

DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN

La estructura de cualificación **7-SABI-NUT-22650-E-002, Nutrición Clínica**, será el referente nacional para la oferta educativa que conduce al título de Maestría Universitaria correspondiente al Nivel 7 del Marco Nacional de Cualificaciones. Su diseño se realizó conjuntamente con el sector y el liderazgo de 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 de Nutrición y Dietética

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

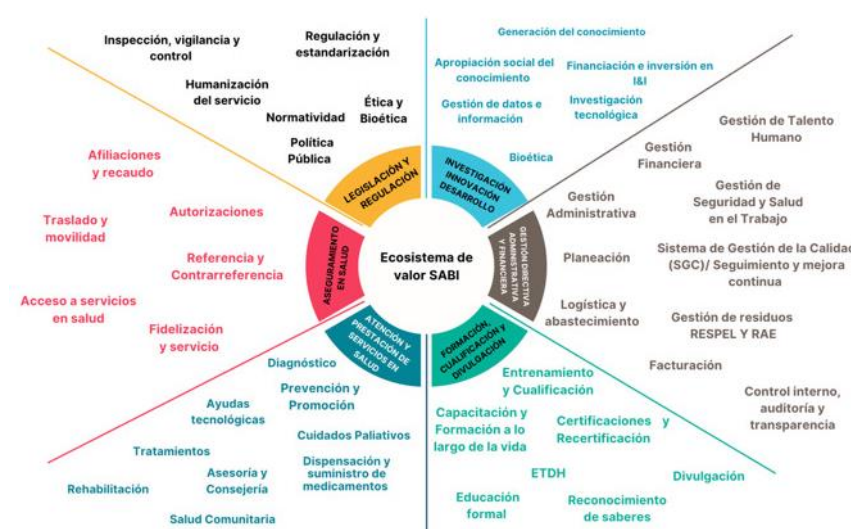
La Cualificación responde a la necesidad de contar con talento humano altamente capacitado para diseñar e implementar estrategias avanzadas de cuidado nutricional clínico e investigación aplicada, a través de herramientas de valoración alimentaria, antropométrica, bioquímica, valoración global objetiva/subjetiva, la utilización de tecnologías, métodos innovadores y con evidencia científica con el propósito de aplicarlos a la práctica clínica y así mantener y/o recuperar el estado de salud y nutrición, optimizando tiempos de atención en la gestión de resultados.

Por su parte, el Análisis de Brechas de Capital Humano y Prospectiva Laboral del Sector Salud expone los siguientes aspectos para el perfil de Nutrición Clínica:

- Con respecto a brechas de cantidad por déficit de programas de educación superior se evidencia que tan solo una (1) universidad ofrece formación posgradual para este perfil.
- En cuanto a brechas de pertinencia se evidencia que no se aborda lo suficiente en temas de 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. 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 dietas según patologías y nutrición parenteral; además de mayor actualización en normativas internacionales. Así mismo, consideran que presentan deficiencias en todas las destrezas y conocimientos por lo que requieren reentrenamiento. 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 en Nutrición Clínica, adquirir competencias para diseñar protocolos avanzados de atención, incorporar herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional, desarrollar soluciones innovadoras en nutrición clínica, implementar

estrategias y programas de educación nutricional, evaluar de manera integral el estado nutricional clínico y realizar investigación y co-investigación en su área de experticia teniendo en cuenta guías internacionales, tendencias en nutrición, avances en la ciencia y tecnología y las necesidades individuales y del entorno con un enfoque integral basado en la evidencia científica y la sostenibilidad.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Nutrición Clínica	
1.2 Código de la cualificación	7-SABI-NUT-22650-E-002	Versión: 01 - 2025
1.3 Nivel del MNC	7	
1.4 Área de cualificación	Salud y bienestar (SABI)	
1.5 Duración (horas-créditos)	Rango sugerido total para este nivel 7 de 35-75 créditos.	
1.6 Organismo que autoriza la cualificación		
1.7 Institución que otorga la cualificación		
1.8 Referente de cualificación para:	Título de Maestría	
2. PERFIL DE COMPETENCIAS		
2.1 Competencia General	Diseñar e implementar estrategias avanzadas de cuidado nutricional clínico e investigación y co-investigación aplicada, a través de herramientas de valoración alimentaria, antropométrica, bioquímica, valoración global objetiva/subjetiva, la utilización de tecnologías, métodos innovadores y con evidencia científica con el propósito de aplicarlos a la práctica clínica y así mantener y/o recuperar su estado de salud y nutrición, optimizando tiempos de atención en la gestión de resultados.	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	<p>Esquema cadena de valor:</p> 	

