

## DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN

La estructura de cualificación **7-SABI-NUT-22650-E-006, Alimentación y Nutrición para la Promoción de la Salud Humana y Planetaria** 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 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 promover la salud humana y del planeta mediante políticas públicas, programas y estrategias educativas de intervención que integren la relación entre alimentación, nutrición, sociedad y cambio climático, sus efectos en la salud y el medio ambiente, con el propósito de generar cambios en los patrones alimentarios y estilos de vida para que sean saludables y sostenibles.

Por su parte, la identificación y análisis de brechas de capital humano y prospectiva laboral del sector salud presenta algunos elementos a tener en cuenta en Alimentación y Nutrición para la Promoción de la Salud Humana y Planetaria.

- Con respecto a brechas de cantidad por déficit de programas de educación superior se evidencia que no se describen posgrados disponibles que traten este perfil ampliamente, por lo cual la cobertura es limitada.
- En cuanto a brechas de pertinencia se evidencia que no se profundiza temas relacionados a la visión de la nutrición como disciplina de salud pública, estrategias de educación masiva y comunicación en salud para promover hábitos alimentarios que propendan tanto para la salud humana como para la salud planetaria. Se reportan carencias en competencias transversales (trabajo en equipo, comunicación intercultural, creatividad entre otros).
- Con respecto a brechas de calidad los empleadores manifestaron que escasean métodos de evaluación y monitoreo del impacto de programas de promoción, así como competencias para gestionar proyectos intersectoriales (con escuelas, asociaciones comunitarias, etc.).

Atendiendo a lo anterior, esta cualificación le permite al profesional en **Alimentación y Nutrición para la Promoción de la Salud humana y planetaria** adquirir competencias para determinar las causas y determinantes de los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales relacionados con los sistemas alimentarios, diseñar e implementar estrategias para el logro de los objetivos de intervención transdisciplinarias en alimentación y nutrición saludable y sostenible, de que contribuyan a la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, gestionar intervenciones en alimentación y nutrición, evaluar el impacto de las intervenciones transdisciplinarias en alimentación y nutrición, implementar programas de información, educación y comunicación en alimentación y nutrición saludable y sostenible y realizar procesos de investigación.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Alimentación y Nutrición para la Promoción de la Salud Global	
1.2 Código de la cualificación	7-SABI-NUT-22650-E-006	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	Promover la salud humana y del planeta mediante la identificación y relación de los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales, por medio de la formulación, gestión y evaluación de estrategias, programas de intervención y educativos, que integren la relación entre alimentación, nutrición, sociedad, cambio climático y sus efectos en la salud y el medio ambiente, con el propósito de generar cambios en los patrones alimentarios y estilos de vida de la población que sean saludables y sostenibles.	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	<p><b>Esquema cadena de valor:</b></p>  <p>Fuente: Caracterización SABI, 2025.</p>	

