

DESCRIPCIÓN ESTRUCTURA DE CUALIFICACIÓN

La estructura de cualificación **7-SABI-NUT-22650-E-008, Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades**, 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 y Escuelas de Nutrición y Dietética

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

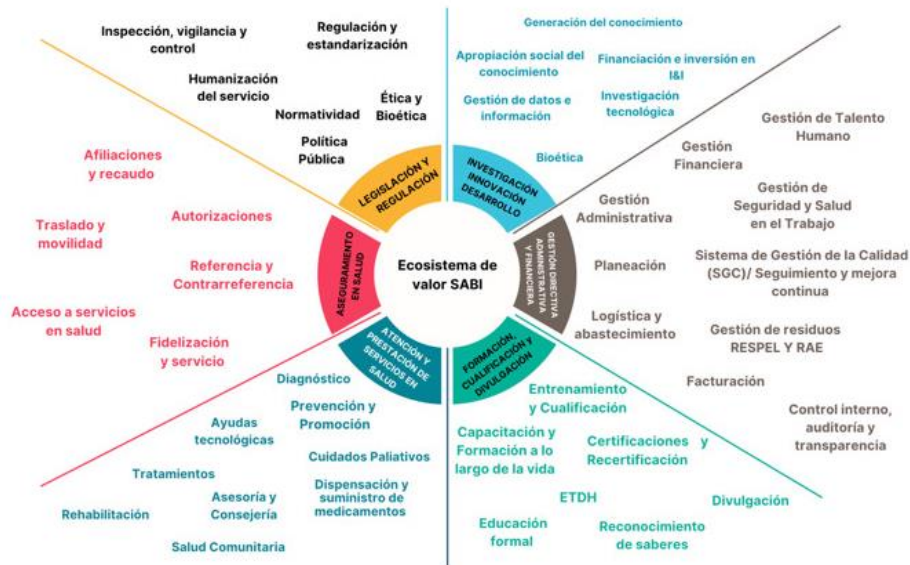
La Cualificación responde a la necesidad de Diseñar, implementar y evaluar la interventoría técnica, administrativa y financiera en servicios de alimentación y nutrición teniendo en cuenta las necesidades, políticas, programas del sector público y privado, la normatividad vigente, los estándares de calidad, la alimentación saludable y sostenible con el fin de garantizar que se cumplan las obligaciones y especificaciones establecidas en el contrato.

Por su parte, la identificación y análisis de brechas de capital humano y prospectiva laboral del sector salud sugiere algunos aspectos para la Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación:

- Con respecto a brechas de cantidad por déficit de programas de educación superior se evidencia que se ofrecen pocos posgrados con enfoque administrativo y logístico para colectividades, usualmente en ciudades principales.
- En cuanto a brechas de pertinencia se evidencia que falta fortalecimiento en gestión administrativa, control financiero y coordinación de personal en grandes servicios de alimentación, adicionalmente 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 reflejan carencias en la supervisión, capacitación y evaluación continua de los manipuladores de alimentos, repercutiendo en la calidad del servicio

Atendiendo a lo anterior, esta cualificación le permite al profesional en Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades, adquirir competencias para planear criterios, procesos e instrumentos de la interventoría, auditoría o supervisión en servicios de alimentación y nutrición, establecer parámetros técnicos, administrativos y operativos para la ejecución de pliegos de licitación desde la perspectiva de la interventoría; verificar el cumplimiento de las contractuales en los servicios de alimentación; asesorar técnicamente en la estructuración de contratos, licitaciones y concursos; generar informes sobre la ejecución y avance del objeto contractual; evaluar los resultados de los procesos de auditoría e interventoría; y gestionar recursos técnicos, administrativos y financieros durante la ejecución contractual de los servicios de alimentación institucional.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
1.1 Denominación	Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades	
1.2 Código de la cualificación	7-SABI-NUT-22650-E-008	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	Planificar, diseñar, implementar y evaluar la interventoría técnica, administrativa, legal y financiera en servicios de alimentación y nutrición, teniendo en cuenta las necesidades del sector público y privado, el marco normativo vigente, la externalización como herramienta de gestión organizacional, los estándares nacionales e internacionales de calidad, y los principios éticos que rigen el ejercicio profesional, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos técnicos, las obligaciones contractuales y las especificaciones establecidas.	
2.2 Ámbito (Productivo, Laboral, Social)	Esquema cadena de valor:	



Fuente: Caracterización SABI, 2025.

Sector productivo: Salud y bienestar, nutrición y dietética.

Contexto de acción: Se puede desempeñar en instituciones del sector público y privado, en áreas de interventoría y supervisión de servicios de alimentación en contextos industriales, hospitalarios, educativos, penitenciarios, y programas sociales y alimentarios a nivel nacional y territorial. También puede ejercer en entidades gubernamentales, organismos de control, empresas contratistas, y de forma independiente como consultor o asesor técnico especializado.

