

DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN

La estructura de cualificación **7-SABI-NUT-22650-E-007, Sistemas Alimentarios, Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional**, 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:

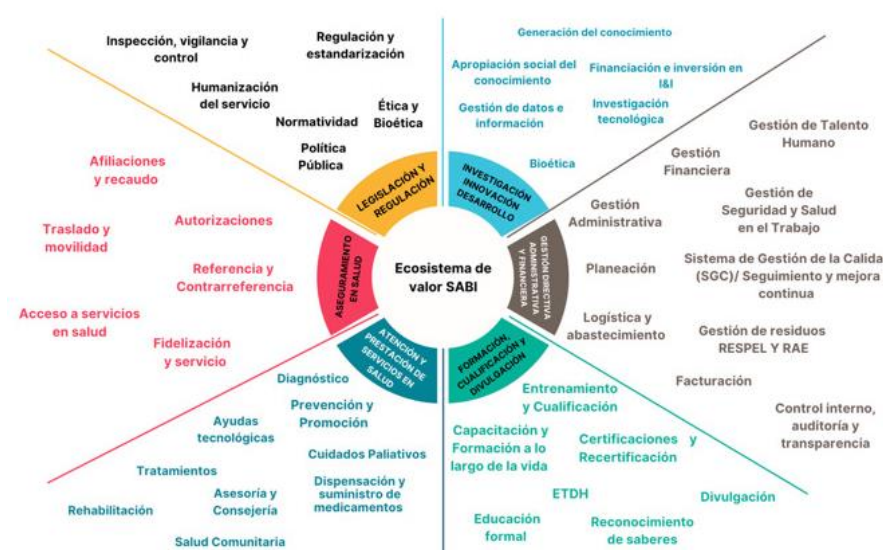
La Cualificación responde a la necesidad de diseñar, implementar y evaluar políticas, programas y proyectos de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, mediante el fortalecimiento de la producción local y sostenible, la implementación de programas de asistencia alimentaria y la educación nutricional, con el fin de garantizar el acceso a alimentos suficientes, seguros, nutritivos y propios de los territorios, considerando los desafíos sociales, económicos y ambientales, en el marco del Derecho Humano a la Alimentación.

Por su parte, el análisis de brechas de capital humano y prospectiva laboral del sector salud brinda algunos aspectos clave para este perfil:

- Con respecto a brechas de cantidad por déficit de programas de educación superior se evidencia que se ofertan pocos posgrados que manejen esta temática, los cuales se concentran en Bogotá, Atlántico y Antioquia.
- En cuanto a brechas de pertinencia se evidencia ausencia de conocimientos sólidos en normatividad alimentaria (nacional e internacional), especialmente en lo referente a etiquetado y publicidad de productos, así como en la construcción e interpretación de tablas nutricionales. Igualmente, no se contempla suficientemente la inclusión de prácticas sostenibles, la capacidad de anticiparse a los cambios legislativos y poca formación para impulsar estrategias de soberanía y seguridad alimentaria. 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 mayor capacidad para ejecutar proyectos en terreno, sistematizar resultados y trabajar con diferentes actores (comunidades, gobiernos locales).

Atendiendo a lo anterior, esta cualificación le permite al profesional en Sistemas Alimentarios, Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, adquirir competencias para caracterizar los sistemas alimentarios y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN), planificar estrategias y acciones de intervención en las necesidades, problemas y oportunidades del sistema alimentario y nutricional, implementar políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, coordinar la participación de actores intersectoriales públicos, privados y comunitarios, implementar actividades de educación y formación, medir el impacto de

estrategias y acciones en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional y aplicar la investigación científica en temáticas de Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Sistemas Alimentarios, Soberanía Y Seguridad Alimentaria Y Nutricional	
1.2 Código de la cualificación	7-SABI-NUT-22650-E-007	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, implementar y evaluar planes, programas y proyectos de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional, mediante el fortalecimiento de la producción local sostenible, la implementación de programas de asistencia alimentaria y la educación nutricional, la participación en la actualización de políticas públicas, con el fin de garantizar el acceso a alimentos suficientes, seguros, nutritivos y culturalmente apropiados, considerando los desafíos sociales, económicos y ambientales en el marco del Derecho Humano a la Alimentación.	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	<div>Esquema cadena de valor:</div>  <p>Fuente: Caracterización SABI, 2025.</p>	