	<p>Fuente: Caracterización SABI, 2025.</p> <p>Sector productivo: Salud y bienestar, nutrición y dietética.</p> <p>Contexto de acción: Se pueden desempeñar en hospitales y centros de atención en salud, instituciones gubernamentales, industriales y de educación, desempeñarse 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</p> <p>Otras denominaciones:</p> <p>Nutricionista Dietista para Terapia Médico Nutricional Nutricionista Dietista para Equipos de Soporte Nutricional Enteral/Parenteral Nutricionista Dietista para Equipos de Soporte Nutricional Enteral Nutricionista Dietista para Equipos de Soporte Nutricional Parenteral Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Unidad de Cuidado Crítico Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Unidad Renal Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Unidad de Neonatos y/o Pediátrico Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Equipos de manejo con Pacientes Inmunosuprimidos Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Equipos de manejo con Pacientes con Síndrome Metabólico Nutricionista Dietista para Soporte Nutricional en Equipos de Cirugía Bariátrica Nutricionista Dietista para Equipos de Soporte Nutricional de Cuidado en Casa Coordinador del Departamento de Nutrición y Dietética a nivel Hospitalario Nutricionista Dietista Docente en Nutrición Clínica Nutricionista Dietista en Investigación</p>
<p>2.3 Competencias Específicas</p>	<p>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Diseñar protocolos avanzados de atención nutricional teniendo en cuenta guías internacionales ajustadas a la persona.</p> <p>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Incorporar herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional teniendo en cuenta guías de manejo nutricional internacionales ajustadas al individuo y la disponibilidad de recurso.</p> <p>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Desarrollar soluciones innovadoras en nutrición clínica de manera interdisciplinaria teniendo en cuenta tendencias en nutrición, avances en la ciencia y tecnología</p>

	CE04-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Implementar estrategias y programas de educación nutricional dirigidas a personas sanas o con condiciones específicas de salud de acuerdo con necesidades individuales y su entorno y resultados del estado nutricional clínico
	CE05-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Evaluar el de estado nutricional clínico mediante el uso de herramientas de valoración alimentaria, antropométrica, bioquímica y de composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad, de acuerdo con el enfoque integral basado en la evidencia científica.
	CE06-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)
	CE07-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Divulgar resultados de investigación y co-investigación en diversos medios y soportes en el área de nutrición clínica acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE01-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Diseñar protocolos avanzados de atención nutricional teniendo en cuenta guías internacionales ajustadas a la persona.
<p>Elemento de competencia 1. Identificar las guías de manejo nutricional internacionales de acuerdo con los requerimientos de inclusión en los protocolos nutricionales</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La revisión de las guías de manejo nutricional internacionales corresponde con los requerimientos del protocolo de manejo nutricional. La selección de las guías de manejo nutricional internacionales cumple con los criterios de evaluación aplicados a poblaciones con patologías específicas. La composición de las guías de manejo nutricional internacionales en nutrición clínica está acorde con la práctica clínica nutricional. 	
<p>Elemento de competencia 2. Adaptar los parámetros de las guías de manejo nutricional internacionales a los procesos de atención nutricional teniendo en cuenta el estado de salud del individuo.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La modificación de los requerimientos nutricionales corresponde con los procesos de atención nutricional y el estado de salud del individuo. El ajuste de las estrategias de alimentación y suplementación corresponde con la tolerancia, biodisponibilidad y accesibilidad del individuo. La personalización del soporte nutricional está acorde con objetivos de mejora del estado nutricional del individuo e información científicamente validada. 	
<p>Elemento de competencia 3. Validar los protocolos de manejo nutricional según pruebas piloto en entornos clínicos</p> <p>Criterios de desempeño</p>	

- La evaluación de protocolos de manejo nutricional en entornos clínicos cumple con los criterios de la población objeto.
- La comparación de protocolos de manejo nutricional cumple con pautas, procedimientos y análisis de la información.
- La medición de protocolos de manejo nutricional en entornos clínicos está acorde con objetivos del individuo.