Ocupaciones relacionadas:

22650 Nutricionistas dietistas

- 22650.001 Consejero en alimentación saludable
- 22650.002 Consultor en nutrición y dietética
- 22650.003 Coordinador nutrición y dietética

Otras denominaciones:

Nutricionista Dietista en Gestión e Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades
 Nutricionista Dietista en Gestión de Servicios de Alimentación a Colectividades
 Nutricionista Dietista en Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades
 Nutricionista Dietista Docente en Gestión de Servicios de Alimentación a Colectividades
 Nutricionista Dietista Docente en Interventoría de Servicios de Alimentación a Colectividades
 Nutricionista Dietista Docente en Auditoría de Servicios de Alimentación a Colectividades

	<p>Nutricionista Dietista Interventor</p> <p>Nutricionista Dietista Auditor</p> <p>Nutricionista Dietista en interventoría de servicios de alimentación para el alto rendimiento</p> <p>Nutricionista Dietista en auditoría de servicios de alimentación para el alto rendimiento</p> <p>Nutricionista Dietista Administrador</p> <p>Nutricionista dietista Asesor</p> <p>Nutricionista Dietista Coordinador de Procesos de Interventoría.</p>
2.3 Competencias Específicas	<p>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Diseñar criterios, procesos e instrumentos de la interventoría, auditoría o supervisión en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con el ciclo PHVA, la normatividad vigente y las obligaciones contractuales establecidas.</p>
	<p>CE02-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Controlar el cumplimiento de las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con indicadores de gestión técnica, administrativa y financiera que midan eficiencia, eficacia y efectividad.</p>
	<p>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Elaborar informes técnicos sobre la ejecución y el avance del objeto contractual en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con la teoría de sistemas aplicada a la gestión por procesos, la normatividad vigente y las obligaciones técnicas, administrativas y financieras establecidas.</p>
	<p>CE04-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Evaluar los resultados del proceso de interventoría, auditoría o supervisión según las especificaciones y obligaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.</p>
	<p>CE05-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Asesorar técnicamente la celebración de contratos, licitaciones y concursos para la prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normativa vigente, los lineamientos técnicos y los principios de calidad en nutrición y alimentación.</p>
	<p>CE06-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Optimizar los recursos técnicos, administrativos y financieros durante la ejecución de contratos de servicios de alimentación, de acuerdo con principios de sostenibilidad, eficiencia y cumplimiento de los objetivos establecidos.</p>
	<p>CE07-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)</p>
	<p>CE08-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Divulgar resultados de investigación y co-investigación en diversos medios y soportes en el área de nutrición clínica acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)</p>
COMPETENCIA ESPECÍFICA	<p>CE01-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Diseñar criterios, procesos e instrumentos de la interventoría, auditoría o supervisión en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con el ciclo PHVA, la normatividad vigente y las obligaciones contractuales establecidas.</p>
<p>Elemento de competencia 1. Determinar los procesos y procedimientos de interventoría técnica, administrativa, legal y financiera, de acuerdo con el contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición, integrando los principios organizacionales y financieros del sistema alimentario.</p>	
<p>Criterios de desempeño</p>	

- La revisión del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición cumple con las necesidades, la normatividad vigente y los estándares de calidad de una alimentación saludable y sostenible.
- El planteamiento de enfoque de los tipos de interventoría técnica, administrativa o financiera cumple con las obligaciones contractuales de prestación y la normatividad vigente.
- El establecimiento de los procesos y procedimientos de interventoría técnica, administrativa y financiera corresponde con las cláusulas y obligaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.
- La elaboración de procesos y procedimientos de interventoría técnica, administrativa y financiera corresponde con las cláusulas contractuales y con los estándares definidos por la entidad contratante.
- La identificación de los procesos de interventoría refleja la aplicación de principios básicos de administración y finanzas, en concordancia con el sistema de prestación de servicios de alimentación y nutrición.

Elemento de competencia 2. Establecer métodos de recolección de datos de la interventoría técnica, administrativa y financiera de los procesos alimentarios según lo convenido en los contratos de prestación de servicios de alimentación y nutrición.

Criterios de desempeño

- La definición de la metodología está acorde con la tipología de la interventoría técnica, administrativa, legal o financiera y las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.
- La aplicación de metodologías en la interventoría está acorde con la tipología y el tiempo establecido en el contrato de prestación de servicio de alimentación y nutrición y la normatividad vigente.
- La implementación de los métodos de recolección de datos corresponde con los procedimientos técnicos, administrativos, financieros y las obligaciones contractuales y a la normatividad vigente.

Elemento de competencia 3. Diseñar instrumentos de recolección de datos de la interventoría técnica, administrativa, legal y financiera de los procesos alimentarios y/o nutricionales según lo convenido en los contratos de prestación de servicios de alimentación y nutrición y a la normatividad vigente.

Criterios de desempeño

- La adaptación y/o diseño de los instrumentos de evaluación de los aspectos técnicos, administrativos, legales y financieros corresponde con los criterios de las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición y la normatividad vigente.
- El planteamiento de los instrumentos de recolección de datos corresponde con la tipología y procesos establecidos en las obligaciones, cláusulas del contrato y términos de referencia.
- La aplicación de los instrumentos de las interventorías está acorde con la tipología, tiempos y procesos evaluados.
- La implementación de los instrumentos de recolección de datos corresponde con los procedimientos financieros y las obligaciones contractuales.

