde con el contexto social, económico y geográfico La presentación de los datos de consumo está acorde las variables relacionadas con la alimentación, nutrición, salud, bienestar y tendencias mercado 	
Elemento de competencia 2. Definir las necesidades del mercado alimentario teniendo en cuenta los estudios, publicaciones relevantes, encuestas de mercadeo y análisis sectoriales relacionados con los alimentos.	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La identificación de necesidades corresponde con los datos recopilados y metodologías utilizadas. El análisis de la información recolectada está acorde con las tendencias actuales en el mercado alimentario. La visualización de posibles prototipos de alimentos está acorde con los análisis de satisfacción de la demanda por parte del consumidor. 	

Elemento de competencia 3. Diseñar de manera interdisciplinar propuestas de formulación de productos alimenticios de acuerdo las características de la población

Criterios de desempeño

- La formulación del producto cumple con los parámetros de calidad e inocuidad alimentarias y nutricional
- La selección de la receta del producto alimentario cumple con los estándares nutricionales por la normativa en alimentos y metodologías.
- La formulación del producto cumple con los parámetros de evaluación sensorial, nutricional y microbiológica.
- La evaluación de la fórmula del producto alimentario corresponde con los principios de funcionalidad y de sostenibilidad.
- La revisión de la evidencia científica y nutricional está acorde con la caracterización del producto y su valor agregado sostenible y diferenciador en el mercado nacional e internacional

Elemento de competencia 4. Evaluar los prototipos desarrollados de acuerdo con las metodologías, pruebas sensoriales, técnicas de laboratorio y estándares normativos vigentes.

Criterios de desempeño

- La caracterización de los productos está acorde con protocolos.
- La aplicación de las metodologías de evaluación corresponde con parámetros de calidad, sensoriales y de funcionalidad del alimento.
- El análisis de los productos corresponde con la información de etiquetas nutricionales, frontales y fichas técnicas
- La realización de pruebas de calidad y aceptación está acorde con los estándares de la industria de alimentos.
- La realización del cálculo nutricional corresponde a los resultados de laboratorio bromatológico

Contexto de la competencia

• **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo, laboratorio de innovación y emprendimiento, laboratorio de análisis sensorial, laboratorio fisicoquímico de alimentos, laboratorio de ciencias de los alimentos, Bases de datos especializadas

• **Productos y resultados (evidencias):**

- Informe de identificación y análisis de la información recolectada acorde con las necesidades del mercado alimentario.
- Sustentación de las soluciones a problemas relacionadas con alimentos, alimentación y nutrición acorde con las necesidades del mercado alimentario, mediante la integración de teorías y métodos soportados en la evidencia científica.
- Diseño de la información nutricional del portafolio de alimentos, con base a los patrones nacionales o internacionales Formulación y evaluación de la fórmula y/o receta del producto alimentario
- Evaluación integral de los parámetros de calidad, sensoriales y de funcionalidad en los prototipos desarrollados.

<ul style="list-style-type: none"> • Información requerida (referentes): Epidemiología nutricional nacional e internacional, encuestas de salud, alimentación y nutrición nacionales e internacionales, Guías Alimentarias Basadas en Alimentos nacionales e internacionales, tablas de composición de alimentos Nacional e Internacional vigente, Marco Regulatorio Nacional e Internacional de Etiquetado Nutricional, fichas técnicas de laboratorios Certificados y protocolos de alimentos, Directrices nacionales e internacionales normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad, Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE13-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar proyectos de nutrición pública de acuerdo con las políticas, planes y programas nacionales orientados a la promoción de entornos saludables y la prevención de enfermedades.
<p>Elemento de competencia 1. Ejecutar programas educativos de promoción de la salud teniendo en cuenta el perfil alimentario y nutricional de la población objetivo y el contexto sociocultural.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caracterización de la población, corresponde con los estudios epidemiológicos de diagnóstico y su contexto sociocultural. • La aplicación de estrategias de la información de la educación y comunicación corresponde con la accesibilidad cultural, digital y educativa de la población objetivo. • La inclusión en los programas cumple con la participación activa de los beneficiarios, asegurando que todos los grupos sean considerados. 	
<p>Elemento de competencia 2. Generar actividades de participación en los programas educativos teniendo en cuenta estrategias didácticas que involucren a los participantes.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La movilización de entornos participativos involucra a toda la población objetivo. • La construcción de estrategias didácticas para colectivos cumple con la creatividad y apropiación de los patrones alimentarios saludables y sostenibles. • La realización de actividades educativas en el marco de entornos saludables cumple con los principios de co-creatividad. 	
<p>Elemento de competencia 3. Evaluar el impacto de los programas de promoción de salud de acuerdo con indicadores nutricionales y de salud.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso de indicadores de salud y nutrición está acorde con el proceso de evaluación del programa y de los objetivos. • El análisis de la información está acorde con los objetivos del programa. • La utilización de herramientas de evaluación accesibles y comprensibles está acorde con la metodología. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Realización de programas educativos de promoción de la salud alimentaria de acuerdo con la caracterización poblacional, accesibilidad cultural y digital. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Observación de la interacción y comunicación con la población objetivo. - Evaluación y análisis de los programas de promoción de salud alimentaria. - Realización de estrategias de información, educación y comunicación en cumplimiento con los principios de co-creatividad. <p>• Información requerida (referentes): Historia clínica y registros de los usuarios, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta, sistemas de vigilancia (epidemiológica y alimentaria y nutricional).</p>	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE14-6-SABI-NUT-22650-E-001- Coordinar proyectos de nutrición pública de acuerdo con necesidades de mejora de la seguridad nutricional y nutricional de la población en el marco de la garantía del Derecho Humano a la alimentación adecuada
<p>Elemento de competencia 1. Organizar las actividades del equipo multidisciplinario según objetivos y requerimientos de implementación de los proyectos de nutrición pública</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La coordinación de los equipos está acorde con la colaboración efectiva entre los diferentes profesionales involucrados en el proyecto. • La definición de roles y responsabilidades dentro del equipo corresponde con el requerimiento de actividades. • La asignación de los roles de los integrantes del equipo está acorde con el avance del cronograma y los objetivos. 	
<p>Elemento de competencia 2. Gestionar recursos y presupuesto de los proyectos de nutrición pública teniendo en cuenta criterios administrativos y de uso eficiente y transparente de los recursos económicos.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La planificación presupuestaria corresponde con los objetivos y requerimientos del proyecto. • La ejecución del presupuesto cumple con los rubros del proyecto. • La rendición de cuentas cumple con las normativas de control y auditoría. 	
<p>Elemento de competencia 3. Supervisar la implementación de proyectos de nutrición pública teniendo en cuenta plazos del cronograma y los objetivos del proyecto</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La verificación de avances del proyecto corresponde con los hitos del cronograma. • La identificación de irregularidades en el desarrollo del programa está acorde con los mecanismos de control y monitoreo. • La toma de decisiones correctivas cumple con los procedimientos de ajuste definidos. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Informe de la asignación de roles y responsabilidades a los equipos multidisciplinarios. - Observación de la interacción y comunicación con la población objetivo. - Formulación de las políticas públicas en seguridad alimentaria cumpliendo con los lineamientos y normatividad nacional e internacional. - Informe de la rendición de cuentas en cuanto a la ejecución de presupuesto. • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE15-6-SABI-NUT-22650-E-001- Participar en proyectos de investigación en nutrición pública de acuerdo con las necesidades de generación de evidencia científica que respalde la práctica nutricional y la toma de decisiones en salud pública.
<p>Elemento de competencia 1. Promover la investigación en alimentación y nutrición teniendo en cuenta las tendencias actuales en alimentación y cambio climático, la evidencia científica y las necesidades de la población.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de áreas de investigación corresponde con las tendencias científicas y necesidades del sector. • La inclusión de la conexión entre alimentación y cambio climático corresponde con los objetivos de la investigación y objetivos del desarrollo sostenible. • La estructuración de los proyectos de investigación en alimentación y nutrición está acorde con las metodologías científicas. 	
<p>Elemento de competencia 2. Desarrollar proyectos de investigación relacionados con la alimentación y nutrición y salud pública de acuerdo con la priorización de las necesidades y los problemas relevantes en la salud humana.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definición de objetivos de investigación corresponde con los problemas prioritarios en seguridad alimentaria y nutricional. • La implementación de metodologías de investigación está acorde con los protocolos científicos. • La interpretación de resultados cumple con los principios de rigurosidad y validez científica. 	
<p>Elemento de competencia 3. Aplicar los resultados de la investigación en la práctica nutricional y la toma de decisiones de acuerdo con los hallazgos.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La integración de hallazgos en la práctica nutricional corresponde con las necesidades del contexto. • La socialización de los resultados a los diferentes actores está acorde con los hallazgos. 	