	<p>Sector productivo: Salud y bienestar, nutrición y dietética.</p> <p>Contexto de acción: Se puede desempeñar en el sector público y privado, en hospitales, centros de atención en salud, instituciones educativas, organismos de gobierno, organizaciones no gubernamentales nacionales e internacionales, agencias de cooperación, entidades industriales, organizaciones comunitarias, universidades, empresas de consultoría y grupos intersectoriales territoriales y globales, así como de manera independiente.</p> <p>Ocupaciones relacionadas:</p> <p>2650 Nutricionistas dietistas 22650.002 Consultor en nutrición y dietética 22650.003 Coordinador nutrición y dietética</p> <p>Otras denominaciones:</p> <p>Nutricionista Dietista para la Salud Humana y Planetaria Nutricionista Dietista en Soberanía y Sistemas Alimentarios Nutricionista Dietista en Políticas Públicas Nutricionista Dietista en Seguridad Alimentaria y Nutricional Nutricionista Dietista en Seguridad Alimentaria Nutricionista Dietista en Seguridad Nutricional Nutricionista Dietista en Soberanía Alimentaria Nutricionista Dietista en Sistemas Alimentarios Sostenibles Nutricionista Dietista para la Promoción de la Salud Nutricionista Dietista en Medio Ambiente y Desarrollo Nutricionista Dietista en Epidemiología Nutricionista Dietista en proyectos para los ODS Nutricionista Dietista en Fortalecimiento de Sistemas Agroalimentarios Nutricionista Dietista en Agroecología Nutricionista Dietista consejero en saberes y sabores ancestrales Nutricionista Dietista para la Agricultura Urbana Nutricionista Dietista Coordinador de Programas Alimentarios</p>
2.3 Competencias Específicas	<p>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Caracterizar los sistemas alimentarios y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de acuerdo los factores sociales, culturales, económicos, políticos, tecnológicos, ambientales y biológicos en su contexto.</p> <p>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Implementar políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) según las dimensiones sociales, económicas, culturales y ambientales, con un enfoque integral.</p> <p>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Coordinar y participar en la formulación, ejecución, administración, supervisión y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos orientados a resolver problemas de alimentación y nutrición, de acuerdo con un enfoque estratégico, integral e intersectorial en el ámbito público, privado y comunitario.</p>