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): Elaboración de procesos y procedimientos del manual de interventoría técnica, administrativa, legal y financiera. Informe de la implementación de los métodos de recolección de datos. Diseño de instrumentos de recolección de datos de la interventoría técnica, administrativa y financiera de los procesos alimentarios y/o nutricionales. ● Información requerida (referentes): Artículos científicos en ciencia de los alimentos, servicios de alimentación y nutrición colectiva. Informes técnicos de evaluación nutricional poblacional y de seguridad alimentaria. Guías alimentarias oficiales y tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales. Indicadores del estado nutricional: antropométricos, clínicos, bioquímicos y signos de malnutrición. Normativa vigente en alimentación y nutrición, incluyendo resoluciones gubernamentales sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Prácticas Sanitarias Básicas (PSB), y requisitos de calidad e inocuidad alimentaria. Manuales operativos y protocolos técnicos aplicados en servicios de alimentación institucional. Bibliografía especializada en tercerización y externalización de servicios, gestión basada en procesos, y sistemas de gestión de la calidad, especialmente en servicios hospitalarios y de alimentación colectiva. Textos y recursos sobre herramientas estadísticas básicas (cualitativas y cuantitativas) aplicadas a la mejora continua y evaluación de procesos. Manuales y guías de auditoría y control en servicios alimentarios, incluyendo normativas y estándares nacionales e internacionales. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE02-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Controlar el cumplimiento de las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con indicadores de gestión técnica, administrativa y financiera que midan eficiencia, eficacia y efectividad.
<p>Elemento de competencia 1. Realizar inspección y evaluación teniendo en cuenta los criterios e indicadores, los métodos o herramientas y la periodicidad.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La organización del cronograma de evaluación técnicas, administrativa y financiera corresponde con el alcance territorial del contrato, e incluye la definición de perfiles, capacitación y articulación del equipo interventor cuando sea requerido. ● La verificación de los pasos de la inspección cumple con los métodos establecidos, la normativa vigente y obligaciones contractuales. ● La gestión de la información recolectada cumple con la digitalización, sistematización y almacenamiento en bases de datos o plataformas informáticas, e incluye la ubicación física del soporte documental. El establecimiento de los indicadores de evaluación corresponde con las cláusulas contractuales, la normatividad vigente y los criterios definidos para el seguimiento. ● La aplicación de métodos e instrumentos de evaluación se corresponde con la periodicidad establecida y los indicadores definidos en el contrato de prestación de servicios. 	
<p>Elemento de competencia 2. Efectuar verificaciones periódicas teniendo en cuenta criterios e indicadores, métodos o herramientas, periodicidad de la interventoría del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición o términos de referencia.</p> <p>Criterios de desempeño</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • El Monitoreo está acorde con cronograma, metodología y estándares del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La realización del análisis de las desviaciones o incumplimientos corresponde con la normatividad vigente y las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La verificación de los resultados obtenidos corresponde con los términos de referencia, normatividad vigente y cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La verificación periódica cumple con los criterios e indicadores del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición o términos de referencia. 	
<p>Elemento de competencia 3. Ejercer funciones de representación del contratante en el marco del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición, garantizando el cumplimiento técnico, administrativo y financiero, conforme a lo estipulado en los términos contractuales y la normatividad vigente.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de los momentos y situaciones en los que se actúa en representación del contratante corresponde con lo especificado en el contrato de prestación de servicios, los términos de referencia y la normatividad vigente. • La ejecución de las acciones como representante del contratante está alineada con las condiciones establecidas en el contrato y con los principios de ética profesional. • La participación en reuniones técnicas y administrativas entre el contratante y el contratista respalda la presentación de hallazgos, informes técnicos y propuestas de mejora. • La gestión en representación del contratante se realiza de acuerdo con los estándares de calidad, eficiencia y normativas aplicables en alimentación y nutrición. 	
<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): Registro de la inspección y evaluación. Informes de las interventorías y/o auditorías periódicas realizada. Informe de gestión de la interventoría realizada. • 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. Textos sobre indicadores de gestión para evaluar eficiencia (recursos), efectividad (desempeño de actores) y eficacia (logro de los objetivos) de un proceso. 	
<p>COMPETENCIA ESPECÍFICA</p>	<p>CE03-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Elaborar informes técnicos sobre la ejecución y el avance del objeto contractual en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con la teoría de sistemas aplicada a la gestión por procesos, la normatividad vigente y las obligaciones técnicas, administrativas y financieras establecidas.</p>
<p>Elemento de competencia 1. Proponer recomendaciones y acciones de mejora para la ejecución del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición, teniendo en cuenta el análisis del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los estándares de calidad y la normatividad vigente.</p>	

<p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La identificación de recomendaciones de mejora está acorde con las obligaciones técnicas, administrativas y financieras establecidas en el contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • El planteamiento de acciones de mejora incluye acciones correctivas de ejecución inmediata, acciones preventivas basadas en tendencias de desempeño, acciones de mejora continua y acciones de cambio estructural cuando los resultados del proceso así lo exigen. • La socialización de las recomendaciones contempla la viabilidad técnica, los recursos disponibles para su implementación, y se realiza de acuerdo con los estándares de calidad y la normatividad vigente.
<p>Elemento de competencia 2. Informar al contratante situaciones o actuaciones ejecutadas por el contratista de acuerdo con lo contenido en el contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La generación de información al contratante cumple con las especificaciones y obligaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La comunicación de las situaciones o actuaciones al contratante cumple con los criterios de oportunidad. • La comunicación con el contratante está acorde con los estándares de transparencia y las normativas vigentes. <p>Elemento de competencia 3. Elaborar informes explicativos sobre el progreso del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con obligaciones y especificaciones del contrato.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La selección de información a retroalimentar corresponde con criterios de relevancia y utilidad. • La documentación de informes corresponde con resultados de ejecución avance del objeto del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. • La verificación de la información consignada en el informe está acorde con el progreso del servicio y criterios de relevancia y utilidad. <p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos; medios digitales y/o físicos para el registro de la información; consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo adecuado para la evaluación de servicios de alimentación y nutrición. • Productos y resultados (evidencias): Informe técnico con recomendaciones de mejora en la prestación de servicios de alimentación y nutrición, incluyendo también el reconocimiento cuando el desempeño del contratista se ajusta integralmente al contrato. Registro de observaciones sobre la interacción y comunicación efectiva con el contratante. Elaboración de informes ejecutivos y técnicos sobre los resultados de ejecución y avance del objeto contractual. Desarrollo de un sistema de calificación o "libreta de calificaciones" del contratista, como insumo clave para la toma de decisiones sobre la continuidad del contrato al cierre del periodo contractual. • Información requerida (referentes): Artículos de investigación alimentaria. Informes de nutrición poblacional. Guías alimentarias y tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, y signos y síntomas de malnutrición. Directrices nacionales e internacionales en alimentación y nutrición. Normativa específica aplicable (normas de calidad, seguridad y prestación de servicios públicos). Protocolos técnicos, manuales de operación y funcionamiento