<ul style="list-style-type: none"> La utilización de los resultados de la investigación está acorde con la toma de decisiones, para la creación o modificación de políticas. 	
<p>Elemento de competencia 4. Difundir los resultados de las investigaciones de acuerdo con el contexto de los diferentes actores involucrados y la pertinencia de las estrategias.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La presentación de los resultados de investigación en eventos científicos y publicaciones está acorde con parámetros de divulgación del conocimiento científico. La socialización de los resultados de investigación con la comunidad está acorde con la divulgación y transferencia del conocimiento a la sociedad. La divulgación de los resultados en plataformas digitales y redes sociales está acorde con la evidencia de los resultados y el rigor científico. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información, softwares estadísticos. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> Estructuración de proyectos de investigación en alimentación y nutrición acorde con las metodologías científicas. Informe de interpretación de resultados de las metodologías implementadas. Registro de resultados de la investigación y socialización con los diferentes actores. Divulgación de los resultados, a través de productos de generación de nuevo conocimiento, en plataformas digitales y redes sociales acorde con la evidencia de los resultados y el rigor científico. Información requerida (referentes): Historia clínica y registros de los usuarios, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta sistemas de vigilancia epidemiológica y alimentaria y nutricional 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE16-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gestionar estrategias de sostenibilidad en la práctica alimentaria teniendo en cuenta los parámetros de soberanía y seguridad alimentaria y el desarrollo de los sistemas alimentarios locales.
<p>Elemento de competencia 1. Desarrollar estrategias de promoción de la sostenibilidad en los sistemas alimentarios locales de acuerdo con las necesidades de la comunidad y la disponibilidad de recursos.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La caracterización del sistema alimentario local está acorde con requerimientos de desarrollo de las propuestas de sostenibilidad. La implementación de estrategias sociales, técnicas y económicas corresponde con los principios de autosuficiencia y resiliencia. La gestión de estrategias corresponde con principios de protección y mitigación del impacto ecológico y cambio climático de los sistemas alimentarios. 	
<p>Elemento de competencia 2. Promover la integración de la nutrición en políticas públicas y sistemas alimentarios sostenibles teniendo en cuenta las políticas nacionales y locales de seguridad alimentaria.</p>	

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La inclusión de los sistemas alimentarios locales y las políticas públicas corresponde con los objetivos de seguridad alimentaria y nutricional. • La gestión de la participación intersectorial cumple con la integración de las políticas relacionadas con el sistema alimentario y nutricional. • El desarrollo de estrategias en bienestar social, mitigación del impacto ambiental y uso de los recursos económicos, está acorde con la implementación de las políticas intersectoriales. 	
<p>Elemento de competencia 3. Evaluar el impacto de las estrategias de sostenibilidad en la seguridad alimentaria de la comunidad, teniendo en cuenta los de indicadores cual y cuantitativos.</p>	
<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La utilización de indicadores de medición del impacto de las estrategias está acorde con las metodologías técnicas y científicas validadas. • La recolección de datos sobre seguridad alimentaria corresponde con los objetivos de evaluación. • El análisis de los resultados está acorde con los objetivos de sostenibilidad. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo, sistemas de información locales relacionados con la seguridad alimentaria • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Caracterización del sistema alimentario local e implementación de estrategias sociales, técnicas y económicas acorde con los requerimientos de desarrollo de las propuestas de sostenibilidad. - Observación de la interacción y comunicación con la población objetivo. - Evaluación del impacto de las estrategias de sostenibilidad en la seguridad alimentaria de la comunidad, teniendo en cuenta los indicadores cualitativos y cuantitativos. - Diseño de estrategias de sostenibilidad • Información requerida (referentes): Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE17-6-SABI-NUT-22650-E-001- Promover la seguridad alimentaria y nutricional y la sostenibilidad alimentaria teniendo en cuenta el marco de las políticas públicas y programas internacionales.
<p>Elemento de competencia 1. Desarrollar políticas públicas de nutrición y promoción de la seguridad alimentaria sostenible teniendo en cuenta las estrategias y las políticas nacionales e internacionales de salud pública.</p>	
<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de las necesidades en seguridad alimentaria de la población corresponde con la nueva propuesta de las políticas públicas. 	