	<p><b>Sector productivo:</b> Salud y bienestar, nutrición y dietética.</p> <p><b>Contexto de acción:</b> Se pueden desempeñar en hospitales y centros de atención en salud, instituciones gubernamentales, organizaciones no gubernamentales, industriales y de educación, desempeñarse de manera independiente, entre otros.</p> <p><b>Ocupaciones relacionadas:</b></p> <p><b>22650      Nutricionistas dietistas</b>  22650.001      Consejero en alimentación saludable  22650.002      Consultor en nutrición y dietética  22650.003      Coordinador nutrición y dietética</p> <p><b>Otras denominaciones:</b></p> <p>Nutricionista Dietista para la salud humana y planetaria.  Nutricionista Dietista en soberanía y sistemas alimentarios.  Nutricionista Dietista en investigación.  Nutricionista Dietista para la promoción de la salud.  Nutricionista dietista gestor de políticas alimentarias y nutricionales.  Nutricionista dietista consultor en estrategias de salud global y nutrición.  Nutricionista dietista en proyectos de cooperación internacional.  Nutricionista dietista divulgador en alimentación saludable y nutrición.  Nutricionista dietista en sostenibilidad y salud humana.  Nutricionista Dietista asesor en proyectos para los Objetivos de Desarrollo Sostenible.</p>
<p><b>2.3      Competencias Específicas</b></p>	<p><b>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Determinar las causas y determinantes de los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales, según el contexto geográfico, económico y sociocultural.</p> <p><b>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Diseñar estrategias de intervención y programas en alimentación y nutrición saludable y sostenible, teniendo en cuenta los resultados del diagnóstico, las problemáticas relacionadas con la salud de la población, el impacto ambiental, las políticas públicas y los programas existentes.</p> <p><b>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, según los objetivos de la estrategia y las características socioculturales, ambientales y geográficas de la población.</p> <p><b>CE04-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Gestionar las intervenciones en alimentación y nutrición priorizadas teniendo en cuenta la relación con los diferentes actores, políticas públicas y programas.</p> <p><b>CE05-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Evaluar el impacto de las intervenciones nutricionales y transdisciplinarias según indicadores de impacto en la salud, sostenibilidad y objetivos estratégicos.</p> <p><b>CE06-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar programas de educación y comunicación en alimentación y nutrición saludable y sostenible teniendo en cuenta el contexto sociocultural, la evidencia científica, los enfoques y herramientas pedagógicos.</p>