de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta sobre gestión de contratos. Textos técnicos sobre elaboración de informes ejecutivos y sistemas de evaluación del desempeño en contratación pública.	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE04-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Evaluar los resultados del proceso de interventoría, auditoría o supervisión según las especificaciones y obligaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.
<p>Elemento de competencia 1. Organizar la información de criterios y procesos evaluados, identificando desviaciones o incumplimientos, con base en las obligaciones y especificaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La disposición de la información sobre los criterios y procesos evaluados cumple con las obligaciones contractuales y especificaciones técnicas del servicio de alimentación y nutrición. • La identificación de desviaciones o incumplimientos corresponde a los estándares de calidad, normativas vigentes y los lineamientos del contrato. • La documentación de los hallazgos cumple con el respaldo de las evidencias objetivas, permitiendo su evaluación e interpretación de manera transparente, clara y verificable por parte del contratante. 	
<p>Elemento de competencia 2. Realizar un análisis crítico de los resultados de la interventoría teniendo como referente las obligaciones y especificaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La revisión sistemática de la documentación relacionada con la prestación del servicio corresponde con lo estipulado en el contrato. • La evaluación de los resultados corresponde con los estándares de calidad y las normativas vigentes. • El planteamiento de conclusiones del análisis está acorde con los objetivos del contrato y las necesidades del contratante. 	
<p>Elemento de competencia 3. Asesorar al contratante con base en los resultados de desempeño de los contratistas y los requerimientos establecidos para el inicio y desarrollo del proceso contractual.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> • La orientación brindada al contratante corresponde a los resultados de desempeño de los contratistas y en los requerimientos establecidos desde el inicio y durante la ejecución del contrato, considerando la capacidad de respuesta con los recursos definidos para cada parte, según lo estipulado contractualmente. • La generación de recomendaciones corresponde a las necesidades identificadas por el contratante y a las especificaciones del contrato, con base en el análisis técnico y normativo del proceso. • La proposición de soluciones eficaces cumple con los estándares de calidad y la normatividad vigente, priorizando el cumplimiento de los objetivos del contrato, mientras que la evaluación de su efectividad se relaciona con el desempeño de los actores involucrados en el proceso de interventoría o supervisión. 	
<p>Contexto de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos utilizados: Equipos electrónicos y tecnológicos; medios digitales y/o físicos para el registro y sistematización de la información; consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo destinado a la supervisión, auditoría o interventoría de servicios de alimentación y nutrición. • Productos y resultados (evidencias): Documentación estructurada de los hallazgos identificados frente a los criterios y obligaciones contractuales. 	

<p>Registro de la revisión sistemática de la documentación técnica, administrativa y financiera relacionada con la prestación del servicio.</p> <p>Observación de la interacción técnica y profesional en el asesoramiento al contratante.</p> <p>Generación de recomendaciones con sustento técnico para toma de decisiones y seguimiento.</p> <p>Informe técnico de desempeño del contratista, incluyendo criterios para evaluación final del servicio prestado.</p> <p>Propuesta de acciones correctivas, preventivas y de mejora según los hallazgos detectados.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ● Información requerida (referentes): Artículos de investigación alimentaria; informes de nutrición poblacional; guías alimentarias y tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales; indicadores antropométricos, clínicos y bioquímicos; signos y síntomas de malnutrición; directrices nacionales e internacionales; normativa específica aplicable (normas de calidad y seguridad alimentaria); protocolos técnicos; manuales de operación y funcionamiento de equipos; textos especializados en auditorías, interventorías y elaboración de informes técnicos; normas ISO relacionadas con la gestión de calidad, seguridad alimentaria, auditoría interna y procesos contractuales. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE05-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Asesorar técnicamente la celebración de contratos, licitaciones y concursos para la prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normativa vigente, los lineamientos técnicos y los principios de calidad en nutrición y alimentación.
<p>Elemento de competencia 1. Elaborar los términos de referencia de los aspectos técnicos, administrativos y financieros de los servicios de alimentación y nutrición, en función de las necesidades, la normativa vigente y los estándares de calidad del sector.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La definición del objeto del contrato corresponde con las necesidades y metas del proyecto, integrando el diagnóstico preliminar sobre la productividad del servicio, e incluyendo, cuando aplique, el análisis técnico que justifique su externalización o la formulación por consultoría especializada, conforme a los lineamientos normativos vigentes. ● La formulación de la justificación técnica y administrativa está alineada con los antecedentes, el marco normativo y los beneficios esperados del servicio de nutrición y alimentación. ● La determinación de los requisitos técnicos corresponde con los estándares del sector, las especificaciones operativas, logísticas y de seguridad alimentaria, y el alcance definido en el servicio. ● La estructuración del presupuesto estimado se presenta con desglose detallado de componentes, fuentes de financiamiento, supuestos y ajustes conforme a la normativa presupuestal. ● La definición de los mecanismos de supervisión, control y evaluación del contrato responde a los requerimientos de seguimiento del servicio de alimentación y nutrición y los procedimientos del marco jurídico vigente. ● La revisión y ajuste del documento de términos de referencia considera las observaciones de las partes interesadas, los comités técnicos y las disposiciones contractuales establecidas. ● La redacción de las cláusulas contractuales cumple con principios de claridad, legalidad y pertinencia, incluyendo las obligaciones técnicas, administrativas y financieras, así como causales de incumplimiento, sanción y terminación. 	
<p>Elemento de competencia 2. Organizar la conformación de un comité de evaluación según los requerimientos de facilitación del proceso de contratación.</p> <p>Criterios de desempeño</p>	