	CE04-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Implementar actividades de educación y formación de acuerdo con lineamientos de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.
	CE05-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Aplicar la investigación científica en temáticas de Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), su impacto y sostenibilidad teniendo en cuenta metodología y problema de investigación. (Transversal)
	CE06-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Medir el impacto de estrategias y acciones en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de acuerdo con variables de acceso a alimentos, indicadores nutricionales, sostenibilidad de la producción y el contexto social y político. (Transversal)
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE01-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Caracterizar los sistemas alimentarios y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de acuerdo los factores sociales, culturales, económicos, políticos, tecnológicos, ambientales y biológicos en su contexto.
<p>Elemento de competencia 1. Identificar los sistemas alimentarios existentes en el territorio de intervención nutricional y alimentaria teniendo en cuenta los índices de vulnerabilidad social y criterios de medición.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> El registro de la existencia de sistemas alimentarios en la región corresponde con el reconocimiento a la soberanía alimentaria y la gobernanza territorial. La caracterización de la comunidad corresponde con los datos sociodemográficos y culturales. La caracterización de los sistemas alimentarios territoriales corresponde con los procesos de transformación de alimentos e infraestructuras observadas en la alimentación de la población. La clasificación de los índices de vulnerabilidad social de los sistemas alimentarios corresponde con las dimensiones demográficas y sanitarias del territorio. La medición de los criterios de la vulnerabilidad está acorde con los componentes de desarrollo humano y regazo social. La inclusión de procesos e infraestructuras propios de la alimentación de la población corresponde con la participación transdisciplinaria del Nutricionista Dietista y el equipo multidisciplinario. El diálogo respetuoso en situaciones de riesgo sociopolítico está acorde con el concepto diálogo intercultural, la toma de decisiones y el ejercicio de la gobernanza. El autocontrol frente a situaciones de conflicto laboral en espacios territoriales de alta vulnerabilidad social cumple con los estándares de inteligencia emocional y el coeficiente de adaptabilidad. 	
<p>Elemento de competencia 2. Contextualizar la intervención de acuerdo con el sistema alimentario existente y el período de ejecución contractual.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La optimización en el uso del Sistema de información está acorde con la retroalimentación y el mejoramiento de la oportunidad de la intervención nutricional. El diagnóstico de la carga de morbilidad cumple con la clasificación de la inseguridad alimentaria y el monitoreo de emisión de dióxido de carbono ambiental derivado del Sistema Alimentario en el territorio. La intervención de la Carga de Enfermedad en la población está acorde con el diagnóstico nutricional y del Sistema Alimentario existente en el territorio. La intervención de barreras en la Atención Primaria en Salud cumple con la identificación de la pertenencia étnica de la población y del sistema alimentario existente en el territorio. 	

<ul style="list-style-type: none"> ● El fortalecimiento del respeto por los Derechos Económicos, Sociales, Culturales y Ambientales en el territorio está acorde con el diagnóstico de las brechas sociales y del de brechas en salud. ● La evaluación de las condiciones de la vivienda cumple con los protocolos de participación del equipo transdisciplinario y la aplicación de la herramienta de diagnóstico del hábitat y la vivienda saludable. ● El acompañamiento de Bienestar Institucional corresponde con las condiciones sociopolíticas del territorio y del riesgo de exposición.
<p>Elemento de competencia 3. Georreferenciar el proceso de intervención de acuerdo con los recursos naturales existentes y la productividad agropecuaria del territorio.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La caracterización de las preparaciones alimentarias corresponde con los datos de georreferencia y los sistemas alimentarios de la población. ● La revisión de la productividad agropecuaria en el territorio cumple con los procesos de transformación de sistemas alimentarios resilientes y las necesidades poblacionales. ● La realización de mapas temáticos de sistemas alimentarios está acorde con los códigos geográficos e información estadística de los recursos agropecuarios.
<p>Elemento de competencia 4. Contextualizar las condiciones presentes geoclimáticas del territorio de acuerdo con la caracterización social y ambiental del entorno.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La caracterización de las inequidades en salud está acorde con las condiciones geográficas y los sistemas alimentarios existentes. ● La elaboración del plan de contingencia de gestión del riesgo está acorde con la consolidación de informes de monitoreo geoclimático y comprensión de cambios en los sistemas alimentarios. <p>La elaboración de análisis situacional en salud cumple con la identificación de los sistemas alimentarios existentes y las afectaciones a los ecosistemas del territorio.</p>
<p>Elemento de competencia 5. Establecer las necesidades de intervención nutricional poblacionales teniendo en cuenta las prioridades relacionadas con los problemas detectados en los sistemas alimentarios.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La identificación de necesidades de intervención nutricional en la población afectada de hogares con inseguridad alimentaria corresponde con la georreferenciación territorial y la identificación del sistema alimentario. ● La identificación oportuna de dumping en la comercialización de alimentos cumple con indicadores de la explotación de la mano de obra y la afectación de la economía territorial. ● La sistematización de las características del territorio corresponde con información recopilada.
<p>Contexto de la competencia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.