	<p><b>CE07-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Realizar 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).</p> <p><b>CE08-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Divulgar resultados de investigación en diversos medios en el área de nutrición pública de acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal).</p>
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<p><b>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Determinar las causas y determinantes de los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales, según el contexto geográfico, económico y sociocultural.</p>
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Establecer los determinantes de la seguridad alimentaria, estado de salud y los problemas ambientales relacionados con la alimentación teniendo en cuenta el perfil epidemiológico, los reportes ambientales y la percepción de la problemática por parte de la población objetivo.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La identificación de los determinantes de la condición alimentaria corresponde con los reportes de seguridad alimentaria, y reportes ambientales.</li> <li>• La evaluación del estado de salud está acorde con los diagnósticos nutricionales, percepciones de la comunidad y perfil epidemiológico.</li> <li>• La interpretación de problemas ambientales cumple con el análisis de informes técnicos y testimonios de la población objetivo.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2.</b> Analizar la información recolectada de la problemática alimentaria y nutricional y medio ambiental de acuerdo con las metodologías validadas.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El procesamiento de datos cumple con los protocolos de análisis cualitativo y cuantitativo.</li> <li>• La correlación entre factores alimentarios y ambientales está acorde con metodologías científicas validadas.</li> <li>• La organización de la información recolectada corresponde con las tendencias y evidencia disponible en estudios previos.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3.</b> Proponer hipótesis de las relaciones causa-efecto de los determinantes de acuerdo con marcos conceptuales y evidencias disponibles.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La formulación de hipótesis cumple con la coherencia entre los determinantes y sus efectos.</li> <li>• La justificación de hipótesis está acorde con marcos conceptuales establecidos en la literatura científica sobre calidad de la dieta, salud y sostenibilidad.</li> <li>• La argumentación de hipótesis corresponde con los hallazgos de estudios de referencia.</li> </ul>	
<p><b>Contexto de la competencia.</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Recursos utilizados:</b> Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</li> <li>● <b>Productos y resultados (evidencias):</b> Informe del análisis de la información recolectada de la problemática alimentaria y nutricional, medio ambiental y su relación Documentación de la hipótesis propuesta en las relaciones de causa-efecto de los determinantes.</li> <li>● <b>Información requerida (referentes):</b> Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, calidad del agua, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes en agua, suelos, alimentos, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Diseñar estrategias de intervención y programas en alimentación y nutrición teniendo en cuenta los resultados del diagnóstico, las problemáticas relacionadas con la salud de la población, el impacto ambiental, las políticas públicas y los programas existentes.
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Categorizar las problemáticas encontradas en el diagnóstico de acuerdo con las necesidades de la población.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La priorización de problemáticas corresponde con las necesidades poblacionales identificadas en el diagnóstico participativo.</li> <li>● La selección de problemas priorizados está acorde con la magnitud del impacto y viabilidad de solución.</li> <li>● La documentación de problemas corresponde con los lineamientos metodológicos.</li> <li>●</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2.</b> Plantear estrategias integrales de intervención en alimentación y nutrición, teniendo en cuenta la relación entre salud, impacto ambiental, políticas públicas y reglamentación vigente</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La formulación de estrategias cumple con los principios de salud pública y sostenibilidad.</li> <li>● La articulación de estrategias está acorde con las políticas alimentarias, y los objetivos del desarrollo sostenible.</li> <li>● La estructuración de estrategias corresponde con la priorización de problemáticas y recursos disponibles.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3.</b> Validar las estrategias mediante procesos participativos con la comunidad y actores clave según principios de co-creación.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La estructuración de metodologías participativas cumple con los principios de co-creación.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>La integración de los aportes de actores está acorde con las estrategias del programa.</li> <li>La verificación de estrategias desarrolladas cumple con los criterios y metodologías de validación.</li> </ul>	
<b>Contexto de la competencia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Recursos utilizados:</b> Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</li> <li><b>Productos y resultados (evidencias):</b> Documentación de la categorización de las problemáticas encontradas en el diagnóstico de las necesidades de la población. Informe del planteamiento y estructuración de las estrategias. Informe de las estrategias para los procesos participativos con la comunidad y actores clave.</li> <li><b>Información requerida (referentes):</b> Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, según los objetivos de la estrategia y las características socioculturales y geográficas de la población.
<b>Elemento de competencia 1.</b> Diagnosticar la población objetivo en alimentación y nutrición considerando factores socioculturales, geográficos y económicos.	
<b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La recopilación de datos correspondiente con el estado nutricional y las condiciones de salud de la población.</li> <li>El análisis de factores está acorde con las características socioculturales, geográficas y económicas que influyen en la alimentación.</li> <li>la identificación de brechas en el acceso y consumo de alimentos corresponde con los parámetros de nutrición saludable.</li> </ul>	
<b>Elemento de competencia 2.</b> Definir estrategias de intervención en alimentación y nutrición de acuerdo con la promoción de la salud y prevención de enfermedades en el contexto de sostenibilidad	
<b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>El establecimiento de los objetivos específicos de la intervención cumple con parámetros de alimentación y nutrición saludable y sostenible.</li> <li>El diseño de estrategias cumple con los requisitos de promoción de la salud y prevención de enfermedades.</li> <li>La selección de metodologías educativas y participativas están acordes con la promoción de la salud y prevención de enfermedades.</li> </ul>	

**Elemento de competencia 3.** Planificar actividades y recursos en alimentación y nutrición según los objetivos de la intervención y las necesidades de la población en el contexto de sostenibilidad.

**Criterios de desempeño**

- La definición del cronograma de ejecución cumple con las actividades y recursos en alimentación.
- La determinación de los recursos humanos, técnicos y financieros necesarios está acorde con los objetivos de la estrategia y las características socioculturales y geográficas de la población.
- La asignación de actividades corresponde con los insumos, equipos y talento humano necesarios para la ejecución eficiente del plan.

**Elemento de competencia 4.** Realizar el seguimiento y evaluación de los resultados e impacto de la intervención en alimentación y nutrición teniendo en cuenta los indicadores de mejora para los individuos, el medioambiente y los resultados de la intervención.

**Criterios de desempeño**

- La medición de indicadores de mejora en la alimentación y estado nutricional de la población está acorde con el plan de actividades.
- La aplicación de herramientas y metodologías de recopilación de información corresponde con el estado nutricional de la población, el contexto ambiental relacionado, antes durante y después de la intervención.
- La recomendación de mejoras en las estrategias y actividades corresponde con los hallazgos del seguimiento.
- La elaboración de informes está acorde con evidencias, análisis de impacto y recomendaciones de sostenibilidad del programa.