<ul style="list-style-type: none"> • La verificación de los criterios de la política pública corresponde con los objetivos de seguridad alimentaria, de salud y del desarrollo sostenible. • La formulación de políticas de seguridad alimentaria sostenible corresponde con los lineamientos nacionales e internacionales. • La evaluación de políticas implementadas involucra los indicadores globales de sostenibilidad. • La socialización de las políticas en alimentación y nutrición en los diferentes sectores involucrados cumple con sus principios orientadores y las dimensiones de la seguridad alimentaria nutricional. 	
<p>Elemento de competencia 2. Implementar programas interinstitucionales de promoción de la seguridad alimentaria y nutricional teniendo en cuenta la participación de las instituciones gubernamentales y no gubernamentales.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de los programas interinstitucionales cumple con la participación de los actores involucrados. • La ejecución de actividades conjuntas está acorde con los objetivos en los convenios firmados. • La inclusión de los componentes y actividades de la seguridad alimentaria cumple con criterios de accesibilidad de la población vulnerable. 	
<p>Elemento de competencia 3. Evaluar el impacto de las políticas y programas de seguridad alimentaria sostenible teniendo en cuenta las herramientas de medición y la periodicidad</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El diseño de los indicadores de evaluación está acorde con la metodología científica de evaluación del impacto ambiental de los alimentos. • La recopilación de datos sobre seguridad alimentaria está acorde con la periodicidad. • La presentación de informes de impacto cumple con los criterios de transparencia y accesibilidad. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo., sistemas de información de variables relacionadas a la seguridad alimentaria • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de políticas públicas de promoción de la seguridad alimentaria y nutricional teniendo en cuenta las estrategias y las políticas nacionales e internacionales de salud pública. - Informe de la ejecución de actividades conjuntas de los programas interinstitucionales. - Evaluación del impacto de las políticas y programas de seguridad alimentaria sostenible teniendo en cuenta las herramientas de medición y la periodicidad. • Información requerida (referentes): Historia clínica y registros de los usuarios , artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE18-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación nutricional teniendo en cuenta el ámbito comunitario y la mejora de los entornos alimentarios y la calidad de vida

<p>Elemento de competencia 1. Diseñar campañas de información, comunicación y educación</p> <p>Sobre salud, alimentación y nutrición en las comunidades, teniendo en cuenta las características socioculturales y educativas de los grupos poblacionales.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La caracterización sociocultural y de necesidades comunitarias está acorde con estudios previos de diagnóstico. • La planificación de las campañas corresponde con el diagnóstico, los objetivos y la disponibilidad de recursos. • La programación de estrategias educativas en alimentación saludable y sostenible está acorde con la inclusión y participación de la población.
<p>Elemento de competencia 2. Implementar programas de prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición teniendo en cuenta factores de riesgo y la promoción de entornos saludables sostenibles.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de factores de riesgo corresponde con los estudios epidemiológicos de la población objetivo. • El desarrollo de estrategias de prevención de la enfermedad mediante la alimentación está acorde con la inclusión, la accesibilidad, la cultura y la participación de la población objetivo. • La evaluación de las estrategias de promoción cumple con las recomendaciones del programa.
<p>Elemento de competencia 3. Evaluar la efectividad de las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades teniendo en cuenta indicadores de salud, nutrición y ambientales</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La medición del impacto de las estrategias corresponde con la metodología. • El análisis de los resultados está acorde con los criterios de efectividad en salud pública. • La difusión de los hallazgos cumple con los protocolos de acceso y divulgación de información.
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Diseño y planificación de proyectos de información, comunicación y educación sobre nutrición y salud en las comunidades acorde con las características socioculturales y educativas de los grupos poblacionales. - Desarrollo y evaluación de estrategias para el cumplimiento de los programas de prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición. - Informe de evaluación de la efectividad de las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades. • Información requerida (referentes): Historia clínica y registros de los usuarios, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y

equipos, Sistemas de información relacionados con variables de seguridad alimentaria. Bibliografía especializada de consulta.	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE19-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar programas alimentarios en nutrición deportiva a individuos y equipos deportivos teniendo en cuenta la ciencias de la actividad física o deporte desempeñado, las guías nutricionales de manejo y los referentes en alimentación en el deporte nacionales e internacionales.
<p>Elemento de competencia 1. Realizar evaluación de la condición nutricional del deportista teniendo en cuenta metodologías de valoración nutricional validadas nacional e internacional</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La evaluación de condición nutricional cumple con los indicadores antropométricos, bioquímicos de acuerdo con la norma técnica. • El análisis del consumo de alimentos está acorde con metodologías cualitativas y cuantitativas validadas a nivel nacional e internacional. • La evolución de la condición nutricional cumple con los protocolos de la nutrición deportiva. 	
<p>Elemento de competencia 2. Determinar los requerimientos nutricionales del deportista y/o el equipo teniendo en cuenta la actividad física y/o práctica deportiva, los documentos técnicos y la normativa nacional e internacional.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La evaluación de necesidades nutricionales cumple con los estándares deportivos. • La valoración de los requerimientos energéticos está acorde con los resultados de la evaluación de actividad física y metodologías validadas a nivel nacional e internacional. • El establecimiento de las recomendaciones de macronutrientes, micronutrientes y necesidades hídricas cumple con las normas técnicas de deportistas a nivel nacional e internacional. 	
<p>Elemento de competencia 3. Diseñar planes de alimentación personalizados teniendo en cuenta la actividad física, la práctica deportiva, y los principios de alimentación saludable y sostenible .</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La traducción de las necesidades nutricionales en alimentos corresponde con los grupos de alimentos, y principios de alimentación saludable y sostenible. • El desarrollo del plan alimentario cumple con las necesidades nutricionales del deportista. • La planificación del plan alimentario está acorde con el contexto sociocultural y económico del deportista. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. • Productos y resultados (evidencias): <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación de la condición matronal en cumplimiento de los indicadores antropométricos y bioquímicos. - Valoración de los requerimientos energéticos acorde con los resultados de la evaluación de actividad física y metodologías validadas a nivel nacional e internacional. - Diseño y desarrollo de planes de alimentación personalizados teniendo en cuenta la actividad física, la práctica deportiva, y los principios de alimentación saludable y sostenible. 	

