

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**
**1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO**

<b>Facultad</b>	Nutrición y Dietética			<b>Fecha de Actualización</b>	1 de febrero de 2017
<b>Programa</b>	Nutrición y Dietética			<b>Semestre</b>	I
<b>Nombre</b>	Campos y Saberes en Nutrición y Dietética			<b>Código</b>	40129
<b>Prerrequisitos</b>				<b>Créditos</b>	2
<b>Nivel de Formación</b>	Técnico		Profesional	X	Maestría
	Tecnológico		Especialización		Doctorado
<b>Área de Formación</b>	Básica		Profesional o Disciplinar	X	Electiva
<b>Tipo de Curso</b>	Teórico	X	Práctico		Teórico-práctico
<b>Modalidad</b>	Presencial	X	Virtual		Mixta
<b>Horas de Acompañamiento Directo</b>	Presencial	2	Virtual		<b>Horas de Trabajo Independiente</b>

**2. DESCRIPCIÓN DEL CURSO**

En este curso se estudia, analiza e interpreta de manera generalizada todas las áreas del conocimiento que hacen parte de la malla curricular de formación tanto profesional como integral de la población estudiantil de la Universidad del Atlántico; en ella se abordan conceptos básicos relacionados con los campos y saberes en nutrición y dietética, investigación, áreas, componentes y competencias del nutricionista dietista, como también campos de acción, avances e innovación tecnológica en nutrición y dietética.

Así mismo este curso tiene relación muy estrecha de manera transversal con otros cursos del plan de estudios que hacen parte del componente profesional y básico, investigativo y socio-humanístico concientizando al estudiantado del Querer Hacer en su formación profesional.

**3. JUSTIFICACIÓN DEL CURSO**

Este curso hace parte del plan de estudio como introducción a la nutrición y dietética, llevar a cabo el proceso de enseñanza- aprendizaje de este curso permite a la población estudiantil interesada por esta área de formación profesional, enfocar su propia decisión con la realidad del Que- Hacer del Nutricionista Dietista, así mismo incentiva en el estudiantado el espíritu investigativo que necesita todo profesional.

**4. PRÓPOSITO GENERAL DEL CURSO**

Lograr que el estudiante de primer semestre conozca los saberes en donde necesitan ser preparados en cada una de las áreas de formación como también los campos de acción en Nutrición y Dietética.

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO****5. COMPETENCIA GENERAL DEL CURSO**

Una vez finalizado este curso, el estudiante de primer semestre de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico estará en capacidad de abordar con responsabilidad su preparación profesional obteniendo estudiantes con altas calidades académicas y egresar futuros competitivos en el campo laboral.

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

6. PLANEACIÓN DE LAS UNIDADES DE FORMACIÓN

UNIDAD 1.	CONCEPTOS Y TÉRMINOS BÁSICOS		COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
Concepto de Ciencia. Concepto de Nutrición. Concepto de dietética. Concepto de campos. Concepto de Saberes. Concepto de tecnología. Concepto de Investigación.	CONCEPTUALIZACIÓN RELACIÓN PROFESOR.- ESTUDIANTE.	Reconoce, identifica, aplica y comprende todos y cada uno de los conceptos relacionados con los campos de saberes en nutrición y dietética	Interpretar con claridad cada uno de los conceptos relacionados con el curso  A TRAVÉS DE LA OBSERVACIÓN DIRECTA SE EVALUARÁ DE FORMA CUALITATIVA	1-2	
UNIDAD 2.	CAMPOS DE ACCIÓN DEL NUTRICIONISTA DIETISTA.		COMPETENCIA		
CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA	
Concepto de Campo de Acción. C. de A. en Salud. C. de A. en Servicio de alimentación. C. de A. en Industria Alimentaria. C. de A. en Educación. C. de A. en Investigación.	SEMINARIOS INVESTIGATIVOS.	Analiza, comprende e identifica los diferentes campos tales como: Salud, servicio de alimentación, industria alimentaria, educación e investigación.	Identificar los diferentes campos de acción donde el nutricionista dietista puede desempeñarse como profesional.  Se evaluará cuantitativamente cada grupo responsable de una temática asignada por el docente.	3-6	

FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO

UNIDAD 3.	AREAS DE CONOCIMIENTO Y MATRIZ DE COMPETENCIAS DEL NUTRICIONISTA DIETISTA		COMPETENCIA		
	CONTENIDOS	ESTRATEGIA DIDÁCTICA	INDICADORES DE LOGROS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SEMANA
	<p>Concepto de área, componente, competencia, indicadores y logros.</p> <p>Componente profesional y Básico.</p> <p>Componente Investigativo.</p> <p>Componente Socio-Humanístico y desarrollo Humano.</p> <p>Área de Ciencias Básicas.</p> <p>Área de Nutrición Clínica.</p> <p>Área de Alimentos.</p> <p>.1Área de Tecnología de los alimentos.</p> <p>Área de A. S. A</p> <p>Área de Nutrición Pública o Comunitaria.</p> <p>Educación e Investigación.</p> <p>Comercial y Empresarial.</p>	<p>En esta unidad el estudiante realizara talleres y actividades en clases</p>	<p>Reconoce con exactitud las competencias del nutricionista dietista y las distintas áreas de su formación.</p>	<p>Conocer y asimilar las competencias, los indicadores y los logros de los diferentes componentes: profesional, investigativo y socio-humanístico en las distintas áreas del profesional.</p> <p>A través de la participación de cada uno de los grupos se tomará una evaluación cuantitativa</p>	<p>6-14</p>

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO**

<b>UNIDAD 4.</b>	<b>LA INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA Y ELEMENTOS DE UN ANTEPROYECTO</b>	<b>COMPETENCIA</b>	Aplicar el proceso investigativo en cada una de las áreas de formación profesional.	
<b>CONTENIDOS</b>	<b>ESTRATEGIA DIDÁCTICA</b>	<b>INDICADORES DE LOGROS</b>	<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>	<b>SEMANA</b>
Definición de Investigación. Tipos de Investigación. Fases de la investigación. Método científico. Elementos metodológicos de una propuesta investigativa. Elementos: introducción, planteamiento de problema, justificación, objetivos generales y específicos, cronograma de actividades, recursos	EXPLICACIÓN DENTRO DEL PROCESO ENSEÑANZA – APRENDIZAJE DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN ENTRE ESTUDIANTES Y DOCENTES	Comprende, identifica y aplica el método científico, las fases y los tipos de investigación en el campo de la nutrición.	Una vez desarrollado el taller se evaluará de manera cuali-cuantitativa	14-16

**FORMATO CONTENIDO DE CURSO O SÍLABO****7. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA DEL CURSO**

- E. DIAZ y M. HELER, El conocimiento científico. Eudeba, Buenos Aires
- Ramón Ruiz. El Método Científico y sus Etapas, México
- RENATA
- TAMAYO Y TAMAYO M. Serie APRENDER A INVESTIGAR.
- MURCIA M. FLORIÁN J. Investigación e interdisciplinariedad. Bogotá.
- SAMPIERI R. Metodología de la investigación. Editorial Mc Graw Hill
- BARAY H. Introducción a la metodología de la investigación.
- Registro Calificado del Programa de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico
- AVERBUJ. E. Ciencia, tecnología y Sociedad. Universidad Tecnológica Nacional
- MIN EDUCACIÓN. República de Colombia. Ser competente en tecnología: Una necesidad para el desarrollo. Serie Guías. Orientaciones generales para la educación en tecnología. Revolución Educativa
- Perfil y Competencias profesionales del Nutricionista Dietista en Colombia. 2013. ACODIN, ACOFANUD, Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética. Ley 73 de 1979
- Federación latinoamericana de terapia Nutricional y Nutrición Clínica y Metabolismo (FELANPE). Funciones y competencias del Nutricionista clínico. Revisión de diferentes posiciones de sociedades científicas latinoamericanas. 2012
- Frenk, Julio. M.D., M.P.H., Ph.D., Moon, Suerie. M.P.A., Ph.D. (2013, marzo). Governance Challenges in Global Health. The New England Journal of Medicine.
- Manrique Gil, Manuel. (2013, septiembre). Diplomacia en la salud global: promoción de la salud y poder inteligente. IS Global Barcelona.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2011, septiembre), UN High-level Meeting on NCDs. Summary Report of the Discussions at the Round Tables.
- ALVAREZ M. Nutrición Pública: una visión integral e integradora. Revista Perspectivas en nutrición humana. 2007

**8. BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA DEL CURSO**