**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 Programación de las actividades para el plan de acción.  
Informe de ejecución de las actividades implementadas en la intervención de los alimentación y nutrición saludable y sostenible.  
Reporte de hallazgos de monitoreo y evaluación para la identificación de mejoras.
- **Información requerida (referentes):** Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, presencia de contaminantes, productos nativos, prácticas agroecológicas, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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-006** - Gestionar las intervenciones en alimentación y nutrición priorizadas en el contexto de sostenibilidad ambiental, teniendo en cuenta la relación con los diferentes actores, políticas públicas y programas.



**Elemento de competencia 1.** Revisar los diagnósticos del contexto y necesidades nutricionales de la población objetivo de acuerdo con los determinantes ambientales: socioculturales, físicos, biológicos, económicos y normativas vigentes en alimentación y nutrición.

**Criterios de desempeño**

- La verificación de los recursos cumple con los requerimientos del plan de implementación.
- La revisión de la disponibilidad de insumos está acorde con las necesidades de la población objetivo.
- La comprobación de los costos corresponde con el presupuesto asignado.

**Elemento de competencia 2.** Coordinar la participación de actores clave en el desarrollo de las intervenciones en alimentación y nutrición de acuerdo con objetivos del programa.

**Criterios de desempeño**

- La convocatoria de actores clave cumple con criterios de representatividad y pertinencia.
- La articulación de acciones entre los diferentes actores está acorde con los lineamientos estratégicos del programa.
- La determinación de compromisos corresponde con los acuerdos de las mesas de trabajo.

**Elemento de competencia 3.** Documentar la ejecución de las intervenciones en alimentación y nutrición de acuerdo con la garantía en el cumplimiento de los objetivos e indicadores.

**Criterios de desempeño**

- La auditoría de procesos cumple con estándares de gestión de calidad.
- El monitoreo de intervenciones está acorde con los plazos y metas del plan de acción.
- La generación de informes corresponde con los hallazgos y recomendaciones de supervisión.