• **Información requerida (referentes):** Historia clínica del paciente, artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.

2.4 Competencias Clave (Básicas y transversales)	Competencias Básicas		
	Competencia Comunicación (oral y escrita en lengua materna y una segunda lengua)		Duración
	Producción textual científica y especializada. Comprensión e interpretación textual. Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos. Manejo de segunda lengua, vocabulario y expresiones escritas y orales aplicable a su disciplina.		0.5 créditos Duración 23 créditos
	Competencias en matemáticas		
	Pensamiento numérico y sistemas numéricos. Pensamiento espacial y sistemas geométricos. Pensamiento métrico y sistemas de medidas. Pensamiento aleatorio y sistemas de datos. Sistemas algebraicos y analíticos.		
	Competencias en ciencias sociales y ciencias naturales		
	Biología Anatomía Psicología Fisiología Farmacología Química		
	Competencias Transversales		
	Habilidades en el uso de las TIC		
	Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración
Manejo de herramientas informáticas	RA1. Manipular herramienta y equipos de cómputo a partir de tareas específicas de registro y procesamiento de información. RA2. Usar redes informáticas en actividades de gestión de la información y comunicación. RA3. Utilizar las herramientas informáticas básicas de acuerdo con la naturaleza de la información, Innovación, inteligencia artificial aplicable a su disciplina.	0,5 Créditos	

Protección de Salud y el medio ambiente			
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración	
Seguridad y Salud en el Trabajo	RA1. Aplicar principios y procedimientos de salud y seguridad en el trabajo en el marco de normas técnicas y legales vigentes.	0,5 Créditos	
Conservación del medio ambiente	RA2. Clasificar los residuos conforme a su tipología, al plan de manejo ambiental y protocolos normativos. RA3. Disponer de los residuos y desechos conforme al plan de manejo ambiental y protocolos normativos. RA4. Aplicar las medidas de prevención y protección, del medio ambiente analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral.	0,5 Créditos	
Cultura emprendedora y empresarial			
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración	
Cultura Emprendedora y Empresarial	RA1: Formular proyectos de emprendimiento con pleno conocimiento de la legislación vigente en el ámbito nacional, con proyección internacional.	0,5 Créditos	
Investigación / Gestión Del Conocimiento			
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración	
Comprensión y solución de las necesidades y problemas de salud individual y colectiva	RA1. Preparar y proveer la documentación, de sus usuarios y de sus proyectos de investigación, de acuerdo con los requerimientos legales y dentro de los procedimientos y estándares aceptados. RA2. Asumir la solución de problemas relacionados con la	1 Créditos	

		salud individual y colectiva en el marco de un trabajo interprofesional e interdisciplinario a partir de los postulados de la metodología científica. RA3. Interpretar textos científicos con sentido crítico para resolver problemas relacionados con su ejercicio profesional.		
	Pensamiento sistémico y complejo	RA 1 Sustentar las interconexiones entre los componentes biológicos, sociales, económicos, culturales y ambientales que conforman los sistemas alimentarios de acuerdo con la evaluación de impacto en la seguridad alimentaria y nutricional. RA 2 . Aplicar herramientas de pensamiento sistémico como el análisis del sistema: eficiencia, efectividad y eficacia, mapas causales, bucles de retroalimentación, análisis de actores, entre otros, de acuerdo con los componentes nutricionales integrales, considerando las dinámicas y complejidades del contexto local y global. RA 3. Evaluar el rol del nutricionista dietista como agente de cambio en sistemas complejos, reconociendo los límites del conocimiento y la necesidad de enfoques colaborativos, interdisciplinar y adaptativos en la práctica profesional.	1 Créditos	
	Ética, Bioética y Humanización			
	Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración	

	Compromiso y responsabilidad ética	<p>RA1. Demostrar en sus actividades la aplicación y cumplimiento de los valores de humanidad, dignidad, responsabilidad, prudencia y secreto, respecto a si mismo, otras personas, la comunidad, la ocupación y las instituciones.</p> <p>RA2. Evaluar de manera ética y crítica la recomendación de medicamentos y/o procedimientos con base en los principios éticos, los propios de su disciplina y los potenciales efectos en los seres humanos y el ambiente.</p> <p>RA3. Elegir sus acciones y decisiones procurando consecuencias menos graves que las que se deriven de no actuar, evitando el daño y respetando el derecho a la integridad.</p>	1 Créditos
	Manejo de la información y las relaciones interpersonales	<p>RA1. Participar activamente y hacer contribuciones desde su nivel de competencia a los equipos de trabajo con miembros de su disciplina en el marco del modelo de atención integral en salud.</p> <p>RA2. Garantiza la privacidad y confidencialidad de la información obtenida en el contexto de su acción profesional siempre y cuando no atente contra la integridad personal y de otros.</p> <p>RA3. Establece relaciones respetuosas, equitativas y sinérgicas en el ámbito de la salud, considerando contextos multiculturales en la interacción con la población, otros profesionales y otras opciones de medicina.</p>	