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):**
Informe de la revisión de las guías de manejo nutricional.
Informe de la personalización del soporte nutricional del individuo.
Evaluación y medición de los protocolos de manejo nutricional en entornos clínicos.
- **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, 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

CE02-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Incorporar herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional teniendo en cuenta guías de manejo nutricional internacionales ajustadas al individuo y la disponibilidad de recurso.

Elemento de competencia 1. Identificar herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional según las guías de manejo nutricional internacionales, la disponibilidad de recurso y los requerimientos de aplicación.

Criterios de desempeño

- La caracterización de las herramientas tecnológicas cumple con los criterios de las guías de manejo nutricional, y la disponibilidad del recurso.
- La selección de las herramientas tecnológicas está acorde a las guías de manejo nutricional, disponibilidad del recurso y los requerimientos de aplicación.
- La estandarización de las herramientas tecnológicas está acorde con las políticas de la institución, y disponibilidad del recurso.

Elemento de competencia 2. Validar las herramientas tecnológicas avanzadas de los procesos de evaluación y seguimiento del estado nutricional de acuerdo con guías de manejo nutricional internacionales y disponibilidad del recurso.

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La verificación de la fuente de las herramientas tecnológicas avanzadas cumple con los criterios exigidos por los entes gubernamentales. • La revisión de las licencias de las herramientas tecnológicas avanzadas cumple con las exigencias de uso de las compañías tecnológicas. • La estandarización de las herramientas tecnológicas avanzadas está acorde con los protocolos de la unidad hospitalaria.
<p>Elemento de competencia 3. Aplicar las herramientas tecnológicas avanzadas y de telemedicina en los procesos de evaluación y seguimiento del estado nutricional del individuo de acuerdo con la disponibilidad del recurso.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de las funciones de las herramientas tecnológicas avanzadas corresponde con los procesos de evaluación y seguimiento del estado nutricional del individuo y con la disponibilidad del recurso. • La planificación del uso de herramientas tecnológicas avanzadas cumple con estándares de precisión en la evaluación nutricional de los pacientes. • La selección de software y aplicaciones especializadas de consulta nutricional a distancia cumple con protocolos y normativa vigente. • El desarrollo de la teleconsulta está acorde con parámetros de inclusión y normativas de protección de datos. • La configuración de herramientas de monitoreo está acorde con el plan de Intervención Nutricional. • La evaluación de resultados del uso de herramientas tecnológicas y de telemedicina cumple con los estándares de las guías de manejo nutricional.
<p>Elemento de competencia 4. Determinar sistemas digitales de monitoreo del progreso nutricional de acuerdo con estándares internacionales.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La planeación de los sistemas digitales cumple con especificaciones técnicas. • La estructuración de los sistemas digitales está acorde con los estándares internacionales. • La recopilación de datos de los sistemas digitales de monitoreo está acorde con los estándares de las guías de manejo nutricional.
<p>Elemento de competencia 5. Implementar sistemas digitales de monitoreo en nutrición clínica de acuerdo con guías de manejo nutricional.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definición de objetivos de los sistemas digitales está acorde con las guías de manejo nutricional. • La selección de herramientas tecnológicas cumple con los criterios de las guías de manejo nutricional. • La evaluación de resultados del uso de los sistemas digitales de monitoreo en nutrición clínica, cumple con los estándares de las guías de manejo nutricional.
<p>Elemento de competencia 6. Definir planes de capacitación al personal en el uso de las herramientas tecnológicas según los niveles de atención y complejidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La definición de objetivos de los planes de capacitación está acorde a las guías internacionales de nutrición.