<ul style="list-style-type: none"> La definición de los perfiles profesionales de los integrantes del comité está acorde con el análisis integral de las propuestas, incluyendo la estructuración del comité, las responsabilidades asignadas a cada integrante, los mecanismos de operación, la frecuencia de sesiones, la corresponsabilidad en la toma de decisiones y la documentación que respalda su funcionamiento conforme a la normativa vigente. La selección de los miembros del comité corresponde con las necesidades del proceso de contratación, garantizando la idoneidad técnica y ética de los participantes según las especificaciones del contrato y los principios de transparencia. La operatividad del comité está acorde con los estándares de eficiencia, asegurando el cumplimiento de funciones asignadas, el seguimiento oportuno de las etapas del proceso y la trazabilidad documental conforme con las normativas vigentes. 	
<p>Elemento de competencia 3. Conceptuar sobre la selección del contratista de acuerdo con los criterios del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.</p> <p>Criterios de desempeño</p> <ul style="list-style-type: none"> La coordinación de la selección del contratista cumple con las disposiciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición. La definición del proceso de selección corresponde con las necesidades del contratante y las especificaciones del contrato. la certificación de los requisitos legales, técnicos y administrativos cumple con los términos de referencia. El apoyo en la selección está acorde con los estándares de calidad, transparencia y equidad y las normativas vigentes. 	
<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): Revisión y ajuste del documento de los términos de referencia del aspecto técnico, administrativo y financiero. Informe de la conformación de un comité para la facilitación del proceso de contratación. Certificación de los requisitos legales, técnicos y administrativos. 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. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición. 	
COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE06-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Optimizar los recursos técnicos, administrativos y financieros durante la ejecución de contratos de servicios de alimentación, de acuerdo con principios de sostenibilidad, eficiencia y cumplimiento de los objetivos establecidos.
<p>Elemento de competencia 1. Monitorear la ejecución de los recursos financieros en los contratos de prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con las obligaciones contractuales y la normativa vigente.</p>	

Criterios de desempeño

- La planificación presupuestal corresponde con las necesidades del servicio, los objetivos contractuales y el marco normativo financiero aplicable.
- La asignación de recursos se ajusta al cronograma de desembolsos, a las fases de ejecución técnica y a la capacidad operativa del contratista.
- El monitoreo de la ejecución presupuestal se realiza con base en herramientas de planeación financiera, evidenciando el uso eficiente de los recursos.
- El seguimiento a la disponibilidad presupuestal se ajusta a los límites financieros establecidos, las fuentes de financiamiento y los principios de eficiencia, eficacia y transparencia.
- La elaboración de informes financieros cumple con los formatos exigidos en el contrato, así como con la regulación nacional para el manejo de recursos financieros en organizaciones públicas y privadas.
- El ajuste de recursos financieros se fundamenta en las modificaciones contractuales y las necesidades operativas emergentes durante la ejecución del contrato.

Elemento de competencia 2. Supervisar el desarrollo de las operaciones técnicas y administrativas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con las obligaciones contractuales, los estándares de calidad y las responsabilidades del contratista.

Criterios de desempeño

- La planificación de actividades se ejecuta conforme al cronograma establecido y responde a las necesidades específicas del servicio contratado.
- La distribución de responsabilidades entre los miembros del equipo de trabajo corresponde con los roles definidos en el contrato, las competencias técnicas del personal y los principios éticos del ejercicio profesional.
- El seguimiento a la prestación del servicio se lleva a cabo con base en estándares de calidad, lineamientos técnicos y normativas vigentes.
- El control del cumplimiento contractual verifica el desarrollo de actividades conforme a las cláusulas, especificaciones técnicas y condiciones pactadas.
- El monitoreo de la ejecución del cronograma se ajusta al objeto contractual, permitiendo identificar desviaciones y plantear acciones correctivas.
- El seguimiento a la ejecución del contrato se realiza a través de reportes periódicos, registros técnicos y los mecanismos de control establecidos.
- El control del desempeño del equipo de trabajo se fundamenta en indicadores de eficiencia operativa, eficacia del servicio y satisfacción de los usuarios.

Elemento de competencia 3. Evaluar el cumplimiento de los objetivos establecidos en el contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con las necesidades del servicio, las políticas públicas, la normativa vigente y los estándares de calidad.