	Actuación e interacción individual, interprofesional e interdisciplinar	<p>RA1. Trabajar en interrelación con sus colegas, las personas, las familias, la comunidad y demás actores del sistema, en función de la resolución de problemas con juicio crítico y el logro de los objetivos comunes relacionados con la salud individual y colectiva, en un escenario de respeto mutuo.</p> <p>RA2. Evaluar las soluciones y alternativas respetando las características particulares, y las condiciones de vulnerabilidad o las limitaciones del usuario.</p> <p>RA3. Respetar la igualdad de derecho a la buena calidad de atención en salud, y a la diferencia de atención conforme a las necesidades de cada persona.</p> <p>RA4. Reconocer el alcance y el límite de sus competencias profesionales en las cuales ha recibido entrenamiento formal y ha desarrollado experiencia.</p> <p>RA5. Mantener una práctica auto reflexiva, responsable y de autoevaluación permanente frente a los resultados, alcances, limitaciones e implicaciones de su actuación profesional basado en la transparencia, la autonomía, la autorregulación y la honestidad intelectual</p>	
	Reconocimiento Del Contexto	<p>RA1. Interpreta el contexto social, político, económico, legal y cultural del campo de la salud, con base en criterios lógicos, sustantivos, sistémicos, pragmáticos y dialógicos que le brinda su formación, en busca de formular propuestas de intervención que lleven a transformar esa realidad.</p>	

		<p>RA2. Participa en la resolución de las problemáticas sociales y de salud, en relación con las necesidades cambiantes de la población, las personas, las demandas sociales y de salud.</p> <p>RA3. Aplica principios encaminados a la eliminación de situaciones de discriminación y marginación, con especial atención a los individuos y poblaciones con características particulares en razón de su edad, género, raza, etnia, condición de discapacidad y víctimas de la violencia.</p> <p>RA4. Respetar las características específicas del contexto socio-cultural en el que desarrolla su acción y actuar en favor de su protección y desarrollo.</p>	
--	--	---	--

Nota: las Competencias Clave presenta los referentes que requieren integrarse en el diseño y desarrollo de los procesos educativos y formativos, en el caso de las competencias de inglés, y general, se recomienda adaptarlas a los requerimientos según la realidad del sector, las características del perfil, necesidades del programa y de la institución.

3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
CE01-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos, en situación de enfermedad y discapacidad, durante el ciclo vital de acuerdo con metodologías e instrumentos de evaluación	
Duración créditos: 3	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Analizar y determinar las características generales de un individuo o colectivo, en un contexto geográfico, sociocultural y de salud dado, a partir de la recolección y evaluación de datos requeridos en el diagnóstico integral.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Presentar y argumentar los resultados de diagnósticos sobre el estado nutricional de individuos a partir de las evaluaciones nutricionales y de patrones alimentarios que cumplan las directrices nacionales e internacionales y con el análisis de indicadores y patrones establecidos</p>	

CE02-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar el riesgo nutricional de las personas teniendo en cuenta indicadores directos e indirectos del estado nutricional y el contexto social y cultural	
Duración créditos: 3	Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Diferenciar los estados nutricionales de los individuos con base en el análisis de los datos obtenidos en las evaluaciones antropométricas y los parámetros bioquímicos.

Resultado de aprendizaje 2. Emitir conceptos sobre los posibles estados de riesgo nutricional con base en el análisis e interpretación evidencias nutricionales, clínicas, bioquímicas, indicadores e historia clínica del paciente.

CE03-6-SABI-NUT-22650-E-001- Prescribir planes alimentarios en las diferentes etapas de vida del ser humano sano, enfermo y con discapacidad, según requerimientos de energía, nutrientes, cultura alimentaria, alimentación saludable y condiciones socioeconómicas

Duración créditos: 3	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Formular planes nutricionales con sus correspondientes documentos e insumos de planeación dietética según el curso de vida considerando requerimientos nutricionales, guías alimentarias, aspectos culturales y parámetros recopilados en el diagnóstico del individuo.

CE04-6-SABI-NUT-22650-E-001- Definir el tratamiento nutricional según el diagnóstico médico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos.

Duración créditos: 3	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Proponer terapias alimentarias y nutricionales de acuerdo con condiciones metabólicas, nutricionales y socio culturales del individuo.

Resultado de aprendizaje 2. Tomar decisiones respecto a las necesidades de cambio o ajustes en terapias y tratamientos nutricionales prescritos en correspondencia con datos de resultados y avances documentados o simulados.

CE05-6-SABI-NUT-22650-E-001- Efectuar el monitoreo de la terapia nutricional teniendo en cuenta las características de la vía de alimentación y la garantía de la eficacia del tratamiento.

Duración créditos: 3	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Demostrar habilidades comunicativas y argumentativas en función de la transmisión de información clara y precisa sobre su área de estudio.

Resultado de aprendizaje 2. Reconocer los formatos y pautas de registro y trazabilidad de la información y los datos de evolución de los pacientes en correspondencia con el contexto y tipo de intervención.

Resultado de aprendizaje 3. Valorar la importancia de la interacción con sus pares y profesionales de otras disciplinas así como su participación en mesas de trabajo en función del seguimiento y mejoramiento de los tratamientos, métodos y técnicas.

CE06-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar atención nutricional en programas ambulatorios, domiciliario y consulta externa, conforme a las necesidades de promoción de la salud, prevención de la enfermedad y tratamientos especializados	
Duración créditos: 3	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Proponer la creación e implementación, de los contenidos, material y prácticas educativas según el contexto y necesidades.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Desarrollar prácticas de consulta ambulatoria y especializada cumpliendo con protocolos de atención a pacientes y grupos y criterios de calidad y rigor profesional aplicables a su disciplina.</p>	

CE07-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar los requerimientos de la implementación o suministros del servicio de alimentación y nutrición teniendo en cuenta las características de la población objetivo, los recursos físicos, técnicos, humanos y la normatividad.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Planificar los requerimientos del suministro de alimentación en programas de complementación alimentaria y en servicios de alimentación a partir de la caracterización de la población objetivo, los recursos físicos, equipos y recursos humanos y la normatividad vigente.</p>	