<ul style="list-style-type: none"> ● Productos y resultados (evidencias): Registro de los sistemas alimentarios existentes en el territorio de intervención nutricional y alimentaria Informe de georreferenciación del proceso de intervención Informe del diagnóstico de la intervención Elaboración del plan de contingencia de gestión del riesgo Análisis situacional en salud de los sistemas alimentarios existentes y las afectaciones a los ecosistemas del territorio. ● 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-007 - Implementar políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) según las dimensiones sociales, económicas, culturales y ambientales, con un enfoque integral.
<p>Elemento de competencia 1. Establecer indicadores de medición de cumplimiento de los objetivos y resultados esperados según principios de desarrollo sostenible y el diálogo intercultural.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La inclusión de criterios de sostenibilidad ambiental está acorde con procesos de gobernanza y transformación de los sistemas alimentarios en el territorio. ● La formulación de indicadores de productividad corresponde con la identificación de prácticas agrícolas resilientes y de mantenimiento de ecosistemas. ● El reconocimiento diferencial e inclusivo de género cumple con la asignación de propiedad de tierras y el uso del ecosistema acuático. ● La concienciación de la participación comunitaria local cumple con criterios de gestión del agua y saneamiento en los sistemas alimentarios. ● La incorporación del Derecho humano a la alimentación digna está acorde con la práctica cultural de transmisión de saberes y el respeto a la participación infantil en el sistema alimentario. ● La evaluación de parámetros de crecimiento económico en el territorio corresponde con la diversificación de la productividad y la innovación tecnológica en sistemas alimentarios. 	
<p>Elemento de competencia 2. Desarrollar las estrategias de acción en la solución de las necesidades poblacionales teniendo en cuenta las prioridades relacionadas con los problemas detectados en los sistemas alimentarios.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La implementación de acciones de transformación de los sistemas alimentarios está acorde con la aplicación de la Hoja de Ruta de las políticas nacionales. ● La implementación de estandarización de unidades de medidas en la preparación de las comidas está acorde con la reducción de los desperdicios alimentarios y del gasto. ● La inclusión de capacitación en buenas prácticas de manufactura corresponde con procesos evidenciados de manipulación/conservación de alimentos y datos del sistema de vigilancia epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. 	

<ul style="list-style-type: none"> • La programación de fechas de transporte de alimentos cumple con lineamientos de gestión de riesgo de contaminación de alimentos y la afectación de la cadena de frío. • La detección del tiempo de vida de los alimentos perecederos durante el proceso de transporte corresponde con la caracterización de medios de transporte y la infraestructura de las vías. • La concienciación del consumo alimentario está acorde con la producción agropecuaria local y la estabilidad financiera del sistema alimentario. • La identificación oportuna de dumping en la comercialización de alimentos cumple con indicadores de la explotación de la mano de obra y la afectación de la economía territorial.
<p>Elemento de competencia 3. Elaborar cronograma de hitos del proyecto teniendo en cuenta los recursos, la interrelación de la gobernanza, la corresponsabilidad ciudadana y comunitaria.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La construcción del cronograma cumple con la inclusión de datos informativos del profesional responsable por los procesos operativos y actividades. • El establecimiento de fechas de cumplimiento de las tareas está acorde con el respeto a los días de convivencia y fiestas tradicionales de la comunidad. • La atribución de actividades está acorde con la asignación de recursos y el tiempo de ejecución del proyecto/programa. • La distribución de actividades en seguridad alimentaria y sistemas sostenibles cumple con la inclusión de recopilación de requisitos y determinación de requisitos de referencia del proyecto. • La inclusión de actividades comunitarias cumple con procesos de participación ciudadana y el uso del espacio geográfico de desarrollo en el territorio. • La publicación del cronograma en espacio público corresponde con evidencia de cumplimiento de indicadores de gobernanza e integra lenguaje inclusivo.
<p>Elemento de competencia 4. Monitorear el proceso de implementación del proyecto/programa según el enfoque de gestión Comunitaria de riesgo.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • El seguimiento de los objetivos establecidos en el proyecto/programa cumple con parámetros de medición y oportunidad. • La identificación de riesgos comunitarios corresponde al área geográfica y al sistema alimentario. • La detección oportuna de peligros en los sistemas alimentarios está acorde con la identificación del daño en la comunidad y la garantía a la inocuidad alimentaria. • La evaluación del riesgo en los sistemas alimentarios cumple con la implementación de buenas prácticas y cuidado del entorno. • La gestión del riesgo cumple con el enfoque estructural diferenciador de las normativas y el enfoque de derechos. • La gestión de riesgo cumple con la inclusión de los escenarios potenciales de exposición y las acciones de intervención en la comunidad.
<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 evaluación de parámetros de crecimiento económico en el territorio Elaboración del cronograma de hitos del proyecto