**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):**  
Registro de la disponibilidad de los recursos de implementación de las intervenciones.  
Informe de gestión de la coordinación y la participación de actores clave en el desarrollo de las intervenciones en alimentación y nutrición.  
Informe de auditoría de los procesos de calidad.
- **Información requerida (referentes):** Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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	CE05-7-SABI-NUT-22650-E-006 - Evaluar el impacto de las intervenciones nutricionales y transdisciplinarias según indicadores de impacto en la salud, medio ambiente, sostenibilidad y objetivos estratégicos.
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Definir indicadores de evaluación y medición del impacto de las intervenciones, según los objetivos.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La identificación de indicadores cumple con criterios de medición previamente establecidos.</li> <li>La estructuración de los indicadores está acorde con estándares científicos y técnicos de evaluación en nutrición, salud ambiental y salud pública.</li> <li>La validación de indicadores está acorde con estándares científicos de evaluación y percepción de la población.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2.</b> Realizar el seguimiento y evaluación del impacto en alimentación y nutrición teniendo en cuenta los indicadores de mejora y los resultados de la intervención.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La medición de indicadores de mejora en la alimentación y estado nutricional de la población está acorde con el plan de actividades.</li> <li>La aplicación de herramientas y metodologías de recopilación de información corresponde con el estado alimentario y nutricional de la población antes, durante y después de la intervención.</li> <li>La recomendación de mejoras en las estrategias y actividades corresponde con los hallazgos del seguimiento.</li> <li>La elaboración de informes está acorde con evidencias, análisis de impacto y recomendaciones de sostenibilidad del programa.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3.</b> Analizar los resultados obtenidos, según indicadores y criterios de salud y sostenibilidad.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El procesamiento de datos cumple con metodologías de análisis cuantitativo y cualitativo.</li> <li>La interpretación de resultados está acorde con los objetivos de la intervención.</li> <li>La comparación de resultados corresponde con referencias científicas frente a resultados anteriores.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 4.</b> Elaborar informes de evaluación, de acuerdo con los resultados, hallazgos y recomendaciones.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La estructuración del informe cumple con estándares de reporte técnico y científico.</li> <li>La redacción de conclusiones está acorde con los hallazgos obtenidos en el análisis.</li> <li>La formulación de recomendaciones corresponde con estrategias viables de mejoramiento concertadas con la comunidad.</li> </ul>	
<p><b>Contexto de la competencia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Recursos utilizados:</b> Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</li> <li><b>Productos y resultados (evidencias):</b> Informe de la estructuración y validación de los indicadores identificados. Interpretación del análisis de los resultados obtenidos. Elaboración de informes de evaluación, resultados, hallazgos y recomendaciones.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Información requerida (referentes):</b> Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, reporte de los objetivos del desarrollo sostenible, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE06-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar programas de información, educación y comunicación en alimentación y nutrición saludable y sostenible teniendo en cuenta el contexto sociocultural, la evidencia científica, los enfoques y herramientas pedagógicos.
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Adaptar los programas de información, comunicación y educación en alimentación y nutrición saludable y sostenible de acuerdo con el contexto sociocultural y ambiental de la comunidad.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Investigación del contexto sociocultural y ambiental está acorde con las características demográficas y culturales de la comunidad y sus resultados se emplean como fundamento para adaptar programas de ICEAN</li> <li>● La evaluación de las costumbres culinarias cumple con los hallazgos de los platos tradicionales y su valor nutricional y cultural y sostenibilidad</li> <li>● Los contenidos y mensajes de la ICEAN están acorde con la realidad cultural y las necesidades específicas de la comunidad.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2.</b> Diseñar materiales para la educación alimentaria y nutricional saludable y sostenible de acuerdo con la evidencia científica, el contexto sociocultural</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La revisión de la literatura científica está acorde con los resultados de la evaluación de las necesidades de la población.</li> <li>● La integración de enfoques pedagógicos cumple con un lenguaje claro y accesible según la evidencia científica y las necesidades de la comunidad.</li> <li>● La incorporación de ejemplos prácticos y locales corresponde con el contexto sociocultural, la evidencia científica, los enfoques y herramientas pedagógicos.