CE08-6-SABI-NUT-22650-E-001- Establecer los requerimientos nutricionales en el desarrollo e implementación de la minuta patrón teniendo en cuenta diagnóstico inicial, documentos técnicos y disponibilidad de alimentos alineados con la sostenibilidad	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Calcular las necesidades energéticas y nutricionales de una población objetivo cumpliendo con las normativas vigentes, recomendaciones internacionales y principios de sostenibilidad.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Diseñar una minuta patrón cumpliendo con las necesidades energético-nutricionales, el contexto sociocultural y económico, y los principios de alimentación saludable y sostenible.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Documentar los aspectos técnicos, presupuestales y de gestión en un plan de compra de alimentos cumpliendo con criterios de optimización, disponibilidad de insumos, proyecciones de demanda y requerimientos nutricionales del ciclo de minutas.</p>	

CE09-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gerenciar las actividades de la prestación del servicio de alimentos teniendo en cuenta las fases del proceso y objetivos del servicio de alimentación..	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Aplicar métodos de planeación en la producción y el suministro de alimentación de los servicios de alimentación cumpliendo con la asignación eficiente de los recursos, el cumplimiento de normativas y la alineación con los objetivos del servicio. Del ciclo de minutas.</p>	

<p>Resultado de aprendizaje 2. Establecer métodos de supervisión y control de los procesos y procedimientos de un servicio de alimentación teniendo en cuenta las variables relacionadas con las porciones, tiempos de preparación, gestión de los sobrantes y protocolos establecidos.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Desarrollar soluciones gastronómicas innovadoras y terapéuticas integrando alimentos locales, principios de nutrición y sostenibilidad, y criterios de promoción de la salud y prevención de enfermedades los individuos y colectivos.</p>

CE10-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar procesos de control de calidad en los servicios de alimentación de acuerdo con las normativas y los objetivos del servicio.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Formular los planes, programas y protocolos de control de calidad e inocuidad en servicios de alimentación, con base en la normativa higiénico-sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la adaptación a las necesidades de la población objetivo.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Estructurar herramientas e indicadores de verificación del cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad en el servicio de alimentación a partir de la aplicación de protocolos de control de calidad e inocuidad, auditorías periódicas y vigilancia a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos normativos.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Desarrollar ejercicios de medición de la satisfacción del cliente en programas de alimentación y servicios de alimentación a partir del planteamiento y uso de herramientas estructuradas, análisis de resultados e identificación de mejoras alineadas con los estándares de calidad y las políticas del servicio.</p> <p>Resultado de aprendizaje 4. Diseñar el ciclo de minutas de un servicio de alimentación, integrando criterios de alimentación saludable y sostenible, perfil del consumidor, validación gastronómica y optimización de costos.</p>	

CE11-6-SABI-NUT-22650-E-001- Evaluar el cumplimiento de los contratos de servicios de alimentación según las normativas y lineamientos.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Desarrollar interventorías y planes de supervisión coordinados, planeados y estructurados, en función de la verificación del cumplimiento de los estándares contractuales, normativos y de calidad de los contratos de servicios de alimentación de acuerdo.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Estructurar informes de resultados y progreso de los contratos de prestación de servicios de alimentación de acuerdo con los datos recopilados y los criterios de objetividad, claridad y trazabilidad de los análisis y conclusiones.</p>	

CE12-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diseñar propuestas innovadoras de productos alimenticios teniendo en cuenta el análisis de perfiles de morbilidad, la evaluación y mejora de la calidad nutricional, sensorial y funcional, la normativa vigente, tendencias del mercado, demandas del consumidor y el trabajo colaborativo, interdisciplinario e intersectorial.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Analizar las necesidades del mercado alimentario mediante estudios y encuestas, identificando tendencias y oportunidades de desarrollo de productos innovadores alineados con las demandas del consumidor.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Formular productos alimenticios que cumplan con estándares normativos, nutricionales, funcionales y de sostenibilidad, garantizando su calidad sensorial y microbiológica.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Desarrollar protocolos y herramientas de evaluación de los prototipos de productos alimenticios formulados, teniendo en cuenta los tipos de pruebas aplicables, las técnicas de laboratorio y la evaluación de estándares de calidad, funcionalidad y aceptación del consumidor.</p>	

CE13-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar proyectos de nutrición pública de acuerdo con las políticas, planes y programas nacionales orientados a la promoción de entornos saludables y la prevención de enfermedades.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Desarrollar programas de nutrición pública que involucren estrategias participativas y didácticas que movilicen la comunidad, promuevan la co-creatividad y fortalezcan la apropiación de patrones alimentarios saludables y sostenibles, considerando el perfil nutricional, el contexto sociocultural y la participación activa de la población objetivo.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Valorar el impacto de los programas de promoción de la salud con base en indicadores nutricionales y de salud y uso de herramientas accesibles y alineadas con los objetivos del programa.</p>	

CE14-6-SABI-NUT-22650-E-001- Coordinar proyectos de nutrición pública de acuerdo con necesidades de mejora de la seguridad nutricional y nutricional de la población en el marco de la garantía del Derecho Humano a la alimentación adecuada	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Reconocer las estrategias de coordinación y gestión de actividades en equipos multidisciplinarios teniendo en cuenta roles, responsabilidades y alcances alineados a los objetivos, requerimientos y cronograma de implementación de proyectos de nutrición pública.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Evaluar la gestión de recursos y presupuesto en proyectos de nutrición pública, en función de su alineación con los objetivos, la ejecución eficiente de los rubros y el cumplimiento de normativas de control y auditoría.</p>	

Resultado de aprendizaje 3. Establecer programas integrales e instrumentos de seguimiento, control y mejora de los aspectos administrativos, técnicos y financieros aplicables en la implementación de proyectos de nutrición pública según los procedimientos establecidos.

CE15-6-SABI-NUT-22650-E-001- Participar en proyectos de investigación en nutrición pública de acuerdo con las necesidades de generación de evidencia científica que respalde la práctica nutricional y la toma de decisiones en salud pública.

Duración créditos: 2	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Diseñar proyectos de investigación en alimentación y nutrición, alineando las áreas de estudio con las tendencias científicas, la relación con el cambio climático y las metodologías de investigación establecidas.