Criterios de desempeño

- La definición de criterios de evaluación cumple con los indicadores de desempeño establecidos y los objetivos generales y específicos del contrato.
- La revisión de informes de gestión corresponde con los entregables pactados, los contenidos requeridos y los plazos establecidos en el cronograma contractual.
- El análisis de la calidad del servicio está acorde con los estándares técnicos, los lineamientos de la política pública y las normativas vigentes.

- La verificación del cumplimiento de metas cumple con los resultados esperados en términos de impacto nutricional, eficiencia operativa y cobertura.
- La supervisión del uso de los recursos corresponde con la planificación financiera, la ejecución presupuestal y los principios de eficiencia, eficacia y transparencia.
- La identificación de desviaciones cumple con los procedimientos de control y gestión de riesgos, e incluye la detección de necesidades de capacitación y cualificación del talento humano vinculado al servicio.
- La elaboración de informes de cumplimiento está acorde con los requerimientos contractuales, técnicos y normativos, incorporando análisis críticos y evidencias documentadas.
- La presentación de resultados y recomendaciones cumple con los procesos de cierre contractual, retroalimentación técnica y toma de decisiones para la continuidad o mejora del servicio.

Contexto de la competencia

- **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos; medios digitales y/o físicos de registro de la información; espacios como consultorios, oficinas administrativas, laboratorios y áreas de supervisión en terreno; software especializado para seguimiento financiero, técnico y de indicadores de calidad.
- **Productos y resultados (evidencias):**
Informe de vinculación y estado de contratación del recurso humano asociado a la ejecución del contrato.
Elaboración de informes financieros conforme al cronograma de ejecución y normas vigentes.
Informe de evaluación del desempeño técnico-administrativo del servicio y nivel de satisfacción de los usuarios.
Elaboración de informes de cumplimiento, incluyendo análisis de resultados, identificación de desviaciones, acciones correctivas y recomendaciones finales para el cierre o continuidad del contrato.
- **Información requerida (referentes):** Artículos de investigación alimentaria y textos técnicos en gestión de contratos. Informes de nutrición poblacional. Guías alimentarias y tablas de composición de alimentos (nacionales e internacionales). Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición. Directrices nacionales e internacionales relacionadas con la gestión de servicios alimentarios. Normativa vigente en contratación pública y privada, normas de calidad, seguridad y sostenibilidad. Protocolos técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Normas ISO, textos de auditoría e interventoría, y bibliografía especializada de consulta en evaluación de servicios y gestión financiera.

COMPETENCIA ESPECÍFICA	CE07-7-SABI-NUT-22650-E-008 – Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)
-------------------------------	---

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

Criterios de desempeño

- La delimitación de líneas de investigación está acorde con las tendencias emergentes en salud, sostenibilidad y alimentación, y los informes de organizaciones internacionales (OMS, la FAO y la ONU.)
- El análisis de las necesidades de investigación corresponde con las demandas del sector salud y alimentario, los estudios de empleabilidad y las proyecciones de crecimiento del sector.

- La priorización de áreas de investigación está acorde con los estándares de homologación global y los criterios establecidos por entidades internacionales (EFAD -Federación Europea de Asociaciones de Dietistas, (AND) - Academia de Nutrición y Dietética de EE. UU.).
- La validación de las áreas de investigación con expertos y entidades internacionales cumple con los protocolos establecidos y los lineamientos nacionales y organizaciones reconocidas.
- La documentación del proceso de identificación de áreas de investigación está acorde con los formatos y protocolos nacionales, internacionales y las normativas vigentes.

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

Criterios de desempeño

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

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

Criterios de desempeño

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

Contexto de la competencia

- **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.
- **Productos y resultados (evidencias):**
Informe de la identificación de las áreas de investigación prioritarias.
Documentación del proceso de diseño de proyectos de investigación
Documentación del proceso de implementación de metodologías de investigación

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

- El involucramiento en alianzas y proyectos internacionales está acorde con los protocolos de cooperación y los lineamientos nacionales y de organizaciones reconocidas.
- La contribución a las redes y colaboraciones internacionales corresponde con los estándares de calidad y rigor científico y las recomendaciones de expertos y entidades internacionales.
- La evaluación del impacto de la participación en redes y colaboraciones internacionales cumple con los indicadores de calidad educativa y los lineamientos nacionales y de organizaciones internacionales.
- La documentación del proceso de participación en redes y colaboraciones internacionales está acorde con los formatos y protocolos internacionales y las normativas vigentes.

Contexto de la competencia

- **Recursos utilizados:** Equipos electrónicos y tecnológicos, medios digitales y/o físicos de registro de la información. Consultorio, laboratorio y/o espacio físico de trabajo.
- **Productos y resultados (evidencias):**
Documentos de los resultados de investigación.
Documentación del proceso de transferencia de conocimientos científicos
Evidencias de la participación en redes y colaboraciones internacionales de investigación.
- **Información requerida (referentes):** Artículos de investigación alimentaria, informes de nutrición poblacional, guías alimentarias y las tablas de composición de alimentos nacionales e internacionales, indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, signos y síntomas de malnutrición y las directrices nacionales e internacionales, normativa específica aplicable: normas de calidad, normas de seguridad. Protocolos de técnicos, manuales de operación y funcionamiento de instrumentos y equipos. Bibliografía especializada de consulta.