Informe del monitoreo del proceso de implementación del proyecto/programa	
<ul style="list-style-type: none"> 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-007 - Coordinar y participar en la formulación, ejecución, administración, supervisión y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos orientados a resolver problemas de alimentación y nutrición, de acuerdo con un enfoque estratégico, integral e intersectorial en el ámbito público, privado y comunitario.
<p>Elemento de competencia 1. Fomentar la comunicación asertiva comunitaria, desde la metodología participativa intersectorial, en las estrategias de salud de acuerdo con la situación de seguridad y soberanía alimentaria territorial.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La comunicación efectiva de apoyo a la transformación de sistemas alimentarios sostenibles está acorde con la participación activa de la comunidad en la toma de decisiones de mejoría del estado nutricional y la promoción de dietas saludables. La implementación de la metodología participativa intersectorial está acorde con la colaboración entre diferentes actores sociales y el abordaje de los problemas alimentarios del territorio. La aplicación de estrategias de comunicación adaptadas a las necesidades del territorio cumple con criterios de pertinencia y efectividad de la soberanía alimentaria. 	
<p>Elemento de competencia 2. Incentivar ambientes colaborativos de trabajo, según los patrones culturales y las tradiciones gastronómicas del territorio.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> El fomento de relaciones de trabajo cooperativo entre los diferentes actores locales cumple con el respeto a las tradiciones culturales y gastronómicas de la comunidad. El fortalecimiento de las actividades colaborativas alineadas con los patrones culturales locales corresponde con las costumbres alimentarias y la identidad cultural de la comunidad. El fortalecimiento de la cohesión transdisciplinaria corresponde con el trabajo en equipo y el diseño de ambientes colaborativos integradores de sectores socioculturales. 	
<p>Elemento de competencia 3. Documentar las funciones, estrategias y procedimientos adaptados lingüísticamente, de acuerdo con las condiciones de vulnerabilidad y el sistema de poder sociofamiliar de la comunidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> El registro de estrategias y procedimientos didácticos pedagógicos está acorde con las particularidades lingüísticas y culturales de la comunidad. La adaptación funcional de las estrategias a las condiciones de vulnerabilidad social cumple con criterios de accesibilidad de la información y la participación de todos los miembros de la comunidad. La documentación los procedimientos sobre el sistema de poder sociofamiliar corresponde con la implementación de estrategias inclusivas y respetuosas de las dinámicas comunitarias. 	
Contexto de la competencia	