Resultado de aprendizaje 2. Formular proyectos de investigación en nutrición y salud pública teniendo en cuenta metodologías científicas rigurosas y objetivos alineados con problemas prioritarios.

Resultado de aprendizaje 3. Implementar los hallazgos de investigaciones en la práctica nutricional y la toma de decisiones a partir del análisis e interpretación rigurosa de los resultados obtenidos asegurando su integración en el contexto, su socialización con los actores clave y su aplicación en el desarrollo de políticas.

Resultado de aprendizaje 4. Difundir conocimiento y resultados de investigaciones en nutrición teniendo en cuenta los medios de divulgación, el rigor científico y la accesibilidad para los diferentes actores involucrados.

CE16-6-SABI-NUT-22650-E-001- Gestionar estrategias de sostenibilidad en la práctica alimentaria teniendo en cuenta los parámetros de soberanía y seguridad alimentaria y el desarrollo de los sistemas alimentarios locales..

Duración créditos: 2	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Diseñar estrategias de sostenibilidad en los sistemas alimentarios locales, de acuerdo con criterios de autosuficiencia, resiliencia comunitaria y mitigación del impacto ecológico y del cambio climático.

Resultado de aprendizaje 2. Implementar la integración de la nutrición en políticas públicas y sistemas alimentarios sostenibles, cumpliendo con la participación intersectorial, la seguridad alimentaria y la mitigación del impacto ambiental.

Resultado de aprendizaje 3. Analizar el impacto de las estrategias de sostenibilidad en la seguridad alimentaria de una determinada comunidad con base en el uso de indicadores cualitativos y cuantitativos que respondan a metodologías técnicas y científicas validadas.

CE17-6-SABI-NUT-22650-E-001- Promover la seguridad alimentaria y nutricional y la sostenibilidad alimentaria teniendo en cuenta el marco de las políticas públicas y programas internacionales.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Revisar y proponer textos e iniciativas de políticas públicas de nutrición y promoción de la seguridad alimentaria sostenible, en correspondencia con las normativas nacionales e internacionales, las necesidades en seguridad alimentaria y los criterios de desarrollo sostenible.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Estructurar/proponer programas interinstitucionales de promoción de la seguridad alimentaria sostenible, teniendo en cuenta la participación de actores clave, la ejecución de actividades alineadas con los convenios y la accesibilidad para la población vulnerable.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Documentar las evaluaciones de impacto de las políticas y programas de seguridad alimentaria sostenible, con base en el diseño y uso de indicadores globales, la recopilación y análisis de datos periódicos.</p>	

CE18-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación nutrición teniendo en cuenta el ámbito comunitario y la mejora de los entornos alimentarios y la calidad de vida	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Planificar campañas de sensibilización sobre nutrición y salud en comunidades, integrando diagnósticos previos, objetivos estratégicos y estrategias de participación inclusiva.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Diseñar programas de prevención de enfermedades relacionadas con la nutrición, integrando el análisis de factores de riesgo, la aplicación de estrategias de alimentación saludable y la evaluación de su impacto en la población objetivo.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Determinar la efectividad de las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades, con base en la evaluación de indicadores de salud, nutrición y ambientales, el análisis de resultados y el seguimiento de los protocolos establecidos.</p> <p>Resultado de aprendizaje 4. Diseñar mejoras en las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades, integrando el análisis crítico de indicadores de salud, nutrición y ambientales, y la difusión de los hallazgos.</p>	

CE19-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar programas alimentarios en nutrición deportiva a individuos y equipos deportivos teniendo en cuenta la ciencias de la actividad física o deporte desempeñado, las guías nutricionales de manejo y los referentes en alimentación en el deporte nacionales e internacionales.	
Duración créditos: 2	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Formular planes de alimentación para deportistas y equipos, integrando el análisis crítico de requerimientos nutricionales asociados a actividad física, los principios de alimentación</p>	

saludable y sostenible, la adaptación al contexto sociocultural y económico y la aplicación de normativas y guías técnicas nacionales e internacionales.

FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO		Duración 45 créditos
CE01-6-SABI-NUT-22650-E-001- Diagnosticar el estado nutricional de individuos sanos durante el ciclo vital de acuerdo con metodologías e instrumentos de evaluación.:	<p>RA 1: Analizar y determinar las características generales de un individuo o colectivo, en un contexto geográfico, sociocultural y de salud dado, a partir de la recolección y evaluación de datos requeridos en el diagnóstico integral.</p> <p>RA 2. Presentar y argumentar los resultados de diagnósticos sobre el estado nutricional de individuos a partir de las evaluaciones nutricionales y de patrones alimentarios que cumplan las directrices nacionales e internacionales y con el análisis de indicadores y patrones establecidos</p>	
CE02-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar el riesgo nutricional de las personas teniendo en cuenta indicadores directos e indirectos del estado nutricional y el contexto social y cultural	RA1. Emitir conceptos sobre los posibles estados de riesgo nutricional con base en el análisis e interpretación evidencias nutricionales, clínicas, bioquímicas, indicadores e historia clínica del paciente.	
CE03-6-SABI-NUT-22650-E-001- Prescribir planes alimentarios en las diferentes etapas de vida del ser humano sano, enfermo y con discapacidad, según requerimientos de energía, nutrientes, cultura alimentaria, alimentación saludable y condiciones socioeconómicas	RA1. Formular planes nutricionales con sus correspondientes documentos e insumos de planeación dietética según el curso de vida considerando requerimientos nutricionales, guías alimentarias, aspectos culturales y parámetros recopilados en el diagnóstico del individuo.	
CE04-6-SABI-NUT-22650-E-001- Definir el tratamiento nutricional según el diagnóstico médico y nutricional, aplicando criterios científicos, éticos y humanísticos.	RA1. Proponer terapias alimentarias y nutricionales de acuerdo con condiciones metabólicas, nutricionales y socio culturales del individuo.	
CE05-6-SABI-NUT-22650-E-001- Efectuar el monitoreo de la terapia nutricional teniendo en cuenta las características de la vía de alimentación y la garantía de la eficacia del tratamiento.	<p>RA1. Demostrar habilidades comunicativas y argumentativas en función de la transmisión de información clara y precisa sobre su área de estudio.</p> <p>RA2. Reconocer los formatos y pautas de registro y trazabilidad de la información y los datos de evolución de los pacientes en correspondencia con el contexto y tipo de intervención.</p>	