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3.</b> Capacitar a educadores y promotores en técnicas efectivas de enseñanza, con el fin de optimizar la implementación de estrategias educativas en la comunidad.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La realización de capacitaciones está acorde con técnicas de enseñanza activa según las características de la población.</li> <li>● Se incluyen elementos de sensibilización sobre la importancia de la alimentación saludable y sostenible, para motivar cambios en las prácticas alimentarias sin desacreditar las tradiciones culturales.</li> <li>● El uso de herramientas tecnológicas para el aprendizaje está acorde con los objetivos de aprendizaje, el contexto y las necesidades de la comunidad.</li> </ul>	
<b>Contexto de la competencia</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Recursos utilizados:</b> Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</li> <li>● <b>Productos y resultados (evidencias):</b> Diseño de las estrategias pedagógicas adaptadas al contexto y diagnósticos previos. Elaboración de contenidos temáticos priorizados en el desarrollo de talleres prácticos y uso de tecnologías digitales. Registro y evidencias de la ejecución de los talleres de cocina y huertas comunitarias.</li> <li>● <b>Información requerida (referentes):</b> Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE07-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Realizar investigación aplicada a la alimentación y nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, el cambio climático, la alimentación, las necesidades de la población y los estándares internacionales de homologación. (Transversal).
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Identificar áreas de investigación prioritarias en nutrición y dietética de acuerdo con las tendencias emergentes en salud, sostenibilidad y alimentación.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.)</li> <li>● 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.</li> <li>● La priorización de áreas de investigación está acorde con los estándares de homologación global y los criterios establecidos por entidades nacionales, internacionales (EFAD -Federación Europea de Asociaciones de Dietistas, (AND) -Academia de Nutrición y Dietética de EE. UU.)</li> <li>● La validación de las áreas de investigación con expertos cumple con los protocolos establecidos y los lineamientos de instituciones educativas y organizaciones reconocidas.</li> <li>● La documentación del proceso de identificación de áreas de investigación está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes en educación superior.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2.</b> Diseñar proyectos de investigación aplicada según los lineamientos de instituciones y organizaciones nacionales e internacionales líderes en investigación.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La elaboración de iniciativas de investigación cumple con los lineamientos de organizaciones nacionales e internacionales y las mejores prácticas en investigación.</li> <li>● 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.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La estructuración de los proyectos de investigación corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.</li> <li>• La validación de los proyectos de investigación con expertos y entidades internacionales cumple con los protocolos establecidos.</li> <li>• La documentación del proceso de diseño de proyectos de investigación está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3.</b> Implementar metodologías de investigación innovadoras de acuerdo con las mejores prácticas en investigación alimentaria y nutricional.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La aplicación de enfoques investigativos cumple con las mejores prácticas en investigación y los lineamientos de instituciones y organizaciones nacionales e internacionales.</li> <li>• La selección de herramientas y técnicas de investigación está acorde con los requerimientos del diseño metodológico de la investigación.</li> <li>• La aplicación de metodologías innovadoras corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.</li> <li>• La evaluación de la efectividad de las metodologías implementadas cumple con los indicadores de calidad.</li> <li>• La documentación del proceso de implementación de metodologías de investigación está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes.</li> </ul>	
<p><b>Contexto de la competencia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Recursos utilizados:</b> Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.</li> <li>• <b>Productos y resultados (evidencias):</b> 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.</li> <li>• <b>Información requerida (referentes):</b> Artículos de investigación Alimentaria, informes de nutrición poblacional, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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.</li> </ul>	
<b>COMPETENCIA ESPECÍFICA</b>	<b>CE08-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Divulgar resultados de investigación en diversos medios en el área de nutrición pública, de acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal).
<p><b>Elemento de competencia 1.</b> Difundir resultados de investigación en revistas científicas nacionales o de impacto internacional según los estándares de calidad y los protocolos de publicación.</p>	