<ul style="list-style-type: none"> ● Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. ● Productos y resultados (evidencias): Observación de la interacción y comunicación asertiva con la comunidad. Informe de la implementación de la metodología participativa intersectorial acorde con la colaboración entre diferentes actores sociales y el abordaje de los problemas alimentarios del territorio. Registro de estrategias y procedimientos didáctico-pedagógicos acorde con las particularidades lingüísticas y culturales de la comunidad. ● 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-007 - Implementar actividades de educación y formación de acuerdo con lineamientos de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.
<p>Elemento de competencia 1. Identificar los comportamientos sociales presentes en la comensalidad según el consumo de alimentos y el sistema alimentario del territorio.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La identificación de patrones y prácticas alimentarias en la comensalidad corresponde con el análisis de las tradiciones y costumbres locales del consumo de alimentos. ● El relacionamiento de los comportamientos sociales con el consumo alimentario está acorde con el análisis en contexto del sistema alimentario local y sus implicaciones en la salud comunitaria. ● El reconocimiento de la influencia de factores socioeconómicos y culturales en las elecciones alimentarias está acorde con la comprensión profunda del sistema alimentario y las dinámicas del territorio. 	
<p>Elemento de competencia 2. Integrar la diversidad cultural en la promoción de prácticas saludables en los sistemas alimentarios de acuerdo con la gastronomía regional y la responsabilidad social.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La definición de las estrategias de promoción de prácticas saludables respetuosas de la interculturalidad está acorde con las particularidades gastronómicas de la región y valorización de la diversidad. ● La incorporación del enfoque de responsabilidad social en el diseño de programas alimentarios dentro del contexto cultural local corresponde con la transformación del Sistema Alimentario Sostenible y la equidad en salud. ● La inclusión de la gastronomía regional en las prácticas saludables inclusiva corresponde con la adopción de hábitos respetuosos de tradiciones alimentarias y de corresponsabilidad en el cuidado de la salud. 	
<p>Elemento de competencia 3. Fomentar la práctica voluntaria y autónoma de hábitos saludables en situaciones de vulnerabilidad de acuerdo con el derecho a la alimentación y el ejercicio de integración social.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● El desarrollo de estrategias promotoras de la autonomía de las personas en situaciones de vulnerabilidad cumple con el acceso responsable a la información y a la distribución de recursos en la adopción de hábitos saludables. 	

<ul style="list-style-type: none"> El fomento de la participación activa de las personas en la toma de decisiones sobre su salud está acorde a la garantía del respeto al derecho a la alimentación digna y adecuada. La integración social de grupos vulnerables en programas de alimentación saludable cumple con el refuerzo de la cohesión social y el empoderamiento comunitario. 	
Contexto de la competencia <ul style="list-style-type: none"> Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. Productos y resultados (evidencias): Registro de los comportamientos sociales con el consumo alimentario Informe de las estrategias de promoción de prácticas saludables respetuosas de la interculturalidad Registro de actividades del desarrollo de las estrategias de capacitación y formación promotoras de la autonomía de las personas en situaciones de vulnerabilidad 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	CE05-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Aplicar la investigación científica en temáticas de Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), su impacto y sostenibilidad teniendo en cuenta metodología y problema de investigación. (Transversal)
Elemento de competencia 1. Diseñar estudios epidemiológicos observacionales y no observacionales de acuerdo con el registro de desenlaces en salud y la soberanía alimentaria del territorio.	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La formulación de investigación-acción participativa corresponde con estándares éticos metodológicos acordes con la adscripción de derechos específicos y las capacidades del territorio. La selección de metodologías de investigación observacionales y no observacionales corresponde con las evidencias del tipo de desenlace en salud y el cumplimiento de los objetivos del estudio. la generación de información relevante y contextualizada cumple con el reconocimiento de la soberanía alimentaria y situación epidemiológica en el territorio. 	
Elemento de competencia 2. Describir las estructuras fundamentales de las experiencias alrededor de las prácticas alimentarias según las creencias y mitos del colectivo y el consumo alimentario.	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La especificación de las prácticas culinarias corresponde con la explicación de las creencias, mitos y tradiciones presentes en los hábitos alimentarios de la población. La identificación de las influencias socioculturales presentes en las decisiones alimentarias corresponde con la contextualización en el territorio y el marco de la población estudiada. La comprensión profunda del proceso biocultural de la salud analizada está conforme con el contexto histórico social del colectivo y del consumo alimentario. 	
Elemento de competencia 3. Explicar la percepción comunitaria sobre el trinomio salud, atención y enfermedad de acuerdo con el sistema alimentario y el espacio de convivencia.	

Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La presentación de la percepción comunitaria corresponde con la inclusión de la visión holística del sistema alimentario y su relación con la triada ecológica de la comunidad. La identificación de las creencias populares está acorde con las influencias socioculturales y las prevalencias enfermedad en el contexto comunitario. La descripción de la percepción comunitaria relacionada con el acceso de la atención de salud está acorde con las dinámicas socioculturales y la gestión de los recursos alimentarios disponibles. 	
Contexto de la competencia <ul style="list-style-type: none"> Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo. Productos y resultados (evidencias): Diseño de los estudios epidemiológicos observacionales y no observacionales Informe de las prácticas culinarias, influencias socioculturales y procesos bioculturales de la salud 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-007 - Medir el impacto de estrategias y acciones en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de acuerdo con variables de acceso a alimentos, indicadores nutricionales y sostenibilidad de la producción. (Transversal)
Elemento de competencia 1. Describir los resultados en la comunidad de la implementación de estrategias a mediano plazo según indicadores de salud y del sistema alimentario.	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La elaboración de documento técnico final está acorde con el impacto de la integración de estrategias interventoras del perfil epidemiológico y la Atención Primaria en Salud en el territorio. La medición de pertinencia de los indicadores utilizados está acorde con los objetivos de salud pública y nutrición. La definición de estrategias corresponde con el cumplimiento de los objetivos en la identificación de la problemática inicial y las propuestas de soluciones al sistema alimentario. 	
Elemento de competencia 2. Implementar el uso de software estadísticos en el análisis de datos de acuerdo con el método de investigación de la problemática alimentaria y nutricional de la población.	
Criterios de desempeño <ul style="list-style-type: none"> La selección de software estadístico cumple con las metodologías de investigación definidas y la normativa de sistemas informáticos. La recolección de datos está acorde con la validez de los resultados y representatividad de la población. La aplicación de metodología de procesos de adecuación ética de datos cumple con la reproducibilidad y la fiabilidad de los resultados. 	
Elemento de competencia 3. Promover los espacios de comunicación y diálogo sobre la salud en la población objeto de intervención de acuerdo con la etnometodología y la perspectiva fenomenológica.	

Criterios de desempeño

- La identificación de marcas territoriales en la interrelación dialógica durante la entrevista corresponde con prácticas materiales y simbólicas materializadas de los imaginarios.
- La implementación del enfoque etnometodológico y fenomenológico en la descripción de las experiencias vividas cumple con las estructuras fundamentales de análisis de percepciones y significados de la salud en la población.
- La comunicación de la historia de vida en el contexto de la salud corresponde con el respeto a las subjetividades individuales y a la visión holística de la situación de salud-enfermedad y muerte.

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):**
Elaboración de documento técnico final
Informe de la selección del software estadístico
Informe de la implementación del enfoque etnometodológico y fenomenológico en la descripción de las experiencias vividas
- **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.	48 horas

		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.	
	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. RA2. Posibilitar el intercambio de experiencias y transferencia de conocimiento, según criterios pedagógicos, alcance y ámbito de competencia	24 horas
	Ética, Bioética y Humanización		
	Compromiso y responsabilidad ética	RA1. Demostrar en sus actividades la aplicación y cumplimiento de los valores de humanidad, dignidad, responsabilidad, prudencia y secreto, respecto a si mismo, otras personas, la comunidad, la ocupación y las instituciones. 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. 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	48 horas
	Manejo de la información y las relaciones interpersonales	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. 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.	
	Actuación e interacción individual, interprofesional e interdisciplinar	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	

		<p>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 la transparencia, la autonomía, la autorregulación y la honestidad intelectual.</p>	
	Reconocimiento Del Contexto	<p>RA1. Interpreta el contexto social, político, económico, legal y cultural del campo de la salud, con base en criterios lógicos, sustantivos, sistémicos, pragmáticos y dialógicos que le brinda su formación, en busca de formular propuestas de intervención que lleven a transformar esa realidad.</p> <p>RA2. Participa en la resolución de las problemáticas sociales y de salud, en relación con las necesidades cambiantes de la población, las personas, las demandas sociales y de salud.</p> <p>RA3. 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-007 - Caracterizar los sistemas alimentarios y la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de acuerdo los factores sociales, culturales, económicos, políticos, tecnológicos, ambientales y biológicos en su contexto.

Duración créditos: 4

Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Conceptualizar vulnerabilidades en sistemas alimentarios existentes en determinado territorio a partir del análisis de índices de vulnerabilidad social y criterios de medición.