- La selección de la metodología de los planes de capacitación cumple con los estándares de las guías de manejo nutricional.
- La evaluación de los planes de capacitación está acorde a los criterios de las guías de manejo nutricional.

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):**
Informe de la estandarización de las herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional.
Informe de la planificación del uso de herramientas tecnológicas avanzadas.
Informe de la estructuración de los sistemas digitales.
Informe de la estructuración de los contenidos y estrategias pedagógicas.
Informe de la selección de herramientas digitales y telemedicina.
Informe de evaluación de resultados del uso de los sistemas digitales de monitoreo en nutrición clínica
Informe de evaluación de los planes de capacitación.
- **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, 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

CE03-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Desarrollar soluciones innovadoras en nutrición clínica de manera interdisciplinaria teniendo en cuenta tendencias en nutrición, avances en la ciencia y tecnología

Elemento de competencia 1. Construir de manera interdisciplinaria consensos innovadores en nutrición clínica teniendo en cuenta las tendencias en nutrición y avances en la ciencia y tecnología.

Criterios de desempeño

- La recopilación de datos cumple con los requerimientos temáticos de nutrición clínica, las tendencias y avances en la ciencia y tecnología de alimentos.
- La revisión de investigaciones está acorde con los estándares de revisiones de las revistas indexadas.
- EL trabajo colaborativo e interdisciplinario corresponde con análisis de datos estadísticos robustos e investigaciones.

Elemento de competencia 2. Validar de forma interdisciplinaria los consensos innovadores en nutrición clínica de acuerdo al nivel de atención.

Criterios de desempeño

- La determinación de pautas de validación conjunta en nutrición clínica corresponde con el reconocimiento de la comunidad científica.
- La discusión y críticas de los consensos en nutrición clínica está acorde con el nivel de atención de los individuos.

- La divulgación de los consensos en nutrición clínica está acorde con requisitos de presentación estipulados por la institución.

Elemento de competencia 3. Implementar los consensos innovadores en nutrición clínica de manera interdisciplinaria teniendo en cuenta el individuo y el nivel de atención.

Criterios de desempeño

- La revisión de documentos cumple con criterios de manera oportuna y precisa dándole calidad a la información.
- La aplicación de consensos innovadores está acorde con criterios centrados en el individuo y el nivel de atención.
- La construcción final de los consensos innovadores en nutrición clínica cumple con estándares internacionales.

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):**
Informe de la construcción de consensos innovadores en nutrición clínica.
Publicación de artículos de nutrición clínica.
Observación de la interacción en los consensos de nutrición clínica.
Informe de la aplicación de consensos innovadores.
- **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, 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	CE04-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Implementar estrategias y programas de educación nutricional dirigidas a personas sanas o con condiciones específicas de salud de acuerdo con necesidades individuales y su entorno y resultados del estado nutricional clínico
-------------------------------	--

Elemento de competencia 1. Estructurar la metodología de las actividades educativas en nutrición dirigidas a personas sanas o con condiciones específicas de salud de acuerdo a las necesidades individuales y su entorno.

Criterios de desempeño

- La selección de estrategias educativas corresponde con metodologías educativas y condiciones de salud
- La definición de objetivos y metas está acorde con las necesidades del individuo y su entorno.
- El planteamiento de temáticas de los talleres corresponde con necesidades de conocimiento individuales y del entorno.

Elemento de competencia 2. Diseñar el material educativo en nutrición teniendo en cuenta las necesidades individuales y del entorno.