2.4 Competencias Clave (Básicas y transversales)	Competencias Básicas	
	Competencia Comunicación (oral y escrita en lengua materna y una segunda lengua)	Duración
	<ul style="list-style-type: none"> • Producción textual científica • Comprensión e interpretación textual. • Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos. • Ética de la comunicación. • Demostrar habilidades de comprensión y producción oral y escrita en inglés orientadas a la lectura de literatura científica, la elaboración de resúmenes y la interacción académica internacional. 	48 horas
	Competencias Transversales	

Habilidades en el uso de las TIC		
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración
Manejo de herramientas informáticas	RA1. Utilizar tecnologías y herramientas informáticas altamente especializadas de acuerdo con la naturaleza de la información y de la labor.	48 horas
Protección de Salud y el medio ambiente		
Módulo	Referente para el aprendizaje	Duración
Seguridad y salud en el trabajo	RA1. Aplicar principios y procedimientos de salud y seguridad en el trabajo en el marco de normas técnicas y legales vigentes.	24 horas
Conservación del medio ambiente	RA2. Clasificar los residuos conforme a su tipología, al plan de manejo ambiental y protocolos normativos RA3. Disponer de los residuos y desechos conforme al plan de manejo ambiental y protocolos normativos RA4. Aplicar las medidas de prevención y protección, del medio ambiente analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral.	24 horas
Investigación / Gestión Del Conocimiento		
Comprensión y solución de las necesidades y problemas de salud individual y colectiva	RA1. Preparar y proveer la documentación, de sus usuarios y de sus proyectos de investigación, de acuerdo con los requerimientos legales y dentro de los procedimientos y estándares aceptados. RA2. Asumir la solución de problemas relacionados con la salud individual y colectiva en el marco de un trabajo interprofesional e interdisciplinario a partir de los postulados de la metodología científica. RA3. Interpretar textos científicos con sentido crítico para resolver problemas relacionados con su ejercicio profesional.	48 horas
Pensamiento sistémico y complejo	RA 1 Sustentar las interconexiones entre los componentes biológicos, sociales, económicos, culturales y ambientales que conforman los sistemas alimentarios de acuerdo con la evaluación de impacto en la seguridad alimentaria y nutricional. RA 2. Aplicar herramientas de pensamiento sistémico como el análisis del sistema: eficiencia, efectividad y eficacia, mapas causales, bucles de retroalimentación, análisis de actores, entre otros, de acuerdo con los componentes nutricionales	48 horas

		<p>integrales, considerando las dinámicas y complejidades del contexto local y global.</p> <p>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.</p>	
		Educación	
	Fortalecimiento de competencias de usuarios, colectivos y equipos de trabajo	<p>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.</p> <p>RA2. Posibilitar el intercambio de experiencias y transferencia de conocimiento, según criterios pedagógicos, alcance y ámbito de competencia</p>	24 horas
		Ética, Bioética y Humanización	
	Compromiso y responsabilidad ética	<p>RA1. Demostrar en sus actividades la aplicación y cumplimiento de los valores de humanidad, dignidad, responsabilidad, prudencia y secreto, respecto a si mismo, otras personas, la comunidad, la ocupación y las instituciones.</p> <p>RA2. Evaluar de manera ética y crítica la recomendación de medicamentos y/o procedimientos con base en los principios éticos, los propios de su disciplina y los potenciales efectos en los seres humanos y el ambiente.</p> <p>RA3. Guiar sus acciones y decisiones procurando consecuencias menos graves que las que se deriven de no actuar, evitando el daño y respetando el derecho a la integridad</p>	48 horas
	Manejo de la información y las relaciones interpersonales	<p>RA1. Garantizar la privacidad y confidencialidad de la información obtenida en el contexto de su acción profesional siempre y cuando no atente contra la integridad personal y de otros.</p> <p>RA2. Establecer relaciones respetuosas, equitativas y sinérgicas en el ámbito de la salud, considerando contextos multiculturales en la interacción con la población, otros profesionales y otras opciones de medicina.</p>	

	Actuación e interacción individual, interprofesional e interdisciplinar	<p>RA1. Trabajar en interrelación con sus colegas, las personas, las familias, la comunidad y demás actores del sistema, en función de la resolución de problemas con juicio crítico y el logro de los objetivos comunes relacionados con la salud individual y colectiva, en un escenario de respeto mutuo.</p> <p>RA2. Respetar la igualdad de derecho a la buena calidad de atención en salud, y a la diferencia de atención conforme a las necesidades de cada persona.</p> <p>RA3. Reconocer el alcance y el límite de sus competencias profesionales en las cuales ha recibido entrenamiento formal y ha desarrollado experiencia.</p> <p>RA4. Mantener una práctica auto reflexiva, responsable y de autoevaluación permanente frente a los resultados, alcances, limitaciones e implicaciones de su actuación profesional basado en 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-008 - Diseñar criterios, procesos e instrumentos de la interventoría, auditoría o supervisión en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con el ciclo PHVA, la normatividad vigente y las obligaciones contractuales establecidas.	
Duración créditos: 5	Duración en horas:

Resultado de aprendizaje 1. Proponer procesos y procedimientos asociados a la interventoría, auditoría o supervisión técnica, financiera y administrativa en servicios de alimentación y/o nutrición teniendo en cuenta la documentación propia de cada etapa del proceso, las características del contexto y del tipo de intervención y la normativa vigente.

Resultado de aprendizaje 2. Determinar la metodología de recolección de datos y sus correspondientes instrumentos acordes a la tipología de la interventoría técnica, administrativa y financiera en proyectos de prestación de servicios de alimentación y nutrición en cumplimiento de la normatividad vigente.