Resultado de aprendizaje 2. Desarrollar análisis y diagnósticos de las necesidades de intervención nutricional en poblaciones afectadas y hogares con inseguridad alimentaria en correspondencia con datos recopilados y análisis de información.

CE02-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Implementar políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) según las dimensiones sociales, económicas, culturales y ambientales, con un enfoque integral

Duración créditos: 4

Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Estructurar batería de indicadores técnicos y de gestión de las políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de acuerdo con principios de desarrollo sostenible y el diálogo intercultural.

Resultado de aprendizaje 2. Aplicar herramientas de planificación de las estrategias y acciones de intervención en las necesidades, problemas y oportunidades del sistema alimentario y nutricional teniendo en cuenta los recursos, la interrelación de la gobernanza, la corresponsabilidad ciudadana y comunitaria.

Resultado de aprendizaje 3. Establecer actividades e hitos de comprobación y seguimiento de la implementación estrategias de las políticas, programas y proyectos integrales de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) según el enfoque de gestión Comunitaria de riesgo.

CE03-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Coordinar y participar en la formulación, ejecución, administración, supervisión y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos orientados a resolver problemas de alimentación y nutrición, de acuerdo con un enfoque estratégico, integral e intersectorial en el ámbito público, privado y comunitario.

Duración créditos: 4

Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Proponer estrategias y herramientas de integración del conocimiento de actores intersectoriales públicos, privados y comunitarios de acuerdo con estrategias de soberanía alimentaria y seguridad alimentaria y nutricional (SAN).

Resultado de aprendizaje 2. Presentar métodos, prácticas y técnicas de comunicación asertiva y trabajo colaborativo desde la metodología participativa intersectorial, en las estrategias de salud de acuerdo con la situación de seguridad y soberanía alimentaria territorial.

--

CE04-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Implementar actividades de educación y formación de acuerdo con lineamientos de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.	
Duración créditos: 4	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Estructurar el diseño de programas de educación y formación de acuerdo con diagnóstico realizado y enfoques pedagógicos y participativos que integren la diversidad cultural en la promoción de prácticas saludables en los sistemas alimentarios, la gastronomía regional y la responsabilidad social.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Desarrollar acciones de educación y formación a través del uso de herramientas pedagógicas y didácticas que fomenten la práctica voluntaria y autónoma de hábitos saludables en situaciones de vulnerabilidad de acuerdo con el derecho a la alimentación y el ejercicio de integración social.</p>	

CE05-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Aplicar la investigación científica en temáticas de Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), su impacto y sostenibilidad teniendo en cuenta metodología y problema de investigación.	
Duración créditos: 4	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Generar procesos investigativos y co-investigativos y estudios epidemiológicos observacionales y no observacionales de acuerdo con el registro de desenlaces en salud y la soberanía alimentaria del territorio a partir de metodologías y enfoques de investigación y rigor científico.</p>	

CE06-7-SABI-NUT-22650-E-007 - Medir el impacto de estrategias y acciones en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de acuerdo con variables de acceso a alimentos, indicadores nutricionales y sostenibilidad de la producción.	
Duración créditos: 4	Duración en horas:
<p>Resultado de aprendizaje 1. Realizar evaluación del impacto de los resultados en la comunidad de la implementación de estrategias a mediano plazo según indicadores de salud y del sistema alimentario.</p> <p>Resultado de aprendizaje 2. Demostrar actitudes de liderazgo y empatía en trabajo con comunidades y equipos interdisciplinarios enfocados en la comunicación y diálogo sobre la salud en la población objeto de intervención de acuerdo con la etnometodología y la perspectiva fenomenológica.</p>	

FORMACIÓN EN EL CENTRO DE TRABAJO	Duración 000 h/c
--	-----------------------------

Nombre de la competencia específica:	RA 1:
	CE 1:
Nombre de la competencia específica:	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	Pregrado en: Nutrición y Dietética Deseable, 2 años de experiencia relacionada.
4.2. Regulación de la Profesión	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.