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La construcción de objetivos de las actividades educativas en nutrición está acorde con las necesidades del individuo y del entorno. • La selección del formato y medios audiovisuales de las actividades educativas en nutrición está acorde con las necesidades del individuo y su entorno. • La estructuración de los contenidos y estrategias pedagógicas está acorde con las características sociodemográficas y culturales de la población objetivo. • La adaptación del contenido y metodología según la población corresponde con la personalización de las intervenciones educativas. • La organización de los temas de las actividades educativas en nutrición está acorde con las necesidades del individuo y su entorno. 	
<p>Elemento de competencia 3. Efectuar las intervenciones de educación nutricional de acuerdo con la población objeto e indicadores</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La planificación de las intervenciones educativas está acorde con objetivos de las actividades educativas. • La realización de las intervenciones educativas está acorde con objetivos y metodología educativa. • La ejecución de sesiones de educación nutricional está acorde con el material educativo y las necesidades individuales y del entorno. • La aplicación de metodologías pedagógicas y comunicativas corresponde con las estrategias de educación nutricional. 	
<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): Informe de la estructura de la metodología de las actividades educativas en nutrición dirigidas a personas sanas o con condiciones específicas de salud. Diseño del material educativo en nutrición. Informe de la planificación y realización de las intervenciones educativas. Informe de evaluación de las intervenciones educativas dirigidas a la población objeto. • 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, 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>CE05-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Evaluar el de estado nutricional clínico mediante el uso de herramientas de valoración alimentaria, antropométrica, bioquímica y de evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad, de acuerdo con el enfoque integral basado en la evidencia científica.</p>

Elemento de competencia 1. Obtener datos cuantitativos y cualitativos de valoración nutricional según los parámetros de ingesta alimentaria, la composición corporal y el estado bioquímico del usuario.

Criterios de desempeño

- La valoración alimentaria esta acorde con los métodos de recolección de datos dietéticos, el cálculo de requerimientos energéticos y nutricionales y la identificación de déficits o excesos de nutrientes.
- La evaluación antropométrica corresponde con los parámetros de medición de indicadores antropométricos básicos y la medición de indicadores antropométricos básicos.
- La medición de la evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad corresponda con los parámetros de medición de estas variables (Tomografía axial computarizada, DEXA, Bioimpedancia, ecografía, Dinamometría, y pruebas de funcionalidad validadas).
- La medición bioquímica cumple con el análisis de marcadores bioquímicos relevantes y su comparación de resultados con rangos de referencia clínicos.

Elemento de competencia 2. Establecer el diagnóstico nutricional de acuerdo con los resultados y el análisis Multidimensional.

Criterios de desempeño

- La interpretación de la información dietética, antropométrica y bioquímica y de evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad, está acorde con el enfoque integral basado en la evidencia científica.
- El análisis de los datos del estado nutricional clínico está acorde con los resultados de evaluación alimentaria, antropométrica y bioquímica y de evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad.
- La identificación de patrones nutricionales corresponde con la clasificación del estado nutricional según criterios clínicos.
- La clasificación del estado nutricional está acorde con los estándares nacionales adaptados a nuestra población e internacionales (GLIM, ASPEN, ESPEN).
- La definición del diagnóstico corresponde con los resultados de las variables nutricionales evaluadas.

Elemento de competencia 3. Elaborar el plan de intervención nutricional de acuerdo con los hallazgos de la evaluación.

Criterios de desempeño

- La documentación del informe clínico está acorde con el diagnóstico nutricional y las recomendaciones.
- La selección de la estrategia de intervención corresponde con las necesidades detectadas en la población.
- La definición de la propuesta de intervención dietética corresponde con el diagnóstico nutricional.
- La formulación de planes de alimentación balanceada está acorde con los requerimientos nutricionales individuales y colectivos.
- La elaboración de recomendaciones de educación nutricional está acorde con los hallazgos de la evaluación.

Elemento de competencia 4. Evaluar la efectividad de las intervenciones nutricionales según indicadores cuantitativos y cualitativos.

Criterios de desempeño

- La definición de los indicadores cuantitativos y cualitativos corresponde con las variables y el impacto de la intervención nutricional.