	RA3. Valorar la importancia de la interacción con sus pares y profesionales de otras disciplinas así como su participación en mesas de trabajo en función del seguimiento y mejoramiento de los tratamientos, métodos y técnicas.
CE07-6-SABI-NUT-22650-E-001- Identificar los requerimientos de la implementación o suministros del servicio de alimentación y nutrición teniendo en cuenta las características de la población objetivo, los recursos físicos, técnicos, humanos y la normatividad.	RA1. Planificar los requerimientos del suministro de alimentación en programas de complementación alimentaria y en servicios de alimentación a partir de la caracterización de la población objetivo, los recursos físicos, equipos y recursos humanos y la normatividad vigente.
CE08-6-SABI-NUT-22650-E-001- Establecer los requerimientos nutricionales en el desarrollo e implementación de la minuta patrón teniendo en cuenta diagnóstico inicial, documentos técnicos y disponibilidad de alimentos alineados con la sostenibilidad	RA1. Diseñar una minuta patrón cumpliendo con las necesidades energético-nutricionales, el contexto sociocultural y económico, y los principios de alimentación saludable y sostenible.
CE10-6-SABI-NUT-22650-E-001- Realizar procesos de control de calidad en los servicios de alimentación de acuerdo con las normativas y los objetivos del servicio.	<p>RA1. Formular los planes, programas y protocolos de control de calidad e inocuidad en servicios de alimentación, con base en la normativa higiénico-sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la adaptación a las necesidades de la población objetivo.</p> <p>RA3. Desarrollar ejercicios de medición de la satisfacción del cliente en programas de alimentación y servicios de alimentación a partir del planteamiento y uso de herramientas estructuradas, análisis de resultados e identificación de mejoras alineadas con los estándares de calidad y las políticas del servicio.</p> <p>RA4. Diseñar el ciclo de minutas de un servicio de alimentación, integrando criterios de alimentación saludable y sostenible, perfil del consumidor, validación gastronómica y optimización de costos.</p>
CE13-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar proyectos de nutrición pública de acuerdo con las políticas, planes y programas nacionales orientados a la promoción de entornos saludables y la prevención de enfermedades.	RA1. Desarrollar programas de nutrición pública que involucren estrategias participativas y didácticas que movilicen la comunidad, promuevan la co-creatividad y fortalezcan la apropiación de patrones alimentarios saludables y sostenibles, considerando el perfil nutricional, el contexto sociocultural y la participación activa de la población objetivo.

<p>CE14-6-SABI-NUT-22650-E-001- Coordinar proyectos de nutrición pública de acuerdo con necesidades de mejora de la calidad alimentaria y la seguridad nutricional.</p>	<p>RA1. Reconocer las estrategias de coordinación y gestión de actividades en equipos multidisciplinarios teniendo en cuenta roles, responsabilidades y alcances alineados a los objetivos, requerimientos y cronograma de implementación de proyectos de nutrición pública.</p> <p>RA1. Evaluar la gestión de recursos y presupuesto en proyectos de nutrición pública, en función de su alineación con los objetivos, la ejecución eficiente de los rubros y el cumplimiento de normativas de control y auditoría.</p>
<p>CE17-6-SABI-NUT-22650-E-001- Promover la seguridad alimentaria y nutricional y la sostenibilidad alimentaria teniendo en cuenta el marco de las políticas públicas y programas internacionales.</p>	<p>RA1.. Estructurar/proponer programas interinstitucionales de promoción de la seguridad alimentaria sostenible, teniendo en cuenta la participación de actores clave, la ejecución de actividades alineadas con los convenios y la accesibilidad para la población vulnerable.</p>
<p>CE18-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación nutrición teniendo en cuenta el ámbito comunitario y la mejora de los entornos alimentarios y la calidad de vida</p>	<p>RA1. Planificar campañas de sensibilización sobre nutrición y salud en comunidades, integrando diagnósticos previos, objetivos estratégicos y estrategias de participación inclusiva.</p> <p>RA2. Diseñar mejoras en las estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades, integrando el análisis crítico de indicadores de salud, nutrición y ambientales, y la difusión de los hallazgos.</p>
<p>CE19-6-SABI-NUT-22650-E-001- Desarrollar programas alimentarios en nutrición deportiva a individuos y equipos deportivos teniendo en cuenta la ciencias de la actividad física o deporte desempeñado, las guías nutricionales de manejo y los referentes en alimentación en el deporte nacionales e internacionales.</p>	<p>RA1. Formular planes de alimentación para deportistas y equipos, integrando el análisis crítico de requerimientos nutricionales asociados a actividad física, los principios de alimentación saludable y sostenible, la adaptación al contexto sociocultural y económico y la aplicación de normativas y guías técnicas nacionales e internacionales.</p>

Nota: la Formación en el Centro de Trabajo presenta los referentes que requieren ambientes de práctica, reales o simulados, para facilitar el aprendizaje y el desarrollo de los procesos educativos y formativos, estos referentes no limitan la autonomía de la institución, ni el cumplimiento de la normativa que corresponda; en el diseño curricular estos referentes podrán ampliarse según las características del programa, la institución y los requerimientos propios del sector.

4. PARÁMETROS DE CALIDAD

4.1. Requisitos de ingreso o acceso	<p>Certificado de aprobación de estudios de educación secundaria (11 grado), conferido por institución de educación con licencia de funcionamiento y legalmente autorizada para impartir educación media.</p> <p>Pruebas de estado o su equivalente</p>
4.2. Regulación de la Profesión	<p>Ley 1164 de 2007 que dicta las disposiciones en materia del Talento Humano en Salud o la normativa vigente en el momento de uso de esta cualificación.</p> <p>Ley 73 de 1979 que reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética, o la normativa vigente en el momento de uso de esta cualificación.</p> <p>Matrícula profesional expedida por la organización legalmente autorizada.</p>