#### **Criterios de desempeño**

- La selección de medios de divulgación y 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 lineamientos y protocolos de publicación 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 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.

**Elemento de competencia 2.** Transferir conocimientos científicos de acuerdo con el público objetivo.

#### **Criterios de desempeño**

- 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 transferencia de conocimientos científicos a la población corresponde con los estándares de calidad y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.
- La evaluación del impacto de la transferencia de conocimientos cumple con los indicadores de calidad y los lineamientos de instituciones y organizaciones nacionales e internacionales.
- La documentación del proceso de transferencia de conocimientos está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes.

**Elemento de competencia 3.** Participar en redes y colaboraciones de investigación según las oportunidades de cooperación con organizaciones de salud, alimentación, nutrición y sostenibilidad, reconocidas a nivel global.

#### **Criterios de desempeño**

- 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 de instituciones y 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 y los lineamientos de instituciones y organizaciones nacionales e internacionales.
- La documentación del proceso de participación en redes y colaboraciones internacionales está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes en educación superior.

#### **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, informes sobre los objetivos del desarrollo sostenible, informes sobre los diferentes componentes del sistema alimentario del entorno y su impacto ambiental, recursos hídricos, tierras productivas, productos nativos, prácticas agroecológicas, presencia de contaminantes, accesibilidad a los alimentos, impacto ambiental de los alimentos y el impacto ambiental sobre los alimentos 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"> <li>● Producción textual científica</li> <li>● Comprensión e interpretación textual.</li> <li>● Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos.</li> <li>● Ética de la comunicación.</li> <li>● 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.</li> </ul>	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	24 horas

		<b>RA4.</b> Aplicar las medidas de prevención y protección, del medio ambiente analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral.	
	<b>Investigación / Gestión Del Conocimiento</b>		
	Comprensión y solución de las necesidades y problemas de salud individual y colectiva	<b>RA1.</b> 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. <b>RA2.</b> 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. <b>RA3.</b> Interpretar textos científicos con sentido crítico para resolver problemas relacionados con su ejercicio profesional.	48 horas
	Pensamiento sistémico y complejo	<b>RA 1</b> 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. <b>RA 2.</b> 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. <b>RA 3.</b> 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
	<b>Educación</b>		
	Fortalecimiento de competencias de usuarios, colectivos y equipos de trabajo	<b>RA1.</b> 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. <b>RA2.</b> Posibilitar el intercambio de experiencias y transferencia de conocimiento, según criterios pedagógicos, alcance y ámbito de competencia	24 horas
<b>Ética, Bioética y Humanización</b>			



	Compromiso y responsabilidad ética	<p><b>RA1.</b> 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><b>RA2.</b> 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><b>RA3.</b> 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><b>RA1.</b> 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><b>RA2.</b> 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><b>RA1.</b> 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><b>RA2.</b> 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><b>RA3.</b> Reconocer el alcance y el límite de sus competencias profesionales en las cuales ha recibido entrenamiento formal y ha desarrollado experiencia.</p> <p><b>RA4.</b> 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><b>RA1.</b> 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><b>RA2.</b> 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><b>RA3.</b> 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.

<b>3. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	
<b>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Determinar las causas y determinantes de los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales, relacionados con los diferentes componentes del sistema alimentario comentario cuando se habla de sistema alimentario ya está inmerso el contexto geográfico, cultural, político y económico.	
<b>Duración créditos: 12</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Analizar los principales problemas alimentarios, nutricionales y ambientales en correspondencia con los componentes del sistema alimentario.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Interpretar la relación entre los patrones alimentarios, los estilos de vida y el cambio climático de acuerdo con la evidencia científica actual, los principios de sostenibilidad y los impactos en la salud humana y planetaria, fomentando la adopción de prácticas alimentarias responsables y equitativas.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 3.</b> Aplicar conocimientos científicos sobre producción agrícola, procesamiento y distribución de alimentos teniendo en cuenta la evaluación del ciclo de vida, la huella ambiental y los efectos sobre la seguridad alimentaria, la nutrición y el bienestar integral de las poblaciones.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 4.</b> Diseñar propuestas educativas y comunicativas sobre alimentación sostenible y cambio climático a partir del análisis crítico de la información científica, las políticas públicas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, promoviendo el compromiso ético y la participación activa en acciones de mitigación y adaptación.</p>	

<b>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Diseñar estrategias de intervención y programas en alimentación y nutrición teniendo en cuenta los resultados del diagnóstico, las problemáticas relacionadas con la salud de la población, el impacto ambiental, las políticas públicas y los programas existentes.	
<b>Duración créditos: 4</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Estructurar estrategias integrales que contribuyan al desarrollo de políticas alimentarias y los objetivos de desarrollo sostenible teniendo en cuenta los resultados del diagnóstico y la planeación integral de la estrategia.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Comparar y seleccionar metodologías de validación de las intervenciones y procesos teniendo en cuenta enfoques participativos y equitativos de co- construcción con comunidades y actores clave.</p>	

  

<b>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud humana y planetaria, según los objetivos de la estrategia y las características socioculturales y geográficas de la población.	
<b>Duración créditos: 4</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Aplicar las estrategias de intervención en alimentación y nutrición en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad con base en el diagnóstico de la población objetivo y la recopilación de datos de los factores socioculturales, geográficos y económicos relacionados con los temas de salud alimentaria y nutrición sostenible.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Documentar herramientas y métodos de planeación y ejecución de las intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud humana y planetaria de acuerdo con la disponibilidad de recursos humanos, técnicos y financieros y las necesidades del contexto.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 3.</b> Plantear herramientas y metodologías de seguimiento y medición de impactos de las intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad alineados a los indicadores de mejora continua en la alimentación y el estado nutricional de la población.</p>	