- La aplicación de los indicadores de evaluación de la intervención nutricional corresponde con objetivos y estándares de guías de manejo nutricionales.
- La recolección de datos de las intervenciones nutricionales está acorde con las herramientas y metodologías
- La aplicación de los indicadores de evaluación de la intervención nutricional corresponde con objetivos y estándares de guías de manejo nutricionales.
- La interpretación de los hallazgos corresponde con los factores contextuales, sociales y económicos
- El ajuste de estrategias y metodologías corresponde de con los resultados de la evaluación y los indicadores cuantitativos y cualitativos.

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):**
Informe de evaluación de los datos cuantitativos y cualitativos de la valoración nutricional.
Informe del análisis de los datos del estado nutricional clínico.
Informe de recomendaciones de educación nutricional.
Informe de resultados de la intervención nutricional
- **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, 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

CE06-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)

Elemento de competencia 1. Identificar áreas de investigación prioritarias en nutrición y dietética de acuerdo con las tendencias emergentes en salud, sostenibilidad y alimentación.

Criterios de desempeño

- La delimitación de líneas de investigación está acorde con las tendencias emergentes en salud, sostenibilidad y alimentación, y los informes de organizaciones internacionales (OMS, la FAO y la ONU.)
- El análisis de las necesidades de investigación corresponde con las demandas del sector salud y alimentario, los estudios de empleabilidad y las proyecciones de crecimiento del sector.
- La priorización de áreas de investigación está acorde con los estándares de homologación global y los criterios establecidos por entidades internacionales (EFAD -Federación Europea de Asociaciones de Dietistas, (AND) - Academia de Nutrición y Dietética de EE. UU.).
- La validación de las áreas de investigación con expertos y entidades internacionales cumple con los protocolos establecidos y los lineamientos nacionales y organizaciones reconocidas.
- La documentación del proceso de identificación de áreas de investigación está acorde con los formatos y protocolos nacionales, internacionales y las normativas vigentes.

Elemento de competencia 2. Diseñar proyectos de investigación y co-investigación aplicada según los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales líderes en investigación.

Criterios de desempeño

- La elaboración de iniciativas de investigación cumple con los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales y las mejores prácticas en investigación educativa.
- La selección de metodologías y enfoques de investigación está acorde con las necesidades de la temática seleccionada y las demandas del sector salud y alimentario.
- La estructuración de los proyectos de investigación corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.
- La validación de los proyectos de investigación con expertos y entidades internacionales cumple con los protocolos establecidos y los lineamientos nacionales y de organizaciones reconocidas.
- La documentación del proceso de diseño de proyectos de investigación está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes.

Elemento de competencia 3. Implementar metodologías de investigación y co-investigación innovadoras de acuerdo con las mejores prácticas en investigación nutricional

Criterios de desempeño

- La aplicación de enfoques investigativos cumple con las mejores prácticas en investigación educativa y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales.
- La selección de herramientas y técnicas de investigación está acorde con los requerimientos del diseño metodológico de la investigación.
- La aplicación de metodologías innovadoras corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.
- La evaluación de la efectividad de las metodologías implementadas cumple con los indicadores de calidad educativa y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales.
- La documentación del proceso de implementación de metodologías de investigación está acorde con los formatos y protocolos nacionales, internacionales y las normativas vigentes.