CE02-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Controlar el cumplimiento de las cláusulas del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con indicadores de gestión técnica, administrativa y financiera que midan eficiencia, eficacia y efectividad.

Duración créditos: 5	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Establecer métodos de evaluación, herramientas e indicadores en función de la medición del desempeño y cumplimiento de cláusulas contractuales de alimentación y nutrición, teniendo en cuenta el periodo determinado, la verificación y monitoreo continuo y la normativa vigente.

Resultado de aprendizaje 2. Desarrollar habilidades gerenciales de representación, toma de decisiones, comunicación asertiva, resolución de problemas y pensamiento crítico de acuerdo con las necesidades de cada área en los servicios de alimentación y nutrición.

CE03-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Elaborar informes técnicos sobre la ejecución y el avance del objeto contractual en servicios de alimentación y nutrición de acuerdo con la teoría de sistemas aplicada a la gestión por procesos, la normatividad vigente y las obligaciones técnicas, administrativas y financieras establecidas.

Duración créditos: 5	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Formular recomendaciones específicas y alcanzables que aborden directamente las áreas de mejora identificadas en los servicios de alimentación y nutrición a partir de las obligaciones contractuales.

Resultado de aprendizaje 2. Documentar la gestión progresiva de los contratos de prestación de servicios de alimentación y nutrición resaltando los resultados de ejecución en cada etapa del proceso con base en las obligaciones y especificaciones técnicas, administrativas y financieras.

CE04-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Evaluar los resultados del proceso de interventoría, auditoría o supervisión según las especificaciones y obligaciones del contrato de prestación de servicios de alimentación y nutrición.

Duración créditos: 5	Duración en horas:
-----------------------------	---------------------------

Resultado de aprendizaje 1. Evaluar la eficacia de acciones correctivas, preventivas, de mejora o cambio y su impacto en los resultados finales de la revisión sistemática de la documentación acorde con las obligaciones y especificaciones en proyectos de prestación de servicios de alimentación y nutrición y la normativa vigente.

Resultado de aprendizaje 2. Generar documentos técnicos, informes y recomendaciones a partir de los resultados de desempeños de los estándares de calidad y el cumplimiento de la normatividad vigente en situaciones reales o simuladas.

CE05-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Asesorar técnicamente la celebración de contratos, licitaciones y concursos para la prestación de servicios de alimentación y nutrición, de acuerdo con la normatividad vigente, los lineamientos técnicos y los principios de calidad en nutrición y alimentación.

Duración créditos: 5 **Duración en horas:**

Resultado de aprendizaje 1. Elaborar la documentación técnica asociada a los términos de referencia de los aspectos técnicos, administrativos y financieros acorde con el presupuesto, los estándares de calidad, especificaciones y alcances del servicio de alimentación y nutrición y lo concerniente a las obligaciones y normativa.

Resultado de aprendizaje 2. Reconocer los equipos de trabajo interdisciplinar y los profesionales integrales que intervienen en la evaluación de los estándares de eficiencia de cada etapa del proceso de contratación en proyectos de provisión de servicios de alimentación y nutrición.

Resultado de aprendizaje 3. Estandarizar el proceso de selección de los proveedores de servicios de alimentación y nutrición con base en estándares de calidad, transparencia y equidad y normativa vigente.

CE06-7-SABI-NUT-22650-E-008 - Optimizar los recursos técnicos, administrativos y financieros durante la ejecución de contratos de servicios de alimentación, de acuerdo con principios de sostenibilidad, eficiencia y cumplimiento de los objetivos establecidos.

Duración créditos: 5 **Duración en horas:**

Resultado de aprendizaje 1. Elaborar informes detallados de la planificación presupuestal y ejecución de los recursos financieros teniendo en cuenta las necesidades operativas de la prestación de servicios de alimentación y nutrición y el cumplimiento y verificación de las obligaciones contractuales.

Resultado de aprendizaje 2. Evaluar la efectividad de la ejecución de los objetivos mediante la comparación de los objetivos planteados inicialmente frente a los logros alcanzados en determinado periodo teniendo en cuenta los tiempos estipulados en el cronograma, políticas, normativa vigente y estándares de calidad.

CE07-7-SABI-NUT-22650-E-008 – Realizar investigación y co-investigación aplicada a la nutrición de acuerdo con las tendencias emergentes en los campos de la salud, la sostenibilidad, la alimentación y los estándares internacionales de homologación. (Transversal)

Duración créditos: 5 **Duración en horas:**

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

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

CE08-7-SABI-NUT-22650-E-008 – Divulgar resultados de investigación en diversos medios y soportes en el área de nutrición clínica acuerdo con necesidades del contexto y normas de divulgación científica (Transversal)

Duración créditos: 5 **Duración en horas:**

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

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

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

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

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

4. PARÁMETROS DE CALIDAD	
4.1. Requisitos de ingreso o acceso	Pregrado en: Nutrición y Dietética Deseable, 2 años de experiencia relacionada.

<p>4.2. Regulación de la Profesión</p>	<p>Ley 1164 de 2007 que dicta las disposiciones en materia del Talento Humano en Salud o la normativa vigente en el momento de uso de esta cualificación.</p> <p>Ley 73 de 1979 que reglamenta el ejercicio de la profesión de Nutrición y Dietética, o la normativa vigente en el momento de uso de esta cualificación.</p> <p>Matrícula profesional expedida por la organización legalmente autorizada.</p>
---	---