  

<b>CE04-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Gestionar las intervenciones en alimentación y nutrición priorizadas teniendo en cuenta la relación con los diferentes actores, políticas públicas y programas.	
<b>Duración créditos: 3</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Analizar la información de los diagnósticos de las necesidades nutricionales de la población objetivo, sus determinantes sociales, y características sociodemográficas en correspondencia con normativa vigente en alimentación y nutrición.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Desarrollar métodos de mapeo de actores y construcción participativa en función de la articulación de acciones adaptadas a las particularidades del contexto, su relevancia y efectividad.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 3.</b> Proponer modelos de supervisión, auditoría y generación de informes de las intervenciones en alimentación y nutrición acorde con estándares de gestión de calidad y metas del plan de acción.</p>	

<b>CE05-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Evaluar el impacto de las intervenciones nutricionales y transdisciplinarias según indicadores de impacto en la salud, sostenibilidad ambiental y objetivos estratégicos.	
<b>Duración créditos: 3</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Formular los indicadores y sus correspondientes hojas de vida para la medición de la calidad en correspondencia con los parámetros establecidos, los estándares científicos de evaluación en nutrición, salud ambiental y salud pública.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Plantear herramientas y metodologías de seguimiento y medición de impactos de las intervenciones en alimentación y nutrición en la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad alineados a los indicadores de mejora continua en la alimentación y el estado nutricional de la población.</p>	

<b>CE06-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Implementar programas de educación y comunicación en alimentación y nutrición saludable y sostenible teniendo en cuenta el contexto sociocultural, la evidencia científica, los enfoques y herramientas pedagógicos.	
<b>Duración créditos: 4</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Estructurar el diseño de programas de educación y comunicación en alimentación y nutrición con enfoques pedagógicos y participativos que promuevan la comunicación asertiva de contenidos en alimentación y nutrición teniendo en cuenta los contextos socioculturales, demográfico y las necesidades específicas de la población objetivo.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Desarrollar acciones de capacitación dirigida a educadores y promotores a través del uso de herramientas pedagógicas, didácticas y tecnológicas que promuevan la alimentación y prácticas saludables con base en las necesidades propias de una comunidad en particular.</p>	

<b>CE07-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Realizar investigación aplicada a la alimentación, nutrición y medio ambiente de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal).	
<b>Duración créditos: 5</b>	<b>Duración en horas:</b>
<p><b>Resultado de aprendizaje 1.</b> Generar procesos investigativos en las áreas de alimentación, nutrición y medio ambiente, 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, alineados con los objetivos del desarrollo sostenible.</p> <p><b>Resultado de aprendizaje 2.</b> Aplicar procesos y metodologías de investigación en alimentación, nutrición y medio ambiente de acuerdo con recomendaciones de expertos y entidades internacionales y rigor científico.</p>	

<b>CE08-7-SABI-NUT-22650-E-006</b> - Divulgar resultados de investigación en diversos medios y soportes en el área de alimentación, nutrición y medio ambiente con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)	
<b>Duración créditos: 4</b>	<b>Duración en horas:</b>

**Resultado de aprendizaje 1.** Desarrollar análisis técnicos y científicos a partir de datos y resultados de investigaciones en alimentación, nutrición y medio ambiente 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	
<b>4.1. Requisitos de ingreso o acceso</b>	Pregrado en: Nutrición y Dietética Deseable, 2 años de experiencia relacionada.
<b>4.2. Regulación de la Profesión</b>	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. 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. Matrícula profesional expedida por la organización legalmente autorizada.