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):**
Informe de la identificación de las áreas de investigación prioritarias.
Documentación del proceso de diseño de proyectos de investigación
Documentación del proceso de implementación de metodologías de investigación
- **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, 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	CE07-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Divulgar resultados de investigación y co-investigación en diversos medios y soportes en el área de nutrición clínica acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)
<p>Elemento de competencia 1. Difundir resultados de investigación en revistas científicas de impacto internacional según los estándares de calidad y los protocolos de publicación</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección de revistas científicas en la publicación cumple con los estándares de impacto internacional, los índices de citación y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales. • La preparación de los manuscritos está acorde con los protocolos de publicación, los lineamientos de las revistas científicas y las mejores prácticas en redacción académica. • La revisión y edición de los manuscritos corresponde con los criterios de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales. • La presentación de los manuscritos a las revistas científicas cumple con los plazos y formatos requeridos y los protocolos de publicación • La difusión de los resultados publicados está acorde con las estrategias de comunicación científica y las mejores prácticas en divulgación de investigación. 	
<p>Elemento de competencia 2. Transferir conocimientos científicos de acuerdo con el público objetivo.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de los conocimientos científicos relevantes está acorde con las necesidades del público objetivo, los estudios de necesidades y las proyecciones de crecimiento del sector. • La adaptación de los conocimientos científicos a los contextos educativos está acorde con las mejores prácticas en enseñanza y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales. • La implementación de los conocimientos científicos en la práctica docente corresponde con los estándares de calidad educativa y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales. • La evaluación del impacto de la transferencia de conocimientos cumple con los indicadores de calidad educativa y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales. • La documentación del proceso de transferencia de conocimientos está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes. 	
<p>Elemento de competencia 3. Participar en redes y colaboraciones de investigación según las oportunidades de cooperación con organizaciones de salud reconocidas a nivel global.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de redes y colaboraciones internacionales corresponde con las oportunidades de cooperación, las necesidades de investigación y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales. • El involucramiento en alianzas y proyectos internacionales está acorde con los protocolos de cooperación y los lineamientos nacionales y de organizaciones reconocidas. • La contribución a las redes y colaboraciones internacionales corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales. • La evaluación del impacto de la participación en redes y colaboraciones internacionales cumple con los indicadores de calidad educativa y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales. • La documentación del proceso de participación en redes y colaboraciones internacionales está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes. 	

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):**
Documentos de los resultados de investigación.
Documentación del proceso de transferencia de conocimientos científicos
Evidencias de la participación en redes y colaboraciones internacionales de investigación.
- **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, 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
<ul style="list-style-type: none"> ● Producción textual científica ● Comprensión e interpretación textual. ● Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos. ● Ética de la comunicación. ● Demostrar habilidades de comprensión y producción oral y escrita en inglés orientadas a la lectura de literatura científica, la elaboración de resúmenes y la interacción académica internacional. 	48 horas

Competencias Transversales

Habilidades en el uso de las TIC		
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración
Manejo de herramientas informáticas	RA1. Utilizar tecnologías y herramientas informáticas altamente especializadas de acuerdo con la naturaleza de la información y de la labor.	48 horas
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.	24 horas
	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.	24 horas
	Investigación / Gestión Del Conocimiento		
	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 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.	48 horas
	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.	48 horas
	Educación		
	Fortalecimiento de competencias de usuarios, colectivos y equipos de trabajo	RA1. Apoyar el fortalecimiento del equipo de salud mediante la utilización de estrategias pedagógicas, con criterios de pertinencia y calidad, orientados a mejorar su desempeño y desarrollo profesional.	24 horas

		RA2. Posibilitar el intercambio de experiencias y transferencia de conocimiento, según criterios pedagógicos, alcance y ámbito de competencia	
	Ética, Bioética y Humanización		
	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 sí 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. Guiar 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>	48 horas
	Manejo de la información y las relaciones interpersonales	<p>RA1. Garantizar 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>RA2. Establecer 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. 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>RA3. Reconocer el alcance y el límite de sus competencias profesionales en las cuales ha recibido entrenamiento formal y ha desarrollado experiencia.</p> <p>RA4. Mantener una práctica auto reflexiva, responsable y de autoevaluación permanente frente a los resultados, alcances, limitaciones e implicaciones de su actuación profesional basado en</p>	

		la transparencia, la autonomía, la autorregulación y la honestidad intelectual.	
	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. 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	
CE01-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Diseñar protocolos avanzados de atención nutricional teniendo en cuenta guías internacionales ajustadas a la persona.	
Duración créditos: 5	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Parametrizar los protocolos avanzados de manejo nutricional a partir de las guías de manejo nutricional internacional y su adaptación a las necesidades de las poblaciones e individuos con patologías específicas en los procesos de atención nutricional</p>	

CE02-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Incorporar herramientas tecnológicas avanzadas en la evaluación y seguimiento del estado nutricional teniendo en cuenta guías de manejo nutricional internacionales ajustadas al individuo y la disponibilidad de recurso.	
Duración créditos: 5	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Estructurar estrategias de adopción y adaptación de herramientas tecnológicas y sistemas digitales aplicables en los procesos de evaluación y seguimiento nutricional del individuo teniendo en cuenta los detalles de cada una de las fases del cambio tecnológico, la disponibilidad de recursos y los requerimientos de aplicación</p>	

CE03-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Desarrollar soluciones innovadoras en nutrición clínica de manera interdisciplinaria teniendo en cuenta tendencias en nutrición, avances en la ciencia y tecnología
--

Duración créditos: 5	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Liderar metodologías de trabajo interdisciplinar teniendo en cuenta la construcción de consensos y la postura crítica y argumentativa frente a investigaciones de tendencias y avances en la ciencia y tecnología de alimentos.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Participar en debates y consensos relacionados con la nutrición clínica evidenciando criterios argumentativos y justificados de sus conceptos y recomendaciones especializadas</p>	

CE04-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Implementar estrategias y programas de educación nutricional dirigidas a personas sanas o con condiciones específicas de salud de acuerdo con necesidades individuales y su entorno y resultados del estado nutricional clínico	
Duración créditos: 5	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Proponer metodologías y materiales educativos considerando la adaptación del enfoque nutricional a las características del contexto de cada persona y a las condiciones físicas y de salud de poblaciones específicas.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Desarrollar intervenciones educativas en poblaciones específicas de acuerdo con enfoques de promoción de la salud nutricional y su importancia.</p>	

CE05-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Evaluar el de estado nutricional clínico mediante el uso de herramientas de valoración alimentaria, antropométrica, bioquímica y de evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad de acuerdo con el enfoque integral basado en la evidencia científica.	
Duración créditos: 5	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Valorar los datos alimentarios, antropométricos y bioquímicos y de evaluación de la composición corporal, fuerza muscular y funcionalidad de acuerdo con parámetros de referencia.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Justificar los diagnósticos nutricionales elaborados a partir de los datos e información recopilada y su comparación con patrones de referencia.</p> <p>Resultado de aprendizaje 3. Proponer estrategias y planes de intervención nutricional especializada de acuerdo con resultados del diagnóstico.</p> <p>Resultado de aprendizaje 4. Analizar los indicadores cuantitativos y cualitativos nutricionales asociados a la evidencia y mejora de las estrategias implementadas a partir de la comparación con los objetivos iniciales y los estándares de guías de manejo nutricional.</p>	

CE06-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)	
Duración créditos: 5	Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Generar procesos investigativos y co-investigativos en las áreas de nutrición y dietética a partir de metodologías y enfoques de investigación, rigor científico y análisis de las necesidades de investigación alineadas con las demandas del sector salud y alimentario.

Resultado de aprendizaje 2. Aplicar procesos y metodologías de investigación y co-investigación en nutrición y dietética de acuerdo con recomendaciones de expertos y entidades internacionales y rigor científico.

CE07-7-SABI-NUT-22650-E-002 – Divulgar resultados de investigación en diversos medios y soportes en el área de nutrición clínica acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)

Duración créditos: 5

Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Desarrollar análisis técnicos y científicos a partir de datos y resultados de investigaciones en nutrición y dietética de acuerdo con los lineamientos y metodologías de investigación, estándares de calidad, rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.

Resultado de aprendizaje 2. Comunicar avances y resultados de investigaciones en nutrición y dietética en correspondencia con parámetros de coherencia, análisis y argumentación.

Resultado de aprendizaje 3. Reconocer las dinámicas e importancia de las redes y colaboraciones en investigación teniendo en cuenta estándares de calidad, rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.

FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO		Duración 000 h/c
Nombre de la competencia específica:	RA 1: CE 1:	
	RA 2: CE 1:	
Nombre de la competencia específica:	RA 1: CE 1:	
Nombre de la competencia específica:	RA n: CE 1:	

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>Pregrado en: Nutrición y Dietética</p> <p>Deseable, 2 años de experiencia relacionada.</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>